

DEBIC 5 HORECA MAGAZINE

SMAAKMAKEND VOOR CHEFS | WINTER 2009/2010 | NUMMER 5

BISTRO DE REFTER

Belgische keuken? Laat maar lekker komen!

PIERRE PAULUS

Traiteur Moments 'expection

KOFFIE & SFEER

Het koffiemoment van
miljoenen mensen
populairder dan
wijn en bier



TOUR DE PARIS

De allerbeste patisserieshuizen van Parijs

BTW 12% , wat nu?



Na jaren gepalaver is de verlaging van de BTW hinkstap-sprongsgewijs eindelijk ingezet. Maar van de grote verlaging naar 6 % is al geen sprake meer. Een tegenvaller in het kwadraat. Voor alle partijen blijft nu het schokeffect uit. Niemand zal door deze lichte luchtbelmaatregel extra personeel aanwerven, laat staan de prijzen op de kaart verlagen.

Zonder advocaat van de duivel te willen spelen, wisten we op voorhand, dat zelfs met de verhoopde drastische verlaging, we geen wonderen moesten verwachten. In Frankrijk leverde deze maatregel amper 12.000 extra banen op. Een peulenschil! Geëxtrapoleerd naar ons land, inclusief de halve verlaging, staat de teller op nul.

Wat kunnen we hieraan doen?

Het viel me op dat de verlaging in Frankrijk op sommige kaarten overduidelijk staat aangegeven met een in het oog springende 'soldenstreep'. Een knappe vondst waar de consument niet aan voorbij kan. Ik zou zeggen: probeer deze techniek uit met de vaste klassiekers op de kaart. U zult zien dat het werkt. Verlaag niet alle prijzen met 9%, maar toon uw goodwill, consumenten zijn nu eenmaal zeer gevoelig en wispelturig.

Een ander bericht dat me afgelopen zomer tot nadenken bracht: menu-ingenieurs die met de chef of eigenaar de kaart samenstellen. Het doel van deze actie? Het rendement drastisch omhoog krikken. Dat gaat van een zorgvuldig gekozen naamgeving voor een eenvoudig gerecht met het hoogste rendement, tot het hanteren van schrikprijzen tussen 'bravere' prijzen. Geef de consument het prettige gevoel dat hij een ongelooflijke deal doet. Zeg nu zelf: wie van onze gasten kent de foodcost van de geserveerde gerechten? Tips in overvloed! We geven u er nog eentje. Wat denkt u bijvoorbeeld van het weglaten van het euroteken, zogezegd 'vergeten', of van het rechtsboven schikken van de duurste gerechten?

Moeten we nu alles veranderen en omgooien? Gelukkig niet. Onze passie en professionele inzet blijven gelukkig onze sterkste troeven. Dagelijks met evenveel bravoure en toewijding gerechten blijven bereiden. Wellicht moeten we ons nog meer toeleggen op rendement en matiging van de uit de pan swingende kosten. In dit nummer gaar Debic u graag voor op zoek naar andere concepten. Inderdaad, tegenwoordig is iedereen begaan met het optimaliseren van zijn marges. Voor ons een reden temeer om u op deze reis te vergezellen. U steekt er vast iets bij op.

Alvast veel leesgenot!

Bruno Van Vaerenbergh
Culinair advies Debic



14



36

Uitgave van FrieslandCampina Professional
Grote Baan 34, 3560 Lummen
Tel.: 013 310 524

Redactie

Bruno Van Vaerenbergh, Hans D'heer,
Katia Opdebeeck, Theo Van Ginneken

Fotografie

Kasper van 't Hoff

Recepten

Broes Tavernier, Bruno Van Vaerenbergh,
Patrick De Doncker, Benoit Bourivain,
André Van Dongen

Copyright© 2009

Niets uit deze opgave mag zonder
voorafgaande toestemming
van de uitgever worden overgenomen.

www.debic.com



15

■ Tour de Paris 6

De allerbeste patisseriehuizen in Parijs

■ Debic Collectie 8

Kabeljauwhaasje met ansjovis-champagnesaus
Hertenfilet, filet & ragout , wintergarnituur van
beukenzwam, crosnes en brocolli
Structuur van agrumes, citroen, yuzu, munt en limoen

■ Visite & Creatie 14

Bistro De Refter
Frederik Hoorne en Broes Tavernier

■ I Love Technics 15

Sauzen, het karakter van de chef op uw bord!

■ Catering 25

Pierre Paulus
Traiteur Moments d'exception

■ Trend & Service 25

Koffie & sfeer
Het koffiemoment van miljoenen mensen;
populairder dan wijn en bier

■ Verborgen Parel 30

Hotel Bloom
Enclave van zintuiglijk genot

30

15

15

Tour de Paris

Als het regent in Parijs...druppelt het in Brussel. Net zoals voor de haute couture speelt de Franse lichtstad ook voor de haute gastronomie nog steeds een vooraanstaande rol. Debic laat u proeven van al het lekkers van het jonge geweld en de klassieke zoete goden. Wij presenteren u de allerbeste patisseriehuizen in Parijs.



- 01. Carl Marletti**
51 Rue Censier, 5e Arr.
METRO: Censier Daubenton
www.carlmarletti.com

- 02. Fauchon**
30 Place de la Madeleine, 8e Arr.
METRO: Madeleine
www.fauchon.com

- 03. Laurent Duchene**
2 Rue Wurtz, 13e Arr.
METRO: Glacieres
www.laurent-duchene.com

- 04. Philippe Conticini**
93 Rue du Bac, 9e Arr.
METRO: Rue Du Bac
www.lapatisseriedesreves.com

- 05. Gerard Mulot**
76 Rue de Seine, 6e Arr.
METRO: Odeon
www.gerard-mulot.com

- 06. La Grande Epicerie de Paris**
Le Bon Marché
38 Rue de Sèvres, 7e Arr.
METRO: Sèvres Babylone
www.lagrandeepicerie.fr

- 07. Sadaharu Aoki**
A. 35 Rue de Vaugirard, 6e Arr.
METRO: Rennes.
B. 56 Boulevard Port Royal, 5e Arr.
METRO: Les Gobelins
www.sadaharuakiparis.com

- 08. Pierre Herme**
A. 72 Rue Bonaparte, 6e Arr.
B. 185 Rue de Vaugirard.
METRO: Pasteur Désiré / Ispahan
www.pierreherme.com

- 09. Ladurée**
75 Avenue des Camps- Elysées, 8e Arr.
METRO: George V
www.laduree.fr

- 10. Pain De Sucre**
14 Rue Rambuteau, 3e Arr.
METRO: Rambuteau
www.patisseriepaindesucre.com

- 11. Des Gateaux & Du Pain**
63 Boulevard Pasteur, 15e Arr.
METRO: Pasteur
www.desgateauxetdupain.com

Kabeljauwhaasje met ansjovis-champagnesaus



Recept 6 personen

6 kabeljauwhaasjes van +/- 180 g ■
250 g witte wijn ■

2 sjalotten ■
2 limoenen ■
Debic B&B ■
Debic Culinaire Végetal ■
Peper van de molen ■
Zeezout ■
Gerookte zalm (+/- 150 g) ■
Linguine 350 g ■
Sisho Cress ■

Bereidingswijze

Pasta

Zet een kom water op met een flinke greep grof zeezout. Breng aan de kook. De linguine in het ziedende water gooien en de opgegeven kookminuten volgen. Afgieten en bespuiten met Debic Bakken & Braden. De versnipperde gerookte zalm mengen en warm houden;

Kabeljauw

Schik de kabeljauwhaasjes in een bain en verdeel er de witte wijn, de grof gesneden limoenen en versnipperde sjalot over. Enkele strepen Debic Bakken & Braden over spuiten, afdekken met alu-folie en in een oven plaatsen, van 200°C gedurende +/-8 à10 minuten.

