



DE WEEK VAN DE SMAAK IS TERUG

ZESDE EDITIE HEEFT ALS THEMA 'DE SMAAK VAN THUIS'

VZW VOL-AU-VENT UIT DE STARTBLOKKEN

Persdossier – Brussel, 26 maart 2012

Vandaag werd in Brussel de deelnemerscampagne van de Week van de Smaak op gang getrokken. De Week van de Smaak is na een jaar onderbreking weer helemaal terug en zal plaatsvinden van 15 tot 25 november. De nieuwe editie staat in het teken van **De Smaak van Thuis** en kiest voor vijf boegbeelden, de **Vrienden van de Smaak**: bakker Tom, koekjesvrouw Brenda, confiturenmaakster Karen, ijsbereider Herman en thuiskok Hedwig. Samen met Vlaams minister van cultuur Joke Schauvliege, roepen zij Vlaanderen op om initiatieven te bedenken en mee te doen aan de acties die in november op stapel staan. Deelnemers kunnen vanaf nu inschrijven, maar gaan best eerst grasduinen in de goedgevulde inspiratiekrant en op www.weekvandesmaak.be.

Vandaag schiet ook **vzw Vol-au-vent** uit de startblokken. De vzw legt zich toe op het ontwikkelen van activiteiten rond eetcultuur en staat voortaan in voor de organisatie van de Week van de Smaak. Alle info op www.volauvent.net.

INHOUD PERSDOSSIER

P3	DE NIEUWE WEEK VAN DE SMAAK
P3	VZW VOL-AU-VENT
P4	DE SMAAK VAN THUIS
	TOM, BRENDA, KAREN, HERMAN EN HEDWIG: DE VRIENDEN VAN DE SMAAK
P5	DE VRIENDEN EN HUN UITDAGINGEN
P9	ANDERE INITIATIEVEN
P10	VOL-AU-VENTS GEZOCHT
P11	PRAKTISCHE INFORMATIE

DE NIEUWE WEEK VAN DE SMAAK

De Week van de Smaak begint vandaag aan een nieuw hoofdstuk. Vijf edities lang kreeg het evenement, onder de impuls van FARO, het steunpunt voor cultureel erfgoed, en met de steun van de Vlaamse Overheid, de kans om uit te groeien tot een vaste waarde. Elk jaar weer kon de Vlaming op alle mogelijke manieren kennismaken met onze rijke eet- en smaakcultuur. In 2011 werd een onderbrekingsjaar ingelast. Vlaams minister Schauvliege vroeg aan FARO om een evaluatie te maken van de voorbije edities. Daaruit bleek dat de Week van de Smaak meer is dan louter een erfgoedproject. De Week is uitgegroeid tot een breed lokaal verankerd en cultuurparticipatief project met brugjes naar tal van andere sectoren, zoals o.m. leefmilieu, landbouw, economie en toerisme.

Vanuit FARO zocht de coördinatieceel naar nieuwe manieren om het evenement een toekomst te kunnen verzekeren. Die werden gevonden: de private sector zag het potentieel van een breed evenement rond eetcultuur en Vlaams minister Schauvliege besliste om de Week voort te ondersteunen vanuit het participatiebeleid.

De partners over hun ondersteuning:

Geert Van Aelst, marketing manager Tiense Suikerraffinaderij nv

‘Toen we over de plannen van de nieuwe Week van de Smaak en het thema ‘De Smaak van Thuis’ hoorden, dachten we meteen: dit is een project waar Tiense Suiker graag zijn schouders onder zet. Het thema sluit perfect aan bij de filosofie van ons bedrijf. *Home sweet home*: zoetheid, zachtheid en authenticiteit. Die authenticiteit vonden we terug in het projectvoorstel van De Week van de Smaak en is meteen ook de grote kracht van de vijf Vrienden van de Smaak. Ik ben er zeker van dat zij Vlaanderen ervan zullen kunnen overtuigen dat lekker bakken, zelf brood bakken, koekjes en confituur maken en ijs bereiden binnen ieders handbereik ligt.’

