



Lancering van de gratis Foodpairing iPad app in 30 gastronomische toplocaties wereldwijd

1. Intro

Sinds de lancering van Foodpairing in 2007 is het een onmisbare inspiratie bron voor top chefs en barmannen wereldwijd. Foodpairing heeft als doel het ontdekken en creëren van nieuwe lekkere combinaties in gerechten, cocktails, pralines,.... Foodpairing is niet op intuïtie of op bestaande recepten gebaseerd, maar wel op wetenschappelijke analyses.

De meer dan 200.000 gebruikers uit meer dan 30 landen, waaronder het kruim van chefs en barmannen, vroegen reeds geruime tijd om onze tool ook mobiel te raadplegen.

Vanaf **30 januari** komt er gehoor aan deze oproep met **een nieuwe gratis Foodpairing iPad app**. Om deze lancering te ondersteunen zullen **30 van de beste cocktailbars en restaurants in de wereld een gratis cocktail of hapje aanbieden voor de 15 eerste bezoekers die de Foodpairing app op hun iPad tonen**.

Wie neemt deel? (de volledige lijst kan u vinden op het einde van dit document): Van de **beste cocktail bars** zoals Artesian en 69 Colebrooke row uit UK, Smuggler's cove en de cocktailbar van Alinea, The Aviary (US), Le Lion en de mixologist van 2011 Klaus Rainer (Die Goldene bar) uit Duitsland,... tot **Michelinstar restaurants** zoals De Librije (de winkel),...tot de Australische Masterchef **pastissiers** Burch&Purchase.



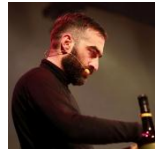
Heston Blumenthal (***) The Fat Duck "There is a whole new world of new flavor combinations out there"



Sergio Herman (***) Oud Sluis "At Oud Sluis we look for inspiration at artists, designers, architects,... Foodpairing is a valuable tool because it confirms combinations we intuitively feel."



Gert De Mangeleer (** Hertog Jan) "Foodpairing is creating a platform of opportunities to support the original taste of culinary products."



Tony Conigliaro (69 Colebrooke row, 7th best bar worldwide) "Foodpairing has been an invaluable tool for creating cocktails as we deal practically with pure flavors (texture is a minor feature) so our primary concern is how flavor work and interact..."

2. **Wanneer** zal deze app worden gelanceerd?

De app zal eind **januari** beschikbaar zijn op iTunes. We lanceren de actie vanaf maandag 30 januari.

3. Wat gebeurt er bij deze **lancering**?

Eenmaal de app beschikbaar is, zullen de 15 eerste bezoekers van één van de deelnemende locaties gratis een cocktail of hapje krijgen bij het tonen van de Foodpairing app op hun iPad. Een aantal locaties zullen pas later inpikken zoals L'Air du temps, Hertog Jan en 2 nog te openen cocktailbars (in Gent, bar van Olivier Jacobs en in Keulen van Stephan Hinz).

4. Wat kan ik met deze app doen?

De app visualiseert de mogelijke combinaties met een ingredient via de Foodpairing trees. De app op iPad ziet er als volgt uit. In deze foto zie je bv de mogelijke combinaties met basilicum.





De app zal toelaten om 100 ingrediënten te ontdekken van appel tot kip, pompoen tot chocolade, verschillende soorten vodka tot lokale appel azijn. Met dezelfde login kan men ook op de Foodpairing.com website inloggen. Voor de betalende leden verhoogt dit aantal tot 1000 ingrediënten.

De app is voorlopig beschikbaar in het Nederlands, Frans of Engels. Volgend jaar wordt dit aangevuld met Japans en Spaans.

Elk ingredient wordt gevisualiseerd in een Foodpairing tree, zoals deze voor basilicum (high resolution beelden van Foodpairing trees zijn beschikbaar)



In het midden staat het geselecteerde product. Daarrond staan allemaal ingrediënten die gecombineerd kunnen worden, gegroepeerd in categorieën zoals zuivel, vlees, kruiden en specerijen,...



Dairy



Fish



Condiments



Meat



Fruit



Vegetables



Herbs, spices, flowers



Beverages



Pastry, bakery, chocolate



In de app, zullen de Foodpairing trees, net zoals op de website, interactief zijn, je kan op de categoriën klikken voor info of om meer combinaties te ontdekken.

Hoe deze tool werkt, kan u nu reeds ervaren op

<http://www.foodpairing.com/nl/explore/foodpairing-explorer-demo/>

Op onze blog staan een aantal posts rond producten telkens geïllustreerd met een interactieve Foodpairing tree.

Stel dat je een gerecht wil maken met aardappel zoals bv Noma, dan kan je de Foodpairing tree van aardappel opzoeken en combinaties zoals room en pruim terugvinden.



