

STOEMP BXXL





STOEMP BX XL

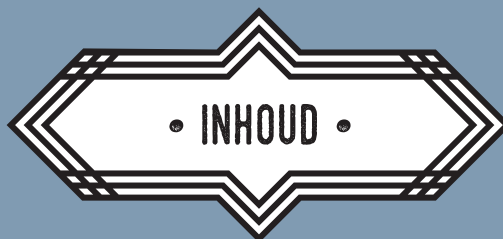
*een Brusselse
mengelmoes van
verhalen en recepten*

ALBERT VERDEYEN

TEKST: MARC VAN STAEN

FOTOGRAFIE : HEIKKI VERDURME

 | LANNOO



• INHOUD •

INLEIDING	6	ROBERT MASURE	62
BASISRECEPT VOOR STOEMP	8	Stoemp van Luikse salade	64
HOOFDSTUK 01: BRUSSELSE STOEMP	10	JEAN-MICHEL BERNA	66
RECEPTEN VAN BRUSSELSE STOEMP	12	Stoemp op de wijze van hachis parmentier	68
GEERT DEHAES	14	LAURENT VAN DER ELST	70
Pladijs gevuld met stoemp van asperge en roze pompelmoes	17	Tomaten gevuld met stoemp	72
DE SERRES VAN LAKEN	18	DAVID PONNET	74
Stoemp van rodekool met pijlstaartinktvis	20	Stoemp met hazelnoten en runderhaas	76
SERGE BORLÉE	22	LYDIA RENNY	78
Stoemp van Gentse waterzooi	24	Stoemp met witloof, ham en kaas	80
DE STRIPFRESCO'S VAN BRUSSEL	26	LE CLOS DES MILLIARDAIRES	82
Stoemp van hete bliksem	28	Stoemp met uienconfituur en ganzenlever	84
MARC DANIELS	30	MABRU	86
Stoemp uit Oostende	32	Forel gevuld met stoemp van selderij en prei	88
PATRICK DE CORTE	34	DE BIOMARKT VAN SINT-GILLIS	90
Stoemp met dragon en sint-jakobsvruchten	36	Wrap van stoemp met kokos	92
MARC VANOVERSTRAETEN	38	Stoemp van gebakken kip met kokosolie, mango en gember	93
Stoemp van garnalen en Portugese oesters	40	MARIE-ANNE GULDICKX	94
FRED MARTEAUX	42	Stoemp met hamburger van angus beef Vanreusel	96
Stoemp van waterkers en garnalen met spiegeleitje	44	HENRI DE BAER	98
UNION SAINT-GILLOISE	46	Stoemp met pottekeis en spekjes	100
Stoemp van bloemkool en Breydelspek, met pickles	78	JEAN-FRANCOIS JANSSENS	102
DIRK BUYSSENS	50	Stoemp met bloedworst en peer	104
Stoemp met mosterd en gebakken kabeljauw	52	HUGUES HENRY	106
SÉBASTIEN VANDENHEEDE	54	Stoemp met dragonmosterd	108
Stoemp van witloof en sinaasappel met eend	56	PATRICK CASSOTH	110
EXPO 58	58	Stoemp van peterselie en ui met gebakken gerookte zalm	112
Stoemp expo 58	60	JULES VANWINGH	114
		Stoemp met stoverij in bladerdeeg	116



