



# WIE WORDT DE LAUREAAT VAN DE **18<sup>DE</sup> EUROPA WISSELTROFEE G. BOUTE** DINSDAG 4 OKTOBER 2016

EN WINT EEN DRIEDAAGSE STAGE BIJ ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL IN PARIJS

## THEMA: “DE VIJF JAARGETIJDEN”

Neen, je leest het goed:.. “De vijf seizoenen”. Maar er zijn er toch maar vier! Ja ja, ook Vivaldi bracht met zijn prachtig barok muziekstuk maar vier seizoenen. Maar toch, ga creatief te werk en maak je eigen vijfde jaargetijde. Hoe zou jij willen dat het was: zachte winden, mooie zonsopgangen, zalige avonden, prachtige sterrenhemel, de opwarming van de aarde, het wisselen van de seizoenen, jaargetijden gesymboliseerd door smaak, kleuren....Werk je droom uit in een prachtig sierstuk en een taart.

**Jij hebt interesse om deel te nemen  
aan de prachtige vakwedstrijd!  
Lees nauwkeurig de opgave en het  
reglement op pagina 12-13.**

## Een beetje geschiedenis.

Voor de 18<sup>de</sup> maal organiseert IVVOB vzw, samen met VABA West-Vlaanderen en TER GROENE POORTE dé gastronomische school, de **EUROPA WISSELTROFEE GEORGES BOUTE**.

De Europa Wisseltrofee Georges Boute is een hommage aan twee belangrijke mensen die een sleutelrol hebben gespeeld in de brood- en banketbakkerijsector.

**Georges Boute** was Deken van het Brugse Ambacht van de bakkers. Samen met andere prominenten ligt hij aan de basis van het eerste vormingscentrum in Brugge voor KMO, het latere net van Vormingsinstituten – nu Syntra genaamd. Gelijktijdig ontstond het VABA Sint-Aubertuscentrum, die vervolmakingscursussen organiseerde voor bakkers en banketbakkers. Het verbinden van zijn naam aan deze Europa-Wisseltrofee mag beschouwd worden als een posthume erkenning voor zijn inzet voor het beroep van de bakker en banketbakker.

Zijn zoon, **Leo Boute** trad in zijn voetspooren en zette zijn werk verder. Vijftig jaar geleden lag hij aan de basis van IBA, later het Instituut Voor Voeding, nu de “Brood- en Banketbakkerij school Ter Groene Poorte”. Samen met andere pioniers heeft hij de school opgebouwd en ervoor gezorgd dat het één van de *places to be* in de vakwereld werd. Hij heeft de fakkel van zijn levenswerk in volle bloei doorgegeven aan een equipe die deze sterke prestatie zal proberen te evenaren.

## Waarom een Europa Wisseltrofee G. Boute?

De Europa Wisseltrofee Georges Boute promoot het prachtige beroep van bakker, banketbakker, ijsbereider en chocoladebewerker. Het is een wedstrijd voor alle bakkers, banketbakkers, chocoladebewerker, ijsbereiders die minimum 17 jaar oud zijn. Jonge vakmensen hebben nood aan het zich regelmatig meten met elkaar om hun

vakkennis, bekwaamheid en creativiteit te toetsen. Het stimuleert hun inzet, het zoeken en het vinden van nieuwe technieken, bereidingen en grondstoffen. Het is een unieke gelegenheid om contacten te leggen met vakgenoten en een springplank naar de toekomst. En waar winnen aangenaam is, is deelnemen zeker leerzaam.

## De Wisseltrofee.

De trofee werd gemaakt door de bekende Vlaamse kunstenaar Jef Claerhout en symboliseert de ontvoering van de maagd “Europa” door de stier Zeus. De winnaar mag deze trofee een jaar in zijn bezit houden. Bij het doorgeven aan de volgende winnaar ontvangt hij een herinneringstrofee. De inrichtende verenigingen wensen alle deelnemers aan de 18<sup>de</sup> Europa Wisseltrofee Georges Boute veel succes.

*Ignace Proot*



Eji Kato,  
laureaat 2014

Sierstuk van Eji Kato

## Winnaars van de vorige edities van de Europa Wisseltrofee Georges Boute

|      |                  |      |                   |      |                       |
|------|------------------|------|-------------------|------|-----------------------|
| 1990 | Walter Serbruyns | 1997 | Paul Devos        | 2005 | Peter Tavernier       |
| 1991 | Marc Ducobu      | 1998 | Joris Vanhee      | 2007 | Pascal Dedeyne        |
| 1992 | Edwin Gesquière  | 1999 | Johan Desmet      | 2009 | Kris Van Rysselberghe |
| 1993 | Pedro Ameel      | 2000 | Bart Ardijns      | 2011 | Christa Muyldermans   |
| 1994 | Koen Cooreman    | 2001 | Bart Schelstraete | 2014 | Eji Kato              |
| 1996 | Vincent Debo     | 2003 | Bernard Hillaert  | 2016 | ????????????          |

### Officiële sponsors:

IVVOB • TER GROENE POORTE, DÉ GASTRONOMISCHE SCHOOL • SYNTRA WEST • VABA WEST-VLAANDEREN  
COINTREAU • RANSON • DEBIC • BOIRON • CALLEBAUT