

Wij bedanken

al onze sponsors en partners die mee van onze wedstrijden en demo's een succes gemaakt hebben.



ARTISAN 2025

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

HARTELIJK DANK AAN IEDEREEN ...

Wij willen iedereen die zich volledig heeft ingezet om van deze editie van ARTISAN een onbetwistbaar succes te maken, hartelijk bedanken.

Allereerst aan onze juryleden en medewerkers voor en achter de schermen, die midden in de nacht zijn opgestaan om in alle vroegte en op een heilige zondag naar Kortrijk Xpo te komen om 700 producten te beoordelen.

Ook dank aan alle schoolbesturen, leerlingen en leerkrachten die hebben deelgenomen aan de wedstrijden die we in het kader van de beurs hebben georganiseerd.

Zonder de sponsors zouden we natuurlijk nergens zijn: we willen dan ook alle sponsors van alle evenementen die we op ARTISAN hebben georganiseerd, hartelijk bedanken.

Een speciale dank gaat uit naar de dames van het ARTISAN-team voor hun toewijding en goede zorgen.

We bedanken minister Simonet voor haar aanwezigheid bij de prijsuitreiking op dinsdag 30 september, die onze professionele wedstrijden een bijzonder cachet heeft gegeven.

Kortom, dank aan al onze sponsors en partners, die de organisatie van onze wedstrijden en demonstraties mogelijk hebben gemaakt ...



ARTISAN 2025



ARTISAN 2025



ARTISAN 2025



HET GOUDEN MES 2025

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

Deze prestigieuze wedstrijd werd mede mogelijk gemaakt dankzij de sympathieke medewerking van de Provincie West-Vlaanderen, de Provinciale Bond der Slagers van West-Vlaanderen, de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, en de vaste sponsors die wij van harte bedanken.

“Het Gouden Mes” werd dit jaar voor de 18de keer georganiseerd. 8 kandidaten uit het 2de en 3de (specialisatie)jaar slager binnen leertijd/duaal leren van de Vlaamse Syntra opleidingscentra namen deel. De kandidaten komen uit de lescentra van Syntra West en Syntra Midden Vlaanderen



Norbert Van Speybroeck, wedstrijdleider van de wedstrijd, benadrukte in zijn speech het belang van de wedstrijd en de uitzonderlijke kwaliteit van de kandidaten.



MET DANK AAN ONZE SPONSORS

APAQ-W, Beenhouwersbond West-Vlaanderen,
Bocadillos, Dekeyzer-Ossaer, Dupont nv,
Duroc D'Olives, Duva Fruit, Evlier,
Ganda Ham, Glorius, Kortrijk Xpo,
Koninklijke Landsbond der Beenhouwers,
Spekslagers en Traiteurs van België,
Provincie West-Vlaanderen, PQA,
Realco, Rejo Specerijen, Renmans,
Syntra West, Verstegen,
VLAM/Lekker van bij ons



Een hartelijk woord van dank voor onze juryleden, helpers en al wie van ver of dichtbij bij deze wedstrijd betrokken is.

HET GOUDEN MES 2025



Louis Vandewielde, SYNTRA West, werd de grote winnaar het evenement. Hij ging met het gouden mes 2025 aan de haal. Hij kreeg terstond een interview met de VTM nieuwsdienst. Het Gouden Mes, sedert het prille begin geschonken door



de firma Dupont, werd overhandigd door de heer Dupont, voorzitter van de vakbeurs. De heer Ivan Claey, co-voorzitter van de Landsbond, voorzitter van het provinciaal Verbond West-Vlaanderen en voorzitter van de wedstrijd overhandigde mede de naturaprijzen.



De tweede plaats was voor Ibe Janssens, SYNTRA Midden-Vlaanderen. Hij won ook de prijs van de creativiteit.



Julien Crul, Syntra West werd verdienstelijk derde.



Duroc d'Olives verblijde de winnaar met een kunstwerk.