STEF VANDENBERGH	118	DE EUROPESE WIJK	168
Stoemp met boerenworst	120	Stoemp fusion	170
PIERRE MELIN	122	EVREN SERBEST	172
Kroketten van stoemp met basilicum	124	Stoemp kebab	174
HOOFDSTUK 02: ZINNEKE STOEMP	126	PUGGY	176
RECEPTEN VAN STOEMP ZINNEKE	128	Stoemp English breakfast	178
DE NOORDWIJK	130	Stoemp met Zweedse balletjes	180
Stoemp ras el hanout	132	Stoemp coq au vin	182
MATONGE	134	PINO RIGANTE	184
Stoemp met moambe	136	Stoemp du pizzaiolo	186
JURGEN BAATZSCH	138	FERREIRA, ZON VAN EEN	
Stoemp uit het Ruhrgebied	139	PORTUGESE IMMIGRANT	188
Stoemp met kerrie en worst	140	Stoemp frutos do mar	190
YANNICK DEGROOTE	142	JOSE-ANTONIO CABANAS-CUESTA	192
Poutine van stoemp	144	Stoemp op de wijze van paella	194
NICOLAS TSILOGIANNIS	146	Stoemp uit Peking	196
ZOITSA LIANOPOULOS	148	Stoemp met Balkansalade	198
Stoemp met tzatziki	150	Stoemp Loch Ness	200
TONI MALANDRINI	152	Stoemp spring rolls	202
Stoemp met pesto	154	Stoemp florentine	204
Stoemp funghi	156	Stoemp goulash	206
MOHAMMED JELOUL	158	Stoemp pollo con mole poblano	208
Stoemp op z'n couscous	160	Stoemp stroganoff	210
CHEZ STANS BY JAN MULDER	162	Thaise stoemp	212
Hollandse stampot	164	AFTER STOEMP	214
Stoemp met maatjes	166	BESLUIT	215



BRUSSEL IS EEN VERBORGEN STAD. Niet in de betekenis die Paul de Saint-Hilaire haar gaf in zijn mysterieuze, bijna mythische werken over de hoofdstad, maar veeleer omdat zij zich alleen openbaart aan hen die wat verder gaan dan een bezoek aan Manneken Pis of het traditionele kiekje van een hand die, dankzij een handige toepassing van de perspectiefwetten, een van de bollen van het Atomium vasthoudt. Deze stad is een echte puzzel, waarvan de verschillende wijken evenveel mozaïeken vormen, dorpen vol verscheidenheid, trossen van gemeenten die rond de kern van de binnenstad liggen. Brussel is een stad met vele gezichten. Zij toont haar bezoekers zowel het beeld van een moderne grootstad als het bucolische profiel van een dorp dat ongewild groot is geworden.

Een hoofdstad op mensenmaat, zo zegt en leest men vaak. En met een vleugje Parijs, maar zonder de minste arrogantie. Brussel is veranderd en geëvolueerd sinds de mooie tijd van de rijtuigen, zoals bezongen door de grote Jacques Brel. Oude ansichtkaarten ademen nog de geur van de belle époque, maar ook de walgelijke stank van de open Zenne, het trage ritme van de marktkramers, de beursmakelaars met hun bolhoeden op het terras van de Cirio langs het Beurspaleis, de wandelaars op hun zondags in de Groendreef, het geschreeuw van de voddemannen. Uit die tijd stamt de typische spottende humor (*zwans*) van de Brusselaars, maar ook hun verknochtheid aan hun stad.

Brussel onderging een gedaanteverwisseling door de grote werken die werden uitgevoerd in opdracht van een baardige koning en van een zekere Paul Vanden Boeynants, die zich helemaal liet inpalmen door de sirenenzang van de moderne hoogbouw. De stad werd blijvend getekend door mooie herinneringen aan de Expo 58, maar evenzeer verminkt door stedenbouwkundige ingrepen wars van elke esthetische logica, en dat gedurende een periode die volgens sommigen veel te lang is blijven duren. Hoeveel gebouwen werden niet gesloopt of verbouwd volgens de regels van een typisch Belgisch 'façadisme' dat, jammer genoeg, ons handelsmerk werd... Hoeveel mooie middagen aan de waterkant werden voorgoed onmogelijk gemaakt door de overwelving van de Zenne? Deze beelden tonen fraaie locomotieven, brullende beesten met een glanzende machinerie die de stations binnenlopen, toen nog de toegangssluisen tot de stad. En ook een melkmeisje van wie de kar vol tin en melkproducten wordt getrokken door een hond die z'n tong uitsteekt. Een andere tijd...

Vandaag zijn de vergeelde bladzijden van dit fotoboek definitief omgedraaid. We zijn er ons allemaal van bewust dat de vooruitgang niet kan worden tegengehouden, maar ook dat we omzichtig moeten omgaan met deze stad, die ooit een groene long was en tegelijk een reusachtig cabaret, en die nu - mede door toedoen van Europa - een

kosmopolitisch labo is geworden, met uiteenlopende nationaliteiten en herkomsten.

