

biotoop

PASTORALE - BART DE POOTER

TEKST: ROBBY SALLAETS
FOTOGRAFIE: KRIS VLEGELS

 | LANNOO



13 MEI 1968

14 MEI 2019

Voorwoord

Op een bepaald moment in je leven is het tijd om even stil te staan, terug te blikken op wat je allemaal verwezenlijkt hebt en te kijken naar wat de toekomst brengt. Met dit boek neem ik je graag mee in mijn wereld en leven als chef, zakenman en vader. Ik wil je laten kennismaken met de mensen en ervaringen die mij naar een hoger niveau hebben getild. De echte sterren achter Pastorale maar ook de drijfveren en partners van andere projecten. Ik heb zo enorm veel geleerd en ervaren van mensen rondom mij dat ik alleen maar dankbaar kan zijn. Met dit boek hoop ik iets terug te geven. Niet enkel vertel ik over de hoogtepunten en dieptepunten, maar ik deel ook graag wat ik heb geleerd. Mijn favoriete technieken, de verhalen en bereidingen achter de gerechten waarmee ik Pastorale op de kaart heb gezet en mijn passie voor kunst in relatie met gastronomische ervaringen.

De voorbije vijftig jaar waren behoorlijk intens. Ik heb geleefd en werd soms geleefd. Maar ik kan met de ene hand op het hart en de andere op de buik zeggen dat ik heb genoten, en alles hetzelfde zou doen als ik het opnieuw kon doen. Het was en is nog steeds intens, maar zo heb ik het graag. Mensen die me kennen, weten dat werken en plezier bij mij hand in hand gaan.

Welkom in mijn verhaal.

Welkom in mijn biotoop.

Bart

BURCHT, PASTORIJ, PASTORALE

Begin 14de eeuw. De hoogstgelegen poel van Reeth, toen nog een gehucht van Kontich, trekt de aandacht van de grondheer van Berckelaer. De vazal van het machtige riddersgeslacht Berthout vindt het de perfecte bouwplaats voor een hoeve. Het Hof groeit uit tot de plattelandsburcht Retergoed, die vervolgens zal evolueren tot de eerste Reetse pastorie. Het is deze pastorie die zeven eeuwen later de kern zal vormen van het sterrenrestaurant Pastorale light.

VAN BURCHT NAAR MIDDELEEUWSE PASTORIE

De adellijke familie van Berckelaer vestigt zich ten zuiden van het 14de-eeuws Kontichse gehucht Reeth, langs het brongebied van de Molenbeek. Om zijn relatie met de opkomende geestelijke macht te versterken laat grondheer van Berckelaer op de hoeken van zijn landgoed Retergoed twee kapellen bouwen. Een kapel is gewijd aan de Heilige Maria-Magdalena en zal later de dorpskerk worden. De andere kapel zal de huidige Laarkapel worden. Het Retergoed met plattelandsburcht en twee kapellen op het Laar is in die tijd sterk verankerd in een zogenaamde sociaal-residentiële kerk-hofrelatie.

Vóór 1442 schenkt de familie van Berckelaer

haar plattelandsburcht met tuinen en velden aan de parochie. En zo geschiedde dat de burcht een middeleeuwse pastorie wordt, dicht bij de kerk. Halfweg de 15de eeuw neemt de kerk met haar nieuwe stenen klokkentoren een prominente plaats in het nieuwe dorpscentrum van Reet in.

