

# PERSBERICHT EFFF

November 2008

**Internationaal en hoogwaardig!**

**26, 27, 28 januari 2009: 15de European Fine Food Fair**

*Voelen, proeven, ruiken, horen en zien. Dat zijn ook in 2009 de kernbegrippen van de European Fine Food Fair (EFFF), dé ontmoetingsplek voor de topgastronomie in Noord-Europa. Het is niet alleen de plek waar vraag en aanbod binnen de gastronomie samenkomen, maar ook de plaats waar vakbroeders elkaar ontmoeten, stimuleren en inspireren.*

Voor het derde lustrum is de EFFF flink op de schop gegaan. Daarvoor is Pirjo de Winkel mede verantwoordelijk. De zelfstandig beursorganisator was eerder betrokken bij de Bakkerijbeurs en de Horecava in Amsterdam.

"In tegenstelling tot voorgaande jaren zijn alle kookdemonstraties nu gecentraliseerd rondom één kookpodium. In samenwerking met onder andere Place Gastronomique, Versvishandel Jan van As en Vanilla Venture wordt een programma op zeer hoog niveau neergezet. Andere top-horecaleveranciers zullen aansluiten. Ook Euro-Toques werkt op dit plein."

Koks uit heel Europa, op het niveau van één, twee of drie Michelin-sterren maken hun opwachting en stralen achter de fornuizen. "Met deze opzet is het programma voor de bezoeker overzichtelijker. Het is in zijn geheel te zien in aanloop naar de beurs op [www.efff.nl](http://www.efff.nl).

Bart van Kessel van Vanilla Venture: "Marco Gubbiotti (La Bastiglia di Spello: één ster) is een van onze gasten die zijn kunsten komt tonen aan het bezoek van de EFFF. Uiteraard blijft het niet bij deze naam, we zijn met nog meer internationale toppers bezig."

Het blijft niet bij alleen topchefs uit Europa, ook het aanbod van bijzondere producten van internationale komaf is rijkelijk vertegenwoordigd. Bart van Kessel: "Denk bijvoorbeeld aan een zeer bijzondere presentatie van Joselito, de meest geprezen pate negra-ham ter wereld en Antica Corte Pallavicina, de top van de Italiaanse charcuterie. De kwaliteit van deze leveranciers wordt erkend door de grootste chefs van de wereld."

Ook Eric van As van Versvishandel Jan van As onderschrijft deze opzet met zijn bijdrage: "Krachten worden op deze manier gebundeld, onze demonstraties met topchefs uit eigen land is dit jaar te vinden op het hoofdpodium. In het licht van Vis & Seizoen laten we zeer bijzondere vissoorten de revue passeren."

Een andere grote verandering is de eerste editie van de Nacht van de Gastronomie. "In dit evenement op de maandagavond krijgen een aantal grote chefs een rol. De gasten zullen op bijzondere wijze geïnspireerd worden. Het is een evenement waar netwerken en culinair genieten centraal staan. Ook de Alliance Hennessy Gastvrijheidsprijs wordt deze avond uitgereikt."

## **World Chocolate Masters**

Callebaut organiseert ook dit jaar de Nederlandse finale van de World Chocolate Masters op de EFFF. Karin le Hen van Callebaut: "We hebben op dit moment vier finalisten die de kwaliteit in huis hebben om mee te doen aan de World Chocolate Masters. We kijken uit naar een mooie en spannende wedstrijd eind januari in Maastricht."

Monny Haseleers van de beursorganisatie: "We zijn blij dat iedereen die belangrijk is voor deze branche weer volop zijn medewerking heeft toegezegd. De bezoeker zal dat merken op de beursvloer. Inmiddels is de beursvloer vrijwel gevuld en er lopen nog afrondende gesprekken met enkele exposanten. We zijn trots op het programma dat we in januari 2009 presenteren!"

Pirjo de Winkel: "Natuurlijk is EuroToques weer aanwezig en de Young Rubbens Chef Award vindt weer plaats op dinsdag."

Tijdens de EFFF vindt ook het tweedaagse congres van de European Party Catering Association (EPCAS) plaats in Maastricht.