We leven niet meer in de tijd van Bossemans en Coppenolle. En evenmin in die van Charles Buls. De stad was toen de weerspiegeling van haar inwoners. De herinneringen aan deze 'Image d'Epinal', deze oude prent, moeten we kost wat kost koesteren en in stand houden. Nostalgie is een mooi gevoel, en de prachtige gevels en gebouwen die nog bewaard zijn gebleven - schitterende realisaties van Horta, precisiewerk van Biérot - zijn zoveel als onze piramiden. De tijden veranderen, maar Brussel slaagt erin om meteen en automatisch de *dolce vita* van vroeger op te roepen bij haar bijzonder talrijke bezoekers, ondanks de bijkomende dimensie van Europese hoofdstad, waarop ze zich terecht beroemt.

Ook vandaag is de stad nog steeds de weerspiegeling van haar inwoners. Brusselaars zijn nog altijd levensgenieters, en ze houden nog steeds van hun stad. Die heeft een indrukwekkend aantal nationaliteiten verwelkomd, en ook ontzaglijk veel culturele invloeden. De stad heeft zich steeds gevoed aan deze buitenlandse bijdragen.

De Brusselaars staan bekend om hun manier van doen en hun taalgebruik. De *zwans* dus. Wat een mooi woord is dat! Brusselseirs hebben niet alleen een sappig dialect en accent, maar ook die zacht spottende humor die hun eigen is, gedoopt met dit perfecte woord met zijn volmaakte klank. Een Brusselaar is een beetje 'een grote mond', zoals Bossemans het zei. Hij is dikwijls gewiekt, vaak sympathiek, en spreekt altijd met die lichte spot. Ironie en zelfironie worden met veel zwier tentoongespreid.

Een dikkenek is de Brusselaar zeker, maar hij heeft ook een groot hart. Hij verwelkomde vele tientallen neven uit nabije of verafgelegen landen, die nu zorgen voor de diversiteit, het multiculturalisme, de mengkroes die typisch Brussels is. Het is makkelijk om te vertrekken van het concept van een optelsom van identiteiten, maar een stad straalt ook af op haar inwoners. Ze omhult hen, ze maakt hen haar eigen.

De internationale uitstraling die Brussel vandaag heeft, geeft de stad een aura, een statuut dat nieuw is in haar geschiedenis, al heeft de stad altijd al een sterke aantrekkingskracht uitgeoefend op bezoekers en buitenlanders. In deze wereldmetropool, waar bureaucratie, lobbywerk, politiek, internationale handel en ambtenarij een belangrijke plaats innemen, bleven nog enkele bastions uit vroegere tijden bewaard, relieken die intact zijn gebleven en hun oude charme hebben bewaard. Stoemp is er daar één van.

Het gerecht ontstond in de keuken der armen, legde een lange weg af en werd een van de grote klassiekers in het gastronomische erfgoed van Brussel. Het komt (wellicht) uit Nederland, reisde naar België onder diverse benamingen en varianten, en streek neer in Brussel, waar het een van de favoriete bereidingen van onze grootmoeders werd en op die manier deel ging uitmaken van de onuitwisbare herinneringen uit onze kinderjaren, om ten slotte een trendy icoon te worden in de toeristische gidsen.

Mede door het blijvende engagement van Albert Verdeyen, de vurigste aanhanger van het gerecht, werd stoemp opgenomen op het vaandel van de hoofdstad. Een stad die zelf, door haar gemengd karakter, veel weg heeft van een demografische stoemp.

Het is in deze geest van verscheidenheid dat dit boek traditionele Brusselse bereidingen zal voorschotelen (aanvullingen op de eerste twee boeken: *Stoemp!* en *Stoemp 2*) maar ook stoemprecepten die duidelijk zijn geïnspireerd door de ingrediënten en de tradities van buitenlandse keukens die we hebben leren kennen tijdens onze culinaire reis door Brussel.