PRIJSUITREIKING MEESTERSCHAPWEDSTRIJD – EUROBEEFVAKWEDSTRIJD EN JUNIORCUP 2025

Op dinsdag 30 september vond, onder massale belangstelling en in aanwezigheid van Minister SIMONET, de plechtige prijsuitreiking plaats van de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD, de EUROBEEF vakwedstrijd en de JUNIORCUP.

De heer Dirk Dupont, voorzitter van ARTISAN, kreeg de eer toebedeeld de plechtige prijsuitreiking te openen. Hij gaf, na een korte verwelcoming, het woord aan de voorzitters van de Landsbond, de heren Ivan Claeys en Philippe Bouillon.

De voorzitter van de Jury, de heer Stefaan Van Hee, hield er aan iedereen te bedanken om van deze editie een succes te maken. Hij feliciteerde tevens alle deelnemers met hun prestatie. Daarna kon hij de kandidaten niet langer in spanning houden en gaf hij het startschot voor de prijsuitreiking.

De aanwezigheid van de Minister Simonet, die de prijzen overhandigde aan de winnaars, gaf een extra cachet aan deze prijsuitreiking.

Norbert Van Speybroeck, wedstrijdleader van de wedstrijd, benadrukte in zijn speech het belang van de wedstrijd en de uitzonderlijke kwaliteit van de kandidaten.

Rubriekswinnaar MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

Rubriek 1: ambachtelijk kookham	Filip Ceursters
Rubriek 2: ambachtelijk rauwe beenham	Filip Ceursters
Rubriek 3 : salami met diameter van min.75 mm	Cédric Mortier
Rubriek 4 : Parijse worst met diameter van min.75 mm	Cédric Mortier



Filip Ceursters



Cédric Mortier

Minister SIMONET reikte in hoogsteigen persoon het diploma van de OFFICIELE MEESTERSCHAPWEDSTRIJD bij wet van 13 mei 2009 vastgelegd uit.



1^{ste} beenhouwer van België

Cédric Mortier



2^{de} beenhouwer van België

Filip Ceursters



3^{de} beenhouwer van België

Bart Maertens

Finalist van de officiële Meesterschapwedstrijd voor beenhouwers van België 2025



Robby Vandewiele



Joran Delbaere



ARTISAN 2025

Rubrieksprijzen in de EUROBEEF vakwedstrijd

Laureaat schotel tapas	Jeroen Decock
Laureaat ambachtelijke kookham	Pieter-Jan Hillewaere
Laureaat ambachtelijke gezouten ham	Stefaan De Smedt
Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren	Jeroen Decock
Laureaat ambachtelijke vleesproducten	Joran Delbaere
Laureaat ambachtelijke droge worst	Stefaan De Smedt
Laureaat ambachtelijke geleibereidingen	Guillaume Demarez



Jeroen Decock



Pieter-Jan Hillewaere



Stefaan De Smedt



Joran Delbaere



Guillaume Demarez



Dine Adriaensen

Rubriekwinnaars van de Juniorcup

Laureaat schotel tapas	Dine Adriaensen
Laureaat ambachtelijke kookham	Dine Adriaensen
Laureaat ambachtelijke gezouten ham	Sayaru Dils
Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren	Dine Adriaensen
Laureaat ambachtelijke vleesproducten	Kyano Devroome
Laureaat ambachtelijke droge worst	Tygo De Meirleir
Laureaat ambachtelijke geleibereidingen	Sayaru Dils



Sayaru Dils



Kyano Devroome



Tygo De Meirleir

ARTISAN 2025

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

Tot slot werden de speciale ereprijsen uitgereikt.



De nationale beker van de Landsbond voor de deelnemer die in de EUROBEEF vakwedstrijd de hoogste totaalscore behaalde gaat naar **Jeroen Decock** en wordt uitgereikt door Jean-Luc Pottier, erevoorzitter van de Landsbond



De beker van de Grootorde der Belgische Slagers gaat naar de kandidaat met de hoogste score in de rubriek 5. Deze beker gaat naar **Joran Delbare** en wordt uitgereikt door Willy Verbust, Grootmeester van de Grootorde en erevoorzitter van de Landsbond.



