



Samenwerking tussen Belgische sterrenrestaurants en Atlantica Hotels

VIP Selection en Belgische sterrenchefs investeren in Griekse topgastronomie

Luxetouroperator **VIP Selection**, de **Jeunes Restaurateurs d'Europe** en **Atlantica Hotels & Resorts** slaan de handen ineen om Belgische topgastronomie te exporteren naar de Griekse vakantie-eilanden Kreta en Rhodos.

Chefs en sous-chefs van Atlantica Hotels & Resorts zijn zondag aangekomen (*) in ons land om gedurende drie weken intensief te brainstormen en samen te werken met twee Belgische topchefs van de keten Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). Bedoeling is om de **creativiteit** en de **technische vaardigheden** van elk van de betrokken Grieken nog te verhogen en **nieuwe gerechten** te creëren. Deze worden het komende zomerseizoen aangeboden in de à la carterestaurants van beide deelnemende Atlantica-hotels.

De deelnemende JRE-restaurants en Atlantica Hotels & Resorts zijn :

- **Restaurant A-Priori** in Haaltert (bij Aalst) : chef Kristof Coppens, 1 ster Michelin
- **Restaurant Hostellerie Saint-Nicolas** in Elverdinge (bij Ieper) : chef Franky Vanderhaeghe, 2 sterren Michelin
- **Hotel Atlantica Sensatori Resort ******* op Kreta : Chef Christos Karagiannakos en zijn sous-chef
- **Hotel Atlantica Imperial Resort ******* op Rhodos : Chef Athanasios Kotsi en zijn sous-chef

Beide hotels worden in ons land aangeboden door de touroperators VIP Selection en Jetair.

Deze samenwerking is een uitbreiding van het initiatief dat in 2011 voor het eerst werd genomen. Door nu ook de sous-chefs te betrekken, wil men een nog sterker impact hebben op de volledige keukenbrigade en de *mindset* in beide Griekse keukens. Vorig jaar werd voor beide hotels één gastronomisch topmenu gecreëerd. Dit jaar wordt een **nieuw menu gecreëerd**, alsook gastronomische gerechten, waarmee ook de kaart in het à la carte-restaurant een **niveau hoger** wordt getild.

VIP Selection stelt al 22 jaar topvakanties voor : Middellandse Zee, Rode Zee, Canarische Eilanden, Caraïben, enz... Gastronomie is een belangrijk ingrediënt in de voorgestelde tophotels. Met dit initiatief wil VIP Selection de culinaire lat nog hoger leggen en nog meer "exclusief genieten" garanderen. Deze luxetouroperator is een merk van de NV Jetair.

Les Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) zijn een groep jonge en ambitieuze Europese topkoks. 350 in Europa ; 33 in ons land. Sinds 2008 creëert een JRE-chef de maaltijden voor de VIP-passagiers aan boord van de Jetairfly-vliegtuigen. Kristof Coppens was in 2008 de eerste chef die de uitdaging aanging. Voor zomer 2012 tekent chef Frans Vandeputte van restaurant Le Château de Strainchamps in Fauvillers (bij Bastogne) voor het concept van de VIP Selection-maaltijden.

Atlantica Hotels & Resorts is een hotelketen met 20 hotels op Cyprus, op Griekse eilanden en in Egypte. Door hun lange traditie hebben deze vier- en vijfsterrenhotels een zeer goede naam bij de Belgische vakantiegangers. Vooral de goede prijs-kwaliteitverhouding, de Belgisch geïnspireerde animatie en de kwaliteit van de keuken verleiden. De twee hotels die aan deze uitwisseling deelnemen, behoren tot de *Atlantica Grand Collection*.

Info : bij elke reisagent, op www.vip-selection.be en www.jre.be
