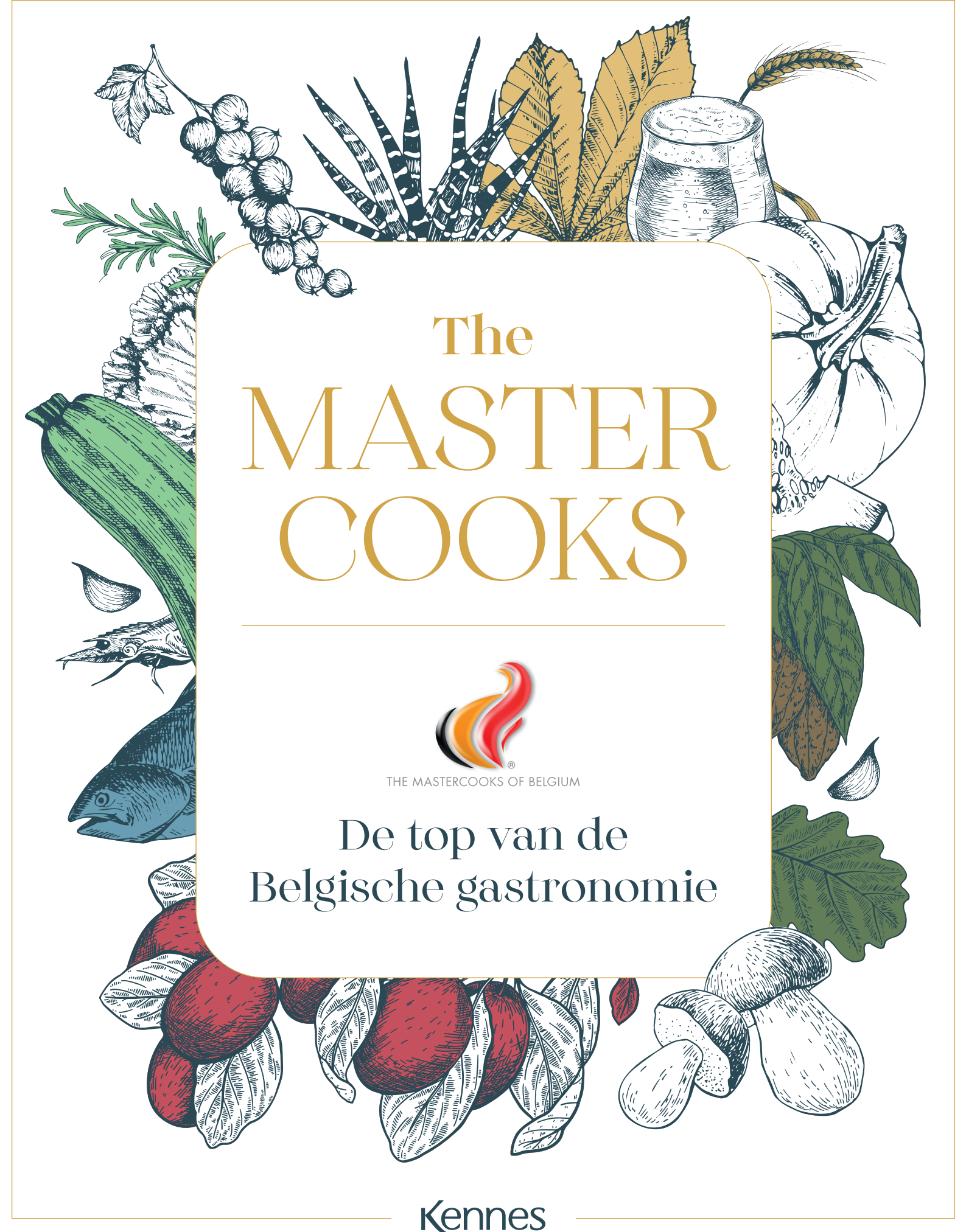




The MASTER COOKS



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

De top van de
Belgische gastronomie

Kennes

The MASTER COOKS



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

De top van de Belgische
gastronomie

HET BOS

– 18 –

DE ZEE

– 80 –

WIJN

– 136 –

BIER

– 188 –

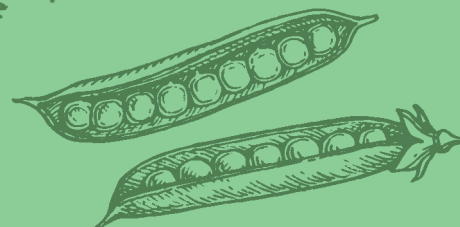
DE TUIN

– 240 –

CHOCOLADE

– 316 –

De TUIN





Olivier Bourguignon
Jacques Colemont
Axel Colonna-Cesari
Bart De Pooter
Nicolas Decloedt
Sang Hoon Degeimbre
Pascal Devalkeneer
Philippe Fauchet
Frank Fol
Viki Geunes
Peter Goossens
David Grosdent
Jonas Haegeman
Christophe Hardiquet
Lieven Lootens
René Mathieu
Arabelle Meirlaen
Claude Pohlig
Sylvester Schatteman
David Schulz
Vilhjalmur Sigurdarson
Koen Somers
Vincianne Spronck
Broes Tavernier
Michaël Vrijmoed
Olivier Wilbers