De beker van ARTISAN, gaat naar de kandidaat met de hoogste score in de rubriek 6. Deze beker wordt gewonnen door **Stefaan De Smedt** en overhandigd door de heer Dupont, voorzitter van de beurs.



De Gouden Poem wordt gewonnen door de persoon die in rubriek ambachtelijke kookham, ambachtelijk gezouten ham, ambachtelijk gezouten vleeswaren en ambachtelijk vleesproduct het hoogste aantal punten behaalde. De winnaar is de heer **Stefaan De Smedt**. Het beeldje wordt overhandigd door de heer Norbert Van Speybroeck, protagonist van onze vakwedstrijden.



De Juniorcup uitgereikt aan **Dine Adriaensen** door Philippe Bouillon, co-voorzitter van de nationale beroepsorganisatie



De beker voor creativiteit ging naar **Tibo Vandecasteele**. Hij kreeg zijn trofee uit handen van Filip Vercruyssen, nationaal secretaris van de Landsbond.

ARTISAN 2025

En dan was het tijd voor **de uitreiking van de prestigieuze hoofdprijzen van de EUROBEEF vakwedstrijd**. De gouden, zilveren en bronzen EUROBEEF worden toegekend, aan de deelnemer die in de rubrieken



De ZILVEREN EUROBEEF wordt gewonnen door Margaux en Arthur Blockeel en overhandigd door co-voorzitter Ivan Claeys

tapasschotel, ambachtelijke kookham, ambachtelijk gezouten ham, ambachtelijk gezouten vleeswaren, ambachtelijke droge worst het hoogste aantal punten behaalden in elk van de categorieën.



De GOUDEN EUROBEEF 2025 wordt gewonnen door Jeroen Decock en overhandigd door de voorzitter van de jury, Stefaan Van Hee.

Na de spannende apotheose bedanken de voorzitters van de Landsbond Minister Simonet op gepaste wijze. Ook de medewerkers van Artisan krijgen een boemetje.



Tijd voor een groepsfoto



MEDAILLES EUROBEEF PROFESSIONELEN

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Margaux en Arthur Blockeel	Tapas Belgisch Wit Blauw	1	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Oven gebakken ham van het huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Tuinkruiden ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Huis gedroogde ham	3	ZILVEREN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Culattelo	3	ZILVEREN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Pancetta	4	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Breugelworst met varkenswangetjes	5	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Droge Worst Broodje met 4 seizoenen peper	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Boere Breugel droge worst	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Droge worst met streekbier #korteketen	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Kalfskop natuur	7	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gedroogd heupje	4	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Potjesvlees	7	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Hespenworst	5	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gerooke droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Pikante droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Droge worst maison	6	ZILVEREN MEDAILLE
Nicolas Lapaille	Saucisson aux tomates séchées	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Nicolas Lapaille	Noix de jambon cuite	5	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Tête de veau	7	MENTION HONORABLE
Nicolas Lapaille	Lard aromatisé	5	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Saucisse sèche fumée	6	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Cervelas au fromage	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Michiel Willems	Tapas plank	1	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Natuurham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Durockham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Bourinnekesham	3	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Cobourg ham	3	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Nootje van het huis	4	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Kalfsrol	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Strasbourg	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Kippenkoek	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst chorizo	6	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst truffel	6	BRONZEN MEDAILLE
Jean-Yves Cordewener	Saucisse fumée	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Petit salami	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Jean-Yves Cordewener	Saucisson au jambon	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Saucisson de viande	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Jambon de dinde	5	MÉDAILLE DE BRONZE
Jean-Yves Cordewener	Lard au jambon fumée	4	MÉDAILLE D'OR
Familie Saerens-Lebbeke	Ovenham	2	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Pastrami	5	EERVOLLE VERMELDING
Familie Saerens-Lebbeke	Gerookt buikspek	4	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Gezouten spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Fricandon	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit toscane	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit met curry	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit met asperge	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Boterhamworst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Lunchworst	5	GOUDEN MEDAILLE