Joke Schauvliege, Vlaams minister van Leefmilieu, Natuur en Cultuur

‘Als Vlaams minister van Cultuur heb ik beslist de Week van de Smaak voort te ondersteunen vanuit het participatiebeleid. Want eetcultuur is een zaak van de hele gemeenschap. Het is een prachtig middel om mensen en groepen te mobiliseren, inclusief diegenen die doorgaans moeilijker toegang vinden tot cultuur. Het doet me plezier dat ook de private sector het grote potentieel ziet van de Week van de Smaak en van smaakcultuur in het algemeen, en deze zesde editie van het evenement ondersteunt.’

VZW VOL-AU-VENT



Om de toekomst van het evenement te kunnen blijven verzekeren, werd begin maart vzw Vol-au-vent opgericht. Voormalig minister van cultuur Paul Van Grembergen werd verkozen tot voorzitter, en burgemeester van Roeselare Luc Martens tot ondervoorzitter. Voorts zetelen in de algemene vergadering sterke figuren uit de private sector, de sociaal-culturele sector, het lokale beleid en de dienstensector. Coördinator Hilde Brepoels en projectmedewerker Eef Rombaut staan in voor de dagelijkse werking van vzw Vol-au-vent. www.volauvent.net

DE SMAAK VAN THUIS : HET THEMA VAN DE ZESDE EDITIE

Met 'De Smaak van Thuis' wil De Week van de Smaak mensen inspireren en enthousiasmeren om thuis zelf voor smaak te zorgen. Het thema laat toe breed te mobiliseren vanuit verschillende invalshoeken (smaken van vroeger en nu, familierecepten, smaken uit eigen streek, uit het geboorteland of het nieuwe thuisland, eettradities en –gewoonten, maar ook vernieuwing en experiment) en naar verschillende groepen toe: gezinnen, verenigingen, mensen met een andere origine, ouderen, jongeren, buurtcomités, steden en gemeenten, enz.

Met De Smaak van Thuis pikt De Week van de Smaak ook in op de trend van het moment: de gewone, huiselijke keuken is 'in', en dat is niet verwonderlijk: door de multiculturele en geglobaliseerde samenleving, is de vraag naar onze roots prangender geworden, gaan mensen de sfeer en smaken van vroeger terug willen oproepen, gaan ze als vanzelf op zoek naar De Smaak van Thuis.

KAREN, HERMAN, HEDWIG, BRENDA EN TOM: DE VRIENDEN VAN DE SMAAK



Dit jaar geen bekende chef als meter of peter van De Week van de Smaak, maar vijf boegbeelden, allemaal even enthousiast over De Smaak van Thuis. Ze zijn jong, handig en strijdvaardig; ze gebruiken traditionele kook- en baktechnieken om de lekkerste dingen te maken met een nieuwe twist. Hier zijn de Vrienden van de Smaak:

Tom Van Loock, bakker-pâtissier.

Tom studeerde aan de bakkersschool van Antwerpen en mag zich al 14 jaar pâtissier noemen. Hij leerde de stiel ondermeer in sterrenrestaurant De Karmeliet. Een eigen zaak hebben, was altijd al zijn grote droom. In de Pâtisserie Academie, zijn warme bakkerij met open atelier in hartje Brugge, leeft hij zich uit op klassiekers als tarte tatin en Citroentaart.

Brenda Keirsebilck, koekjesbakster

Brenda is verzot op bakken. Na een carrière in de communicatiesector, volgt ze een bakkersopleiding en opent in Brugge Juliettes Artisanale Koekenbakkerij. Ze schreef ondertussen al twee bakboeken bij elkaar vol margrietjes, kletsoppen, vanillekoekjes met framboos, Spaanse amandelkoekjes.

Karen De Poorter, confiturenmaakster

Karen baat een Bed & Breakfast uit en ging deeltijds uit werken, tot haar leven een nieuwe wending kreeg. Op zoek naar de perfecte confituur kreeg ze de smaak te pakken. Ze experimenteert met smaken, textuur en allerlei culinaire innovaties van de voorbije jaren. Sindsdien maakt ze liters en liters confituur en verkoopt haar 'Callas Confiture' in verschillende winkels.

Herman Tackaert, ijsbereider

Herman verruilde zijn carrière in het internationale bedrijfsleven om zich om te scholen tot ijsbereider. In zijn eigen gelateria – Gelato Factory in Antwerpen - biedt hij meer dan 20 smaken aan van zijn huisgemaakte ijs. Een avontuurlijk ondernemer met een warme passie voor een koude lekkernij.