Champagne-ansjovisschuim

Gebruik het vrijgekomen vocht-jus van de kabeljauwhaasjes en breng aan de kook. De ansjovisfilets toevoegen en stevig mixen, samen met Debic Culinaire Végetal.

Opbouw

Schik de gemengde linguine op een bord en plaats er een kabeljauwhaasje op. Verdeel de schuimige ansjovis-champagnesaus naast de vis en werk af met shiso cress

Service

Breng aan tafel per bord twee eetlepels champagne in de saus, dit geeft een zeer feestelijke ambiance.



Hertenfilet , filet & ragout , wintergarnituur van beukenzwam, crosnes en broccoli



Recept 6 personen

- 1 broccoli ■
- 3 gele rapen ■
- 200 g crosnes ■
- 1,2 kg hertenfilet ■
- Olijfolie ■
- 6 tenen knoflook ■
- 200 g beukenzwam ■
- 100 g champignons "Pieds Blue" ■
- 2 grote uien ■
- 2 el tomatenpuree ■
- 200 g verse koffie ■
- 150 g rode wijn ■
- Peper van de molen ■
- Zout ■
- Nootmuskaat ■
- 3 kruidnagels ■

- Debic Bakken & Smeren ■
- Debic Culinaire Original ■

Bereidingswijze

Vorbereidingen

Zet water op met zout en voeg de broccoliroosjes toe.

Beetgaar koken en afgieten.

De rapen schillen , in grove stukken snijden en gaar koken . Warm houden.

De Japanse Andoorn zorgvuldig spoelen . Ze kuisen door de uiteinden weg te snijden.

Zeer kort blancheren in gezouten water.

Ragout van hert

Verhit in een braadpan, de Debic Bakken & Smeren met wat olijfolie

Gebruik de snijlingen van de hertenfilet en bak rondom bruin.

Kruiden met peper, zout, nootmuskaat, laurierblad en gemalen kruidnagel.

De gehakte ui, de knoflook en de tomatenpuree toevoegen en verder braden.

Blussen met koffie. Verder sudderen tot het vocht bijna is ingedampt. De rode wijn toevoegen en

1-2 uur verder sudderen. Op smaak brengen met vers gemalen peper.

Afwerken met Debic Culinaire Original.

Filet van Hertebout

Verwarm Debic Bakken & Smeren. Kruid de hertenfilet aan met peper, zout en nootmuskaat.

De filet kleuren en in een oven plaatsen van 180°C gedurende 10-15 minuten.

Uit de pan nemen en 5 minuten op de snijplank te rusten leggen, bedekt met alu-folie.

Afwerking

Bak de crosnes aan in hete Debic Bakken & Smeren.

Verdeel in een ondiep bord de hertenragout. Bedekken met de stukjes raap, aangebakken champignons en beukenzwam. De gebakken filet van hert versnijden en schikken.

Decor

de broccoliroosjes en aangestookte crosnes



Structuur van agrumes, citroen, yuzu, munt en limoen.



Recept 6 personen

Yuzucrèmeux

- 100 g eieren ■
- 85 g Yuzupuree ■
- 25 g sinaassap ■
- 90 g suiker ■
- 1 blad gelatine ■
- 150 g boter ■

Limoen-munt crème met

- witte chocolade ■
- 100 g melk ■
- 2 limoenraspen ■
- 1 flinke bos muntblaadjes ■
- 175 g witte chocolade ■
- 1 gelatineblaadje ■
- 5 g honing ■
- 220 g Debic gesuikerde room ■

Koraalbiscuit

- 80 g amandelpoeder ■
- 80 g kristalsuiker ■
- 200 g ei ■
- 20 g bloem ■

Bereidingswijze

Yuzucrèmeux* (vulling Macarons de Paris)

*Yuzu (*Citrus junos Tanaka*) is een citrusvrucht uit het verre oosten, met name uit Japan. De smaak van yuzu is minder hard en scherp dan van een Europese citroen.

Klop de eieren, de suiker en het sinaassap tot een glad schuim. Breng de Yuzupuree tegen het kookpunt en meng met het opgeklopte ei-sinaasschuim. Afroeren op 85°C.

De geweekte gelatine toevoegen en goed mengen. De boter toevoegen op 40°C en duchtig mixen tot een gladde crème. Laten koelen .

Limoencrumble

Breek zanddeegkoekjes en meng met rasp van limoen.

Limoen-munt crème met witte chocolade

Breng de melk tegen het kookpunt, voeg de rasp en de grof gehakte muntblaadjes in de melk, en dek af gedurende 5, 6 minuten.

Door een zeef passeren en terug naar 100 g brengen. Terug naar het kookpunt brengen met de honing, de geweekte gelatine toevoegen en op de gesmolten witte chocolade storten. Vanaf +/- 20°C de gesuikerde room toevoegen en de massa glad mixen. Bewaren in de koelkast

Koraalbiscuit

Meng de suiker, het amandelpoeder met de eieren en voeg nadien de bloem toe. Stevig roeren.

Bewaar minimum 2 u in de koelkast en passeer nadien door een fijne zeef.

Breng de massa aan in een sifon, sluit af. Draai 2 capsules op de afsluiting en spuit de bereiding in ingekerfde isobekers (1/3de)

Één na één bakken in een microgolfoven (50/55" op 800/900W). Omgekeerd laten afkoelen.

Bord

Gebruik een plat bord en strooi er een tapijtje limoencrumble over. Schik enkele gevulde "Macarons de Paris" op het bord. Plaats enkele stukjes koraalbiscuit op het bord en spuit er enkele dotjes chocolade-muntcrème tussen. Afwerken met een bol limoensorbet en een streepje machacoulis





“Zelfdiscipline is nodig om een echte chef te worden”

Belgische keuken? Laat maar lekker komen!

Nu na een jaar de kinderziektes zijn overwonnen en de keukenbrigade een geoliede machine is, draait bistro De Rafter in Brugge op kruissnelheid. De geestdrift en collegialiteit werken er aanstekelijk. Voor de jeugd en de horeca een opsteker van formaat. Debic Horeca Magazine nam een kijkje en legde zijn oor te luisteren bij aanhoudend keukentalent, onder het goedkeurend oog van Geert Van Hecke

Bistro Rafter serveert de oerdegelijke en overheerlijke Belgische keuken. Dat kan geen toeval zijn. Eigenaar is Geert Van Hecke van De Karmeliet, het Brugse mekka van TOPgastronomie. In bistro Rafter eet je perfecte kalfstong, oerdegelijke vissoep, versgemalen rundstartaar, hoevekip. Toe maar! Zo moet een bistrot zijn. Niet meer, maar zeker niet minder. Geen scampi's maar wel zee-verse langoustines, geen rundscarpaccio of steaks maar rib eye. Voor naïeve klanten wellicht een teleurstelling want pannenkoeken, waterige spaghetti's en scampi's vind je hier niet op de kaart. Broes Tavernier en Frederik Hoorne, twee jonge koks met al een mooi parcours achter de kiezen begeesteren er de keuken en kennen het klappen van de culinaire zweep.



