

Persbericht

**TWEEDE WEDSTRIJD VOOR HET BESTE BROODJE CLUB VAN DE BRUSSELSE HOTELS**  
*17 september 2013 – Horeca Life Beurs*

**Het Sheraton Brussels Hotel heeft de wedstrijd voor het beste broodje club van de Brusselse hotels 2013 gewonnen met zijn “Club sandwich Passion Terroir”!**

Na de lancering ter gelegenheid van het themajaar Brusselicious werd, vandaag 17 september tijdens de Horeca Life beurs op de Heizel, de tweede editie van de wedstrijd voor het beste broodje club van de Brusselse hotels georganiseerd. De wedstrijd is een initiatief van de Brussels Hotels Association (BHA), in samenwerking met Food for Thought & Drinks for Fun (FFT) en de vereniging van de Chef-koks van de Brusselse hotels.

Vijf hotels kruisten dit jaar de degens, elk van hen vertegenwoordigd door een Demi-Chef de partie of een Keukenhulp die niet ouder mochten zijn dan 30 jaar. De deelnemende hotels waren: het be Manos Hotel, Hotel Amigo, Sheraton Brussels Hotel, Sofitel Brussels Europe en Thon Hotel EU.

Alle deelnemers kregen een half uur bereidingstijd, waarna ze hun versie van het broodje club moesten presenteren. Daarin moest minstens één typisch Brussels of Belgisch product verwerkt worden én het broodje mocht niet meer kosten dan acht euro. Deze wedstrijd laat een nieuwe wind waaien over deze klassieker binnen de hotelgastronomie en zet daarbij de creativiteit en het culinaire talent van de koks uit onze hoofdstad in de verf!

De jury, samengesteld uit gerenommeerde Chefs, journalisten, gastronomische recensenten en mediafiguren, kreeg de moeilijke taak toebedeeld om de broodjes te beoordelen en de winnaar aan te duiden die gekroond zou worden tot opvolger van de vorige laureaat (Hotel Metropole in 2011). Bij de beoordeling werd rekening gehouden met techniek, uitvoering, smaak en uitzicht. In de jury zetelden Gaëtan Colin, Roland Debuyst, Pierre Fonteyne, Nicolas Gaspard, Leslie Rijmenams, Joëlle Rochette en Isabelle Verjans.

De grote winnaar is het Sheraton Brussels Hotel met zijn “Club sandwich Passion Terroir”, bereid door Mohamed Zanu, onder toezicht van Chef Christian Tirilly.

De tweede laureaat is het Sofitel Brussels Europe met zijn “Brusseleir”, bereid door Sébastien Kestens, onder toezicht van Chef Marc Pâquet.

De derde verkozene is het Thon Hotel EU met “The Twelve Sandwich”, bereid door Kevin De Wals, onder toezicht van Chef Olivier Gaillez.

De BHA dankt u alvast om dit bericht te verspreiden.

De Brussels Hotels Association (B.H.A.) is de professionele organisatie van de hotelsector, haar leden vertegenwoordigen 12.000 banen en 14.500 kamers in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en zijn economisch hinterland. Meer info op: [www.brusselshotelsassociation.be](http://www.brusselshotelsassociation.be)