



CHEFS TEGEN KANKER

Topgastronomie
op Werelddag tegen Kanker
Ten voordele van de Koninklijke Villa Oostende

20-02-2017
Kursaal Oostende



Food event met Vlaamse topchefs

Kursaal Oostende
Delvauxzaal

6 topchefs

Marcelo Ballardín / Oak Gent

Benoit De Witte / Benoit & Bernard Dewitte

Michael Vrijmoed / Vrijmoed

Filip Claeys / North Sea Chefs

Roger Van Damme / Het Gebaar

Sandra Bekkari / ism Bart Desmidt -
Bartholomeus

Sandra Bekkari



Sandra Bekkari begeleidt al zo'n 20 jaar mensen naar een gezonde levensstijl.

Ze is auteur van de boeken 'Gezond & Slank', 'Topchefs koken gezond' en van de bestsellers 'Nooit meer diëten 1 en 2' en het gezicht van een aantal programma's omtrent gezond koken op de regionale televisie (Focus/WTV).

Ze werkt samen met een aantal topchefs die haar gezonde tips in hun gerechten verwerken.

Sandra Bekkari zorgt voor de aperitiefhapjes, geïnspireerd door Bart Desmidt.

Marcelo Ballardin



Gault Millau: 15/20
Jong Chef of the Year
Gault Millau 2015

Marcelo Ballardin heeft Braziliaans én Italiaans bloed en wou oorspronkelijk biologie gaan studeren. Maar hij vond finaal z'n grote passie in de keuken. Hij leerde het vak bij onder meer Sergio Herman, Syrcó Bakker, Heston Blumenthal en deed ervaring op bij onder meer Geranium Denemarken en Hertog Jan Brugge.

Zijn keuken heeft een Italiaanse inslag, maar ook de invloeden van de frisse en kruidige Aziatische keuken, die Marcelo's eigen voorkeur wegdraagt, sijn pelen door bij OAK.

Benoit & Bernard Dewitte



Michelin gids: 1 *
Gault Millau: 16/20

Benoit & Bernard Dewitte willen meer zijn dan een restaurant, een inspirerende plek van verpozing. Ze streven ernaar om zuivere smaken en geuren in al hun eigenheid en finesse om te zetten naar een verfrissende culinaire ervaring, geniaal in zijn eenvoud.

Het is in elk geval waar de broers Dewitte naar streven: pure gastronomie die uitblinkt in oprechte transparantie.

Het restaurant wordt geprezen om de uitstekende kwaliteit van het basisproduct, de onberispelijke versheid van de ingrediënten en de verfijnde aroma's en texturen.

Michael Vrijmoed

Michelin gids: 1 *

Gault Millau: 16/20



“Bezig zijn met eten en koken is iets oneindigs, iets wat nooit stopt.”

Michaël Vrijmoed was jarenlang de rechterhand van driesterrenchef Peter Goossens.

Michaël is een jonge chef die bruist van energie en met een heerlijk enthousiasme achter de stoof staat. In 2013 opende hij zijn eigen restaurant Vrijmoed en begon er een succesvol nieuw hoofdstuk in zijn leven.

Filip Claeys



Michelin gids: 2 * Gault Millau: 18/20
Beste Chef Gault Millau 2014

Innemend, met een guitige blik.

Filip Claeys behoort tot een generatie jonge chefs die nogal eens vaak, maar daarom niet altijd terecht, als rock 'n roll wordt omschreven.

Zijn keuken is origineel en authentiek en niet bepaald mainstream. Met zachte, energiek vloeiende tonen, prikkelend, met knipoog én boodschap. Maar ook altijd zichzelf relativerend. Nooit zwevend en altijd met beide voeten op de grond. Een keukenchef is voor hem het mooiste beroep ter wereld. Niets meer, maar ook niets minder.

NORTHSEACHEFS

Filip Claeys is een van de oprichters en bezielers van Northseachefs. NorthSeaChefs stelt alles in het werk om minder bekende, onbeminde vissoorten en bijvangst, gevangen door Belgische vissers, gegeerd te maken. Met creatieve recepten en technische fiches moedigen ze andere chefs, hobbykoks en consumenten aan om op een verantwoorde wijze om te gaan met deze respectvol gevangen vissen en bijvangst.

