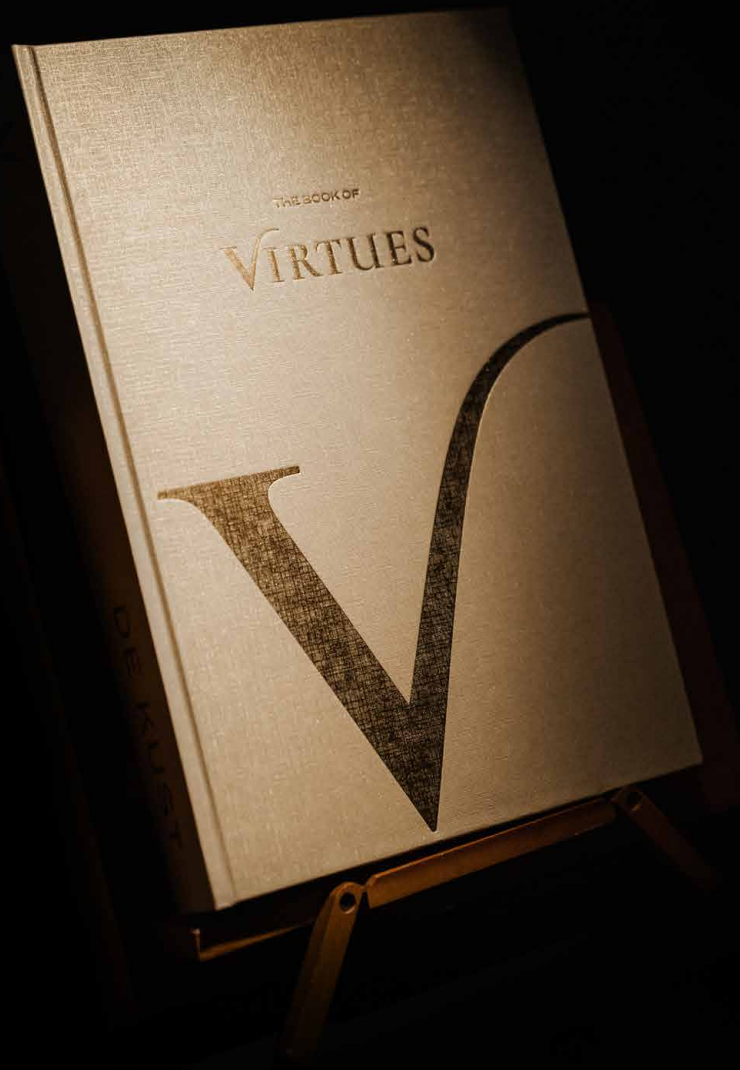


THE BOOK OF

VIRTUES

PRESSKIT





Hét oeuvre over nooit opgeven, families en ondernemerschap.