Identikit

FREDERIK HOORNE

29 jaar, Gent

Opleiding: Ter Groene Poorte, Brugge

Parcours: Hotel Lauswold, Friesland NL; Hof Ter Eycken, Ninove; Aneth, Brugge



Identikit

BROES TAVERNIER

27 jaar, Aalter

Opleiding: Spermalie Brugge

Parcours: Sir Anthony Van Dijk, Antwerpen - tMolentje Zeebrugge - Hof Van Cleve, Kruishoutem

Hoe zit het met de samenstelling van de kaart?

BT: “Heel simpel, 25 euro voor een lunch: hoofdgerecht en dessert inclusief. Voor 35 euro kiest men uit voorgerechten, hoofdgerechten en desserts of koffie. Hier en daar vragen we een supplement voor enkele superieure specialiteiten. Dat tilt de kaart op een hoger niveau en krijgen smulpapen de kans om bij ons een degelijke keuken te ontdekken.”

En tijdig de kaart veranderen?

FH: “Het klinkt als een cliché maar we veranderen de kaart bewust om de twee maanden. Zo kunnen we seizoen- en streekproducten op de voet volgen en houden we de prijs onder controle. Op onze kaart vind je geen vaste selectie vis. We zijn voor honderd procent aangewezen op het aanbod van de vismijnen van Oostende, Nieuwpoort en Zeebrugge. Als de zeetong duur is, komt ze niet op de kaart. Er is viskeuze genoeg. Daarentegen staan de klassiekers in De Karmeliet honkvast op de kaart.”

Dat brengt allicht heel wat flexibiliteit met zich mee?

FH: “Dat mag je wel zeggen. Voor ons is deze werkwijze een fantastische culinaire uitdaging. We wisselen daardoor veel van gerechten. Zo brengen we minder populaire vissoorten op tafel: verse makreel, zelf opgelegde ansjovis, griet ... En dan is er ook nog de liefde voor ‘vergeten’ groenten. Dat hebben we geërfd van onze chef Geert Van Hecke. Topinanboer, pompoen, spitskool...”



Hoe ziet jullie dagindeling er uit?

BT: “Er is een bepaalde routine. ‘s Morgens kopen we de ingrediënten aan en gebeuren de voorbereidingen in de koude keuken zoals vis schoonmaken, vlees versnijden en verder soepen, sauzen en purees klaarmaken. Na de middagservice proberen we, als we tijd over hebben, nieuwe gerechten uit. De “chef” (GVH) komt regelmatig proeven en stuurt bij en zo ontstaan er nieuwe gerechten. Deze winter zetten we steevast Hutsepot op Koninklijke wijze op de kaart vergezeld van een flink stuk roti de porc en spek (berkshire), varkensworst en varkenswang. Ik zou zeggen: kom maar langs!”

Het woord “Bistrot” zou moeten beschermd worden

Een bistro als deze kan aardig vollopen?

BT: “We hebben twee drukke geconcentreerde services. Alles zit nu voor 90% vol, s’avonds en s’zaterdags hebben we doorgaans een maximumbezetting. Bij de opstart was dat 120% en dat zorgde soms voor een iets minder soepele doorstroming. Daar zijn we nu gelukkig overheen.”

De culinaire Belg is niet vertrouwd met de Spaanse of Franse dubbele shift?

FH: “Daar is het vanzelfsprekend dat je kiest voor de vroege of de late service. In België is dat quasi onmogelijk. Mocht het Franse en Spaanse systeem bij ons ingeburgerd geraken, dan zou dat het rendement van heel wat restaurants flink opkrikken.”

Onder het motto geen woorden maar daden trekken we de keuken in en kijken we toe hoe Frederik en Broes twee winterse gerechten bereiden voor de lens van de fotograaf.

Bistro De Rafter

Molenmeers 2

8000 BRUGGE

Geert Van Hecke, eigenaar van het gastronomisch restaurant De Karmeliet in Brugge droomde al lang van een betaalbare keuken maar moest daarvoor tien jaar wachten. De gevierde chef houdt van goudeerlijke gerechten. En die prijken dan ook op de kaart van zijn nieuwste bistro De Refter. "Ik laat de mensen graag kennis maken met onze degelijke Belgische keuken."



Identikit

GEERT VAN HECKE

°1956 Pittem

Gehuwd met Mireille

1 zoon: Louis (De Refter)

3 sterren Chef en eigenaar van

De Karmeliet Brugge

De Refter heeft zijn geschiedenis...

GVH: "Het oorspronkelijk idee ontstond 10 jaar geleden. Ik wilde toen een hotel uitbaten maar dat ging niet vanzelf. De normen en procedures waren zo omslachtig en bovendien tijd- en energierovend, dat ik uiteindelijk een typische Franse bistro-brasserie oprichtte. Eenmaal het idee volgroeid was, waren er drie jaren verstreken. Er komt veel bij kijken. Inrichting, compatibiliteit met mijn restaurant De Karmeliet, stijl, meubilair, keuken en personeelsbezetting hebben heel wat voeten in de aarde gehad."

Hoe omschrijft u de keuken?

GVH: "Ik typeer de keuken als een correcte keuken met uitstekende producten voor elke beurs. Niet iedereen trekt een budget uit voor De Karmeliet. In De Refter laat ik de mensen graag kennis maken met onze degelijke Belgische keuken."

Het interieur is opvallend verzorgd en hip

GVH: "Mireille en ik wilden absoluut geen zen- of loungetoestanden met zwarte en paarse kleuren, ongemakkelijke stoelen en dito tafels. De inrichting moest tijdloos zijn en een hedendaags look hebben. De faience hebben we laten beschilderen door een beeldend kunstenaar. Wijzelf hebben stoelen en tafels geselecteerd op comfort en degelijkheid."

Er was bij de opening wat kritiek te horen ...

GVH: "Dat valt nogal mee. De meeste kritiek was onterecht en stond bovendien anoniem op internet-fora. Als je dat ontleed zie je dat deze kritiek nergens op slaat. Men verwacht dezelfde keuken als die van de Karmeliet. Wie zoiets zegt zit niet op zijn plaats. Iedere keuken heeft zijn prijs. Men verwacht een bediening zoals in een gastronomisch restaurant. De service moet correct zijn, maar voor deze scherpe prijzen kan ik onmogelijk een ober per tafel inschakelen. Wellicht waren de verwachtingen voor sommigen te hoog gespannen en doet de media er onrechtstreeks een schepje bovenop. Echte restaurantreconsentent begrijpen dat."

De opstart verliep minder vlot...

GVH: "Natuurlijk waren er opstartfouten. Wat wil je? Een nieuwe krappe keuken, beperkte oppervlakte, nieuw personeel in de zaal. Plus een stormvloed aan nieuwsgierigen de eerste dagen. Dat was geen gemakkelijke opdracht voor de chefs in de keuken. Gelukkig zijn ze jong en hebben ze enorm veel energie en goesting om dit project tot een succes te maken."

De jeugd is de toekomst?

GVH: "Ja, dat wel, maar de maatschappij is flink veranderd. Niemand gaat nog uren gratis werken. De scholen hebben maar een beperkte impact op de jonge generatie. Jonge koks zitten ongeveer 3 jaar op school. Een chef ben je dan nog lang niet. Dan begint het pas, en daar is een flinke dosis discipline mee gemoeid, ja heel veel discipline. 25% opleiding en basiskennis, 75% zelfdiscipline heb je nodig om in de juiste stagehuizen uit te groeien tot een echte chef. Dat betekent dag in dag uit zwoegen."