MEDAILLES EUROBEEF PROFESSIONELEN

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Familie Saerens-Lebbeke	Strassbourg	5	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Droge worstjes van het huis	6	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Gerookte droge worstjes	6	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Toscaanse droge worstjes	6	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Hespke van de chef	4	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Kippenwit met asperges	5	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Mosterdspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Gebraadje van de chef	5	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Teutenworst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Kip Kap	7	BRONZEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Jambon tomate	7	EERVOLLE VERMELDING
Pieter-Jan Hillewaere	Tapas deluxe	1	BRONZEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Gekookte beenham v/h huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Hoeveham met kruiden	2	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Huisgemaakte boerenham	3	BRONZEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Coppa van het huis	4	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Traaggegaard buikspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Ambachtelijk mosterdspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Parmigiano's	6	ZILVEREN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Hoofdvlees potteke	7	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Jachtworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Tapasshotel "van kop tot staart"	1	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke beenham van het huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Beenham met kruiden	2	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Gerookte Cobourg	3	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Gezouten Cobourg	3	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Mediterraanse rauwe ham	3	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Whisky beef	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Gezouten buikspek	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ontbijtspek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke gerookte kalkoenfilet	4	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Noothammetje met pepers	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Kippengrillworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Traag geegaard spek	5	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Vleesbrood met kaas	5	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke champignonworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Hespenworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Spaanse fuet	6	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Pur porc worstjes	6	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Breugelkop	7	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Hoofdvlees	7	BRONZEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Filet d'Anvers	4	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Vleesbrood	5	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Kippenfilet	5	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Zuiderse kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Beenham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Salami van het huis	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Pepersalami	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Duke of Berkshire salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Salami met look	6	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Duke of Berkshire coppa	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Natuurham	2	BRONZEN MEDAILLE
Chris Vervaet	BBQ ham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Gebakken beenham	2	BRONZEN MEDAILLE

MEDAILLES EUROBEEF PROFESSIONELEN

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Chris Vervaet	Kruidenham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Truffelham	2	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Osse gerookt	4	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Entrecôte de luxe	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Coppa	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Guanciale	4	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Italiaans kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit met broccoli	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit met zongedroogde tomaatjes	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Boerenring	6	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Toscaanse worstje	6	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Pancetta	4	EERVOLLE VERMELDING
Chris Vervaet	Kippenaspic	7	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Breughel worst	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Pastrami worst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Chili salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Chorizo zacht	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Peper salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Aperitief salami met kaas	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Aperitief salami met peper	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Gerookte Cobourg	3	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Coppa	4	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Mortadella van het huis	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Spaanse salami met groene olijven	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Italiaanse kippenfrikandon	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Kippenfrikandon met bieslook	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Kalfsrol	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Lunchworst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Natuurham	2	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Tapasplank van het huis	1	BRONZEN MEDAILLE
Frédéric Lespagne	Cobourg fumé	3	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Cobourg non fumé	3	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Jambon à l'os fumé	3	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Jambon à l'os non fumé	3	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Noix jambon fumé	4	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Bacon fumé	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Lard salé	4	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Lard fumé	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Boudin blanc nature	5	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Boudin blanc campagne	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Boudin blanc fines herbes	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Collier d'Ardenne	6	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Saucisson du chef	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Saucisson d'Ardenne	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Tête pressée aux petits légumes	7	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Tête pressée à l'ancienne	7	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Flûte apéro	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	saucisson sèche fumée	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Saucisson sèche non-fumée	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Plateau gourmand	1	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Jambon cuit maison	2	MÉDAILLE D'ARGENT
Ortwin Degroote	Vleesbrood van het huis	5	ZILVEREN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Zuiderse kippenham	5	GOUDEN MEDAILLE

