



BEA Catering Awards: eervol brons voor chef Van Dorsselaer van Kasteel van Zwijnaarde

Ze zitten er weer op, de BEA Catering Awards. En we zagen dat het goed was. Zo ook voor Kasteel Van Zwijnaarde, voor wie chef Manuel Van Dorsselaer alles uit de kast haalde, wat het bedrijf dan ook een welverdiende derde plaats opleverde.

We spraken met gedelegeerd bestuurder James Turcksin over hoe hij de awards heeft beleefd.

Waarom nam je deel aan de BEA Catering Awards competitie?

Ik was de voorbije jaren steeds als bezoeker op de awards aanwezig en vorig jaar als presentator. Ik zou ook dit jaar als bezoeker zijn gegaan, ware het niet dat mijn jonge en ambitieuze chef Manuel Van Dorsselaer een andere mening was toegedaan. Het enthousiasme waarmee hij ervoor wou gaan, werkte aanstekelijk en bovendien had ik er alle vertrouwen in dat hij dit tot een goed einde zou brengen en terecht. Komt daar nog bij dat de crisis zich, zowel bij de bedrijven als wat particuliere events betreft, laat gevoelen. We hebben bijvoorbeeld klanten uit de farmaceutische sector die, in tegenstelling tot vroeger hun budget strikt beperken tot 75 € pp en hiervoor toch een hele dag met alles erop en eraan verwachten. Niet evident en daarom absoluut noodzakelijk om ook extra 'bronnen', zoals eventbureaus aan te spreken.

Hoe schatte je je kansen op voorhand in?

Laten we zeggen dat ik eerder afwachtend was, zeker omdat ik wist dat er enkele kleppers zoals Coeur d'Artichaut en Silverspoon tot de medekandidaten behoorden. Maar toch vond ik niet dat we kansloos aan deze competitie zouden deelnemen. Chef Manuel is ambitieus, beschikt over een uitstekende productkennis en hoewel jong, toch over de nodige ervaring. Hij wou dan ook voor niet minder dan een podiumplaats gaan en het is hem nog gelukt ook!



Werd het een stresserende avond voor jou en je team?

Zeker, maar wel positief stresserend. Aan de andere kant hebben we die stress op voorhand een beetje gecounterd. We hebben op onze laatste, kleinere events telkens één van de gerechten die we wilden voorstellen op de awards, gepresenteerd. Een soort kleine tests, zeg maar. Maar op een

anderhalf uur op hoog niveau koken voor een publiek dat één en ander gewoon is, blijft stresserend. We hadden bovendien een beperkt budget en we moesten rekening houden met het thema van de avond: ice & steam, zodat ook het concept moest kloppen. We vonden het een beetje jammer dat de jury, als restaurantchefs eerder op het eten hebben beoordeeld en niet echt rekening hielden met de haalbaarheid van het koken voor een grote groep of het concept an sich. Misschien een ideetje om bij de volgende edities een combinatie van chefs en eventmanagers als jury te voorzien?



Wat heeft jullie, tussen 12 gerenommeerde namen dan toch de 3^{de} plaats bezorgd?

Zonder twijfel en in de eerste plaats de kwaliteiten van onze chef en zijn uitstekende productkennis. In de tweede plaats de naamsbekendheid (ook van de voormalige naam Traiteur Turcksin, nvdr) en het feit dat ik als 'oude bekende' in de eventwereld persoonlijk de uitleg ben komen geven. Dit wekt volgens mij vertrouwen op en is een teken van de volledige betrokkenheid van de traiteur bij het gebeuren.

Wat houden jullie – en vooral je chef – over aan deze ervaring?

Eerlijk gezegd was onze eerste reactie er toch één van een zekere ontgoocheling. We hebben alle regels strikt opgevolgd - wat bij de medekandidaten niet altijd het geval was – en dat zorgde voor een zekere frustratie, vooral bij onze chef. Jammer ook dat Manuel, door tijdsgebrek niet fysiek op het podium is komen te staan. Misschien niet van levensbelang, maar toch een bevestiging van de schitterende prestatie die hij neerzette. Deze eerste reactie is dan wel rap omgeslagen in een grote fierheid over wat we hebben gepresteerd. Zoals eerder gemeld, onze medekandidaten waren niet van de minste en we zijn er toch maar in geslaagd om brons te behalen en de klanten een lekker en mooi bord, passend in het concept aan te bieden.

Zijn jullie er volgend jaar opnieuw bij?

Als onze uitnodiging voor een internationale cooking contest in Hollywood niet doorgaat 😊... Alle gekheid op een stokje: we willen eerst onze deelname grondig evalueren. Maar de return is alvast veelbelovend van start gegaan. We kregen nu reeds enkele aanvragen die we niet direct kunnen lokaliseren. Indien deze trend zich verder zet, is dit, ondanks de toch wel zware investering zeker voor herhaling vatbaar!



KASTEEL VAN ZWIJNAARDE
COUNTRY CLUB