Enerzijds omdat die vissen zoveel meer te bieden hebben dan de meeste mensen denken. Anderzijds uit eerbied voor de Belgische vis in het algemeen en in het bijzonder vissen als hondshaai, rode poon, pieterman, steenbolk, schartong, schelvis, zeekat ...

De NorthSeaChefs hebben de volgende waarden hoog in het vaandel:

vakmanschap

verantwoordelijkheidsgevoel

passie

liefde voor koken met minder bekende en

met respect gevangen vis

"We moeten leren eten wat de visser vangt. Niet enkel laten vissen wat wij willen eten en al de rest weggooien."

Roger Van Damme



Michelin gids: 1 *
Gault Millau: 18/20

Roger van Damme is in de culinaire wereld een buitenbeetje. Een carrière van chef-pâtissier tot sterrenchef is immers een ongewoon parkoers. Hongerig naar kennis vloog de jonge banketbakker tientallen keren naar Spanje om bij geestesgenoten zoals Albert Adrià van gedachten te wisselen. Als uitstekende chef-pâtissier ontwikkelde hij naast een sterk zoet oeuvre met de jaren ook een fijnzinnig en technisch hoogstaand hartig repertoire. Hij behoort sinds een aantal jaren tot de fine fleur van de culinaire top die hij zelf ook mee smaak, vorm en kleur geeft.

Een initiatief van

- Steunfonds Koninklijke Villa Oostende
- Dienst Toerisme Oostende
- Economisch Huis Oostende
- Onder auspicien van Johan Vande Lanotte,
Burgemeester van Oostende

naar aanleiding van de Werelddag tegen Kanker

omdat niemand kanker verdient !

Ten voordele van

Centrum voor Oncologische Revalidatie

Koninklijke Villa Oostende



In de voormalige Koninklijke Villa in Oostende kunnen mensen met kanker en hun mantelzorgers in alle comfort ontspannen.

- Het gezondheidscentrum heeft een unieke ligging met zicht op zee: de ideale plek om op adem te komen.

Mensen met kanker kunnen genieten van een multidisciplinair revalidatieprogramma met kinesitherapie, ergotherapie, logopedie, psychosociale begeleiding, cardioloog, diëtist en psycholoog, met als doel het bekomen van een zo'n groot mogelijke zelfredzaamheid om familiale, sociale en professionele re-integratie mogelijk te maken.

De focus van de revalidatie ligt op

- ontwikkelen en onderhouden van een actieve levensstijl
- vergroten van het maximale aerobe uithoudingsvermogen
- vergroten van de kracht van lokale spiergroepen en het spieruithoudingsvermogen
 - verbeteren van de lichaamssamenstelling
 - verbeteren van coördinatie en balans
- * verbeteren van de uitvoering van functionele handelingen

Opbrengst van de avond

Het Steunfonds haalt de nodige fondsen op om dit hele zorgprogramma voor iedereen betaalbaar te maken.

De specifieke doelstelling voor dit jaar is om

- 100 overnachtingen voor jonge mensen met kanker (- 26 jaar) volledig gratis te maken voor hen én hun begeleider (in samenwerking met Rotary Oostende)
- 500 overnachtingen voor patiënten en hun begeleider betaalbaar te maken door een tussenkomst van 40 € per nacht (bovenop de tussenkomst van de mutualiteiten)
- Budget te verzamelen voor werken om de toegankelijkheid voor zorgbehoevende mensen van de Koninklijke Villa te verhogen. (uit te voeren in 2017)

Realia

- maandag 20 februari 2017
- Kursaal Oostende, Delvauxzaal, 19u30
- 6 deelnemende topchefs
- 1 gerecht per chef
- Bedrijfstafels voor 8 of 10 personen
- Gemengde tafels voor individuele personen
- 250 € per persoon (incl. BTW)
- Online ticketverkoop
- Ook ter plaatse bij Toerisme Oostende
- Tombola
- Veiling

Eventpartners

- Kursaal Oostende
- Coeur Catering
- Sophie Cocquyt
- Johan Mergaert
- Dominik Dhooge
- ...

Contact

- Sophie Cocquyt
- Sophie.cocquyt@telenet.be
- 0477/449990

- www.koninklijkevilla.be