Haal de passe-vite maar al boven!

Marc Van Staen

- stoemp boek -



DEZE BEREIDING VORMT DE BASIS VAN ALLE VARIANTEN
VAN STOEMP IN DIT BOEK.

BASISRECEPT VOOR STOEMP

Voorzie 1 kg aardappelen voor 4 tot 6 personen.

Schil en was de aardappelen (ik gebruik vooral bintjes, die perfect geschikt zijn voor stoemp).

Kook ze vervolgens in een grote pot met gezouten water.

Prik de aardappelen met een aardappelmesje. Als ze geen weerstand meer bieden, zijn ze gaar.

Giet de aardappelen af.

Pureer ze met een passe-vite of met een stamper, zonder toevoeging van vetstoffen (voeg dus geen melk, boter, eieren of room toe).

Je kunt deze basisbereiding voor stoemp in de koelkast bewaren. Ze zal zeker van pas komen als je 's avonds afgepeigerd bent en weinig zin hebt om te koken.

Dit basisrecept is wat ik de 'mise en place' van de stoemp noem.

De recepten die volgen, heb ik uitgezocht en bedacht om Brussel te eren. Ze bieden het grote voordeel dat je ze kunt serveren met zowel vlees of gevogelte als met vis.

Aan jou om eindeloos te variëren en nieuwe combinaties uit te proberen.



hoofdstuk 01





RECEPTEN VAN BRUSSELSE STOEMP



DE BRUSSELSE GASTRONOMIE. De Brusselse restaurants. De lokale producten. Heel deze kleine wereld gonst rond het Sint-Katelijneplein, de Vroegmarkt (Mabru), het slachthuis van Anderlecht. En in de cafeetjes waar je, tussen twee pilsjes door, verrukkelijke kleine gerechten kunt eten.

En dan dat accent! Die subtiele mix van Frans en Vlaams, waarin woorden uit beide talen handig en nonchalant door elkaar worden gehaspeld, wat gesmeerd loopt dankzij eeuwenlang voorvaderlijk oefenen en overdracht binnen de familie. Mijn kindertijd. De gerechten uit die kindertijd. Het sappige taaltje van mijn ouders in een stad waar een politieagent door het klootjesvolk in zijn *strotje* (straat) wordt uitgemaakt voor *ajoein* (ui). De woensdagmiddag, als mijn mond vol rode vegen de recente doortocht verried van een groot bord *ballekes* (vleesballetjes). Met gesloten ogen zittend in de Poechenellekelder, bij Mich van de Poech, genietend van het hoogtepunt van de Brusselse gastronomie: *de bloopansj* (bloedworst). Na schooltijd snel naar Caraboua Boma, de lokale *bollewinkel* (snoepwinkel), om me vol te stoppen met karamels en *kalisj* (zoethout). De zonnige dagen in Anderlecht, met een stevige *bouteram mèt ettekeis* (boterham met Brusselse kaas) of, nog beter, *pottekeis* (Brusselse kaas gemengd met verse kwark), die werd doorgespoeld met een koele Faro of een Kriek. De voetbalmatchen waar we pistolets mee naartoe namen, met *kikap* (hoofdkaas) en mosterd of met *gekapt* (gehakt), met pickles natuurlijk. Op de Grote Markt stoppen bij *Meeke Karikol* om er de kaviaar van de Marollen te proeven. En dan de zondagmiddag met het hele gezin rond een lekkere gebakken kip met sla en frieten, als echte *kiekenfretters*.

Wat een grondstoffen om de verbeelding aan het werk te zetten, wat een ingrediënten om te laten marineren in de kookpot van onze herinnering...

Laat ons beginnen met enkele recepten van stoemp die rechtstreeks zijn geïnspireerd op de Brusselaar die nog steeds brusselt. Een Brussel dat resoluut voor modernisme heeft gekozen en dat er in 1958 zelfs het uithangbord van was. Maar in de geest van mijn vrienden in de hoofdstad weergalmen nog steeds de vrolijke echo's van Vrolijk België en wiegen nog steeds de hoepelrokken.



