



Family company since 1948

RANSON nv



PROGRAMMA

MAANDAG 18/09

Institut Emile Gryzon - Ceria
Emile Gryzonlaan 1
1070 Anderlecht

13u30

ontvangst

14u00 - 17u00

demonstratie + degustatie

DINSDAG 19/09

Ranson Hoeselt
Industrielaan 24
3730 Hoeselt

13u30

ontvangst

14u00 - 17u00

demonstratie + degustatie

WOENSDAG 20/09

PIVA Antwerpen
Desguinlei 244
2018 Antwerpen

13u30

ontvangst

14u00 - 17u00

demonstratie + degustatie

DINSDAG 03/10

Salons Ter Groene Poorte
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

14u30

ontvangst

15u00 - 18u00

demonstratie + degustatie

PRIJS

€ 30

(BTW inbegrepen) via onkostenfactuur - inclusief syllabus & degustaties)

EINDEJAARS DEMONSTRATIES



**MARIJN
COERTJENS**

Marijn Coertjens is een gepassioneerd chocolatier-pâtissier met een eigen, typerende stijl. Na zijn bakkerij- en pâtisserieopleiding werkte hij bij verscheidene Belgische pâtissiers. Daarna trok hij naar Japan om er stage te lopen bij de meest gerenommeerde chefs van het land. Dit bracht hem uiteindelijk in Hong Kong, waar hij 5 jaar de Chef Chocolatier van 5-sterrenhotel The Peninsula Hong Kong was. Met zijn chocoladesculpturen en pâtisserieskunstwerkjes landde Coertjens al meerdere malen op de eretribune en ook op wereldniveau ging hij al met gerenommeerde prijzen lopen. Hij won 2 keer de Belgian Chocolate Masters, brons op de Coupe du Monde de la Pâtisserie in 2011 en brons op de World Chocolate Masters in 2015. In 2016 opende Marijn, samen met zijn vrouw Christa, een eigen zaak in een prachtig 17de eeuw pand in de Burgstraat in Gent.



**CHRISTA
MUYLDERMANS**

Dat Christa een pâtissier-chocolatier van wereldniveau zou worden, was niet meteen evident. Ze startte met IT-studies, maar kreeg toch de zoete microbe te pakken en stapte over naar de wereld van de pâtissier-chocolaterie. Dat ze daar veel talent voor had, bleek al snel. Ze won goud bij de Belgische wedstrijd Trophée George Boutes in 2011, het jaar waarin ze haar man, Marijn Coertjens, leerde kennen. Kort daarna vertrokken ze samen naar Hong Kong, waar Christa een eigen, indrukwekkend palmares opbouwde. Zo was ze van 2012 tot 2014 Chef Pâtisserie in 2 gerenommeerde restaurants en vanaf 2014 was ze verantwoordelijk voor de productieleiding in een pâtisserie en een chocolaterie. In Hong Kong kaapte het koppel ook nog de gouden medaille weg op de wedstrijd "Live Showpieve Hofex" in 2013.

INSCHRIJVINGSFORMULIER

Gelieve ook aan te kruisen voor welke activiteit u inschrijft a.u.b.

18/09/2017 ANDERLECHT

19/09/2017 HOESELT

20/09/2017 ANTWERPEN

03/10/2017 BRUGGE

Personen:

Naam:

Adres:

Postcode: Gemeente:

Telefoon of gsm: Fax: Email:

Het ingevulde formulier kunt u per fax (0800/23.70.9) terugsturen, mailen naar jolien.soete@ranson.be of aan uw vertegenwoordiger afgeven.

www.ranson.be

Ranson N.V. - Gen. Deprezstaat 16 - 8530 Harelbeke - 056.23.70.70 - fax 056.20.35.69 - info@ranson.be