Hedwig Verlinden, thuishok

Hedwig was finaliste van De Beste Hobbykok van Vlaanderen. Eigenlijk zou ze het liefst de hele dag in de keuken staan. De plaatselijke kookclub – een mannenclub – veranderde zelfs de statuten om haar binnen boord te halen. Haar kookgoesting spat ook uit de twee kookboeken die ze schreef.

DE VRIENDEN EN HUN UITDAGINGEN

Vanuit hun enthousiasme voor smaak en het thema De Smaak van Thuis, slaan Tom, Brenda, Karen, Herman en Hedwig de handen ineen en roepen Vlaanderen op om mee te doen aan De Week van de Smaak. Ze vertellen waaraan ze denken bij De Smaak van Thuis en wat ze met de Week van de Smaak willen bereiken.

TOM : DE BAKMICROBE OVERBRENGEN IN VLAANDEREN



'Al van kinds af was ik verzot op bakken. Mijn grootmoeder kookte heel graag en ze toverde de lekkerste cakes en gebak uit haar oven. Ik ben zelfs gestopt met voetballen omdat ik liever taarten bakte met mijn bomma. Ik ben gebeten door de bakmicrobe, en wil die nu overbrengen in Vlaanderen. Want thuis zelf gebak of taart bakken, is plezierig en geeft geweldig veel voldoening.'

Om de bakkoorts te doen stijgen in Vlaanderen, roept Tom op om mee te doen aan:

De Grote Thuisbak

We richten ons tot alle steden en gemeenten in Vlaanderen en iedereen die graag bakt. Jullie worden opgeroepen om op zaterdag 17 november thuis zoveel mogelijk gebak te maken. Je moet aan de slag gaan met ingrediënten of bakwijzen die typisch zijn voor je streek, familierecepten opdiepen of nieuwe recepten bedenken. En ... zoveel mogelijk bakken, want alle gebak wordt aan het einde van de dag op een vaste plek in je stad of gemeente gewogen. Let op: het gebak moet thuis klaargemaakt worden, dus niet door bakkers, hotelscholen, cateraars of restaurants.

Na het wegen wordt het gebak opgediend tijdens een groot dorpsfeest. De stad of gemeente die De Grote Thuisbak wint, krijgt niet alleen de titel, maar ook een bakreceptenboekje met verschillende recepten van de deelnemers.

Bij de beoordeling houden we rekening met een aantal factoren:

- het gewicht. Let wel: het gewicht wordt berekend pro rata de inwoners, dus ook een dorp maakt kans om te winnen
- de originaliteit van de recepten
- het mobiliseren van de inwoners

Op de laatste dag van de Week van de Smaak maken we de winnaar bekend. De winnende stad of gemeente krijgt een pop up bakkerij en gaat samen met de Vrienden van de Smaak bakken.

Ook voor de bakkerijscholen heeft Tom een leuk initiatief in petto:

Zeg het met verjaardagstaart!

Beste bakkerijscholen en kunstopleidingen, hou jullie klaar om de origineelste verjaardagstaarten in het echt uit te voeren! Met jullie hulp vieren we de jarigen tijdens de Week van de Smaak op een onvergetelijke manier. Schrijf je in en verras iedereen met jullie kennis en kunde.

Tom is op zoek naar jarigen in november Wie graag iemand met een taart wil verrassen tijdens de Week van de Smaak, mag mailen naar tom@metsmaak.be. Vergeet niet te vertellen wie je graag zou verrassen met een taart en waarom, én wanneer deze persoon precies jarig is tijdens de Week van de Smaak

BRENDA: ALLE HUIZEN, STRATEN EN PLEINEN IN VLAANDEREN LATEN GEUREN NAAR KOEKJES



‘Mijn eerste herinnering aan koek en gebak gaat terug tot mijn vroege kindertijd. Mijn broer en ik hadden een babysit, die voor ons eierkoeken bakte. Ik zie nog de pan voor mij op het fornuis, zwart en rond, en herinner mij dat ze er een heel kopje suiker indeed. Mijn fascinatie voor koekjes reikt zo ver dat ik wanneer ik reis ben, ik altijd op zoek ga naar hét koekje van de streek. Noem het beroepsmisvorming.’

de Week van de Smaak wil ik mijn passie voor koekjes met Vlaanderen delen. En samen met de mensen van de Smaak heb ik twee toffe initiatieven bedacht.