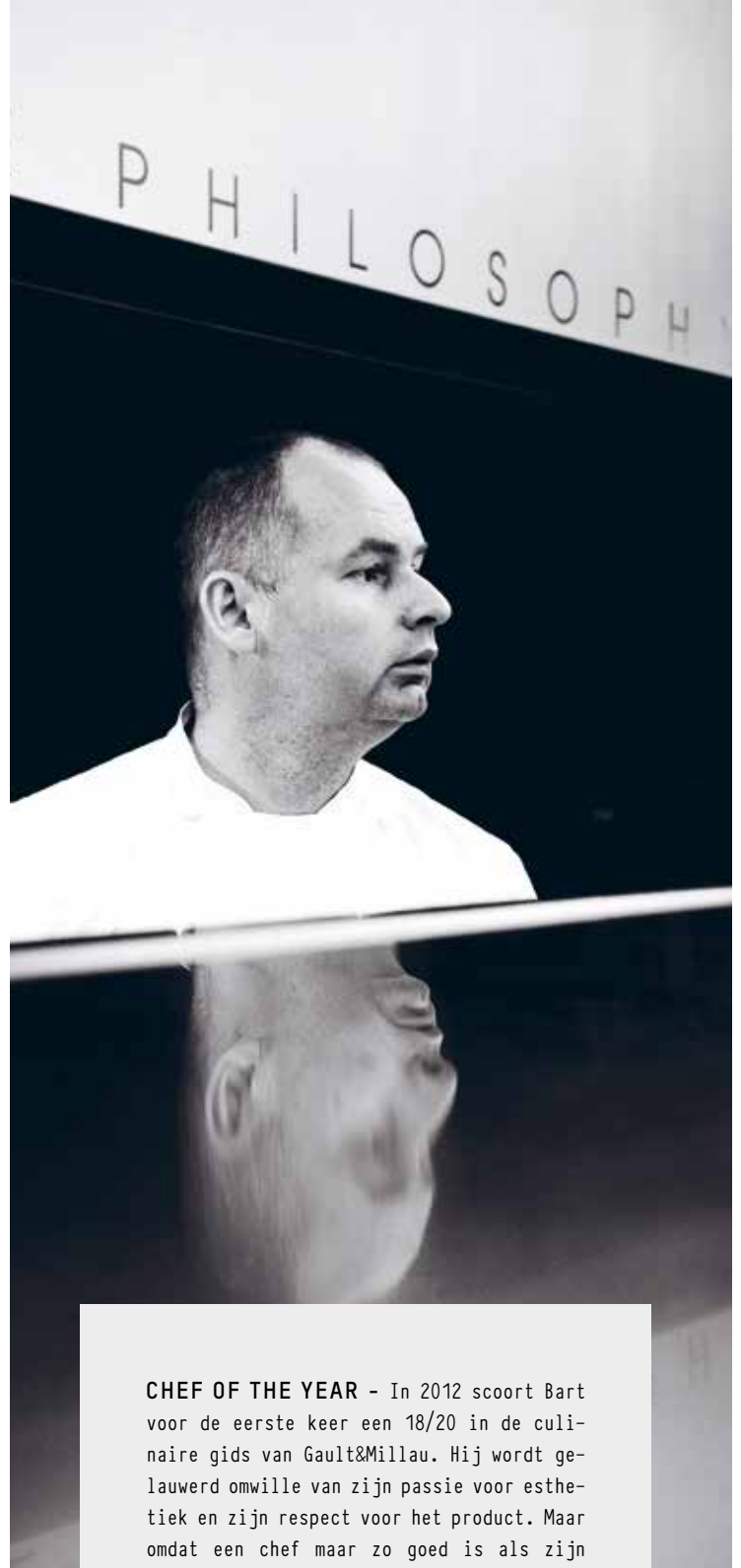
VAN VROEGBAROKKE STIJL NAAR HOOGBAROKKE PASTORIE

In de 17de eeuw had de feodale curestede, zoals de pastorie in vakwerkbouw toen werd genoemd, een stenen toren, een strodak, twee tuinen, een omwald prieel op een heuvel, die de kneukelenberg heet, een boomgaard en twee velden.



BART: Veel jonge mensen komen in Pastorale toe en groeien enorm in wat ze doen. Kunstenaars, maar ook de chefs in de keuken. Ze krijgen hier kansen en de vrijheid om te evolueren. Het is al meermaals gebeurd dat ouders naar me toe kwamen om me te bedanken. Dat is deels mijn inbreng, maar nog meer die van het hele team. Pastorale is niet Bart De Pooter. Pastorale is een team mensen die individueel enorm sterk zijn in wat ze doen, maar daarbovenop ook teamwork hoog in het vaandel dragen en elke dag beter willen doen. Boven de dampkap in de keuken hangt een spreuk die onze ingesteldheid mooi samenvat:

ONE TEAM.
ONE PHILOSOPHY.
ONE TARGET.



CHEF OF THE YEAR - In 2012 scoort Bart voor de eerste keer een 18/20 in de culinaire gids van Gault&Millau. Hij wordt gelauwerd omwille van zijn passie voor esthetiek en zijn respect voor het product. Maar omdat een chef maar zo goed is als zijn team, wil Bart niet als enige figureren in het filmpje dat over hem wordt gemaakt. Hij besluit om foto's van zijn teamleden in lange repen te knippen en een soort supermens te vormen.





**My home. My house.
My stilthouse. 2008**

Voor 'My house' van Arne Quinze gingen ze echt *the extra mile*. Een deel van het restaurant werd gestript voor het project. Het plafond werd aangepast en radiatoren verwijderd. Na een sluiting van twintig dagen, waarvan Arne drie dagen aan zijn sculptuur werkte, kon het restaurant opnieuw open.

