

Westtoer stimuleert promotie van en opleiding rond streekgerechten

Garnalen en andere lekkers van aan zee

Om de kwaliteit van de streekverbonden gastronomie aan de Kust te stimuleren, organiseerde het provinciebedrijf **Westtoer** reeds meerdere edities van het opleidingsproject **'Lekker aan Zee: Chef we dagen je uit!'**. Onder begeleiding van vier topchefs en coaches nemen koks uit de kustregio deel aan workshops en opleidingen. Centrale thema's in dit project zijn de link met streekproducten, het authentieke aanbod en de aandacht voor kwaliteit in het restaurant. In dit traject gaat er ook aandacht naar garnaalgelieerde gerechten zoals de **tomaat-garnaal** en de huisgemaakte **garnaalkroket**.

Lekker tafelen is meer dan ooit een sterke troef in het toeristisch aanbod.

"De aandacht voor kwaliteit en het gebruik van streekproducten, met voorop de verse producten uit de Noordzee, zijn hierbij een meerwaarde. Door opleiding en initiatie kunnen nog meer kustchefs zich toeleveren op de kwalitatieve streekgastronomie", zo luidt het credo van Westtoer.

In het opleidingsproject werden de deelnemers gecoacht door vier topchefs: **Stéphane Buyens** (Le Fox, De Panne), **Stijn Bauwens** (Kruidenmolen, De Haan), **Luc Deklerck** (Bistro Mathilda, Oostende) en **Dries Cloet** (Hotelschool Ter Duinen, Koksijde).

De productkennis van de deelnemers werd ook gestimuleerd via bezoeken aan enkele West-Vlaamse streekproducenten en aan de vismijnen van Zeebrugge en Oostende. Naast de voorstelling van minder gekende vissoorten uit de Noordzee was ook **de grijze noordzeegarnaal** een belangrijk thema in de opleiding: de kustchefs namen deel aan de garnaalvangst en maakten kennis met het authentieke bereidingstraject.

Naar verluidt zijn nogal wat deelnemers door het project extra gemotiveerd om hun eigen zaak en de menukaart kwalitatief uit te bouwen. Zo zijn sommige uitheemse vissoorten van de kaart verwijderd en krijgen streekproducten een meer prominente plaats.

Het Lekkere Westen

De interactie met de West-Vlaamse restaurantchefs wordt door Westtoer ook aangewakkerd via het project **'Het Lekkere Westen'** dat in het najaar van 2015 zijn derde editie kende. Het betreft een origineel concept voor een korte vakantie of een weekendje weg in West-Vlaanderen.

Stefaan Gheysen, algemeen directeur Westtoer: "Het Lekkere Westen plaatst de unieke troeven van onze regio's in de kijker. We werken graag samen met de vele chefs. Zij vertellen een uniek verhaal en leggen altijd de link met de streek."

Voor 'Het Lekkere Westen' editie 2015 selecteerde Westtoer samen met Horeca West-Vlaanderen niet minder dan 97 chefs uit de Westhoek, de Kust, het Brugse Ommeland, de Leiestreek en Brugge. Die groeien zo uit tot echte ambassadeurs voor hun regio. ■ (JBVI)

» www.dekust.be/lekkeraanzee

» www.hetlekkerewesten.be

» www.facebook.com/HetLekkereWesten

westtoer



foto: ©Westtoer



foto: ©Westtoer



foto: ©Westtoer



foto: ©Westtoer