

SPEECH

Mevr. Eléonore Simonet, Federaal Minister van Economie en KMO's

Ter gelegenheid van de Cérémonie de l'Excellence Professionnelle (12 oktober – Rixensart)



Cérémonie de l'Excellence Professionnelle – 12 oktober / 12 octobre – Rixensart

Nederlands

Nederlandse versie

Beste laureaten,

Beste verantwoordelijken van de beroepsfederaties,

Dames en heren,

Het is een zeer groot genoegen om vanavond samen met u hier te zijn om heel verschillende beroepen te vieren, maar die iets essentieels gemeen hebben: het streven naar uitmuntendheid.

En dat is precies wat we vanavond in de bloemetjes zetten.

Want achter elk van uw titels, achter elke wedstrijd, elke proef, elke trofee, staat in de eerste plaats een mens. Een persoon die besloten heeft om zijn beroep niet zomaar uit te oefenen, maar om het te meesteren. Om het te vervolmaken. Om verder te gaan.

Zoals u weet, bestaan de officiële wedstrijden voor professionele uitmuntendheid sinds 2009.

Ze zijn in het leven geroepen met een heel eenvoudige ambitie: diegenen erkennen die zich volledig inzetten voor hun vak en hun beroep, hun producten en hun diensten op de kaart zetten.

Maar ik denk dat hun rol veel verder gaat dan de titel van "Eerste van België" of een medaille.

Omdat een wedstrijd van uitmuntendheid ook een manier is om tegen jongeren te zeggen: kijk wat je in dit beroep kunt bereiken.

Het is een manier om tegen professionals te zeggen: uw vakmanschap heeft waarde.

En het is een manier om tegen het grote publiek te zeggen: achter dit product, dit gerecht, deze dienst schuilt expertise en vaak jaren van werk.

Het is ook daarom dat de beroepsfederaties een cruciale rol spelen. Zij kennen hun beroepen. Zij bepalen de proeven, de vereisten, de criteria. Zij zijn de drijvende kracht achter deze uitmuntendheid op het terrein.

En wanneer we kijken naar de proeven die sommigen onder u moesten afleggen, begrijpen we onmiddellijk wat het woord "uitmuntendheid" betekent.

Bij de floristen moest bijvoorbeeld een creatie worden bedacht rond het thema "Nieuw Begin", of een werk worden gecreëerd met bloemen, planten en gerecycleerd materiaal.

Bij de *maîtres d'hôtel* moest men met name de combinaties van bier en kaas beheersen, een kreeft versnijden, een kreeftencocktail bereiden, een kaart perfect kennen en pannenkoeken "Comédie Française" bakken.

Bij de kaasmeesters moest men aantonen dat men het product kent en het snijden, het proeven en het rijpen beheerst, maar ook dat men in staat is combinaties te creëren.

En bij de koks, sommeliers, slaggers, fotografen of barista's vereist elk van uw wedstrijden diezelfde combinatie: techniek, precisie, creativiteit, vakkennis... en het vermogen om uitstekend te blijven

presteren onder druk.

Dat is wat u heeft aangetoond.

Maar professionele uitmuntendheid stopt niet op de dag dat men een trofee ontvangt.

Ze wordt doorgegeven. Ze wordt gedeeld. Ze inspireert.

En dat is waar ieder van u een bijzondere rol heeft.

Omdat u ambassadeurs bent geworden van uw vak. En u draagt het imago van België uit, hier en voorbij onze landsgrenzen.

De erkenning van het publiek is overigens ook een van de doelstellingen van het specifieke label dat onlangs is ingevoerd voor de voedingsberoepen, naast de status van gecertificeerd ambachtsman.

Maar vanavond wil ik al diegenen die hebben deelgenomen aan de wedstrijden zonder de titel in de wacht te slepen, in de bloemetjes zetten.

Want uitmuntendheid wordt niet alleen afgemeten aan het eindresultaat.

Het vergt moed om aan een wedstrijd deel te nemen. Om zich te laten beoordelen door vakgenoten. Om zich te meten met de besten in zijn vak. En om soms uit zijn comfortzone te treden.

Vanavond vieren we de laureaten, maar we bedanken ook alle kandidaten, jury's, federaties, leerkrachten, opleiders en al diegenen die achter de schermen deze beroepen levend houden.

Ik sluit af met iets wat mij bijzonder na aan het hart ligt: de overdracht.

Want vakmanschap dat niet wordt doorgegeven, verdwijnt uiteindelijk.

En daarom zijn wedstrijden van uitmuntendheid ook een manier om de toekomst voor te bereiden.

Door uw talenten vandaag in de schijnwerpers te zetten, inspireren we anderen om morgen het stokje over te nemen.

Trouwens, nieuwe wedstrijden blijven zich aansluiten bij dit initiatief.

De wedstrijd voor banketbakker-chocolatier is net erkend, met een eerste editie gepland in 2027.

Dit toont aan dat professionele uitmuntendheid geen starre traditie is.

Ze blijft zich vernieuwen. Ze staat open voor nieuwe beroepen. Voor nieuwe generaties.

Dus richt ik een kort woordje tot de federaties: mijn deur staat open voor wie zich bij het initiatief wil aansluiten. De brouwers, bijvoorbeeld, we denken aan jullie!