DE TUIN

De moestuin van Europa

Dat West-Vlaanderen ‘de moestuin van Europa’ vormt, hoeft geen betoog. De regio rond Izegem en Ardooie zorgt op haar eentje maar liefst voor 40% van de diepvriesgroenten in heel Europa. Maar niet enkel in hoeveelheid blinkt ons land uit, ook de uitzonderlijke soorten en de onberispelijke kwaliteit van groenten en fruit danken we aan onze hardwerkende telers. Elk gebied heeft zijn troeven. Van de fruitgaarden van Haspengouw waar kersen, perziken, appels en peren glimmen in de zon tot de akkers in Sint-Katelijne-Waver met heerlijke bloemkool en witte asperges tot witloof en spruitjes in Brussel. Als Belg mogen we ons gelukkig prijzen met zo veel lekkers uit volle grond.

En toch werden groenten tot dertig jaar geleden nog *linea recta* verwezen naar de rand van het bord, mochten ze hoogstens komen opdraven als garnituur en werd een vegetarisch restaurant op hoongelach onthaald. Gelukkig is de trend intussen gekeerd. Meer en meer chefs geven groenten het podium dat ze verdienen, ontwikkelen een recept op basis van een specifieke groente of wagen zich zelfs aan een volstrekt plantaardig menu. Dat groenten meer kunnen zijn dan ‘konijnenvoer’ heeft alles te maken met de manier waarop ze bereid zijn. Daar waar bij vis en vlees vooral het garen cruciaal is, zijn de mogelijkheden en combinaties met groenten, kruiden en fruit eindeloos.

De volgende chefs zijn doordrongen van dit idee en dat interpreteren ze op allerlei manieren. De ene gaat zelf de boer op en plukt wat hij nodig heeft uit zijn eigen moestuin, de andere kookt op basis van wat de natuur hem geeft en de volgende krijgt groenten in primeur dankzij een vertrouwensband met zijn leverancier. Wat hen allen bindt? Creativiteit, zin om te experimenteren en een enorm bewustzijn. Nu we ongeveer een kwart verder zijn in de 21ste eeuw worden gezondheid én klimaat een almaar belangrijkere pijler. Ook chefs voelen de vinger voortdurend aan de maatschappelijke pols en beschouwen het als hun taak om hun gasten van de beste voeding te voorzien, op de meest verantwoordelijke wijze.

En dat betekent lokaal, seizoengebonden en kraakvers. Maar een steengoed product alleen zorgt nog niet voor een explosie aan smaken en kleuren. Er is visie, magie en durf van een chef nodig om de troeven van groenten uit te spelen. Enkel zo bereik je een menu waarbij je achteraf geen vis of vlees gemist hebt. Een unicum dat nog lang blijft nazinderen.

GRAINES DE CURIEUX

Innovatieve biologische landbouw

Die Graines de curieux maken ons al een paar jaar nieuwsgierig! Deze Waalse onderneming uit Fernelmont ontstond in 2015 op initiatief van Isabelle Coupennie, landbouwingenieur en momenteel CEO van het project. Destijds beheerde ze terreinen voor grondeigenaars en deed ze testen met quinoa op bosgrond als voedsel voor het wild... 'We stelden vast dat het heel goed groeide in België. Dat was dus het eerste product dat we kozen. 2014 was het jaar van de quinoa! We wilden iets telen dat kon inspireren. Met twee landbouwers plantten we 12 hectare aan en we hadden meteen klanten als Exki, Färm, Le Pain Quotidien... We hadden zoveel publiciteit dat alles meteen verkocht was. We herbegonnen en lanceerden nog andere teelten...' herinnert Isabelle Coupennie zich. Graines de curieux was voor de landbouwingenieur ook een manier om de biologische landbouw te ondersteunen, om te ontsnappen aan de wisselvallige internationale marktprijzen en speciale en gewilde producten te vinden. 'Het uitgangspunt was een filiaal op te zetten voor boeren die wilden overschakelen op biologische landbouw en hun productie op te kopen, te sorteren, te transformeren, te analyseren en te verpakken om ze te verkopen en zo een volledige traceerbaarheid te verzekeren', legt de 52-jarige ondernemster uit. En dat alles met een gegarandeerde aankoop prijs voor een veertigtal boeren uit Wallonië, van Doornik tot Herve, en zelfs in Vlaanderen, met wie ze samenwerkt.