MEDAILLES EUROBEEF PROFESSIONELEN

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Ortwin Degroote	Gerookte kippenham	5	BRONZEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Veurnse witte worsten	5	GOUDEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Potjesvlees van de Westhoek	7	BRONZEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Preskop in tomatensaus	7	BRONZEN MEDAILLE
Guillaume Demarez	Jambon cru fumé	3	MÉDAILLE D'ARGENT
Guillaume Demarez	Lard fumé	4	MÉDAILLE DE BRONZE
Guillaume Demarez	Bacon fumé	4	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Saucisson de jambon au hachoir	5	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Tête pressée campagnarde	7	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Jambon cuit nature	2	MÉDAILLE D'ARGENT
Guillaume Demarez	Jambon cuit BBQ	2	MÉDAILLE D'OR
Didier Felsch	Noix d'Ardenne IGP	4	MÉDAILLE D'OR
Joran Delbaere	Tapasplank deluxe	1	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Cobourg van het huis	3	EERVOLLE VERMELDING
Joran Delbaere	Tieltse ham	3	EERVOLLE VERMELDING
Joran Delbaere	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Coppa van het huis	4	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Tielts kippenwit	5	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Speenvarkentje	5	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Tieltse droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Hoofdvlees van het huis	7	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Gekookte Tieltse ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Meesterlijke Tieltse ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Tapasschotel van het huis	1	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookte boerenham	3	EERVOLLE VERMELDING
Koen Foulon	Filet de sax	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Filet d'anvers	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Kippenwit met tuinkruiden	5	BRONZEN MEDAILLE
Koen Foulon	Vleesbrood	5	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Lunchworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Zilverbergse worstjes	6	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Droge worstjes	6	BRONZEN MEDAILLE
Koen Foulon	Slagersworstjes	6	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Natuurham	2	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Ovengebakken ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Tapasschotel	1	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Achterhesp	2	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Beenham	2	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	BBQham	2	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Cobourg	3	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookte bacon	4	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Coppa	4	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kaasbroodje	5	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kipfilet natuur	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kipfilet peper	5	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Kippenbrood curry	5	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Hespenworst met look	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Ovengebakken gebraad	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Lange vinger	6	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookte droge worst	6	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Gewone droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE

MEDAILLES EUROBEEF PROFESSIONELEN

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Thomas Revere	Droge worst pikant	6	GOUDEN MEDAILLE
Patrick De Clercq	Jambon cuit	2	MÉDAILLE DE BRONZE
Patrick De Clercq	Poitrine salée et fumée	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Patrick De Clercq	Saucisse fumée	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Patrick De Clercq	Boudin blanc	5	MÉDAILLE D'OR
Patrick De Clercq	Lard cuit	5	MENTION HONORABLE
Huis Delies	Tapasplank	1	GOUDEN MEDAILLE
Huis Delies	Ovengebakken ham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Coppa	4	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Kippenwit met boschampionen	5	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Sobrie's paardenworst	5	BRONZEN MEDAILLE
Huis Delies	Mosterdspek	5	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Kalkoenblok	5	GOUDEN MEDAILLE
Huis Delies	Piccoloworstje	6	BRONZEN MEDAILLE
Huis Delies	Gedroogde boerenworst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Hoofdvlees	7	ZILVEREN MEDAILLE
Emmanuel Antoine	Le plateau apéro Bohannais	1	MÉDAILLE DE BRONZE
Emmanuel Antoine	Le tomahawk ardennais	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Emmanuel Antoine	La terrine du chef	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Lard fumé à l'ancienne	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Saucisses fumées à l'ancienne	6	MÉDAILLE D'OR
Stephane Ramu	Boudin blanc artisanal	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Jambon à l'os artisanal	2	MÉDAILLE D'OR
Erwin Dockx	Tapasschotel	1	GOUDEN MEDAILLE
Erwin Dockx	Boerenham	3	EERVOLLE VERMELDING
Erwin Dockx	Nootham	4	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Kalfsworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Erwin Dockx	Droge worst met noten	6	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Corned beef	7	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Ham van de chef	2	GOUDEN MEDAILLE
Didier Van De Castele	Kippenham met zongedroogde Tomaat	5	GOUDEN MEDAILLE
Didier Van De Castele	Hoofdvlees	7	ZILVEREN MEDAILLE
Didier Van De Castele	Gentse Kop	7	GOUDEN MEDAILLE