Crêpes - Pa
Sucre 2,50€
Chocolat 3,00€
Spe
Gra



x GEERT DEHAES x

Het is niet gemakkelijk om een parkeerplaats te vinden in de Veeweidestraat in Anderlecht. Het Dapperheidsplein, waar de pioniers Sporting Anderlecht boven de doopvont hielden, is een verkeersknooppunt van bedremmelde chauffeurs die net als ik op zoek zijn naar het onvindbare: de graal van de automobilist in de schaduw van de Sint-Guidokerk. Meteen herinner ik me de tip die de goede Geert Dehaes me aan de telefoon heeft gegeven: 'In de Victor Rauterstraat zul je zeker plaats vinden'. Bingo! Net achter het cultureel centrum Zinnema heeft een versleten Mercedes het uitstekende idee om te vertrekken.

Ik zet de kraag van mijn jas recht. Er staat een bijtende, koude wind. Een dame die uit de Chapeau Blanc komt, rilt even en lijkt rechtsomkeert te willen maken om terug te keren naar de warmte van het restaurant.

Er is al volk in Zinnema. Voorbij de vestiaire en de receptiesdesk hebben zich groepen gevormd in de lounge. Ik word verwelkomd in goed Brussels dialect. De meeste mensen hier gebruiken graag dit sappige taaltje. Het stuk dat *het Brussels Volkstejoëter* hier vandaag brengt, is een Brusselse versie van een beroemde Franse vaudeville waarin destijds een zekere Bourvil schitterde: 'De gooi planque!'

De bar wordt al bestormd en de kleine dame, die nauwelijks boven de toog komt, heeft het erg druk.

Er wordt volop bier getapt.

Geert Dehaes komt me tegemoet, vergezeld van twee koele, parelende blondjes die allebei Jupiler heten.

Hij is in de veertig. Een sympathieke kop. Een lichtjes sceptische blik. Een glimlach is nooit veraf. Hij draagt een gelegenhedsbaard in voorbereiding van zijn volgende rol.

Een echt personage, onze Geert. Tijdens onze eerste ontmoeting stond ik versteld van zijn Brussels. Hij praat traag en bedachtzaam, laat de lettergrepen slepen. Zijn dialect is - bij wijze van spreken - academisch. Zoals gebruikelijk in de hoofdstad glipt er af en toe een Frans woord tussen, als vanzelfsprekend. Zijn mengtaaltje klinkt als een zangerige, trage stroom, een melopee, een melodie van woorden.



Dit sappige Bargoens wordt met veel juistheid en, laat het ons maar zeggen, theatrale uitgesproken, met hetzelfde plezier waarmee je een bekend deuntje zingt. Tijdens het toneelstuk, dat wordt gebracht door enthousiaste amateurs die feilloos Brussels spreken, is Bourvil snel vergeten. Het werkt. Vierhonderd toeschouwers volgen het boulevardstuk aandachtig tot aan de ontknoping.

Geert, die dit keer geen deel uitmaakt van de casting, houdt zich onopvallend in een hoekje. Hij heeft er zijn schik in. Het is weer eens gelukt. Enkele weken later, na een toernee in Brussel en omgeving, zullen 14.000 mensen hebben meegenoten van deze culturele, peda-

gogische en folkloristische ervaring.

Geert is sinds talrijke jaren de spil van een ietwat gek project dat is ontstaan onder de koepel van Be.Brusselleir. Deze vereniging van enthousiastelingen heeft zich tot doel gesteld het erfgoed van de Brusselse streektaal te vrijwaren. We hebben het hier over het echte Brussels dialect en niet over zijn Franstalige tegenhanger, die al even sappig is en die het Beulemans wordt genoemd, naar het beroemde toneelstuk *'Le Mariage de Mademoiselle Beulemans'* ('Het Trouwfeest van Juffrouw Beulemans').

Elk jaar geeft Be.Brusseloir weer blijk van heel wat verbeelding en creativiteit (en van overtuigingskracht bij de politici) om de grote waaier van activiteiten van de vereniging te behouden.