Hoe moeilijk is het om aan de top te blijven meedraaien?

GVH: "Ik kan enkel voor mezelf spreken. De Karmeliet is nog steeds een familiebedrijf en daarom zijn we elke dag aanwezig. Mireille in het restaurant en ik in de keuken. Dat betekent dat we alles zien! We weten nu na al die jaren dat we sterren hebben waar Michelin naar kijkt en waar Michelin over valt. Dat Michelin een verjongingsgolf op gang heeft gebracht is niet helemaal correct. Zeker niet als ik mijn eigen keuken bekijk. Het is een klassieke, correcte keuken met topproducten."

Hoeveel invloed hebben al die restaurantgidsen?

GVH: "Ik geloof en respecteer vooral Michelin. Michelin is consequent en vooral onafhankelijk in keuzes en oordelen. Lijstjes van restaurants zijn eerlijk gezegd niet aan mij besteed, meestal zijn er commerciële belangen in het spel. Ga maar na wie ze samenstelt dan kom je er vanzelf wel achter."



Toast met lardo, op de plancha gebakken sint-jacobsnoten en witte pens, crème van pompoen.

Ingrediënten

- 4 toastbrood of zuurdesembrood ■
(15 cm x 3cm)
- 4 fijne plakjes lardo ■
- 8 gehalveerde sint-jacobsnoten ■
- 2 witte pens (16 schijfjes) ■
- ¼ pompoen ■
- 1l gevogelte fonds ■
- Debic bakken en braden ■

pompoen-risotto

- 60 g risottorijst ■
- 1 sjalot ■
- 200 g gevogeltesfond ■
- 200 g witte wijn ■
- 2 eetlepels pompoencrème ■
- 30 g Parmesaanse kaas ■
- Debic Bakken & Braden ■

Bereidingswijze

Voor de toast

Toasten bakken in debic bakken en braden, op de warme toast de lardo leggen, De sint-jacobsnoten op de plancha bakken met debic bakken en braden. De witte pens op de plancha bakken met debic bakken en braden.

Voor de pompoencrème

pompoen gaarkoken met gevogelte fond, vervolgens in thermomix fijn mixen en afkruiden met peper en zout.

Opbouw

Op de toast afwisselend de sint-jacobsnoot en de witte pens leggen, onderaan het bord een streep pompoencrème trekken. Serveren met pompoen-risotto.

Stoof de gesnipperde sjalot glazig in de warme Debic B&B. voeg de rijst toe en de witte wijn. De gevogeltesfond in 5 tot 6 keer toevoegen telkens de rijst verzadigt is. Op smaak brengen met de Parmezaanse kaas, peper en zout. Pompoencrème onderroeren en serveren.

Gratin van mosselen met venkel en spinazie

Ingrediënten

voor 4 personen

Voor de mosselen

- 1.5 kg mosselen jumbo ■
- 1 grote ui fijn gesneden ■
- 2 takken selder fijn gesneden ■
- 2 blaadjes laurier ■
- 2 takjes tijm ■
- Een beetje mignonette zwarte peper ■
- 30 cl witte wijn ■
- Groen van venkel ■

Voor de garnituur

- 1 stuk venkel ■
- 200 gr verse spinazie ■

Voor de gratinsaus

- 4 dl mosseljus ■
- 2dl room (DEBIC Culinair) ■
- 2de opgeklopte room ■
- (35% room DEBIC)
- 1 eierdooier ■
- Sap van halve citroen ■
- Snuifje curry en paprikapoeder ■
- Gesneden groene kruiden ■
- (dille, bieslook, dragon, kervel)

Bereidingswijze

Voor de mosselen

De mosselen na het spoelen opzetten met al zijn aromaten en witte wijn, na de gaartijd afgieten, (mosseljus door een fijne zeef en bijhouden !) en de mosselen uit de schelp halen.

Voor de garnituur

Venkel fijn snijden en garen in de boter, kruiden met peper en zout.

De spinazie wassen en ontdoen van de steeltjes, daarna kort blancheren in kokend gezouten water

Voor de gratinsaus

de mosseljus samen met curry en paprikapoeder (geen zout!!) laten inkoken tot 1/3.

De Culinare room toevoegen en opnieuw inkoken tot 1/3

Deze jus laten afkoelen op ijswater.

ondertussen de eierdooier onder de opgeklopte room mengen, als de ingekookte mosseljus is ingekookt de opgeklopte room eronder spatelen. Beetje citroensap toevoegen en groene kruiden ondermengen.

Opbouw

Diep bord - Onderaan de venkel schikken - Daarop de spinazie - Daarop de mosselen -

Daarop de gratinsaus - Daarop de geraspte kaas - Onder de grill steken tot het mooi gegratineerd is.

Decoreren met 3 mooie mossels



Sauzen, het karakter van de chef op uw bord!

Hoe bereid ik een goede saus? Aan welke criteria moet een saus voldoen? Kan het beter of eenvoudiger? Bij het gebruik van Debic Kookromen zullen uw sauzen niet schiften. Dat heeft alles te maken met hun zorgvuldige samenstelling. Mooi meegenomen!

Basissaus voor vlees en gevogelte

Het vlees en/of de botten lichtjes zouten. Bruineer met Debic Bakken & Braden in een oven van 250°C gedurende 30 minuten. Voeg het gebruide vlees aan de Culinaire room toe. Het vlees geeft direct smaak af, de eiwitten in het vlees zijn gestold. Afschuimen of clarifiëren is dan overbodig. Bovendien is er minder kans dat de saus schift. Uien, Groenten.

Karameliseer de uien in Debic Bakken & Braden. Doe dat op een laag vuurtje. Gekarameliseerde uien versterken de geroosterde vleessmaak en geven kleur aan de saus.

Zweet een bouquet groenten, zoals wortelen, prei, en bleekselder ongeveer 10 minuten in Debic Bakken & Braden tot ze beetbaar zijn. Beetgare groenten geven een optimale smaak aan de bereiding.

Debic Culinaire Original

Gebruik **Debic Culinaire Original** als basis. De kookroom neemt alle aroma's op. De smaakstoffen lossen op in het waterdeel, de geurmoleculen in de vetstoffen van de room.

Bereiden onder vacuüm

Bereid sauzen onder vacuüm in een combisteamer. Zo gaan er geen aroma's verloren. Gaar de sauzen gedurende 1 tot 2 uur op 100°C. Passeer de saus door een puntzeef. Koel de saus. Vacuüm in zakken en plaats in de koeling of de diepvries. Geef uw saus een eigen persoonlijke toets. Voeg à la minute garnituur, verse kruiden of andere ingrediënten toe. Laat inkoken tot de gewenste dikte.



