

# Wie zit er in de jury?



## Nadia Zerouali - voorzitter

Nadia is kookboekenauteur, oud-winnaar van het Gouden kookboek en onder andere tv-chef en presentator. Ze is geboren en getogen in Winterswijk, met roots in Marokko. Al op jonge leeftijd ontdekte zij de liefde voor eten. Samen met haar moeder was ze altijd aan het bakken en koken en leerde ze thuis de traditionele Marokkaanse gerechten. Verbinding via het keukenraam is wat Nadia drijft. Dit komt ook tot uiting in haar werk als ambassadeur van Flevocampus en co-founder van LowFood. Daarnaast runt Nadia in Amsterdam samen met Samira Dahmani de Couscousbar en is ze partner in Nadia & Merijn's SOUQ, een Arabische productlijn.

## Sacha de Boer

Sacha is voormalig journalist, visueel verhalenverteller en fotograaf. Ze kreeg bekendheid als een van de vaste gezichten van het NOS Journaal. Naast haar werk op de redactie van het achtuurjournaal werkte zij freelance als fotograaf. Na 25 jaar op nieuwsredacties te hebben gewerkt, ging ze fulltime fotograferen, en met succes. Sacha fotografeert vooral portretten, documentaire- en foodfotografie. Ze heeft 3 kookboeken gemaakt met driersterrenchef Jacob-Jan Boerma: Down to Earth, Back tot Basics en Less is More. Haar laatst verschenen kookboek is Joie de Vivre, een ode aan de Franse keuken (2020) met 10 topchefs onder wie Jonnie Boer, Margo Reuten, Erik van Loo en Ron Blaauw. Sacha is een fanatieke hobbychef en gaat graag uit eten.



## Casper van Dijk

In het leven van Casper van Dijk vormen gastronomie en boeken het Leitmotiv. Casper studeerde rechten en bedrijfskunde en doet daar tot zijn vreugde bijna niets meer mee. Na een loopbaan als onder meer wetenschappelijk uitgever gooide hij zo'n 15 jaar geleden het roer om. Hij begon een loopbaan in de culinaire wereld, als bedrijfsleider in een traiteur, annex delicatessen- en wijnhandel. Ondertussen bouwde hij verder aan zijn verzameling boeken over eten en drinken. De keukens van Midden-Europa hebben al heel lang zijn bijzondere belangstelling. Momenteel werkt hij als boekverkoper bij boekhandel Kramer in Winterswijk. Daar houdt hij zich voornamelijk bezig met de kookboeken.



## Jeroen Doucet

Jeroen maakt samen met Jonas Nouwen de succesvolle foodpodcast Wat Schaft De Podcast. Jonas en Jeroen zijn al dertig jaar vrienden en trokken 4 jaar geleden de stoute schoenen aan om een podcast te maken over hun gedeelde liefde voor de keuken. De inmiddels 96 afleveringen worden ondersteund met een uitgebreide website, nieuwsbrief, social media, een Discord server en workshops. Jonas en Jeroen kunnen dit doen naast hun werk als media ondernemers en consultants, dankzij een groot team vrijwilligers en hun community De Brigade.

## Minta Nicolai

Minta komt uit een culinair nest. Haar ouders hadden een besloten restaurant aan huis. Haar moeders voorliefde was de mediterrane keuken, waar haar vader passende wijnen bij zocht. Na haar studie volgde ze de opleiding tot vinoloog aan de Wijnacademie waarna ze onder andere 'Hoge hakken aan de wijn' schreef. Na een aantal jaren in de wijnwereld gewerkt te hebben richtte ze zich meer op het culinaire. Zo creëerde ze o.a. culinaire concepten en content voor de televisieprogramma's KRO's Kookschool en Bake my Day, was culinair redacteur en 'wijngesicht' bij Allerhande en later adjunct-hoofdredacteur bij *delicious. magazine*. Na zes *delicious.* jaren keerde ze vorig jaar terug naar MPG, als content lead Allerhande.



## Sander Overeinder

Sander begon zijn carrière als leerling bij De Kersentuin, Christof en Restaurant Vermeer - allen 1 Michelin Ster-etablisementen in Amsterdam - waarna hij drie jaar in San Francisco werkte voor onder anderen Alice Water - Chez Panisse, Wolfgang Puck - Postrio, Traci Des Jardins - Rubicon. In 1997 opende Sander zijn eerste restaurant in de Amsterdamse Jordaan: Summum, dat destijds 'Soho in Amsterdam' werd genoemd. In 2003 richtte hij het succesvolle Club 11 op in het voormalige hoofdkantoor naast Amsterdam CS en was hij tot 2007 mede-eigenaar. In dat jaar opende hij Restaurant As (tot 2020) in het Beatrixpark te Amsterdam, met als filosofie en leidraad: lokaal van kop tot staart, een eetbare tuin, bijenvolkeren, 2 varkens en enkele kippen. In 2013 (tot 2019) begon hij Vuurtoreneiland op het Markemeer samen met Brian Boswijk. In 2021 opende restaurant VRR de deuren, samen met Stadsbakkerij As aan de Conradstraat 471 in Amsterdam waarvan Sander mede-eigenaar is.

## Barbara Serulus

Barbara is culinair journalist voor De Standaard Magazine en Knack Weekend. Ze schrijft artikelen en reportages, ontwikkelt recepten en mag in het hele land haar voeten onder tafel schuiven voor restaurantrecensies. Gedreven boeren, visionaire toekomstdenkers en heldhaftige ambachtsmensen doen haar hart sneller slaan. Daarnaast schreef ze ook boeken, zoals De Helden van het Echte Eten, met verhalen over ambitieuze ambachtsmensen, Bruis, een handleiding voor wie wil leren fermenteren en Diner, een kookboek met menu's voor onvergetelijke etentjes.

