

# België met "Alice in Wonderland"- thema naar Wereldbeker Patisserie

(BELGA) = België zal vanaf 27 januari in het Franse Lyon met het thema "Alice in Wonderland" deelnemen aan de Wereldbeker Patisserie. Chef-kok Robrecht Wissels verdedigt dan de Belgische eer op de prestigieuze gastronomische wedstrijd Bocuse d'Or, op 29 en 30 januari in Lyon.

In de nieuwe keuken van de school Elishout in Anderlecht stelde de Belgische ploeg enkele van haar meest gewaagde creaties voor, in aanwezigheid van Brussels minister van Externe Betrekkingen Guy Vanhengel. Hij promootte de professionele horeca-opleidingen: "De jeugd bewondert mensen die iets doen met hun talenten. Dat is zo in de wereld van de sport, en kan ook het geval zijn voor de culinaire wereld."

Met het thema kan het Belgische team de grenzen van de werkelijkheid aftasten. "Dit is het meest creatieve werkstuk dat ik voorstel", aldus de voorzitter van het team, de hofleverancier Herman Van Dender, die al meerdere prijzen op de Wereldbeker haalde. Hun belangrijkste sculptuur, de boom waar de personages van het verhaal elkaar ontmoeten, combineert de fantasie van Michaël Marchal in zijn boetseerwerken van suiker met de precieze chocoladetekeningen van Suzuki Takanobu. Het andere lid van het Belgische team, Arnaud Szalies, oefent in Alaska op het vormen van de gekke hoedenmaker in een ijssculptuur.

Bij de internationale finale van de Bocuse d'Or neemt chef-kok Robrecht Wissels de verdediging van de Belgische driekleur op zich. Hij onderscheidde zich bij de selecties met het atypische karakter van zijn werk.

## Belga

Copyright © 2015 Belga. Alle rechten voorbehouden