Diversificatie en nieuwe producten

De landbouwingenieur begon zich daarna te interesseren voor linzen. Daar was vraag naar en ze waren goed voor de grond... 'We doen aan wisselteelt. Elk jaar staat er een andere plant op de percelen. Linzen waren ook een nieuwheid in België! Met de klimaatopwarming werd dat mogelijk. Uiteraard is de opbrengst laag en moeten de boeren ook uitbetaald worden, maar de peulvruchten zijn echt interessant omdat ze stikstof uit de grond halen en die op natuurlijke wijze verrijken voor de volgende aanplant, waarbij er geen bodemverbeteraars nodig zijn. Uiteindelijk is het voordeliger voor de boeren', zegt Isabelle Coupennie.

Ook hier wordt geteeld in combinaties, zoals de Azteken al deden met hun milpa-techniek, waarbij ze kalebassen, mais en bonen samen teelden. De belugalinzen en groene voorjaarslinzen worden zo omringd door haver, terwijl de bruine winterlinzen tegen spelt aanschurken. Vanaf 2019 investeerde Graines de curieux in een unit met sorteermachine, pelmachine en oliepers. 'We besteden niets meer uit en doen alles zelf met zes personeelsleden. Zelfs bottelen! Toen we begonnen, wist ik dat we zouden moeten investeren, maar de banken vroegen me eerst vier jaar lang het project op hetzelfde niveau te houden', vertelt Isabelle Coupennie, die ook camelina- en koolzaadolie produceert. Vandaag breidt het gamma producten van Graines de curieux verder uit, met name met meel van oude graansoorten, met boekweit en eenkoren. 'Binnenkort hebben we speltmeel en proberen we borlottibonen uit. Chef Sang Hoon Degeimbre, die een fan is van het innovatieve aspect van dit project, gaf ons zelfs een pakket om proeven mee te doen. Zo proberen we onder meer soja en kikkererwten uit', vertelt de gedreven Waalse ondernemster.

En er zijn veel chef-koks die enthousiast worden van deze nieuwe Waalse producten: Christophe Pauly van "Coq aux Champs" in Soheit-Tinlot, Nicolas Decloedt van "Humus x Hortense" in Brussel en zelfs Christophe Hardiquet van het Brusselse "Bon Bon**", die quinoaballetjes in tomatensaus serveert...





Sang Hoon Degeimbre



MASTERCOOK Door een eerste ster in 2000 en daarna nog een in 2008 krom Sang Hoon Degeimbre, opgeleid als sommelier en selfmade top-chef, op tot aan het firmament van de Belgische cuisine. In 2013 verhuisde hij zijn restaurant “L’Air du Temps” naar een reusachtige boerderij in Liernu, waar hij aan het werk kon in een kader dat past bij zijn ambities: een schitterende moderne inrichting, logies en vooral een tuin van 5 hectare, die hij toevertrouwde aan Benoît Blairvacq, zijn tuinier en biodiversiteitskampioen.

Dankzij zijn moestuin creëerde Degeimbre een unieke, plantaardige keuken door te spelen met bloemen, geurige kruiden, groenten en fruit. Een van zijn signatuurgerechten, de ‘Liernu’, is op die manier een verfijnde compositie van tuingroenten van het seizoen, maar met steeds hetzelfde kenmerk: een saus van gegiste groenten op een eenvoudige basis van roomboter.

Met de voor hem zo typische melkzuurgisting – nog zo’n favoriet van de chef – is hij in staat de tuingroenten het hele jaar te bewaren. Sang Hoon Degeimbre is geboren in Zuid-Korea, het land van de kimchi en gefermenteerde pasta, en werd op zijn vijfde geadopteerd door een Belgisch gezin. In 2009 knoopte hij opnieuw aan bij zijn land van herkomst toen hij ambassadeur werd van de Koreaanse keuken in België.

De laatste jaren is de Waalse chef, die al beloond werd met een groene Michelinster, bezig met het omvormen van “L’Air du Temps” naar een 100% duurzaam gastronomisch restaurant en probeert hij nog meer autonoom te zijn. En wat Degeimbre niet zelf kan telen, haalt hij bij de beste Waalse producenten: Berkshirevarkens bij de Ferme de Tabreux in Hamoir, citrusvruchten bij Éric Brumenil in Saint-Georges...

Degeimbre heeft ook nog verscheidene adressen in Brussel: Een casual chic-concept op basis van bowls, SAN; “Vertige”, een restaurant toevertrouwd aan een van zijn leerlingen, Kevin Perlot; en ten slotte een streetfoodconcept in de Gare Maritime van Turn & Taxis: “Bouillon by San”.

Pascal Devalkeneer



MASTERCOOK Pascal Devalkeneer, sinds 1999 gevestigd in het “Chalet de la Forêt”, een prachtig gebouw aan de rand van het bos van Soignies, heeft een afwijkend parcours afgelegd. Pascal, die geboren werd op 2 december 1965, volgde een gewone middelbare school en had de bedoeling handelsingenieur te worden, maar hij maakte zijn studies aan de bedrijfseconomische hogeschool ICHEC niet af. Devalkeneer wilde iets met zijn handen doen en stortte zich, op aanraden van zijn vader, op de horeca. Toch werd zijn inschrijving in de hotelschool van Namen geweigerd... Daarop besloot hij meteen maar in het diepe te springen! Hij bracht een jaar door in “Surcouf” in Brussel en opende daarna zijn eerste restaurant in Etterbeek, “Le Casse Dalle”.