Het Brussels Volkstejoêter is een van de best zichtbare delen van deze ijsberg. Sinds het begin van de jaren 2000 bouwde het toneelgezelschap een indrukwekkend repertoire op, met lokaal geïnspireerde stukken maar ook met 'N kat es gin poos' ('een kat is geen poes') uit het oeuvre van niemand minder dan William Shakespeare of 'Den emmerdeur', gebaseerd op de bekende film met Jacques Brel en Lino Ventura. Goldoni, Feydeau, Francis Véber (*Le dîner de cons*) stonden ook al op het programma.

Dit deel van de activiteiten van Be.Brusseloir is een hulde aan de *zwans*, een ceremonie ter ere van Brussel en de Brusselaars. Dit gaat veel verder dan de bescherming van een met uitsterven bedreigd dialect. Het is een van de natuurlijke woongebieden van het orale erfgoed, dat de vereniging opnieuw wil beplanten met jonge scheuten.

Dat is ook de bestaansreden van de Akademie. Die pedagogische 'afdeling' van Be.Brusseloir organiseert avondlessen Brussels, maar verleent ook haar medewerking aan heel ernstige universitaire publicaties. Deze wetenschappelijke broeiketel heeft bijvoorbeeld al een Brusselse grammatica opgeleverd.

Sinds 2004 wordt elk jaar 'De week van't Brussels' georganiseerd, voor de promotie van het Brusselse dialect: een week vol activiteiten waar kunstenaars, verenigingen en culturele organisaties hun 'Brusselheid' kunnen ontplooiën. Literaire salons, boekvoorstellingen, dictees, conferences, rondleidingen, concerten met zowel respect voor de tradities als oog voor nieuw talent en nieuwe linguïstische inzichten. En natuurlijk altijd in een leuke sfeer.

Die toffe sfeer vind je zeker ook terug tijdens de verkiezing van de 'Brusseloir van't joêr'. Elk jaar wordt op die manier een verdienstelijke persoon die zich heeft ingezet voor de Brusselse cultuur, in de bloemetjes gezet. En in 2011 was dat een zekere Albert Verdeyen!

Er bestaan zelfs dialectverenigingen met poëtische namen. 'De Brusselse dialektosjetaaite' bijvoorbeeld, organiseert voorstellingen en praat- en leetuurgroepen (in het Brussels natuurlijk). De vereniging publiceert ook nieuwsbrieven. Als je die hardop gaat lezen, worden je lachspieren gegarandeerd getraind, zelfs (en vooral) als het om ernstige onderwerpen gaat.

De raad van beheer vergadert op regelmatige basis. Onder het voorzitterschap van Johan Verminnen en van andere overtuigde Brusselaars wordt de dagorde afgewerkt. De inhoud is ernstig, de gedachtewisselingen relevant. Maar de *zwans* is nooit veraf en na afloop komt een goed glas Belgisch bier de keelgaten spoelen.

In Zinnema ga ik de acteurs gedag zeggen. Een sponsor heeft een afterparty georganiseerd. Iedereen heeft lol en haalt de beste momenten van het stuk nog eens op. Ik zie Geert staan vlak bij het buffet, met een lekker glas witte wijn, op dit zoveelste succes dat hij aan zijn palmares als directeur-generaal kan toevoegen.

Be.Brusseloir, een vereniging die leeft, die het Brusselse dialect doet herleven en die, ver van overdreven nostalgie, dit rijke verbale en ongemeen boeiende erfgoed een moderne voedingsbodem biedt en een wetenschappelijk kader, opdat het nooit zou verloren gaan.