En omtoveren in een dessert zoals hier (dessert noma)



© Noma



Je kan de combinaties ook opslaan in de app en ze bekijken op andere platforms zoals PC en binnenkort ook op iPhone en Android.

5. Welk materiaal is beschikbaar voor een artikel?
 1. Foto's van de Foodpairing app op iPad zijn beschikbaar
 2. Foodpairing recepten (met foto's door Kris Vlegels)

<http://www.foodpairing.com/nl/explore/foodpairing-recipes/>
 3. Interactieve Foodpairing trees zoals op de iPad app zijn beschikbaar via embed code. Deze code kan gewoon aan een website worden toegevoegd en de interactieve tree zal verschijnen. Heel wat voorbeelden kan u vinden op <http://blog.foodpairing.com>
 4. Meer informatie: www.foodpairing.com/en/press met foto's, logo Foodpairing, filmpjes en vorige artikels.
 5. Wat is Foodpairing?
 - a. In English: <http://www.foodpairing.com/en/what-is-foodpairing/>
 - b. In French: <http://www.foodpairing.com/fr/what-is-foodpairing/>
 - c. In Dutch: <http://www.foodpairing.com/nl/what-is-foodpairing/>
 6. Een kort filmpje waarin een aantal van de deelnemende bars te zien zullen zijn, zal begin januari beschikbaar zijn.





6. Wie neemt deel (in random volgorde)?
- 1) Artesian (London) <http://www.artesian-bar.co.uk/artesian.html>
 - 2) 69 Colebrooke row (London) <http://www.69colebrookerow.com/>
 - 3) Nightjar (London) <http://www.barnightjar.com/>
 - 4) Cottons Camden – Ian Burrell (London)
<http://cottonscamden.co.uk/?cat=4>
 - 5) Nouveau bar à cocktails de Stephan Hinz (Cologne) – à partir de mars
 - 6) Die Goldene Bar (München) <http://www.goldenebar.de/>
 - 7) Le Lion (Hamburg) <http://www.lelion.net/>
 - 8) Modern masters (Erfurt) <http://www.modern-masters.de/>
 - 9) Vesper (Amsterdam) <http://www.vesperbar.nl/>
 - 10) Librije's winkel (Zwolle) <http://www.librijeswinkel.nl/>
 - 11) Ruby (Copenhagen) <http://rby.dk/>
 - 12) Volta (Gent) <http://www.volta-gent.be/>
 - 13) Nouveau bar à cocktails de Olivier Jacobs (Gent) – à partir de mars
 - 14) Hertog Jan*** (Brugge) – à partir d'avril <https://www.hertog-jan.com/>
 - 15) L'air du temps** (Eghezée) – à partir d'avril
<http://www.airdutemps.be/>
 - 16) Cocktails at nine (Antwerpen) <http://www.cocktailsatnine.be/>
 - 17) Monastrell – Gegam Kazarian (Alicante) <http://www.monastrell.com/>
 - 18) Jerry Thomas Speakeasy (Rome)
<http://www.thejerrythomasproject.it/>
 - 19) Smuggler's Cove (San Francisco)
<http://smugglerscovesf.com/trapdoor/>
 - 20) Belga Café (Washington) <http://www.belgacafe.com/>
 - 21) The Aviary (Chicago) <http://www.theaviary.com/>
 - 22) Barchef (Toronto) <http://www.barcheftoronto.com/>
 - 23) The Real McCoy Bar (Cordoba, Argentina)
 - 24) Burch & Purchase Sweet Studio (Melbourne)
<http://burchandpurchase.com/>
 - 25) The Chocolateline (Brugge) <http://www.thechocolateline.be/>
 - 26) Patisserie Wilmot (Mettet) <http://www.patisserie-wilmot.be/>
 - 27) Damian Allsop Chocolates (London) <http://www.damianallsop.com/>
 - 28) Espai Sucre (Barcelona) <http://www.espaisucre.com/>
 - 29) Emmanuel Stroobant Saint Pierre (Singapore)
<http://www.emmanuelstroobant.com/>
 - 30) Merchant Hotel (Belfast) <http://www.themerchanthotel.com/>



7. Over Foodpairing

FOODPAIRING.COM is een dynamisch onderzoekscentrum die voedingsprofessionals ondersteunt in hun zoektocht naar het lekkerste eten. Ons team van wetenschappers en chefs werken samen met top chefs, bartenders, voedingsbedrijven en universiteiten van over de hele wereld. We zijn ook de creatieve motor achter The Flemish Primitives, behorende tot de 3 beste culinaire evenementen ter wereld.

Onze missie is om voedingsprofessionelen te inspireren en wetenschappelijk te ondersteunen om nieuwe smaakcombinaties te ontdekken en te creëren. Het beschikbaar maken van de Foodpairing app past in onze missie om chefs, bartenders, foodies op elke moment en plaats te ondersteunen.