Varkenshaasje met champignon roomsaus Met slabonen en randgarnituur van aardappelpuree

Ingrediënten

Varkenshaas
10 stuks varkenshaasjes van 180 g ■
50 plakjes gerookt spek (livar-varken, bond gekleurd varken)
20 g poeder van gedroogde cèpes ■
Debic Bakken & Braden ■

Champignon roomsaus
(voor 1 liter)
250 g varkensribben ■
2 stuks kippenvleugels ■
1 l Debic Culinaire Original ■
250 g champignons ■
50 g ui (zie ...) ■
50 g winterwortel (zie ...) ■
(traag groeiende wortel) ■
Vers gemalen peper ■
Zout ■

Garnituur saus
300 g sous-bois ■

Garnituur
500 g slabonen ■
750 g aardappelpuree ■

Bereidingswijze (voor 10 personen)

Dit is een goed voorbeeld van een gerecht dat alle trends heeft overleefd. Deze combinatie is al vaak gerestyled en op vele manieren gepresenteerd. Hier ligt de focus op de bereiding van het vlees. De champignonsaus wordt bereid onder vacuüm, waardoor alle smaken behouden blijven. Het varkenshaasje is gewikkeld in gerookt spek en poeder van gedroogde cèpes.

Werkwijze

Voor de saus de varkensribben en kippenvleugels zouten en gedurende 30' bruinen in oven aan 250°C, droog deppen met keukenpapier.

Snij de champignons in kwarten en zweet aan met Debic Bakken & Braden. Voeg het vlees, de champignons en de overige ingrediënten samen in een vacuümzak en trek vacuüm.

Laat de saus gedurende 2 uur stomen in de combisteamer op 100°C.

Passeer de saus door een fijne zeef.

Bestrooi het varkenshaasje met cèpespoeder en wikkel in gerookt spek.

Afwerking

Bak de varkenshaasjes in Debic Bakken & Braden mooi rosé laat even rusten en trancheer in drie stukken.

Voor de garnituur van de saus de verschillende champignons kort bakken.

Verwarm de saus en voeg het garnituur toe.

Maak de borden op zoals op de foto of naar eigen inzicht.



Gebakken slibtong met garnalen saus

Met asperges, pommes persil en gegrilde citroen

Ingrediënten

Slibtongen
20 stuks ■
Bloem ■
Debic bakken & Braden ■

Garnalensaus
(voor 1 liter)
150 g garnaalkoppen ■
100 g visgraten ■
1 l Debic Culinaire Vegetal ■
50 g knolselder ■
50 g bleekselder ■
30 g tomatenpuree ■
Cayennepeper ■
50 g prei, aangezweet ■
Zout ■

Garnituur saus
100 g Zeebrugse garnalen ■
Citraoensap ■

Garnituur
10 biologische citroenen ■
30 asperges ■
30 aardappelen ■
Peterselie, gehakt ■
Boter ■

Bereidingswijze (voor 10 personen)

Een slibtong is een mooi voorbeeld van een vis die in zijn puurste vorm bereid moet worden. De tongen worden eerst licht gebloemd en daarna gebakken in Debic Bakken & Braden. Voor de garnalensaus is gebruik gemaakt van garnaalkoppen of de schalen van de garnalen. Deze zijn zeeg geschikt voor het maken van een vissaus. Een ander voordeel is dat ze erg laag zijn in prijs. Voor een veelzijdige saus heb je dus geringe kosten aan ingrediënten.

Werkwijze

Voor de saus de visgraten en de garnaalkoppen aan de kook brengen met witte wijn. Voeg de visgraten en de garnaalkoppen samen met de overige ingrediënten in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat de saus gedurende 2 uur stomen in een combisteamer op 100°C. Passeer de saus door een fijne zeef. Verwijder de koppen van de slibtongen. Spoel de slibtongen onder koud water, dep ze droog met keukenpapier en haal ze door de bloem. Snijd de citroenen doormidden en grill enkele minuten op het snijvlak. Steek er een vers laurierblad in en smeer ze in met ahornstroop (esdoornsiroop). Gaar de citroenen een half uur in de oven aan 90°C. Kook de asperges in gezouten water en boter. Tourneer de aardappelen en kook ze gaar. Haal ze door gesmolten boter en bestrooi met gehakte peterselie.

Afwerking

Bak de slibtongen in Debic Bakken & Braden. Verwarm de saus, maak af met citraoensap en voeg garnituur toe. Maak de borden op als op de foto of naar eigen inzicht.

Tip van de chef

Varieer door de garnalensaus als basis voor een cocktailsaus uit de sifon te gebruiken.

Bordrand iets duidelijker



Basissaus voor vis, schaal- en schelpdieren



Vergt een kortere bereidingstijd.

Opgelet! Visgraten en schaaldieren kunnen een wrange smaak geven aan de saus.

Spoel de visgraten, schaaldierkarkassen en garnaaldoppen met koud water en witte wijn. Laat 5 tot 7 minuten garen.

Zweet de wortel, prei en bleekselder gedurende 10 minuten in Debic Bakken & Braden. Voeg zout, peper of concentraten toe. Zo geeft u meer body aan uw saus.

Debic Culinaire Vegetal.

Gebruik **Debic Culinaire Vegetal**. Dankzij het zeer lage vetstofgehalte bekomt u een lichte saus met meer respect voor de overige ingrediënten. Vacuümeer alles samen. Gaar 1 tot 2 uur in de combisteamer. Passeren en in aparte porties vacuümeren. Plaats in koeling of diepvries. Finishing touch van uw saus: Breng uw saus op kookpunt. Voeg naar eigen smaak kruiden, citraoensap, wijn... toe.





Pierre Paulus

Traiteur Moments d'exception*

Identikit

Benoît BOURIVAIN

°1954, La Roche en Ardennes

1 dochter Virginie

School: Hotellerie de Namur

Citadelle, Leraar hotelschool

Parcours : Robuchon, Gérard Boyer, George Blanc, Bocuse, Negresco Nice

Een parcours om U tegen te zeggen. Weinigen deden het hem voor maar vandaag blijft de passie en het plezier die Benoit Bourivain uitstraalt één van de geheimen van zijn succesvolle onderneming. Als we teruggaan in de tijd dan is er één persoon die een uitzonderlijke invloed én indruk heeft gemaakt op Benoît, namelijk Joël Robuchon. Bij hem ontdekte hij de eerste technieken van het vacuüm koken, ging er prompt enkele maanden werken en leerde er nadien Pierre Paulus kennen. De basis was gelegd voor wat nu een onderneming is geworden met personeelsleden.



Eigenaar van het Gastronomisch Restaurant ... à la Roche met vermeldingen in de Michelinids, Gault Milau en Henri Lemaire
Maitre cuisinier van België
Lid van de 33 Meesterkok

Bestuurder en creatieve chef van
Pierre Paulus in Ciney

Je leerde Pierre Paulus kennen tijdens uw stage bij J.Robuchon?

BB. Mijn ouders baatten in La Roche een gastronomisch restaurant uit en ik had de kans om me te laten bijscholen. Een toen nieuwe revolutionaire techniek was het vacuüm garen; Ik ben die cursus gaan volgen bij J.Robuchon (1989). Pierre Paulus runde toen een hotel in Ohey, le Monjoie met uitgebreide banketten en een groeiende traiteurdienst. Hij sprak me aan om daar wat meer gastronomisch niveau in te brengen en kijk, vandaag ben ik hier nog.