Dan deed zich een mooie kans voor: hij mocht gaan werken in de keuken van Luigi Ciriello, in “La Truffe Noire*”. Daar ontdekte hij de gastronomie en het teamwork. Dat lag hem en even later werkte hij in “Scholteshof”, de tweesterrenzaak van Roger Souvereyns nabij Hasselt. Daarna, in 1992, opende hij in Elsene “Bistrot du Mail”, een bistronomisch avontuur dat zeven jaar zou duren. Op zijn verjaardag in 1999 nam Pascal Devalkeneer een gastronomische bocht en opende hij “Chalet de la Forêt”. In 2008 kreeg de zaak een eerste ster, in 2012 een tweede. In een droomdecor vol kunstvoorwerpen – nog zo’n dada van de chef – presenteert Pascal Devalkeneer een verfijnde en geraffineerde keuken. Hier staan de groenten op het voorplan. Al meer dan twintig jaar is Pascal Devalkeneer een pleitbezorger van een op de moestuin geënte keuken, met schitterende, haast poëtische gerechten zoals zijn bussel schorseneren op een bedje van pastinaak.

In 2016 ging hij een nieuwe uitdaging aan met de opening van “Amen”, een chique bistro in de buurt van het Brugmannplein in Elsene. Voor hem een manier om weer aansluiting te vinden bij het verleden...

Philippe Fauchet



MASTERCOOK Philippe Fauchet, die sinds 2016 in Saint-Georges-sur-Meuse een ster heeft, vestigde zich in 1996 in een oude boerderij, die plompverloren tussen de velden staat, maar modern is ingericht. Fauchet werd in 1970 geboren in Rocourt. Hij besloot les te volgen aan de hotel- en toerismeschool van de stad Luik, ‘tot het vierde jaar, want in die tijd kon je toen al gaan werken’, herinnert de chef zich.

Op zijn 18de ging de jongeman naar Zwitserland, naar het skistation van Grimentz, in het kanton Wallis, waar hij in “Lona” werkte, een gastronomisch restaurant van een Belg. Na zijn legerdienst bij de Ardense Jagers in Vielsalm werkte hij in “Clos Saint-Anne”, tussen Tilff en Esneux, en in de keuken van een centrum voor autistische kinderen.

Op zijn 26ste opende hij samen met zijn vrouw Sylvia zijn eerste en enige zaak: “Restaurant Philippe Fauchet”. Dat deed het goed en in 2012 beloonde Gault & Millau het met de titel ‘Beste groenterestaurant’. De Luikse chef leidt er een keuken die op natuurlijke wijze met zijn tijd meegaat. ‘Ik gebruik al vijftientig jaar vloeibaar stikstof! Maar met de jaren komt rijpheid en is mijn keuken meer gebalanceerd. Met een klassieke basis, met sauzen en fonds en altijd het product prominent op het bord’, benadrukt Fauchet, die ook Belgische producenten en artisanale leveranciers op de voorgrond plaatst. Zoals Lothar Vilz, die de dieren in hun geheel aankoopt en alle onderdelen verwerkt (staart, lever, hart...) en wiens Limousinrundvlees bijvoorbeeld in negen bereidingen gebruikt wordt. Hij werkt ook met moestuingroenten, die in de buurt geteeld worden door zijn schoonvader, en werkt samen met “Un pain en avant”, een nieuwe bakkerij in Saint-Georges, die broden van trage fermentatie bakt.

Frank Fol



MASTERCOOK Reeds meer dan dertig jaar is Frank Fol, The Vegetables Chef, actief rond groenten en fruit. Als culinaire trendsetter weet hij als niemand hoe met smaak te overtuigen in een gezonde levensstijl. Tijdens zijn jeugd in het groene Hageland leefde Frank integraal volgens de seizoenen. Zijn moeder kookte met wat de telers uit de buurt aanbieden. Toch vormden groenten op dat ogenblik in de gastronomie hoogstens wat garnituur aan de rand van het bord. Tot de chef van “La Villa Lorraine” hem in 1987 meenam naar Thailand om Belgische producten te promoten. Tussen de services door loerde Frank mee in de Thaise potten. Daar ontwaarde hij hoe groenten een eigen podium kregen. Wanneer hij in 1989 zijn restaurant “Sire Pynnock” opent, schrijft hij trots op het menu: ‘Frank Fol en zijn keuken met groenten’. ‘Geen vegetarisch restaurant, maar een plek waar ik groenten de plek gaf die ze verdienden.’ Dat avontuur duurde zestien jaar, maar Frank wilde niet zijn hele leven een restaurant runnen.