- stoemp bxxl -



PLADIJS GEVULD MET STOEMP VAN ASPERGE EN ROZE POMPELMOES



INGREDIËNTEN

2 bundels asperges
2 roze pompelmoezen
olijfolie
peper en zout
1 theelepel suiker
2 dl room
400 g aardappelpuree
nootmuskaat
2 pladijzen, gefileerd
bieslook

BEREIDING

Schil de asperges en snijd ze in schuine stukjes. Snijd partjes uit de pompelmoezen en bewaar voor later. Verhit wat olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de asperges goudbruin. Kruid met peper en zout. Voeg op het laatst de suiker toe en roer tot hij is opgelost. Blus met de room en breng aan de kook. Voeg de puree toe en meng tot alles warm is. Daarna mogen de pompelmoespartjes erbij. Breng de stoemp op smaak met peper, zout en nootmuskaat en houd warm. Verhit olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Kruid de pladijsfilets met peper en zout en bak ze kort aan elke zijde krokant. Vul ze op met de warme stoemp en serveer met wat bieslook.



x DE SERRES VAN LAKEN x

Brussel is een moderne stad die net als alle andere grote steden wordt aangevreten door de kanker van het verkeer. Maar ze is ook een levend wezen dat wordt gevoed door talrijke groene longen: het Terkamerenbos, het Woluwepark, het Josaphatpark...

Het park van Laken heeft het privilege het kasteel van Laken te mogen herbergen, de koninklijke residentie van onze vorsten.

Het park ontrolt zijn grote groene tapijt vanaf het Heizelplateau, in de schaduw van Brussels Expo en van het Atomium. Het wordt kort onderbroken om plaats te laten voor het openluchttheater en voor joggers (de natuurlijke oneffenheden in het terrein lenen zich uitstekend hiertoe). Daarna loopt het park verder door, richting het gewezen Amerikaans theater en de Donderberg, een heuvel die door de kinderen uit de buurt de Katteberg werd genoemd; ze speelden er hele dagen en schoten naar elkaar met rotjespistolen, wat de konijnen op de vlucht deed slaan.

Verderop lijkt deze groene ruimte ordelijker en eleganter te worden. Ze neemt de allure aan van een landschapspark in Engelse stijl. Op de asfaltweggetjes fietsen hoofdzakelijk kinderen. Verderop liggen de charmante Sint-Annakapel en de raadselachtige Sint-Annabron, ook wel Vijf Wondenbak genoemd.

Volgens de oudere mensen bezit het water - dat nog slechts met een dun straaltje te voorschijn spuit - geneeskrachtige eigenschappen. Ik herinner me nog dat ik, na een voetbalmiddag, dorst had en languit in de fontein ben gevallen. Dit mythische bad had mij dus moeten sterken, maar wat mij vooral is bijgebleven is het pak slaag dat ik thuis van mama kreeg toen ze me doorweekt zag binnenkomen, als een mus na het onweer.

Hogerop, in de richting van de Japanse Toren en van het Chinese Paviljoen, kom je voorbij het monument voor Leopold I en daarna bij de afsluiting van het koninklijke domein.

Binnen dit domein, in de Koninklijke Parklaan, wacht een aangename verrassing, een verwezenlijking uit het Haussmanntijdperk onder Leopold II: de serres van Laken.

Deze glazen tempel met zijn ijzeren skelet is een botanisch paleis. Een prachtige plek, die slechts enkele dagen per jaar toegankelijk is voor het publiek. Zo wilde het de koning-bouwer in zijn testament. De opkomst is altijd groot, maar slechts weinig bezoekers weten dat Leopold II hier zijn laatste adem uitblies.

De serres zijn een ode aan de art nouveau. Ze geven onderdak aan de prachtigste planten, een flora met duizend kleuren, afkomstig van overal ter wereld.

Wie nog nooit de serres van Laken heeft bezocht, moet daar dringend werk van maken. Wandel tussen de sinaasappelbomen en de camelia's, geniet van deze streling voor het oog. Als je door het paviljoen van de palmbomen loopt, is het niet onmogelijk dat je, even, in een korte rilling, de ziel van de koning-tuinman voelt passeren.