INFO AVONDEN

- 06/10/2025 Gent - Zwiijntjeshof,
Zevakotestraat 16, Evergem
- 13/10/2025 Antwerpen - Aldhem Hotel,
Jagersdreef 1, Grobbendonk
- 14/10/2025 Sint-Niklaas, Lokeren en Wetteren
De Graanmaat, Grote Markt,
Sint-Niklaas
- 15/10/2025 Koninklijke Beenhoudersbond
van Limburg - De Abdijhoeve, Kelchte-
hoefstraat 7, Houthalen-Helchteren.
- 20/10/2025 Aalst - Het Paviljoen,
Grote Markt, Aalst
- 22/10/2025 Grenslan
Cafe 't Hof Van Commerce,
Brugseweg 273, Sint-Jan (leper)
- 17/11/2025 Brugge - Syntra Brugge,
Spoorwegstraat 14, Brugge
- 24/11/2025 Brussel en Vlaams Brabant Oost
Coovi, Emile Grysonlaan 1, Anderlecht
- 01/12/2025 Kortrijk - Syntra Kortrijk,
Doorniksesteenweg 220, Kortrijk
- 03/12/2025 Moeskroen SKYLAB-FACTORY,
Passage St-Paul 16, Moeskroen

PROGRAMMA

PRESENTATIE 1: FAVV

- Nieuwe website + nieuwe toelating die je zelf kan afdrukken via foodweb
- Slechte controleresultaten 2024/2025 - Wat zijn de gevolgen?
- Wijziging Vlaamse wetgeving dierlijk afval cat. 1/cat. 3
- Wat mag er nu van wild aangekocht worden en verplichtingen bij de verkoop in uw winkel

PRESENTATIE 2:

- Verplichte E- facturatie vanaf 1 januari 2026 Via Peppol = Xerius OKI-OKI
- Sociale Zekerheid: Tijdens deze sessie worden de nieuwste regels rond sociale bijdragen en verplichtingen voor werkgevers besproken. Er wordt extra aandacht besteed aan recente wijzigingen in de regelgeving en praktische tips gegeven om boetes en problemen te voorkomen. Stel vragen zodat u helemaal up-to-date bent!
- Verplichte inhouding sociale schulden bij uitvoering werken in uw zaak

PRESENTATIE: 3 MEDIWET :

- Welke verplichting gelden voor flexi-jobstudenten en vast personeel ?

PRESENTATIE 4: UITLEG DOOR DE VOORZITTER :

- De afschaffing van het forfait op datum van 1 januari 2028
- Alcoholvergunning verplicht te vernieuwen.
- Alsook alle weetjes die u helpen om uw zaak verder te runnen

ARTISAN – YOUNGSTERDEMO

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

Op dinsdag 30 september ontvingen we op de demonstratiestand van ARTISAN jonge slagers in opleiding uit Vlaanderen voor onze youngsterdemo.

Deze demonstratie werd, zoals gewoonlijk, georganiseerd door de Nationale Federatie, in samenwerking met de slagersafdelingen van de dagscholen.

De studenten waren goed voorbereid door hun leraren, zodat ze hun taak feilloos konden uitvoeren. Ze waren zeer geconcentreerd en hebben zich twee uur lang volledig ingezet, onder het toezicht van Norbert en Bertrand en hun assistent Jan Verheyden.



Zoals altijd kregen alle leerlingen dezelfde ingrediënten om een teppanyakischotel te maken. De talrijke aanwezige supporters waardeerden duidelijk de prestaties van hun team.

Na afloop van de demonstratie stelden de leerlingen hun kleine meesterwerkjes tentoon.

Norbert Van Speybroeck: Elk jaar ben ik verbaasd over wat deze leerlingen op hun leeftijd al kunnen. De leraren doen echt goed werk in de verschillende scholen. En petje af voor de schoolbesturen die de leerlingen aan het evenement laten deelnemen!

