

Pascal Mertens van Vertes feuilles gaat in Panama met de cobias zwemmen!

by Rene on OCTOBER 22, 2015 in CULINAIR



Een jury, bestaande uit professionals uit de restauratie en culinaire critici, heeft de winnaar aangeduid van de wedstrijd "Let's Cook Cobia". Pascal Martens, chef van restaurant Vertes Feuilles wint een ticket naar Panama, waar hij op 12 km van de Atlantische kust zal zwemmen met de cobias!

Op maandag 19 oktober vond in de "Atelier Yves Mattagne" bij Tour&Taxis, de grote finale plaats van de wedstrijd "Let's Cook Cobia". De wedstrijd werd georganiseerd door Open Blue, in samenwerking met ISPC-Océan Marée, exclusieve invoerders van de nieuwe, duurzaam gekweekte vis, waarover steeds meer wordt gepraat. In aanwezigheid van verschillende chefs, klanten van ISPC/Océan Marée en enkele journalisten, gingen vier chefs, twee Nederlandstalige en twee Franstalige, met elkaar de strijd aan middels een twee uur durende kookwedstrijd, waarin ze een voor- en een hoofdgerecht dienden te bereiden met de cobia. De wedstrijd heeft als doel de 'Cobia' in de spotlights te plaatsen. Deze vis wordt in open zee – en in perfecte symbiose met zijn natuurlijke omgeving – gekweekt door de organisatie Open Blue en is beschikbaar via ISPC/Océan Marée. De deelnemers aan de kookwedstrijd dienden een dossier in met twee recepten, één recept met rauwe vis en het andere met warmbereide vis, op basis van de Cobia.

De preselectie leverde uit een tiental kandidaten vier finalisten op. Deze vier chefs, met zeer verschillende profielen, hebben zich met elkaar gemeten. De resultaten zijn de volgende: Winnaar van de wedstrijd "Let's Cook Cobia" Pascal Martens, chef van restaurant Vertes Feuilles, in Saint-Sauveur (www.verts-feuilles.be). Op de tweede plaats, op korte afstand gevolgd door: Steven De Bisschop, chef à domicile bij het bedrijf Kok@home (www.kokathome.eu). Een gedeelde derde plaats is voor Pascal Marcin, die op 20 oktober zijn nieuw restaurant opent: "Pascal Marcin Restaurant" in Autre-Eglise (Ramillies) (www.koru-hotel.be) en Xavier Bernes, van restaurant "The Restaurant" in Brussel (www.therestaurant.be) .

Voor juryvoorzitter Philippe Limbourg was de wedstrijd spannend tot op het einde: "De winnaar is degene die niet alleen zeer origineel uit de hoek is gekomen meteen uitstekende uitvoering, maar die eveneens een heus verhaal wist te vertellen. Elk van zijn gerechten was opgezet en beargumenteerd met een dusdanige passie dat het bord transcendeerde. Het geheel van elk gerecht kon elk van de vijf juryleden unaniem bekoren. "Pascal Martens won met de wedstrijd een vliegtuigticket naar Panama, waar hij op uitnodiging van Open Blue het kweekplatform van de cobias zal ontdekken.

<http://tasted4you.be/pascal-mertnes-van-verts-feuilles-gaat-in-panama-met-de-cobias-zwemmen/>