Tot slot wil ik nog een woord richten tot alle laureaten die hier vanavond aanwezig zijn: ik wil hen gewoon van harte feliciteren.

Bravo voor uw werk, uw veeleisendheid, uw passie.

Dank u wel!

Français

Version française

Chers lauréats,

Chers responsables des Fédérations professionnelles,

Mesdames, Messieurs,

C'est un très grand plaisir d'être ici avec vous ce soir, pour célébrer des métiers très différents, mais qui ont quelque chose d'essentiel en commun : la recherche de l'excellence.

Et c'est précisément ce que nous mettons à l'honneur ce soir.

Car derrière chacun de vos titres, derrière chaque concours, chaque épreuve, chaque trophée, il y a d'abord une personne. Une personne qui a décidé de ne pas simplement exercer son métier, mais de le maîtriser. De le perfectionner. D'aller plus loin.

Comme vous le savez, les concours officiels d'excellence professionnelle existent depuis 2009.

Ils ont été créés avec une ambition très simple : reconnaître celles et ceux qui s'investissent pleinement dans leur métier et valorisent leurs professions, leurs produits et leurs services.

Mais je pense que leur rôle va bien au-delà d'un titre de « Premier de Belgique » ou d'une médaille.

Parce qu'un concours d'excellence, c'est aussi une manière de dire aux jeunes : regardez ce que l'on peut accomplir dans ce métier.

C'est une manière de dire aux professionnels : votre savoir-faire a de la valeur.

Et c'est une manière de dire au grand public : derrière ce produit, ce plat, ce service, il y a une expertise et souvent, des années de travail.

Het is ook daarom dat de beroepsfederaties een cruciale rol spelen. Zij kennen hun beroepen. Zij bepalen de proeven, de vereisten, de criteria. Zij zijn de drijvende kracht achter deze uitmuntendheid op het terrein.

En wanneer we kijken naar de proeven die sommigen onder u moesten afleggen, begrijpen we onmiddellijk wat het woord "uitmuntendheid" betekent.

Bij de floristen moest bijvoorbeeld een creatie worden bedacht rond het thema "Nieuw Begin", of een werk worden gecreëerd met bloemen, planten en gerecycleerd materiaal.

Bij de maîtres d'hôtel moest men met name de combinaties van bier en kaas beheersen, een kreeft versnijden, een kreeftencocktail bereiden, een kaart perfect kennen en pannenkoeken "Comédie Française" bakken.

Bij de kaasmeesters moest men aantonen dat men het product kent en het snijden, het proeven en het rijpen beheerst, maar ook dat men in staat is combinaties te creëren

Et chez les cuisiniers, les sommeliers, les bouchers, les photographes ou les baristas, chacun de vos concours demande cette même combinaison : la technique, la précision, la créativité, la connaissance du

métier... et cette capacité à rester excellent sous pression.

C'est cela que vous avez démontré.

Mais l'excellence professionnelle ne s'arrête pas le jour où l'on reçoit un trophée.

Elle se transmet. Elle se partage. Elle inspire.

Et c'est là que vous avez, chacune et chacun, un rôle particulier.

Parce que vous êtes devenus des ambassadeurs de votre métier. Et vous portez l'image de la Belgique, ici et au-delà de nos frontières.

La reconnaissance du public est d'ailleurs aussi un des objectifs du label spécifique mis en place récemment pour les métiers de bouche, à côté du statut d'artisan certifié.

Maar vanavond wil ik al diegenen die hebben deelgenomen aan de wedstrijden zonder de titel in de wacht te slepen, in de bloemetjes zetten.

Want uitmuntendheid wordt niet alleen afgemeten aan het eindresultaat.

Het vergt moed om aan een wedstrijd deel te nemen. Om zich te laten beoordelen door vakgenoten. Om zich te meten met de besten in zijn vak. En om soms uit zijn comfortzone te treden.

Vanavond vieren we de laureaten, maar we bedanken ook alle kandidaten, jury's, federaties, leerkrachten, opleiders en al diegenen die achter de schermen deze beroepen levend houden.

Je termine avec quelque chose qui me tient particulièrement à cœur : la transmission.

Parce qu'un savoir-faire qui n'est pas transmis finit par disparaître.

Et c'est pourquoi les concours d'excellence sont aussi une manière de préparer l'avenir.

En mettant vos talents en lumière aujourd'hui, nous donnons envie à d'autres de prendre la relève demain.

D'ailleurs, de nouveaux concours continuent de rejoindre ce dispositif.

Le concours de pâtissier-chocolatier vient ainsi d'être agréé, avec une première édition prévue en 2027.

Cela montre que l'excellence professionnelle n'est pas une tradition figée.

Elle continue de se renouveler. De s'ouvrir à de nouveaux métiers. A de nouvelles générations.

Donc j'adresse un petit mot aux fédérations : ma porte est ouverte à celles qui veulent rejoindre le dispositif. Les brasseurs, par exemple, on pense à vous.

Alors je termine avec un mot pour tous les lauréats réunis ici ce soir : je veux simplement leur dire bravo.

Bravo pour votre travail, votre exigence, votre passion.

Merci !