Het Koekje van ...

Beste burgemeesters, schepenen, vrijwilligers en ... bakkers: jullie kennen ongetwijfeld de Antwerpse handjes. Maar waarom zou alleen Antwerpen een smakelijk symbool krijgen? Bedenk een nieuw koekje dat qua vorm of qua smaak helemaal geassocieerd wordt met het symbool, ingrediënt of product dat zo typisch is voor jouw stad of gemeente.

Het verhaal van het leukste en lekkerste nieuwe koekje komt uitgebreid aan bod in de receptenkrant van de Week van de Smaak. Barst je nu al van de ideeën?

Surf naar www.weekvandesmaak.be.

De Koekjesroute

Welke provincie wint de koekjesroute? 5 koekjestrømmels en 5 receptenschriften, 1 per provincie, reizen langs scholen, verenigingen en buurtcomités. De tocht duurt een maand lang van - van 15 oktober tot 15 november - en doet verschillende stopplaatsen aan.

Op elke stop worden er koekjes gegeten en nieuwe koekjes gebakken.

De gouverneur ontvangt van koekjesbakster Brenda een gevulde trommel en gaat daarna zelf als eerste de uitdaging aan om te kneden, uit te steken en te bakken! Samen met een school, vereniging of buurtcomité bakt de gouverneur een nieuwe lading koekjes. Het recept komt in het schriftje, de foto's worden doorgestuurd naar de Week van de Smaak. Trommel en schrift worden doorgegeven. En zo gaat de ketting verder.

De eindstop is bij Brenda, die de recepten en acties beoordeelt. Zij maakt op 15 november, de eerste dag van de Week van de Smaak, bekend welke provincie de Koekjesroute gewonnen heeft. De winnaar krijgt een kaart met daarop de route die de koekjes hebben afgelegd en iedereen die meebakte, krijgt een mooie prijs.

Meer info op www.weekvandesmaak.be

KAREN : CONFITUURWIJSHEDEN TE SCHRIFT STELLEN EN IEDEREEN OPROEPEN OM THUIS ZELF CONFITUUR TE MAKEN



‘Toen ik eens goede producten voor het ontbijt zocht en we veel aardbeien in onze moestuin hadden, besloot ik om zelf confituur te maken. Ik was altijd al heel culinair bezig geweest, dus dat zou wel lukken. Het werd een gigantische mislukking! Ik heb mij toen in het confituur maken vastgebeten, gezocht tot ik de juiste recepten had en wist hoe ik de culinaire innovaties van de voorbije jaren kon inzetten’.

‘Ik ben ervan overtuigd dat iedereen confituur kan maken. En ik wil alle wijsheden, trucjes en recepten te schrift stellen in:

Vlaanderens Receptuur voor Confituur

Misschien maak je zelf confituur of heb je nog ergens recepten liggen van je moeder of grootmoeder? Kan je die ene gouden tip geven? Heb je een favoriet recept, een idee voor een Week van de Smaak-confituur? Mail dan naar karen@metsmaak.be.

De inzendingen worden gebundeld in het boekje 'Vlaanderens receptuur voor confituur' en wat meer is... Karen selecteert twee recepten voor een smakelijk vervolg: een ervan verschijnt vanaf maart 2013 op de verpakking van Tiense Suiker, het andere wordt 'De Confituur van de Week van de Smaak' en zal worden klaargemaakt door verenigingen, jeugdbewegingen, scholen en buurtcomités.

HERMAN: IEDEREEN WARM MAKEN VOOR IJS EN SAMEN EEN NIEUWE SMAAK BEDENKEN

Vroeger was het altijd uitkijken naar de komst van de ijscoman. Ik herinner mij hoe ik op het trottoir wachtte tot ik het typische belgeluid van de ijswagen hoorde. Als we de ijscoman dan met zijn Volkswagenbusje de hoek om zagen komen, renden we erop af! Ijs weet mensen met elkaar te binden. Dat merk ik bijvoorbeeld al als de mensen die in de rij staan in mijn gelateria met elkaar beginnen te kletsen. Daar word ik heel vrolijk van.'