## **Het Glazen Kalf**

Het Glazen Kalf is terug. Koks kunnen weer in het strijdperk treden om deze onderscheiding, beschikbaar gesteld door de VanDrie Group, op het podium van de European Fine Food Fair in Maastricht.

Patricia van Krieken, manager marketing & communicatie, van het internationaal opererende Nederlandse kalfsvleesbedrijf, herinnert zich hoe de professionele kookwedstrijd enkele jaren achtereenvolgens veel koks in het geweer bracht. Met eigen receptuur en grote inventiviteit gingen zij aan de slag met kalfsvleesproducten en bereidden er, op het kookplein van de EFFF, prachtige gerechten mee.

"De laatste winnaar was Yuri Verbeek en daarna is de wedstrijd helaas niet meer georganiseerd. Omdat chefs regelmatig vroegen naar deze wedstrijd hebben we deze samen met Euro-Toques weer opgetuigd en het groene licht gegeven voor een nieuwe wedstrijd rond het Glazen Kalf. Dat zal overigens iets minder pompeus zal zijn dan vroeger: toen was het letterlijk een glazen kalf op een sokkel, terwijl de ontwerper er nu een sierlijke doch strak uitziende eigentijdse bokaal van heeft gemaakt. Opnieuw van glas ja, want de transparantie en het glasheldere daarvan vonden en vinden wij symbolisch voor die van ons eigen bedrijf."

De competitie om het Glazen Kalf is er vooral om chefs de gelegenheid te geven wat anders te doen met kalfsvlees. Een hoofdgerecht, waarin ze vrij zijn, wordt voorgelegd aan een jury van vakmensen die kijken hoe het verwerkt en bereid is, naar de keuze van de producten en ook naar mogelijke combinaties van kalfsvlees met (eventuele) andere producten. Koks die aan de competitie deel willen nemen kunnen zich bij de VanDrie Group opgeven via het e-mailadres: [mc@vandriegrup.com](mailto:mc@vandriegrup.com).

Iedereen mag meedoen en het is de bedoeling dat de aspiranten bij hun aanmelding meteen receptuur meesturen. Dan hoeven ze niet vóór te koken maar kan die receptuur worden beoordeeld door deskundigen. Op basis daarvan wordt een selectie gemaakt die uiteindelijk voor een aantal uitverkorenen leidt naar de beursvloer op de woensdag. Voor, om het Bijbels te zeggen, de dans rond het glazen kalf.

Er bestaat al sinds het ontstaan van de Maastrichtse beurs een innige samenwerking met de VanDrie Group. Patricia: "Vanaf het eerste initiatief van de EFFF zijn wij erbij geweest om relaties te ontmoeten. En om te informeren: VanDrie laat kalfsvleesproducten demonstreren."

## **Euro-Toques**

Voor de achtste keer reikt Euro-Toques, mede-initiator van de EFFF, de prijs uit voor het beste Nederlandse Euro-Toques Restaurant van het jaar. Gekeken wordt onder andere naar de menukaart en de wijze waarop het restaurant in de publiciteit is geweest. Daarnaast is er, onder auspiciën van Euro-Toques, de Young Rubbens Chef of the Year Award voor koks tot 30 jaar. Deelnemers moeten dan "uit the basket" koken en mogen op de EFFF de hoogstaande ingrediënten vergaren voor het drie gangenmenu. De jury let op de harmonie van de gerechten, bereiding en kooktechnieken, hygiëne, het inspelen op het gezamenlijk gebruik van de keukenapparatuur en uiteraard op het uitdragen van de Euro-Toques-gedachte. De winnaar mag deelnemen aan de internationale versie van de wedstrijd.

De **15de European Fine Food Fair** vindt plaats van *maandag 26 tot en met woensdag 28 januari 2009, dagelijks van 11.00 tot 18.00 uur* in MECC Maastricht.

Toegang is alleen mogelijk voor de doelgroep, op uitnodiging. De entreprijs bedraagt voor de doelgroep E.50. Kijk voor actuele informatie regelmatig op [www.efff.nl](http://www.efff.nl).