Groei & structuur

Sedert onze kennismaking eind jaren 80 zijn we blijven groeien en openden we in 1997 de huidige ateliers 'l'Artisans d' Excellence' op het industrieterrein van Ciney. In 2000 openden we ook het 'administratief' gebouw waar ook de logistiek van linnen, porselein en aankleding wordt gemanaged. Pierre Paulus heeft zich sedert 2007 totaal teruggetrokken uit de onderneming die nog steeds zijn naam draagt. Het is een handels- en kwaliteitsmerk geworden. Vandaag zijn we met drie bestuurders/eigenaars die de onderneming leiden. Mr Demoulin is algemeen directeur, hij leidt de financiën, de boekhouding uiteraard, de logistiek en bepaalt het commerciële beleid. Mr Cloos is de 'cost' manager, die alle aankopen behandelt en onderhandelt. Zelf blijf ik de keuken en de evenementen leiden. Vandaag zien we de aanvragen aangroeien tot evenementen en feesten van 800 tot 2500 personen. Dat geeft ons het gevoel dat we iets betekenen in deze sector.

Personeel en beleid

Als onderneming hebben we geen reden tot klagen. Onze vaste équipe omvat 35 medewerkers verdeeld over administratie en de drie keukenafdelingen. Koude- warme keuken en natuurlijk de patisserie. Het voordeel vaneen eigen vaste ploeg is dat we alle kennis in huis hebben en houden. Enkel losse medewerkers zijn nodig om de grootte van de evenementen in toom te houden en vooral voor de bediening. Heb zelf ook wat opleidingen gaan volgen; wat logisch is. Ik kwam uit ene familiebedrijf met 8 medewerkers; nu zijn dat er enkele honderden op grote evenementen. We zorgen zelf voor de opleidingen in de keuken, de aankleding en de bediening. Het is nodig om onze eigen bedrijfscultuur bij te brengen. Respect, perfectionisme en vakmanschap.

Investeren of besparen?

Vorig winterseizoen was het eventjes slikken toen de banken massaal begonnen te annuleren, maar die situatie heeft zichzelf gestabiliseerd door meer privé- en particuliere feesten. Belgen blijven feesten! de recessie is niet voelbaar maar misschien moeten we minder mensen ontzeggen wat voorheen regelmatig gebeurde en zijn de boeken gene maanden vooraf gevuld. Dè grote vraag is iedere keer de 'reveillon', de oudejaarsfeesten en -party's. Bijna een barometer voor het komende seizoen. We wachten af maar doen onverstoord verder. Aan investeringen geen gebrek. We kopen veel linnen aan om zalen en tafels luxueus aan te kleden. Heden-daags en klassiek porselein of glaswerk is een lijvige kost en slijt of breekt; zeker met zoveel verplaatsingen.

*we zullen nog meer
op zoek gaan naar
trends en nieuwigheden
om onze veeleisende
klanten te plezieren*

Pierre Paulus
Allée des Artisans 29
5590 CINEY
www.paulus.be



Délicatesse gourmande

Pour 4 personnes

Crèmeux de foie gras

- foie gras 50g ■
- Debic crème culinaire 80g ■
- jaune d'oeuf 1 ■
- feuille gélatine 1 ■
- gelée de framboise 50g ■

Pannacotta de betterave

- betterave rouge cuite sous vide 80g ■
- debic crème 40% fouetté 40g ■
- debic crème 40% fouetté 40g ■
- raifort 2g ■
- jus de citron 2 gouttes ■

Baiser au wasabi

- Debic crème 40% fouetté 100g ■
- purée wasabi 5g ■
- macaron pistache de 2,5 diam ■
- 16 pièces ■
- Pic Bambou 6cm 4 ■
- Saumon fumé 60g ■

faire chauffer la crème, verser sur les jaunes et cuire à la nappe (83°C)
dissoudre la feuille de gélatine préalable trempée dans de l'eau froide et mixer le foie gras dans la crème assaisonner et couler en moule sphérique.

Pannacotta de betterave:
mixer la betterave très finement, incorporer la crème fraîche
rectifier l'assaisonnement. Couler en verrine.

Mélanger le raifort à la crème fraîche, assaisonner et reléver l'acidité avec le jus de citron.
Verser sur la pannacotta de betterave.

Baiser au wasabi:
Mélanger le wasabi avec la crème fraîche légèrement fouetté. Dresser la crème entre deux macarons
et former des baisers. Piquer sur le pic bambou.

Marketing & publicité

Het hoort samen met investeringen. Er lopen publiciteitsspotjes op RTL Tv en radio ..., de website zelf is ook up to date. We ontwikkelen continue nieuwe concepten of volgen nieuwe technieken. Vooral dat laatste is voor ons een must. Bedrijven weten heel goed wat ze willen, en komen zelf op de proppen met ideeën die wij proberen te vertalen naar grotere groepen. Daar kruipen tijd en voorbereiding in. Showcooking is een trend die aan populariteit blijft winnen. Ik noem het ook graag techno-emotioneel koken. Zoete kaviaar, fruitige eidooiers, béarnaise-ijs... klinkt beter én smakelijker dan moleculair koken... Ijsglazen, espuma's zijn sfeerbengers die uitstekend dienstig zijn tijdens life-cooking. De beste publiciteit is de mond aan mond reclame. Zakelijke feesten kunnen privé-party's of kleinere evenementen aanbrengen. Gasten op een feest komen zo ook in contact met onze know-how wat resulteert in aanvragen of offertes voor andere bedrijven.

Showcooking is een trend die aan populariteit blijft winnen. Ik noem het ook graag techno-emotioneel koken. Zoete kaviaar, fruitige eidooiers, béarnaise-ijs... klinkt beter én smakelijker dan moleculair koken

Een opvallende trend is gezondheid. Aanvragen voor caloriearme of vegetarische gerechten of buffetten. Light, cholesterolarm zijn woorden die we tot voor een paar jaar uitzonderlijk hoorden. Feesten was zondigen tegen de gezondheid. Nu niet meer. We hebben daar de carta fatta papillot voor ingezet ;een bio-afbrekbare cellofoonverpakking die hittebestendig en visueel aantrekkelijk is.

Toekomst

Ik heb geen glazen bol wat de toekomst betreft maar we zullen nog meer op zoek gaan naar trends, nieuwigheden om onze veeleisende klanten te plezieren, want dat blijven we verkopen; gastronomie en plezier. Concreter willen we medio 2010 op het domein Modave een hotel openen, de werken lopen op timing. We hebben een partnership nu met "dinner in the sky" wat toch de nodige boost zal geven.



Médailillon de faon sur un gratin de céleris, sauce porto au parfum de truffe

Pour 4 personnes

Crèmeux de foie gras

- Filet de faon 640g ■
- céleris rave en tranche 4 pièces ■
- jaune d'oeuf 1 ■
- debic crème 40% 2dl ■
- fond de gibier 2dl ■
- porto 1dl ■
- pâte de truffe 5g ■
- pomme de terre vitelotte 12 pièces ■
- champignons de bois 400g ■

Portionner en 4 pièces et rôtir les médaillons de faon.
 Blanchir les tranches de céleris à l'eau salée.
 Mélanger la crème et le jaune d'oeuf, assaisonner.
 Napper les tranches de céleris avec le mélange et gratiner à la salamandre.
 Réaliser une sauce porto truffe avec le fond de gibier, le porto et la pâte de truffe.
 Cuire les pommes de terre vitelote à l'eau et les repasser au four, parsemer de fleur de sel.
 Poêler les champignons des bois.
 Déposer les tranches de céleris sur assiette, napper de sauce gibier en périphérie.
 Déposer le médaillon de faon sur le céleris et déposer harmonieusement les pomme de terre et les champignons.