FASCINERENDE LEVENS- VERHALEN GEBRACHT DOOR ONDERNEMERS

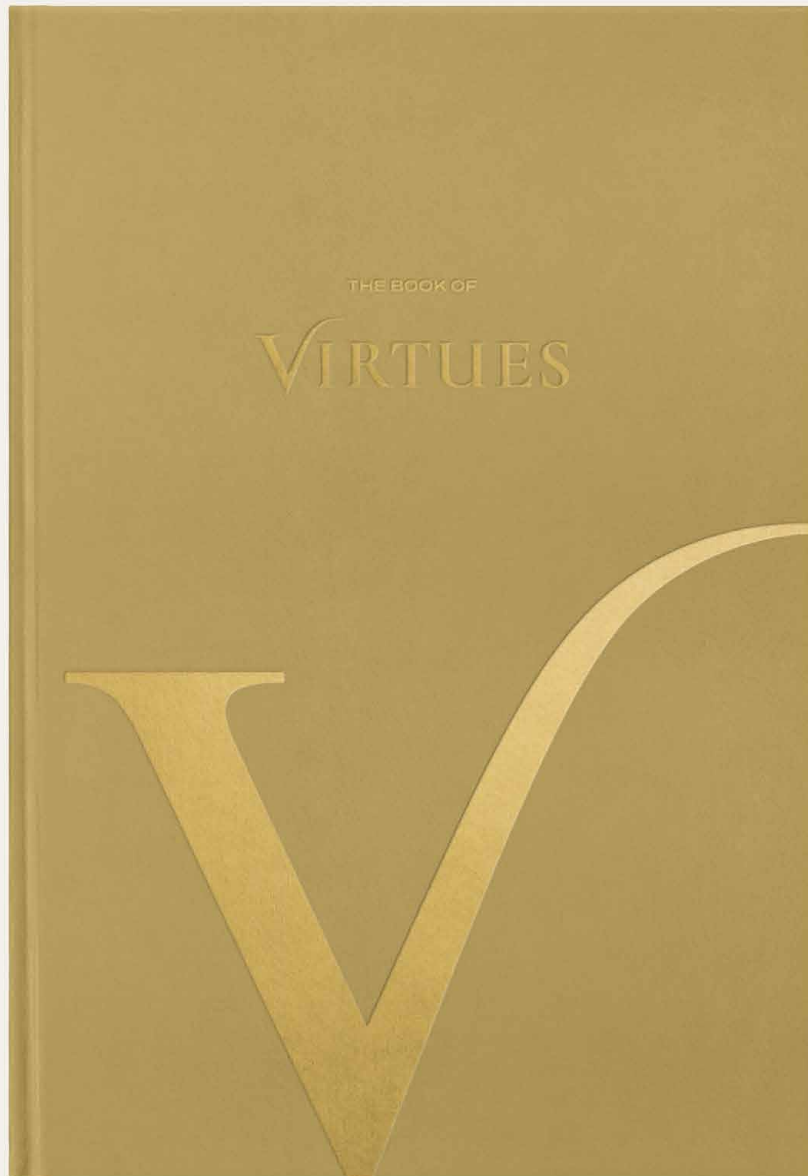
THE BOOK OF VIRTUES 2025

In deze hardcover editie brengen we aan de hand van persoonlijke reportages de verhalen over het reilen en zeilen van onze ondernemers in Vlaanderen.

Ondernemers en vakmensen nemen het woord in The Book of Virtues; een boek vol inspirerende verhalen over entrepreneurship, passie, adaptatie en nooit opgeven.

De mensen en de verhalen achter de zaken zijn een inspiratiebron voor iedereen en worden neergepend om zo de komende generaties een blijvende herinnering te bieden.

De trots, het harde werken en de passie van vakmanschap en ondernemen worden hier met de zaakvoerders van grote en kleine zaken aangehaald. De zaken die u dagelijks of sporadisch bezoekt krijgen hier een nieuw gezicht van menselijkheid.



De commerciële & technische specificaties



TYPE

Hardcover luxe-boek in gouden textuur met goudfolie

FORMAAT

Open 429 x 594 mm
Gesloten 210 x 297 mm

OPLAGE

5.000 stuks in eerste druk
Er wordt bijgedrukt tijdens periode van 10 maanden

VERDELING

- In de betere boeken- en krantenwinkel aan €50
- Online via de webshops aan €50
- Bij de gemeentebesturen, partners en bedrijven aan €50

DOELGROEP

Ondernemers, kaderleden, managers, bedrijfsleiders, bestuurders en vakmensen. Consumenten die het reilen en zeilen van zaken en merken willen ontdekken. Maar ook mensen die ambitieus, geïnteresseerd en gemotiveerd zijn door het ondernemerschap.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmeting enkele pagina	210 x 290 mm
Afmeting dubbele pagina	420 x 580 mm
Afloop	5 mm rondom
Resolutie	minimum 300 dpi
Druk	Quadri

WOUT BRU &
PETER DE CLERCQ



DIT IS EEN LEGENDE

Culinair ondernemen onder de sterren



Wout Bru brengt al vijf jaar pure smaken in verschillende restaurants in hartje Durbuy, barbecuechef Peter De Clercq ruilde onlangs de grill van Elckerlijc in voor zijn shop Soto in Knokke. De passie voor kwaliteit op het bord is wat hen verbindt. Dat, en hun liefde voor oldtimers. In La Bru'sserie spraken we over hun culinair parcours en hun gezamenlijke projecten. De amicale omgang doet vermoeden dat Peter De Clercq en Wout Bru elkaar al langer kennen. "We liepen samen school en beleefden vroeger verschillende horeca-avonturen", vertelt Peter. Wout pikt in: "We zagen elkaar terug op de Zoute Grand Prix waar ik het galadiner verzorgde. Oldtimers en een culinaire beleving zijn dan ook een goeie match!"

