

# VISKOK VAN HET JAAR 2018

Nationale horecawedstrijd

Blaas jij een gerenommeerde jury van de sokken met je gerecht met rode poon? De nationale horecawedstrijd **VISKOK VAN HET JAAR 2018** is de uitdaging bij uitstek om je talenten te tonen.

Voor de 29ste keer gaan we op zoek naar het lekkerste en origineelste gerecht met de 'Vis van het Jaar' in onze restaurants. Hoofdingrediënt is dit jaar rode poon. Voorzitter van de wedstrijd is Filip Claeys van restaurant De Jonkman\*\* en medestichter van de NorthSeaChefs.

## Durf jij de uitdaging aan?

Behalve de befaamde titel 'VISKOK VAN HET JAAR' liggen er fantastische prijzen voor je klaar.

- Draag een jaar lang de titel **VISKOK VAN HET JAAR**

Je sluit aan in de rij topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere Sam Van Houcke van restaurant Onder de Toren, Rob Stevens van D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier van De Jonkman, Ivan Menten van Lèche Plat en Dean Masschelein van Boury.

- Steek een **AARDIGE SOM** op zak

Als Viskok van het jaar ga je niet met lege handen naar huis. Integendeel, naast de prachtige trofee, ontworpen door kunstenaar Jan Peirelinck, ontvang je ook een mooie cheque ter waarde van € 750.

- Geniet van een diner voor twee in **HOF VAN CLEVE\*\*\***

Je ontvangt een dinerkaart voor twee voor het Hof van Cleve\*\*\* van Peter Goossens in Kruishoutem. De overige laureaten genieten van een diner voor twee in de Jonkman\*\* van Filip Claeys in Brugge.

- Vervoeg het team van de gevierde **NORTHSEACHEFS**

Jouw winnende recept is meteen ook je toegangsticket tot het team van de NorthSeaChefs. Deze topchefs promoten Noordzeevis, met speciale aandacht voor de minder bekende en daardoor vaak onbeminde vissoorten.

- **TOON JE KOOKKUNSTEN** tijdens een diner t.w.v. € 1.000

Je mag rekenen op heel wat media-aandacht. De pers zal smullen van je verhaal. VLAM organiseert bij jou in de zaak alvast een diner met sleutelfiguren van binnen en buiten de sector ter waarde van € 1.000.

**Schrijf je in voor 17/10/2017.** In het reglement op de achterzijde lees je wat je moet doen voor de felbegeerde titel **VISKOK VAN HET JAAR**. Stuur je originele recept met rode poon **voor 17/10/2017 naar [viskok@vlam.be](mailto:viskok@vlam.be)**.

Veel succes!

Luk Huysmans  
Promotiemanager vis



Sam Van Houcke, Viskok v/h jaar 2017  
Onder De Toren - Hansbeke

# VISKOK VAN HET JAAR 2018

## Reglement

### • Wie kan deelnemen?

Elke **beroepskok**, die in België zijn beroep uitoefent in een restaurant of traiteurzaak, kan inschrijven. Deelname van bedrijfsrestaurants is uitgesloten. Elke deelnemer verbindt zich er toe slechts één recept in te sturen en **dit gerecht op de menukaart te plaatsen**. We zoeken immers het lekkerste gerecht met rode poon op de kaart van onze restaurants.

### • Hoe schrijf je in?

Stel het recept op een neutraal wit blad op: 1° titel van het recept, 2° ingrediënten voor vier personen rode poon minimum 150 g per persoon, 3° bereidingswijze, 4° presentatie met foto, 5° bereidingstijd (max. 1u45).

Je naam, de naam van je restaurant met adres en telefoonnummer en de titel van je gerecht voeg je op een afzonderlijk blad toe. Vervolgens mail je alles naar [viskok@vlam.be](mailto:viskok@vlam.be) (bij voorkeur). Je mag deze gegevens ook opsturen naar: VLAM - Vispromotie – Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel.

*De inschrijvingen worden afgesloten op 17 oktober 2017 – 12 uur. **Vergeet niet om het ingezonden gerecht op je menukaart te plaatsen en ons hiervan een kopie te bezorgen.***



### • Hoe verloopt de wedstrijd en jurering?

Vertegenwoordigers van onze gerenommeerde restaurateursverenigingen zullen de ingezonden creaties anoniem beoordelen en vijf finalisten selecteren. Voorzitter van de jury is NorthSeaChef Filip Claeys. Gerechten waarin rode poon als hoofdingrediënt het best tot zijn recht komt is een belangrijk aandachtspunt voor de leesjury, evenals het gebruik van inlandse producten. Alle kandidaten worden schriftelijk op de hoogte gesteld van de beoordeling van de leesjury.

De finalisten bereiden hun gerecht op **Horeca Expo Gent** op **maandag 20 november**. De finalisten kunnen een keukenhulp meebrengen, enkel voor hulp bij de dressage van de degustatieborden en uitvoering van eenvoudige taken die geen invloed hebben op het gerecht. VLAM stelt ter plaatse rode poon ter beschikking. Alle andere ingrediënten dienen door de finalist meegebracht te worden. Opgelet: het schoonmaken en voorbereiden van de bruto rode poon maken deel uit van de wedstrijd.

### • Proclamatie en de prijzen

Op **20 november 2017** worden de winnaar en de vier laureaten bekendgemaakt tijdens een feestelijke receptie. De winnaar ontvangt: de bronzen vis van het jaar trofee van kunstenaar Jan Peirelinck, het diploma '**Winnaar - Viskok van het Jaar 2018**', een cheque van **€ 750**, een dinerkaart voor twee personen bij restaurant **Hof van Cleve\*\*\*** in Kruishoutem. Bovendien organiseert VLAM in het winnend restaurant een diner ter waarde van € 1.000.

De laureaten ontvangen: het diploma '**Laureaat - Viskok van het Jaar 2018**', en een dinerkaart voor twee personen bij Filip Claeys, restaurant **De Jonkman\*\*** in Brugge.

*Door hun inzending verklaren de deelnemers zich akkoord met het reglement en geven zij toestemming hun ingezonden recept, gratis en vrij van alle rechten, beschikbaar te stellen voor promotiedoeleinden.*