De kunstenaar kreeg carte blanche, toverde Pastorale om tot zijn atelier en maakte ook hier een installatie met houten latjes, waarvan sommige een fluo-oranje tint kregen. Met deze houten installatie verbindt kunstenaar Arne Quinze de verschillende gelijkvloerse salons met elkaar, gaat hij in dialoog met de verdieping en versmelt ze tot een geheel. De nummers op de planken personifiëren adressen en de lattenstructuur symboliseert virtuele verbindingen tussen die adressen onderling; een symbolisch internet als het ware dat de dingen connecteert.

Quinze heeft met dit kunstwerk in de eerste plaats een aantal elementen die reeds aanwezig waren verstevigd: het thuisgevoel, de transparantie, het werken met schaduwen, het gebruik van natuurlijke materialen en hout in verschillende kleuren en verschillende diktes. Transparantie, spanning, verschillende texturen... Allemaal componenten die een goed gerecht ook moet hebben. Daarom past dit werk perfect binnen het concept van Pastorale.







POSTUUR

Door New York raakte Bart geïnspireerd om ook in België een fast good food-zaak op te starten. ABCVegan of Chopt spraken zo tot zijn verbeelding dat hij zo'n concept ook wel in ons land zag slagen. Lang bleef hij niet bij de pakken zitten. Toen de kans zich voordeed om in de gebouwen van Post X in Berchem een heuse lunchzaak neer te zetten, liet Bart die niet schieten. Er werd conceptueel nagedacht, er werden plannen uitgetekend en architecten geraadpleegd. Het heeft heel wat voeten in de aarde en in het beton gehad, maar POSTUUR werd geboren.

Krokanten, karamels e.a.

Vleeskrokant	500 g 125 g 85 g 14 g 6 g	runderborststuk sojasaus vissaus suiker zout	Snijd het runderborststuk in stukken van 8 bij 8 centimeter. Vacumeer met de sojasaus, vissaus, suiker en het zout. Laat 48 uur gekoeld marineren. Haal het vlees uit de zak en dep goed droog. Gaar in de microgolfoven tot compleet droog en gaar. Pluk tot hele dunne vezels en frituur op 180 °C. Zout na.	117
HIT ME isomalt krokant	600 g 300 g 300 g 20 g	fondant (mix van suiker, glucosestroop en water) glucosestroop isomalt gedroogde cassisbespoeder	Kook de ingrediënten tot 165 °C. Stort uit op een siliconen bakmat en laat uitharden. Breek in stukken en mix tot een fijn poeder in de Thermomix. Voeg het cassisbespoeder toe. Tik met een zeef een laag poeder op een siliconen bakmat en bak kort op 200 °C, tot de suiker weer is gesmolten. Laat opnieuw hard worden. Bewaar droog en goed afgesloten.	63
Truffel meringue	150 g 30 g 50 g	eiwit suiker wintertruffel, fijngehakt	Verwarm de oven voor op 75 °C. Klop de eiwitten met de suiker tot stevige pieken. Spatel de stukjes truffel door de massa en smeer dun uit op een siliconen bakmat. Droog de meringue in de voorverwarmede oven gedurende ongeveer 5 uur, of totdat deze droog is.	

Jus, infusés, bouillons, fonds, sauzen

Mole met pure chocolade Deze saus is gebaseerd op pure chocolade, en krijgt daardoor een diepe donkere toets.	2 g 9 0,5 g 2 liter 400 g 200 g 75 g 200 g 20 g 20 g 42 g 3 g 10 g 5 g 5 g 5 g 5 g 50 g 500 g 50 g 15 g	foelie kaneelstokjes kruidnagel water boter ui pecannoot pure chocolade pompoenpitten knoflook zout gedroogde chili's, zonder zaden sesamzaad komijn koriander bonenkruid tijm tomatenpasta geschilde aardappels maizetmeel zwarte knoflook	Doe de foelie, kaneel en kruidnagel in een kaasdoek en bind deze dicht met een stukje touw zodat het straks makkelijk uit de pot te halen is. Doe het zakje samen met de andere ingrediënten in een grote pot op het vuur en breng aan de kook. Laat 4 tot 5 uur op een zacht vuur reduceren. Haal het zakje met specerijen uit de pot. Mix tot een fijne saus en zeef voor gebruik. Past perfect bij lam.	141
---	---	---	---	-----

Colofon

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.

TEKST: Bart De Pooter en Robby Sallaets

FOTOGRAFIE: Kris Vlegels

VORMGEVING: Grietje Uytendhouwen [Papil]

CREDITS: p 10 (*David Legreve*) | p 35, 36-37, 38-39, 50, 52, 56 (*Bart Van Leuven*) | p 63 (*Adriaan Van Looy*) | p 82-83 (*Electrolux*)
p 184 (*Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7*)

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2019

D/2019/45/422 - NUR 440

ISBN: 978 94 014 6020 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, 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.