STOEMP VAN RODEKOOL MET PIJLSTAARTINKTVIS



INGREDIËNTEN

1 ui, in blokjes
margarine
½ rodekool, fijngesneden
1 jonagoldappel, in blokjes
peper en zout
1 eetlepel suiker
2 dl melk
2 eetlepels frambozenazijn
400 g aardappelpuree
4 pijlstaartinktvis (schoongemaakt en panklaar)
olijfolie
4 eetlepels gehakte peterselie

BEREIDING

Stoof de ui glazig in wat margarine en voeg de rodekool en appel toe. Stoof zachtjes en kruid met peper en zout. Voeg de suiker toe en blus met de melk en de azijn. Breng aan de kook, voeg de puree toe en meng tot alles warm is. Breng op smaak met peper en zout en houd warm. Snijd de inktvis in reepjes en kruid met peper en zout. Verhit wat olijfolie in een hete pan met antiaanbaklaag en bak de reepjes inktvis kort maar krachtig aan. Voeg op het laatst de gehakte peterselie toe. Serveer met de stoemp.





x SERGE BORLÉE x

Serge Borlée laat zijn accent uit op de vestingmuren van het Oude Brussel zoals je een hond uitlaat in het Warandepark: met nonchalance. Zijn officiële functie: hoofdinspecteur van de dienst Horeca van de Brusselse politie. Niets meer en niets minder.

Met zijn team is hij verantwoordelijk voor de controle van meerdere duizenden voedingszaken en ook van festiviteiten en grote evenementen in de stad. Om die reden was hij ook aanwezig tijdens het Heizeldrama. 'Een zwarte vlek in mijn kast met souvenirs', zegt hij. Hij houdt van zijn job. In het contact met de burgers blijkt keer op keer hoe belangrijk zijn werk is. Zijn contactvaardigheid en zijn talenten als facilitator en bemiddelaar komen hem goed van pas. De mediageniekste wapenfeiten van deze Brusselaar liggen echter op een totaal ander vlak. Op een goede dag rinkelt zijn gsm. Tot zijn grote verbazing hangt Lance Armstrong aan de lijn. De Texaan is op dat moment op het hoogtepunt van zijn roem - er is nog geen sprake van de latere aftakeling - en hij weet dat hij een levend symbool is geworden van het zegevierende Amerika. Armstrong wil zijn veiligheid verbeteren en zijn fysieke integriteit verzekeren. Hij zoekt een stevige, betrouwbare kerel, iemand met lef, om hem door de mensen-

massa's te loodsen en te anticiperen op kloppen in de rug of dodelijke elleboogstoten aan het eind van de etappes. Iemand die met druk kan omgaan en die op een efficiënte manier de weg kan banen naar de bus of het hotel, dwars door de menigte rond de aankomstlijn. Op die manier kan de wielrenner zelf kostbare tijd sparen om die te wijden aan concentratie en recuperatie. En zo is Serge, met zijn kale kop en zijn groot enthousiasme, een bekende figuur geworden in het peloton. In ieders ogen was hij voortaan de engelbewaarder van Lance Armstrong. Deze man, met zijn sympathiek, hartelijk voorkomen en zijn schattig Brussels accent, was een fervente wielervriend. Hij offerde het grootste deel van zijn vakantie op aan de wielersport. Eerst als verzorger bij Histor-Sigma, daarna bij Motorola en ten slotte bij Telekom, tot hij het aanbod van Lance aanvaardde bij US Postal. Daarna maakte hij nog de transit naar het Astana van Vinokourov om uiteindelijk bij Silence-Lotto en de Australiër Cadel Evans te belanden.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Met bijzondere dank aan Lesley De Bont.

Recepten: Albert Verdeyen

Auteur: Marc Van Staen

Co-auteur: Gino Laureysen (Kookeiland)

Foodstylist: Mitch Coldenhoff

Fotografie: Heikki Verdurme met assistentie van Sarah Wijns, behalve pag. 10, 55, 87, 99,

107, 111, 134, 168, 188: Shutterstock, pag. 19: Tim Heirman, pag. 10: S-F en Anton Ivanov,

pag. 23 Xavier Pironet en Chris Dorney, pag. 31: Rob Van Esch, pag. 71: Artoflightpro,

pag. 91: Studio Wauters, pag. 127: Skyfish, pag. 162: Belga Image

Fotografie van Albert Verdeyen op de cover: Johan Jacobs

Vormgeving: Whitespray

Vertaling: Doreen Espeel en Nicole Halleux

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:

redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/156 – NUR 440 en 442

ISBN: 978-94-014-2601-5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.