Ik wil Vlaanderen oproepen om mee op zoek gaan naar een nieuwe ijssmaak:



Het ijs van je thuis

Verzin een nieuwe ijssmaak, het ijs van je thuis.

Laat je voor dit 'ijs van je thuis' inspireren door streekgebonden producten, ingrediënten en kruiden uit je land of streek van herkomst. Turks ijs met rozenwater en granaatappel? Hasselts ijs met speculaas? Afrikaans ijs met pili-pili? "Ik nodig de bedenkers van de meest originele ideeën uit om samen met mij ijs te komen maken. Op de dag dat we de ultieme winnaar bekend maken tijdens de Week van de Smaak, kan iedereen bij mij de nieuwe smaak komen proeven."

HEDWIG: DE THUISKEUKEN WEER HELEMAAL OP DE KAART ZETTEN



'Mijn moeke is altijd vooruitstrevend geweest in haar koken. Ze was geabonneerd op Libelle en probeerde alle nieuwe recepten uit die daarin verschenen. Ze had er plezier in elke dag iets anders op tafel te zetten. Dat doet ze nog steeds! Ze is nu 80 en laatst verraste ze me met een witlofslaatje met bosbessen en pijpajuin. Ik schep er ook veel plezier in om te experimenteren, al geniet ik er ook van iets klassieks klaar te maken. Met klassieke gerechten weet je altijd nestwarmte te creëren. Mooi is dat, want voor mij draait koken altijd om samenzijn en verbondenheid.'

'Met de Week van de Smaak wil ik het thuis koken promoten. En dat gaan we doen op verschillende manieren:

Verkiezing van Het Thuisgerecht van Vlaanderen

We gaan op zoek naar Het Thuisgerecht van Vlaanderen. Welk gerecht doet jou het meest aan thuis denken? We roepen iedereen op om mee te stemmen en zijn/haar favoriet te kiezen uit de lijst op de website van de Week van de Smaak. Vol-au-vent, balletjes in tomatensaus, spaghetti bolognese, witloof met hesp uit de oven, steak met frietjes, ... benieuwd wat het wordt. Kies je favoriet uit de lijst op www.weekvandesmaak.be en stem mee! Het thuisgerecht van Vlaanderen wordt bekend gemaakt bij de start van de Week van de Smaak en krijgt een ereplaats in het programma.

De Vergeten Smaken

Er zijn gerechten die we ooit bij onze grootmoeder aten of die we in onze jeugd voorgezet kregen, maar die we zelf niet meer zouden kunnen namaken. Te ingewikkeld, te tijdrovend, waar haal je al die ingrediënten, hoe maak je het klaar? Hobbykok Hedwig doet vergeten smaken herleven en roept iedereen op zijn of haar herinneringen aan een lekker gerecht te beschrijven. Ze verzamelt alle inzendingen en kiest er de mooiste of meest ontroerende uit. Tijdens de Week van de Smaak gaat Hedwig dit gerecht klaarmaken bij de winnaar thuis.

ANDERE INITIATIEVEN

Ook volgende initiatieven zullen plaatsvinden tijdens De Week van de Smaak:

De Grote Brusselse Wafelenbak

In het kader van Brusselicious, het Brussels jaar van de gastronomie.



In België eet elke toerist wel een wafel. Maar de ene wafel is de andere niet. De Luikse wafel is mals, heeft afgeronde hoeken en geen 'topping'. De Brusselse wafel wordt altijd met beleg (chocolade, fruit, slagroom...) geserveerd en telt zo talloze varianten. In tegenstelling tot wat je zou verwachten is de wafel die doorgaans te koop worden aangeboden in Brussel de Luikse variant. Tijd voor een eerherstel!

Op zaterdag 24 november zal Brussel helemaal in de ban zijn van de Brusselse wafel. De 19 Brusselse gemeenten stellen dan elk hun recept voor op de Grote Brusselse wafelenbak. Een

publiek van buurtbewoners, voorbijgangers en toeristen proeft en stemt stemmen voor zijn favoriet. De winnende gemeente krijgt een mobiele wafelkraam.