In Vlaanderen werd hij beter bekend tijdens het tv-programma *MondFol* op Eén, waar hij twee jaar lang zijn groentefilosofie uit de doeken deed. Hij is het creatieve smaakbrein achter de Smaakbom, EXKI, de Légumaisesauzen en het kleurrijke walkingdinner-concept Follade en stampte de allereerste ‘groene gids’ ooit uit de grond: *We’re Smart Green Guide*.

Frank was ook van 2012 tot 2021 voorzitter van de Mastercooks. Tot op vandaag blijft hij wereldwijd zijn reputatie als groentekok alle eer aandoen.

Viki Geunes



MASTERCOOK Mastercook Viki Geunes kookt letterlijk en figuurlijk op het hoogste niveau. Letterlijk want zijn restaurant “Zilte”, gevestigd in het MAS, kijkt uit over de stad Antwerpen. Figuurlijk omdat zijn keuken van een zeer hoog niveau is en op het allerhoogste schavotje van de gastronomische ladder staat.

Viki Geunes is geen kok. Tenminste, hij volgde geen opleiding aan een hotelschool, maar studeerde industriële wetenschappen. Toen hij het diploma op zak had, zag hij het niet zitten om in die branche aan de slag te gaan. Interesse in lekker eten en koken had hij mee van thuis en hij besloot de richting gastronomie uit te gaan.

Zijn gastronomisch verhaal begon in Mol, waar hij zijn eerste restaurant opende: “t Zilte”. Door constant te evalueren en altijd te blijven experimenteren lukte het hem om zijn keuken naar een steeds hoger niveau te tillen. Er kwam een eerste Michelinster aan de gevel. De verhuizing van Mol naar metropool Antwerpen zorgde ervoor dat een steeds internationaler publiek de chef ontdekte en waardeerde. Een tweede Michelinster volgde snel. En in volle coronatijd kwam de derde!

Voor Viki Geunes begint alles met het product dat altijd van de allerbeste kwaliteit moet zijn. Herkenbaarheid is voor hem het belangrijkste. Groenten probeert hij lokaal aan te kopen, maar ook daar primeert altijd kwaliteit. Zelf een fervent reiziger, is hij een grote fan van wereldsmaken en -producten, zoals bamboe, cashewnoten of Indische pasta. De creativiteit waarmee hij de ingrediënten van zijn gerechten weet te transformeren tot esthetische en zeer smaakvolle pareltjes is de kracht van driesterrenchef Viki Geunes.

Peter Goossens



MASTERCOOK Peter Goossens is de chef van “Hof van Cleve” in Kruishoutem (** Michelin, 19,5/20 GaultMillau). Voor hem is koken teruggaan naar de essentie waarbij superverse producten en de seizoenen bepalen wat op het bord komt. Hij is steeds op zoek naar de beste producten om er dan een ‘eigen’ benadering van geven want. Voor Peter Goossens is koken kunst, wetenschap en ambacht.

Thuis was er een grote moestuin met achterin een hoenderhok. Moeder was een gepassioneerde huiskok die dagelijks de goede burgerkeuken kookte. Peter was steeds in de buurt, maar: ‘Meehelpen deed ik niet, ik “registreerde”’. Op zondag werd er op restaurant gegaan. Hij wilde kok worden, maar vader vond dat hij eerst zijn humaniora moest afmaken.

Na lang ‘zagen’ mocht hij na zijn lagere humaniora naar Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Hij omschrijft het als ‘een heerlijke tijd’.

Na zijn afstuderen ging het richting Parijs, waar hij werkte in een aantal sterrenrestaurants, waaronder het iconische “Le Pré Catalan”. Toen hij na drie jaar terugkwam naar België, kon hij beginnen als chef in de “IJzerberghoeve”, een sterrenzaak. De baas had ook het “Hof van Cleve”, maar omdat de zaken daar niet zo best gingen, stootte hij het restaurant af. Peter aarzelde niet. Vijf jaar lang mocht hij geen gastronomische keuken voeren, maar eenmaal de ‘sperperiode’ voorbij in 1992 ging hij voluit.

In 1994 kreeg hij zijn eerste ster, in 1998 een tweede en sinds 2005 behoort Peter Goossens tot het selecte clubje van driesterrenchefs. De chef geldt als de ‘Godfather van de Belgische gastronomie’.

Peter Goossens is een grote pleitbezorger van een keuken die zich ent op de seizoenen: ‘Mensen moeten opnieuw op het ritme van de seizoenen leren eten. Alles moet niet altijd te krijgen zijn. Wat is er leuker dan te kunnen “uitkijken” naar wat komen gaat! Producten hebben nu eenmaal een periode waarop ze op hun best zijn.’