Koffie & sfeer

Het koffiemoment van miljoenen mensen; populairder dan wijn en bier



Koffie valt niet weg te denken uit ons horecabestaan. Koffiehuizen, wienercafee's, tea-rooms en seminarie-uitbaters weten perfect wat de klanten wensen en spelen daar gretig op in. Barista's krijgen eindelijk de aandacht die ze verdienen en zetten u een perfecte espresso, een Franse café-crème of een oervlaamse cappuccino met slagroom voor.

Koffie is niet langer de donkerbruine vloeistof die ons doet herinneren aan schoolrefters en duffe voetbalkantines. Vandaag meer dan ooit staat koffie volop in de belangstelling en beleeft iedere liefhebber zijn eigen verwenmoment met koffie.

Van een vleuibare opkikker s'morgens bij het ontbijt, als gespreksbegeleider in de voormiddag, smiddags als stevige afsluiter van een al dan niet zakenlunch, snamiddags als deugddoende opsteker tijdens vergaderingen, een minipauze tijdens het kantoorwerk, of gewoon als verwendrank om puur te genieten.

Alle soorten malingen, origines, roostervariaties en bereidingswijzen dragen er toe bij dat op ieder moment van de dag en voor ieders genot koffie genietbaar is.

Koffie met een extraatje ... belangrijk voor onze omzet.

Wie durft vandaag nog een koffie serveren zonder iets extra. Niet een verlept industrieel koekje of een beduimelde suikerklont... iets extra is wat men niet verwacht, een zelfgebakken koekje, een eigen bereide truffel, een dessertglasje, een eigen creatie.

Schenk nog meer aandacht aan uw koffie, spreek met uw leverancier over veranderende smaken en voorkeuren, organiseer een proeverij, onderwerp uw machine aan een streng onderhoud, herschrijf uw koffiekaart; redenen genoeg om deze winter koffie in de kijker te zetten.

Debic helpt u daarbij.

We geven u enkele recepten en tips voor perfecte en originele begeleiders van uw koffie.

Weetjes

Terug van weggeweest is het statiefje met verschillende bordjes, een luxueuze presentatie bij de koffie op het einde van de maaltijd. Een variatie op de café-Gourmand of de koffie-de-Luxe.. 6636

Voor puristen is melk of room uit den boze bij koffie, gelukkig geldt dit niet voor koffie van een goede kwaliteit met voldoende body en zien we dat minstens 50% van het cliënteel wél koffiemelk gebruikt. Het is zelfs de meest gebruikte toevoeging aan koffie!

Maak koffiebonen net voor het zetten, gebruik verwarmde kopjes en serveer onmiddellijk met heet oortje naar rechts voor de klant.

Espresso & afleidingen

Espresso ristretto: sterkere versie door minder stoom door de koffie wordt geperst

Americano: espresso met extra heet water.

Latte macchiato: hete melk met toevoeging een vingerhoed espresso

Espresso con panna: espresso met een toef slagroom

Cappuccino: espresso met ; oorspronkelijk Weens (met opgeklopte slagroom), vandaag typisch Italiaans met opgeschuimde melk

Ijskoffie: 2 espresso's, 2 eetlepels honing, 200 g opgeklopte slagroom, 3 bollen roomijs

Irish Coffee: 2 espresso's, 2 eetlepels suiker, 50 g Irish Whisky; 100 g dik vloeibare slagroom





300 g bakmarsepein (50%)
375 g eiwit
300 g bloedsuiker
275 g gesmolten boter Debic Constant
1 vanillestok
100 g bloem

Amandelfriands

De bakmarsepein afslappen met het eiwit en al roerend opwarmen tot een lichte binding optreed. De gezeefde bloedsuiker en het vanillemerg toevoegen. De gesmolten boter ondermengen en nadien zeer kort de bloem. Kan meerdere dagen bewaard worden in de koelkast. In vormpjes spuiten en bakken op +/- 175°C gedurende 12 minuten

400 g Debic room 40%
500 g fondantchocolade
200 g melkchocolade
+ 1 kg fondantchocolade
350 g chocoladeschaafsel

Roomtruffels

De beide chocolades smelten en goed mengen met de verwarmde room. De glanzende massa met behulp van een spuitzak in banden spuiten op een bakpapier en laten verkorsten op ene droge, frisse plaats. In stukjes snijden van +/- 3cm. De gevormde stukjes door de warme gesmolten chocolade halen en in chocoladeschaafsel rollen. Koel bewaren.

Studentenhaver

Smelt chocolade (melk, fondant, wit) en controleer de temperatuur (32°C). Dotten spuiten en er pistachenoortjes, rozijnen en andere noten in verdelen. Laten verharderen in een koel plaats. Afgesloten bewaren.

Zandkoekjes

500 g bloem + 350 g boter droog mengen, 175 g suiker onderroeren + 1 snuifje zout. Vanillesuiker of kaneel toevoegen 1 losgeklopt eiwit onder mengen. Niet te veel bewerken en er een rol van maken 3cm diameter. Bewaren in de koelkast. Bestrijken met water en in grove krsitalsuiker of rietsuiker rollen en goed aandrukken, terug laten rusten in de koelkast. Versnijden in schijfjes van 1/2cm dikte en op bakplaten deponeren. 180°C bakken +/- 7 minuten

Hotel Bloom!

Enclave van zintuiglijk genot



Identikit

Michael Bastin

Chef SmoodS, www.smoods.net

Geboren: 1973, Luik

School: IPES Waremme

Parcours: pâtisseries in Luik

chef pâtissier Scandic Crown

keuekassistent Royal Crown Brussel

Op de benedenverdieping van Hotel Bloom! bevindt zich restaurant SmoodS, vormgegeven als een vernieuwende en eigentijdse ruimte met zeven atmosfereilanden. In de open keuken zie je de koks aan het werk onder leiding van Michael Bastin. Zoals collega Donckers is ook hij vakman pur sang met een schitterend palmares.

Een patisserieopleiding en nu volwaardig keukenchef...

MB: “Er zal wel een dosis toeval mee gemoeid zijn, maar toch, ik heb me altijd goed gevoeld als restaurantpâtissier. Mijn eerste ervaring als pâtissier liep ik op in enkele huizen in Luik, maar al vrij snel voelde ik de restaurant-hotelmicrobe kriebelen.”

Een designhotel staat vanzelfsprekend voor culinair design?

MB: “Helemaal niet. Je kan deze keuken natuurlijk niet vergelijken met de klassieke configuratie van de grote hotels. Hier hebben we heel duidelijk gekozen voor een pure en smakelijke Europese keuken. We hechten enorm veel belang aan de herkomst van onze producten. Niet overdreven exotisch maar eerder regionale keuken zeg maar met produits du terroir. Het restaurant heeft sfeer, emotie en zoveel meer.”

Voor welke klassiekers komen klanten terug?

MB: “Ik zie gasten liever terugkomen om iets anders van de kaart te proberen. De Beef met mashed patatoes en truffelschuim en de foie-gras 24-carat zijn echte toppers en staan stevast als vaste onderdelen op de kaart gebeiteld.”

Komt uw patisserieopleiding nog van pas in zo'n strakke keuken?

MB0: “Zeker maar niet in die mate. We serveren restaurantdesserts en dat zijn geen taarten wel crème brûlée, moelleux aux chocolat, sabayon. Het is precies en nauwkeurig werk. Dat is wellicht enkel pâtissiers gegeven? Succes! En feel the sMOODs !

