

## Roger van Damme



### ★ DANIELLE WAKKEE ★

"De Nederlandse Danielle is pas 21 en heeft in 2010 stage gelopen in de zaal van Het Gebaar. Ook de voorbije zomer heeft ze twee maanden bij mij gewerkt. Ze volgt de opleiding Horeca Manager Onderneming in Bergen op Zoom, werkt in de bediening van het Spuihuis in dezelfde stad en vertrekt deze maand voor vijf maanden naar het Four Seasons hotel in Langkawi in Maleisië."

### ★ MARIJN COERTJENS ★

"Marijn leerde ik kennen tijdens de Coup du Monde van de patisserie waar ik zijn smaakcoach was. Hij won er samen met Pascal Dedeysne en Dieter Charles brons. Marijn is wellicht het grootste jonge talent dat we hebben. In 2008 werd hij al verkozen tot Chocolate Master. Sinds november 2011 werkt hij als chef-chocolatier in het Peninsula hotel in Hongkong."

### ★ MAARTEN JORDAENS ★

"Maarten volgde nog hotelschool toen hij hier voor het eerst kwam en mij vielen meteen zijn motivatie en leergierigheid op. Door zijn fascinatie voor de 'moleculaire' keuken en receptontwikkeling ging hij verder studeren voor voedingstechnoloog, een bachelor richting die drie jaar duurde. Hij deed o.m. een half jaar stage bij het Belgische Sense For Taste, specialist in foodpairing."

### ★ MARIKE VAN BEURDEN ★

"Deze jonge Nederlandse vervolmaakte zich als patissier in Ter Groene Poorte en koos voor een internationale carrière. Ze werkte o.m. als patissier in Maison Pic en won al verscheidene wedstrijden. Momenteel werkt ze in het Four Seasons hotel in Hongkong. Als ze ooit in België met een zaak zou starten, zal ze iedereen verbazen."

Jurgen Lijcops

### ★ MAXIME COLLARD ★

"Maxime is een van de veelbelovende de nieuwe Waalse keuken en ik ben er hij dit jaar ook in Vlaanderen zal de werkte twee jaar in Forges du Pont d bij Geert Van Hecke in De Karmeliet chef. Collard kookt beheerst, verveelt nieken spaarzaam, en speelt vooral lijke smaken van de ingrediënten. beschikt ook over enkele hotelkamers het dorpje heeft hij een hotel laten valt door zijn vormgeving en inrichting La Table de Maxime. Our 23, 6852 061 / 23.95.10. [www.tabledemaxime.be](http://www.tabledemaxime.be)

Jurgen Lijcops

### ★ FILIP COOLS ★



Jurgen Lijcops

### ★ JEROEN MOERNAUT ★

"Jeroen is onze nieuwe sous-chef in The Glorious en iemand die veel respect heeft voor de

"Filip werkte in de keuken van de Wifhof in Brussel. Hij leerde van de chef de