STÉPHANE LONGLUNE

Bijzondere asperges

De asperges van Stéphane Longlune vergaarden onovertroffen faam! De bekendste Waalse groenteboer werd in 1967 geboren in Normandië. Zijn Oost-Vlaamse grootouders vestigden zich na de Eerste Wereldoorlog in deze Franse streek om te boeren op braakliggende landbouwgrond. Hoewel Stéphane ervan droomde ooit de familieboerderij over te nemen – als vijfde generatie landbouwers! – was het uiteindelijk zijn broer die de opvolging verzekerde. Na een opleiding landbouwbeheer studeerde Longlune aan een handelsschool in Parijs voor hij zijn eerste stappen zette in de landbouw. Hij werkte een tiental jaar voor Ducros en in de groothandel. Toen hij in 1993 naar België kwam, beantwoordde hij de lokroep van het land om een jeugddroom waar te maken: 'Iets telen op een boerderij en de hele keten in handen hebben.' Op zijn 37ste kocht hij bij Jurbise een boerderij van 2,5 hectare en plantte hij er asperges en aardbeien. 'Dat was seizoensarbeid. Ik wilde niet zeven dagen op zeven zwoegen. Maar naarmate het succes groeide, liet ik me wat meeslepen door de vraag van de restaurants... en op den duur teelde ik er zestig groentesoorten', vertelt Stéphane Longlune, die vorig jaar uiteindelijk terugkeerde naar zijn twee eerste liefdes, de asperges en de aardbeien, 'om alleen nog met plezier te werken!'

Het witte, groene en paarse goud van Jurbise

Vandaag teelt de groenteboer een tiental soorten asperges: de Cumulus, de Prius, de paarse Burgundy... 'Je kunt zelf beslissen of je er witte of groene van maakt. Een witte asperge die boven het bed uitsteekt, wordt paars door het licht en daarna groen door fotosynthese', legt Longlune uit. Maar om die befaamde asperges te verkrijgen moet je geduld hebben. Minstens drie jaar heb je nodig om ze van eind maart tot midden juni te kunnen oogsten. Bij de aardbeien koos de selfmade boer ervoor om louter gastronomische variëteiten te planten, zoals de Ciflorette en de Candiss. Maar wat zo bijzonder is aan Stéphane Longlune, is dat hij de enige zelfstandige Waalse groenteboer is met



het Demeter-label. Hij koos eerst voor biologische landbouw, maar negen jaar geleden stapte hij over naar biodynamische landbouw. 'Ik zag geen grote verschillen tussen biologische en gewone landbouw. Ik kocht mijn mest bij mijn buur, ik maakte mijn eigen compost, maar ik wilde er verder in gaan. Door op de boerderij Demeter-fruit en -groenten te verkopen merkte ik dat je die twee keer zo lang kon bewaren in een koelruimte. En vooral dat hun smaak veel intenser was! Dat is te danken aan de silicaten die over de teelt gestrooid worden en die de celwanden van de gewassen versterken. Smaak en bewaring zijn mijn twee keuzecriteria', zegt Longlune. Hij vindt het prettig dat het Demeter-label, dat moeilijk te behalen is, een bijkomende garantie betekent voor de consument. Hij verkoopt zijn producten op woensdag, vrijdag en zaterdagochtend rechtstreeks op de boerderij, maar zijn belangrijkste afnemers zijn restaurants in heel het land. Zoals "L'Impératif*" van Benoît Neusy in Roucourt, die zijn eerste klant was, "Bon Bon*" van Christophe Hardiquet en "Le Chalet de la forêt*" van Pascal Devalkeneer in Brussel, waaraan hij rechtstreeks levert of via de distributiecoöperatieve Terroirist. Hoewel witte asperges traditioneel in zandige grond geteeld worden, zoals rond Mechelen, leveren die van Stéphane Longlune het bewijs dat het ook anders kan. 'Het is moeilijker om witte asperges te telen in leem en klei, omdat de grond minder los is, maar qua smaak is het product beter omdat die grond de gastronomische kracht van de asperge beter bewaart', besluit de groenteboer overtuigd.

Sang Hoon Degeimbre



4 pers.

- 1 knolselderij
- 20 g biologisch hooi
- 200 g hoeveboter
- 50 cl water
- 50 g yuzusap (of citroensap)
- 75 g eiwit van verse eieren
- 3,5 g zout (+ voor de knolselderij)
- 1 rode paprika
- 1/2 ui
- 50 g inktvisinkt
- 50 g hoisinsaus
- 100 g bieten
- 50 g green juice

Jackson Pollock

Doe het hooi met 70 g boter in een stoofpot en verwarm tot 80 °C om de boter te aromatiseren. Zeef. Schil en snijd de knolselderij in de gewenste vorm, bijvoorbeeld wafeltjes, van 60 g. Bak op een zacht vuur, met het deksel op de pan, met wat zout in de gearomatiseerde boter. Voel met de punt van een mes of de stukken gaar zijn. Laat rusten in de boter, bij voorkeur een hele nacht.

Doe de gesmolten boter, het eiwit en het zout in een hoge pot. Emulgeer in de Bamix en voeg het yuzusap toe. Emulgeer opnieuw. Doe in een sifon en houd warm au bain-marie op 60 °C.