Mousse van bosbessen met oude Rhum

Ingredients

(pour 10 pers)

- 1L DEBIC parfait ■
- 200 gr sucre ■
- 150 gr sucre impalpable ■
- 500 ml coulis de mirtille ■
- ½ L crème DEBIC 40% ■
- 1 kg mirtilles fraîches ■
- 1 dl vieux rhum ■

Procédé

Avant toute choses, goûter le coulis de mirtilles et le sucrer si nécessaire.

Fouetter la crème et le sucre impalpable en chantilly, garder au frais.

Fouetter le parfait DEBIC en mousse légère, y ajouter la moitié du coulis de mirtilles bien froid et le vieux rhum, puis la chantilly, goûter et sucrer si nécessaire.

Dressages:

Dans une verrine, disposer un fond de mirtilles fraîches, un peu de coulis et napper de mousse mirtille puis continuer en couches en prenant garde de ne pas mélanger les ingrédients de façon à bien voir les couches et terminer par une couche de mousse et garnir. Garder au frais.





Identikit

Patrick De Doncker

Keukenchef hotel Bloom

Geboren: 1961, Brussel

School: Ceria Brussel

Parcours: Portus de Bruxelles

Le Bourdon d'oré

Scandic Crown Hiatt, Brussel

Begrippen als designhotels zijn niet van de lucht. Maar wat onderscheidt een designhotel van een doorsnee hotel. Geen gemakkelijke vraag, al kan je het soms wel zien en proeven. Zoals in het Brusselse Hotel Bloom!, een enclave van zintuigelijk genot: van kamers tot keuken.

Vroeger stond op deze plek een kanjer van een klassiek hotel. Tegenwoordig schittert het hippe Hotel Bloom! van de Zweeds groep Pandox, ook al eigenaar van Scandic Hotels in Brussel en Antwerpen. Hotel Bloom! is een op en top designhotel. Over alles werd nagedacht om elk spatje saai zakelijkheid te omzeilen. Kleur- en lichtspel, loungemuziek en gedistingeerd jong personeel zijn daar het levende bewijs van. Het kan dus anders. 305 kamers zelf te selecteren via internet, inclusief de door jonge Europese kunstenaars ontworpen fresco's in elke kamer, maken van dit groot hotel ook een groots hotel. Hotel Bloom! is de wereld. Vergaderen, loungen, chillen, workshops, recoveren, toerisme, het zijn functies die hier perfect in hun plooi vallen.

De kassa doen rinkelen

Internationale hotels hebben veelal een internationale bar maar restaurants met een reputatie moet je in deze branche, de uitzonderingen daargelaten, niet zoeken. Bij vergaderen hoort een hapje eten. Wie daar correct, flexibel en creatief op inspeelt doet de kassa rinkelen. En dat is in Brussel niet in dovemansoren gevallen. Ontbijten, brunchen, seminaries, banketten en vergaderfaciliteiten vallen in dit hotel onder de hoede Patrick De Doncker, keukenchef met een verbazende staat van dienst.

Banketten voor seminars zijn meer en meer gediversifieerd?

PDD: "Anders dan in een à la carte restaurant dient de chef over voldoende flexibiliteit te beschikken. Het inlossen van de meest uiteenlopende vragen vergt op zijn minst enige ervaring en expertise. Het probleem is nooit de aantallen maar de zeer specifieke vragen: van biobanketten voor farmaceutische bedrijven over light- of dieetbuffetten voor gespecialiseerde voedingsbedrijven tot aangepaste tafels voor diabetici."

Dat was vroeger anders?

PDD: "Vroeger kreeg je zelden of nooit zo'n bestelling. Ja, soms voor één couvert, waarvoor dan snel yoghurt, sla en een vegetarisch soepje bij elkaar werd gezet. Daar moet je tegenwoordig niet mee afkomen. De consument is kritischer en kieskeuriger. Vandaag weegt het gezondheidsaspect ook sterker door."

En dan zijn er nog de tijdrovende desserts.

PDD: "Daar kan je niet slordig mee omspringen. Debic helpt mij op een fantastische manier. Met het dessertengamma van Debic bespaar ik 70 tot 80% arbeid op de voorbereidingen. Er komen weinig extra productiekosten bij. Dat is meegenomen."



Afwisseling is de kunst bij desserts...

PDD: "Ik vaak er over om regelmatig desserts aan te passen met andere en vormen en smaken. De luxedesserts op het buffet kosten mij maximaal 1,5 € / stuk. Met Debic Parfait haal ik 12 flinke desserts uit 1 L, genoeg marge om andere smaken uit te proberen: fruitcoulis, rozemarijn, advocaat, espresso enz. Het zelfde voor Panna cotta: crème brûlée met aardbeienlikeur, saffraan of perzik..."

Food is food?

PDD: "De foodcost wordt ook 100% aan food besteed, geen overdreven garnituren op de gerechten of nutteloze zaken op het buffet. Puur product! Het is geen cruiseschip.."

Hoe zou je zelf het hotel beschrijven?

Is moeilijk te beschrijven, gewoon KOMEN ! Patrick de Doncker stelt ons twee hippe desserts voor op basis van de Debic Parfait

Ijsparfait met groene peper, pijnboompitten en geconfijte sinaas, chutney met noten

Ingredients

(pour 10 pers)

- 1L DEBIC Parfait ■
- ½ L crème DEBIC 40% ■
- 150 gr Sucre ■
- 50 gr poivre vert ■
- 125 gr pignons de pins ■
- 125 gr écorces d'oranges confites ■
- coupées en brunoise ■
- 300 gr pruneaux secs ■
- 300 gr abricots secs ■
- 300 gr mélange de noix décortiquées ■
- 2 dl vinaigre de vin rouge ■
- ½ L eau ■
- 150 gr Cassonade brune ■
- 2 dl curaçao ■

Procédé

La veille

Faire bouillir le vinaigre de vin avec l'eau et la cassonade, y plonger les abricots et pruneaux coupé en lamelles et les noix, couvrir et laisser mariner toute la nuit.

Fouetter la crème fraîche et le sucre impalpable en chantilly, garder au frais.

Fouetter le parfait DEBIC en mousse bien aérée, y ajouter la chantilly, le curaçao puis les écorces d'oranges confites, les pignons de pins grillés et le poivre vert rincé et séché. Mélanger délicatement et garder au frais.

Dressage:

Dresser en verrine, disposer sur une assiette avec le chutney égoutté et garnir la verrine selon l'inspiration.

Met het dessertengamma van Debic bespaar ik 70 tot 80% arbeid op de voorbereidingen.

HOTEL BLOOM ! Brussels
Koningsstraat 250
1210 Brussel
www.hotelbloom.com



Een neus voor culinaire innovatie



*Room, boter en desserts van Debic,
natuurlijke zuivelproducten met toegevoegde waarde.*

Als chef weet u als geen ander hoe u uw klanten kunt verwennen met overheerlijke en innovatieve creaties. En als professional bent u natuurlijk alleen tevreden met het allerbeste resultaat.

Debic deelt die ambitie met u en dat resulteert in een innovatief productassortiment met toegevoegde waarde dat perfect aan al uw kwaliteitseisen beantwoordt. Een onovertroffen smaak met een originele textuur, makkelijk in gebruik en met ruimte voor culinaire innovatie. Debic, uw garantie voor het gewenste eindresultaat!



Als talenten samensmelten.