Grandma's Design



'Grandma's Design. Revisiting Europe's baking heritage' is de titel van het Europees project dat Vol-au-vent als projectleider uitwerkte in het kader van het Europese cultuurprogramma. Recent werd bekend gemaakt dat het project werd geselecteerd voor subsidiëring.

Goed nieuws dus voor onze organisatie en voor de partners uit Italië, Turkije, Finland, Nederland en België.

Grandma's Design verbindt culinair (bak)erfgoed met food design. In elk van de vier deelnemende landen worden grootmoeders gefilmd terwijl ze bakrecepten maken die typisch zijn voor hun streek of land. De filmpjes komen op een internationale website die in november 2012, tijdens de Week van de Smaak, online gaat. Dan start het creatieve proces: designers in de vier landen kiezen een grootmoeder uit, ontmoeten haar en creëren samen een nieuw bakconcept. Dit kan een recept zijn, maar ook een verpakking of een voorwerp. De nieuwe creaties worden in 2013 voorgesteld aan een internationale jury. Design Vlaanderen maakt een publicatie over het project en de beste filmpjes en creaties zullen toeren langs musea in Europa. Grootmoeders met baktalent: be prepared!

Verder kan iedereen een activiteit aanmelden voor De Week van de Smaak, zolang deze kadert binnen het thema 'De Smaak van Thuis' en aan het charter van de Week van de Smaak beantwoordt.

VOL-AU-VENTS GEZOCHT!

Tot slot een oproep naar ... vol-au-vents! Het is een van de ambities van vzw Vol-au-vent om dé referentie te worden op het vlak van vol-au-vent. We zijn dus zoek naar recepten en verhalen van deze klassieker uit de Belgische keuken.

Ken jij het ultieme vol-au-vent recept? Wanneer kwam vol-au-vent bij jouw thuis op tafel? Was het een familietraditie? Ken je een nieuwe experimentele versie? Surf naar www.volauvent.net en stuur je verhaal of recept in. Wie weet schittert jouw vol-au-vent binnenkort op www.volauvent.net

INFO VOOR HET PUBLIEK

Data en deadlines

26 maart: start inschrijvingsperiode via www.weekvandesmaak.be

31 mei: afsluiting inschrijving

Juni-juli: verwerking van gegevens

Tot 1 juli: wijzigingen en annuleringen van activiteit(en)

Augustus: kwaliteitscomité

September: bevestiging deelname

Midden oktober: start publiekscampagne

15-25 november: Week van de Smaak

Bestellen inspiratiekrant

www.weekvandesmaak.be, info@metsmaak.be, 02 527 28 00

Inschrijven

Inschrijven kan via www.weekvandesmaak.be. Schriftelijk inschrijven is ook mogelijk. Vraag je formulier aan via info@metsmaak.be of 02 527 28 00

INFO VOOR DE PERS

Alle informatie over de Week van de Smaak vind je op www.weekvandesmaak.be. De gratis inspiratiekrant voor organisatoren is te bestellen via info@metsmaak.be of te downloaden op de website.

De coördinatieceel van de Week van de Smaak

pers@metsmaak.be | info@metsmaak.be | 02 527 28 00

Hilde Brepoels | Coördinator Week van de Smaak

hilde.brepoels@metsmaak.be | 02 527 28 00 | 0477 76 91 92

Eef Rombaut | Projectmedewerker Week van de Smaak

eef.rombaut@metsmaak.be | 02 527 28 00 | 0472 97 08 46

www.volauvent.net

*De Week van de Smaak in Vlaanderen krijgt de steun van Vlaams minister van Leefmilieu, Natuur en Cultuur Joke Schauvliege en wordt gecoördineerd door vzw Vol-au-vent.
Tiense Suiker is hoofdpartner van de editie 2012.*

De Week van de Smaak in Vlaanderen

p.a. vzw Vol-au-vent

Onderwijsstraat 126B, 1070 Brussel

T 02 527 28 00 | M 0472 97 08 46

info@metsmaak.be | pers@metsmaak.be

www.weekvandesmaak.be

www.volauvent.net



Met steun van de
Vlaamse overheid