Bereid vijf gekleurde sappen. Voor rood: kook de rode paprika met de ui 20 minuten à l'anglaise. Voeg wat water toe. Giet af en mix met wat kookvocht. De verkregen textuur doet denken aan olieverf. Voor roze: doe hetzelfde met de rode biet, maar zonder de ui. Voor zwart: verdun de inktvisinkt met een beetje water. Voor bruin: verdun de hoisinsaus als dat nodig is met wat water of gebruik ze zoals ze is. Voor groen: blancheer peterselie, dille en spinazie in gelijke hoeveelheden 3 minuten in water. Pureer in de Thermomix. Voeg eventueel wat water toe om de gewenste textuur te verkrijgen.

Leg de knolselderijwafeltjes op een bord. Giet de mousseline in een kom en roer een beetje om ze glad te krijgen. Omhul de wafeltjes met mousseline en tik op de onderkant van het bord om het teveel aan mousseline te verwijderen. Druppel met borstels de verschillende kleuren op het met mousseline bedekte wafeltje. Dresseer ze voorzichtig op het bord.

GOED OM TE WETEN

Let op de textuur van de sappen. Die mag niet te vloeibaar zijn. Voor een mooi resultaat is het belangrijk dat de lucht uit de mousseline wordt gehaald. Roer met een lepel om het teveel aan lucht te verwijderen zodra de mousseline in de kom is gegoten.





4 pers.

- 1/4 rodekool
- 1/2 bloemkool
- 24 grote spruitblaadjes
- Foelie
- Zwarte peper (van de molen)
- Zeezout
- Koolzaadolie
- Wittewijnazijn
- Tuinkers

Chou Choux

Snijd de rodekool fijn en kruid met foelie, zwarte peper en zeezout. Verhit wat koolzaadolie in een pan, voeg de rodekool en een scheutje water toe en laat zacht garen. Neem van het vuur en laat afkoelen. Doe er enkele druppels wittewijnazijn bij en mix tot een gladde massa.

Blancheer de spruitblaadjes 30 seconden en spoel meteen onder koud water. Laat uitlekken.

Snijd een kwart van een bloemkool in roosjes. Kook ze gaar in water met een snuif zeezout. Schep de roosjes uit het water. Doe er enkele druppels koolzaadolie bij en mix tot een fijne puree. Kruid met zwarte peper en zeezout.

Hak het andere kwart van de bloemkool fijn tot een crumble. Verhit een klein beetje koolzaadolie in een pan en bak de bloemkoolcrumble tot die licht gekleurd is. Kruid met zwarte peper en zeezout.

Verdeel de rodekoolsaus (warm of koud, naar keuze) over de borden. Leg er de spruitblaadjes op, vul die met de bloemkoolcrème en strooi er de bloemkoolcrumble over. Werk af met de tuinkers.





- 2 frietaardappelen
- 1 el maïzena
- 1 eiwit
- 3 stengels prei
- 1 ui
- 1 l kippenbouillon
- 100 g lavas
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 100 g jonge spinazie
- 1/2 romanesco
- 300 g bimi (babybroccoli)
- Fijne frisée
- Amaranth cress
- Boter
- Peper
- Zout

Quenelles van prei met romanesco en bimi

Snijd de aardappelen in dunne plakjes van 2 mm en leg ze naast elkaar op een werkblad. Strooi de maïzena door een fijne zeef over de helft van de aardappelplakjes. Borstel het eiwit op de andere helft van de aardappelplakjes. Leg telkens een plakje met maïzena op een plakje met eiwit. Duw de plakjes uit met een ronde uitsteekvorm met een diameter van 3 cm. Frituur ze op 180 °C tot ze opgeblazen zijn.

Pel de ui en snijd samen met een stengel prei in grove stukken. Stoof aan in boter. Bevochtig met kippenbouillon en mix met een staafmixer. Snijd de lavas grof, voeg toe aan de soep en laat 15 minuten trekken. Passeer de soep door een fijne zeef. Kruid met peper en zout.

Snijd de overige stengels prei in brunoise. Kook 10 minuten gaar in gezouten water. Giet af en stoof aan in boter. Kruid met peper en zout.

Pel de knoflook en de sjalot. Snipper fijn. Stoof aan met een klontje boter. Voeg de spinazie toe en laat kort meestoven. Kruid met peper en zout.

Snijd de romanesco en de bimi in hapklare stukken. Kook ze gaar in gezouten water. Giet af en verfris onder ijswater. Warm vlak voor het serveren even op in gemonteerde boter. Kruid met peper en zout.

Leg drie quenelles van gestoofde prei op het bord. Voeg de spinazie toe in het midden. Leg stukjes romanesco en bimi rond de quenelles en lepel de preisous eromheen. Werk af met een paar druppels olijfolie, blaadjes frisée en amaranth cress, en een pomme soufflée.