Die gedeelde joie de vivre is vandaag voelbaar in wat ze samen ondernemen. Zo is er het online foodplatform Cook at Home waarop beide chefs hun recepten delen. Daarnaast trokken ze naar Spanje om er Cinco Jotas, de beste ham ter wereld, en andere delicatessen te ontdekken én ze naar België te brengen.

EEN NIEUWE RICHTING

Peter De Clercq gaf een tijdje geleden een nieuwe wending aan zijn culinaire passie. Dochters Axelle en Naomi schrijven nu verder aan het verhaal van restaurant Elckerlijc. "De appel valt niet van de perenboom", dixit Peter. Hijzelf adviseert vandaag klanten in zijn winkel Soto, waar het buitenleven centraal staat. "In de shop in Knokke verzamel ik kwalitatieve ingrediënten die ik combineer met functionele barbecues en buitenobjecten."

"Ik kijk op naar de finesse die Wout brengt" — Peter De Clercq

Ook Wout Bru vond enkele jaren geleden een nieuwe uitdaging. Nadat hij de deur van zijn tweesterrenrestaurant in de Provence definitief achter zich dichttrok, kwam Wout terug naar België.

"Ik deed enkele pop-ups in Antwerpen, kookte op evenementen zoals de Zoute Grand Prix, ... tot ik samen met Marc Coucke een nieuw project startte in Durbuy binnen hotelconcept Sanglier."

VIRTUES



DIT IS
EEN LEGENDE

SHARING OP TOPNIVEAU

La Bru'sserie was de eerste zaak die we openden in Durbuy. "Ik vond L'atelier de Joël Robuchon in Parijs een fantastisch concept en gaf er een eigen toets aan", aldus Wout. In La Bru'sserie kiest u uit een 20-tal kleine gerechtjes uit alle windstreken.

"Ik kijk op naar de finesse die Wout brengt", vertelt Peter. "Andersom weet ik dat ik altijd terecht kan bij Peter voor tips over vuurkoken. Zijn knowhow is enorm", besluit Wout.

Wout Bru brengt al vijf jaar pure smaken in verschillende restaurants in hartje Durbuy, barbecuechef Peter De Clercq ruilde onlangs de grill van Elckerlijc in voor zijn shop Soto in Knokke. De passie voor kwaliteit op het bord is wat hen verbindt. Dat, en hun liefde voor oldtimers. In La Bru'sserie spraken we over hun culinair parcours en hun gezamenlijke projecten. De amicale omgang doet vermoeden dat Peter De Clercq en Wout Bru elkaar al langer kennen. "We liepen samen school en beleefden vroeger verschillende horeca-avonturen", vertelt Peter.

EEN NIEUWE RICHTING

Peter De Clercq gaf een tijdje geleden een nieuwe wending aan zijn culinaire passie. Dochters Axelle en Naomi schrijven nu verder aan het verhaal van restaurant Elckerlijc. "De appel valt niet van de perenboom", dixit Peter. Hijzelf adviseert vandaag klanten. Die gedeelde joie de vivre is vandaag voelbaar in wat ze samen ondernemen.

Daarnaast trokken ze naar Spanje om er Cinco Jotas, de beste ham ter wereld te ontdekken én ze naar België te brengen. Wout Bru brengt al vijf jaar pure smaken in verschillende restaurants in hartje Durbuy, barbecuechef Peter De Clercq ruilde onlangs de grill van Elckerlijc in voor zijn shop Soto in Knokke. De passie voor kwaliteit op het bord is wat hen verbindt. Dat, en hun liefde voor oldtimers. In La Bru'sserie spraken we over hun culinair parcours en hun gezamenlijke projecten. De amicale omgang doet vermoeden dat Peter De Clercq en Wout Bru elkaar al langer kennen.

WOUT BRU: SANGLIER-DURBUY.BE
PETER DE CLERCQ: SOTOKNOKKE.BE



Tarieven reportages

TYPE	PAGINA'S	TARIEF
Twee pagina's	2	€2.400
Vier pagina's	4	€3.000
Zes pagina's	6	€4.000

Wenst u ook in
Virtues te verschijnen?
team@virtues.be

VIRTUES

Stationsstraat 188
8020 Oostkamp
virtues.be
050 96 03 77



THE BOOK OF

VIRTUES

TEAM@VIRTUES.BE