Hartelijk dank aan de deelnemende scholen, aan Norbert, Bertrand en Jan en aan de talloze sponsors die onze leerlingen een prachtig pakket aan natura prijzen aanbieden,



TEKST : BERNARD MONTIGNY - FOTO'S : CARINE VOS

DEMONSTRATIE SLAGERIJOOPLEIDING WALLONIË OP WOENSDAG 1 OKTOBER OP ARTISAN

Bij gebrek aan interesse uit de Waalse scholen voor de wedstrijd 'het gouden mes', hebben twee gemotiveerde leerlingen van het ITGS (voorheen ITCA Suarlée) zich vrijwillig aangemeld om een demonstratie te geven van het bereiden van varkens- en rundvlees, tot groot genoegen van de bezoekers van de beurs.

Hun leraar, de heer Olikier en onze twee wedstrijddeskunigen van de Landsbond, de heren Van Speybroeck en Verheyden, konden alleen maar vaststellen hoe fijn en nauwkeurig hun werk was!

Deze twee jongeren, met een passie voor ons vak, zijn:

Martin Balfroid uit Libramont, die al op jonge leeftijd van het vak hield door mee te helpen met het versnijden van varkens op de boerderij van zijn grootouders, samen met zijn peetvader, een opgeleide slager. Hij ziet zijn toekomst als medewerker bij een ambachtelijke slager, na een 7e jaar catering aan het ITGS te hebben gevolgd.

Ilan Bauwens uit Braine le Comte, zoon van een zelfstandige bakker, raakte geïnteresseerd in het slagersvak toen hij met zijn ouders een collega-ambachtelijke slager bezocht. Hij zal na zijn opleiding tot slager-vleeswarenspecialist ook een 7e jaar catering volgen, met als doel later zijn eigen slagerij te openen.

Beiden ontvingen talrijke geschenken van onze sponsors en van de Landsbond. Ook het syndicaat van Slagers van de provincie Namen deden hun duit in het zakje.

Nogmaals onze felicitaties aan de twee gemotiveerde leerlingen en hun leraren en een hartelijk woord van dan aan alle sponsors!



Wij bedanken Corinne Vanderbègue, ondervoorzitter van de Landsbond, voor al haar inspanningen om de Waalse scholen te betrekken bij dit project. Het is nu niet gelukt maar wie weet in 2027 wel.



SPEECH MINISTER SIMONET TER GELEGENHEID VAN DE PRIJSUITREIKING VAN DE MEESTERSCHAPWEDSTRIJD 2025

Mijnheren de Voorzitters,
Beste ambachtelijke slagers,
Beste liefhebbers van de voeding,

Het is een eer om vandaag hier in Kortrijk Expo aanwezig te zijn, ter gelegenheid van de nieuwe editie van de wedstrijd Eerste Slager van België, Eurobeef en Junior Cup.

Naast deze prestigieuze competitie wil ik ook hulde brengen aan alle excellentie-wedstrijden die de Belgische gastronomie doen schitteren. Deze evenementen zijn essentieel: ze brengen talenten onder de aandacht, valoriseren unieke vakkennis en versterken de reputatie van ons land.

Vandaag staan onze slagers in de kijker. Maar via hen verdienen ook de beenhouwers en traiteurs ons applaus. Uw werk is onmisbaar om een culinaire ervaring van top-kwaliteit te garanderen en om een gastronomisch erfgoed te bewaren dat ons samenbrengt.

Uw aanwezigheid doet ook onze wijken en buurten leven: u bent de vertrouwde gezichten in onze buurtwinkels, jullie zorgen voor sociale verbondenheid en gezelligheid in het hart van onze steden en dorpen. We kunnen het belang daarvan niet onderschatten.

Laat mij daarom beginnen met een krachtige boodschap: deze Arizona-regering gelooft in u. Met een duidelijke ambitie: ondernemerschap stimuleren en belonen.

Ons centrale doelstelling is om de werkgelegenheidsgraad op te trekken tot 80 %. Dit doel is uiteraard onbereikbaar zonder de kmo's en de zelfstandigen, de echte motoren van de werkgelegenheidscreatie in ons land.