4 pers.

- 2 babysuikerbieten
- 2 babywortelen
- 2 knollen babyvenkel
- 2 knollen babyknolselderij
- Verschillende soorten radijs, appel, peer of zelfs perzik
- Verschillende verse kruiden: dragon, kervel, bieslook, munt...

ZOETZUUR VAN TOMATEN

- 500 g tomaten
- Het sap van 2 limoenen
- 70 g Brusselse honing
- 150 g koolzaadolie
- 20 g tomatenkaramel (gemaakt van 500 g tomaten)
- Zout
- Peper

Patchwork van seizoensgroenten met zoetzuur van tomaten

Bereid eerst de tomatenkaramel. Mix 500 g tomaten in de Thermomix om de structuur te breken. Passeer door een puntzeef met doek. Laat een halve dag uitlekken. Vang het vocht van de tomaten op in een kom. Laat een paar uur langzaam inkoken au bain-marie tot een karamel verkregen wordt (met de natuurlijke suiker van de tomaten). Zet opzij.

Meng de honing en het limoensap in een kom. Gebruik een staafmixer en voeg geleidelijk de olie toe om er een vinaigrette van te maken. Voeg de tomatenkaramel toe en breng op smaak. Zet opzij.

Borstel de groenten en het fruit goed schoon met water. Snijd ze in fijne schijfjes met een mandoline.

Neem een mooi wit bord en leg daarop een eetlepel zoetzuur van tomaten. Maak een kleurrijk patchwork van groenten en tuinvruchten. Kruid met peper en zout en garneer met wat verse kruiden.

GOED OM TE WETEN

Je kunt de
tomatenkaramel

in een afgesloten pot enkele dagen bewaren in de koelkast. Je kunt de karamel ook gebruiken als balsamico-azijn om een tomaten met mozzarellasalade op smaak te brengen door er gewoon wat olijfolie aan toe te voegen.



DIT BOEK KWAM TOT STAND DANKZIJ DE GEWAARDEERDE MEDEWERKING
VAN DEZE PARTNERS::

BergHOFF®



Foto's van de portretten van de chefs:
© Heikki Verdurme

Foto's van de recepten: © Heikki Verdurme,
behalve p. 171 © rechten voorbehouden

Foto's: pp. 5, 9, 10, 15 © Mastercooks;
pp. 25-26, 31-32, 36, 87, 90, 144-145, 149,
153-154, 195-196, 248, 253, 256, 259,
337 © rechten voorbehouden; pp. 39, 328
© Pieter D'Hoop; p. 88 © Frank Croes; pp. 95,
201, 324 © iStock; p. 142 © Jessica Matinez;
p. 205 © Kris Vlegels; p. 247 © Maurine
Toussaint; p. 323 © Jean-Luc Flémal; p. 328
© LD; p. 329 © Nicolas Buisson; p. 332
© Chantal Arnts

Kennes

www.kennesuitgeverij.com

Teksten en recepten :
Tine Bral en Laura Centrella,
met de medewerking
van Marlies Beckers en Philippe Bidaine.
Grafisch ontwerp: Extra Bold

Wettelijk depot: D/2022/14927/07
ISBN: 978-9-4640-0658-2
NUART: 600092 | NUR: 440
© Kennes 2022
Alle rechten voorbehouden.

Gedrukt in Europa



120 chefs 120 recepten

Meer dan 40 jaar geleden stichtte Pierre Romeyer een vereniging om de grootste talenten van de Belgische gastronomie te groeperen. Samen met Pierre Wynants en Jacques Deluc, al gauw versterkt door Claude Dupont, Robert Van Duüren en Pierre Fonteyne, hield de toekomstige baron zo de Belgische Maîtres Cuisiniers boven het doopvont, die vier decennia later herdoopt zouden worden als The Mastercooks of Belgium®.

Naast de portretten van zo'n 120 bij deze vereniging aangesloten chefs en zo'n 30 producenten die hen nauw aan het hart liggen, bevat dit boek een schat aan recepten, en baadt het onder een ware sterrenhemel van de Belgische keuken. Aan de hand van zes thema's (wijn, bier, de zee, de tuin, het bos en chocolade) nodigen de beste chef-koks van het land u uit te genieten van hun exclusieve gastronomische en smakelijkste creaties op dat vlak.

Tekenen onder meer present in dit naslagwerk: Tim Boury, Wout Bru, Sang Hoon Degeimbre, Bart De Pooter, Viki Geunes, Peter Goossens, Christophe Hardiquet, Arabelle Meirlaen, Vilhjalmur Sigurdarson, Broes Tavernier en vele anderen. Met zijn schitterende foto's door Heikki Verdurme betekent dit boek een echte mijlpaal in de geschiedenis van de Belgische keuken.

Aan tafel voor een totaalbeeld van de
Belgische gastronomie en de invloedrijkste
chefs van het land



Kennes



9 789464 006582
600092 NUR440 49,90€