Het regeerakkoord erkent dat jullie concurrentievermogen vandaag onder druk staat: hoge belastingen, complexe regels, energiekosten, concurrentie van grote internationale groepen. Daarom willen we, dankzij fiscale en parafiscale hervormingen en een grotere flexibiliteit op de arbeidsmarkt, het tij keren. Werken wordt weer de norm en werken zal meer lonen.

Maar laten we het eens hebben over uw sector. De slagerij wordt vandaag geconfronteerd met een moeilijke realiteit: volgens een analyse van het NSZ is bijna 20 % van de onafhankelijke slagerijen en delicatessenwinkels in tien jaar tijd verdwenen. Concreet betekent dit dat er bijna elke week een zaak sluit.

En de toekomst ziet er zorgwekkend uit: slechts 1 op de 10 slagerijen wordt bij pensionering overgenomen, wat betekent dat de negen andere sluiten.

Maar afgezien van de cijfers blijven uw beroepen een pijler van onze samenleving: een symbool van gezelligheid en vooral een verhaal van passie. De passie van ambachtslieden voor kwaliteitsproducten, de passie van chef-koks voor de kunst om deze te sublimeren, en de passie om kennis door te geven aan toekomstige generaties.

Zoals u weet, zijn er tal van uitdagingen: de hoge kosten, het gebrek aan gekwalificeerd en

betrouwbaar personeel, de voortdurende veranderingen in de regelgeving en de aanpassing aan de nieuwe verwachtingen van de consument.

Geconfronteerd met deze uitdagingen heeft onze regering krachtige maatregelen genomen om de horeca en de voedingssector te ondersteunen:

- Flexi-jobs worden uitgebreid naar andere sectoren en het maximale jaarinkomen voor flexi-jobs is verhoogd van 12.000 naar 18.000 euro;
- het maximumuurloon is verhoogd van € 17 naar € 21;
- het aantal vrijwillige overuren is verhoogd naar 360.

Deze regering heeft ook al verschillende maatregelen genomen die een directe en positieve impact hebben op kmo's en zelfstandigen:

- de werkhervattingspremie voor werkgevers die een langdurig arbeidsongeschikte werknemer helpen om zijn job te hervatten, wordt bestendigd;
- het belastingkrediet voor zelfstandigen wordt verdubbeld;
- bepaalde kleine belastingen werden afgeschaft;
- zelfstandigen die na hun pensioenleeftijd blijven werken, kunnen nog steeds aanvullende pensioenrechten verwerven;
- het overbruggingsrecht wordt voortaan gedeeltelijk in aanmerking genomen bij de berekening van de pensioenbonus en om de minimumgrens van 42 loopbaanjaren te bereiken, waardoor men vanaf 60 jaar met pensioen kan gaan.

In mijn departement voor zelfstandigen wil ik nog verder gaan, met:

- de versterking van de sociale status van zelfstandigen,
- administratieve vereenvoudiging,
- steun voor de financiering en groei van zelfstandigen en kmo's,
- de herwaardering van ambachtelijke beroepen,
- en nog vele andere maatregelen. Mijn doel is duidelijk en kan in één slagzin worden samengevat: "meer kansen, minder hindernissen".

Wij willen jullie in staat stellen om zich ten volle te wijden aan wat jullie het beste doen: smaken creëren, transformeren, producten verwerken en onze smaakpapillen verwennen, in plaats van tijd te verliezen aan administratieve rompslomp.

Dames en Heren, deze dag is de uwe. We vieren uw passie, uw gedrevenheid en uw vakmanschap. Via deze wedstrijd toont u aan dat het ambacht van slager een grote toekomst kent.

Ik wil alle deelnemers van harte feliciteren, en in het bijzonder de laureaten 2025 van de wedstrijd Eerste Slager van België. U bent de ambassadeurs van een knowhow die ons allen trots maakt. Zoals Paul Bocuse zei: "Er is geen goede keuken als ze niet in de eerste plaats is gemaakt uit vriendschap voor degene voor wie ze is bedoeld." Dat citaat illustreert perfect uw beroep: het gaat er niet enkel om het voeden op zich, maar om passie, verbondenheid en gulheid.

Dank u wel, en proficiat!

