

DEBIC 7 HORECA MAGAZINE

SMAAKMAKEND VOOR CHEFS | WINTER 2010 - 2011 | NUMMER 7

BELGA QUEEN, GENT

Ruimte, cultuur,
gastronomie en design

NANO, MOESKROEN

Le savoir-fête

I LOVE TECHNICS

Upgrade uw dessert

AU COMTE D'HARSCAMP, RENDEUX

Hedendaagse Bourgondische
keuken





Het oog of de smaak? Vive le terroir!



In België en Nederland laten topchefs dikwijls designers en kunstenaars borden, linnen en interieur ontwerpen. Het veeleisende oog van de gourmand heeft ook wat te zeggen. Maar kiezen voor de smaak van puur terroir kan natuurlijk ook. Fantastisch toch die verloren gewaande groenten en vergeten vis- en vleessoorten!

De nieuwe nummer één van World's 50 Best Restaurants heet Noma. Het Deense eethuis in Kopenhagen zet, jawel, enkel lokale en seizoensgebonden ingrediënten op de kaart. 70% van de gebruikte ingrediënten is afkomstig van binnen een straal van maximum 70 km. Vive le terroir!

In Parijs en New York laten koks hun gerechten vandaag contrasteren met de meest rudimentaire interieurs. Het mooiste bewijs dat koken vooral passie en kunst is.

En wij? Zelfs in deze politiek confuse tijden zien we dat beide landsdelen dezelfde culinaire terroir-wijsheden delen. Zowel in Gent als in het Waalse Rendeux vonden wij op onze weg smaak en vurige passie achter het fornuis.

Maar laat ons toch eventjes zakelijk zijn. U wil meer marge maken? Kom met originele recepten en ideeën voor de dag. Geef uw gerechten een stevige upgrade zodat uw gasten ze hoger inschatten. In de rubriek 'I Love Technics' geven wij u alvast slimme, haalbare en aantrekkelijke voorzetten met onze desserts.

En dan is er traditiegetrouw de Debic Collectie. U vindt er enkele suggesties voor een meer dan appetijtelijke winterkaart met wild, aardse smaken en rijke desserts. Over Bourgondische geneugten gesproken!

De redactie wenst u alvast een inspirerend en smakelijk winterseizoen.

Culinaire groet,

Bruno Van Vaerenbergh
Creative Chef Debic



26

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

Redactie

Bruno Van Vaerenbergh, Petra Lievens,
Katia Opdebeeck, Theo Van Ginneken

Fotografie

Kasper van 't Hoff

Vormgeving

Android

Recepten

Philippe Degand, Samy Verschueren,
Stéphane Toublanc, Jurgen Schreurs,
Bruno Van Vaerenbergh

Porselein

Steelite International

Copyright© 2010

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

www.debic.com
info.be@debic.com



Als talenten samensmelten.



31

THE
FLEMISH
PRIMITIVES

6

■ Nieuwsflash

6

The Flemish Primitives 2011
Koken & Wetenschap
100 jaar Wittamer
DDays 2011: De zoete verleiding wordt voortgezet.

■ Visite & Creatie

8

Belga Queen - Gent
Ruimte, cultuur, gastronomie en design

■ Debic Collectie

14

- Aardappel - eend - aardpeer - kastanje - truffel
- Duke of Berkshire - hooi - uiencrème
Belgian pickles - knolselder - rode biet
- Gouden vanilleparfait - gewonnen brood
mokkapeertje - rood fruit

■ Catering

20

NANO - Moeskroen
Le savoir-fête

■ I love Technics

26

Upgrade uw dessert

■ Verborgen Parel

31

Au Comte d'Harscamp - Rendeux



20



32



31



Koken & Wetenschap

Harvard University organiseert in het najaar van 2010 de cursus "Wetenschap en Koken: van haute cuisine tot de wetenschap van de zachte materie". Het nieuwe programma brengt eminente Harvard-onderzoekers en topchefs van wereldformaat samen. Zo zal de Spaanse topchef Ferran Adrià er zijn kennis op het gebied van moleculair koken tentoonspreiden. Het didactisch materiaal krijgt een op het grote publiek afgestemde versie. Ongetwijfeld wordt deze reeks een succes van formaat, ook al omdat het lesmateriaal gratis ter beschikking zal worden gesteld. Harvard University toont zich andermaal als een universiteit van wereldklasse. Maar juist door die openheid naar de wereld toe neemt de universiteit het voortouw omtrent de verspreiding van kennis. Harvard blijft zo in de voorhoede van het onderwijs. En wie weet zullen YouTube en Facebook misschien wel de hefboomen zijn van onderwijsinstellingen om hun toekomst te heroverwegen.



The Flemish Primitives 2011



Nieuwe locatie, nieuwe namen en meer koken

Na de voorbije twee succesvolle edities werd The Flemish Primitives prompt tot het derde meest innovatieve culinaire evenement ter wereld gerekend na Madrid Fusion en Star Chefs New York. Voor de editie 2011 ligt de lat zeer hoog. De voorbije maanden werd hard gewerkt aan een absolute topaffiche. "Dit is het moment van de waarheid voor The Flemish Primitives," zegt initiatiefnemer Bernard Lahousse. De affiche krijgt

nu stilaan vaste vorm. The Flemish Primitives 2011 vindt plaats op maandag 14 maart in het Kursaal van Oostende. "Er zal meer gekookt worden. De editie 2010 was zeer sterk gericht op technologie", volgens chef Peter Coucquyt. We verklappen alvast enkele ronkende namen: Rene Redzepi, Noma, Kopenhagen (Denemarken); Michel Bras, Laguiole (Frankrijk) en Alex Atala, D.O.M., São Paulo (Brazilië). Natuurlijk is Debic net zoals in de vorige edities van de partij en brengt er in het volgende Horeca Magazine verslag over uit.

DEBIC DESSERTDAGEN 2011 : Inspirerende demonstraties

De Zoete Verleiding wordt voortgezet.

Daar komen de Debic Dessertdagen weer aan! De DDays, zoals wij ze binnenshuis noemen, vinden traditiegetrouw weer plaats in februari en maart 2011.

Zo'n dag mag u als professional gewoonweg niet missen. In heel het land demonstreren wij dan de onbeperkte mogelijkheden met onze desserts. Inspiratie verzekerd!

Heel wat vakgenoten weten het dessertenassortiment van Debic al naar waarde te schatten. Elegante, smakelijke en makkelijk te bereiden desserts zijn voor iedereen in de sector een must: van restaurants, tea-rooms over brasseries en ijssalons tot hotels. Niet minder smakelijk en aantrekkelijk zijn natuurlijk de interessante marges die u kan maken. Ook dat is voor ons een prioritair punt van aandacht.

Tijdens de Debic Dessertdagen demonstreren de chefs van Debic, Hans D'heer en Bruno Van Vaerenbergh, hun culinaire kennis en smaakt u de ontelbare mogelijkheden van het Debic Dessertengamma. Van een deskundige uitleg over de opbouw van een dessertbord tot een zoete verleiding in combinatie met bier, de Debic Dessertdagen zijn altijd een bron van inspiratie.

De aanstekelijke bevoegenheid van onze chefs maakt dat u zo snel mogelijk zelf aan de slag zal willen gaan. Van hen krijgt u alle nuttige tips en praktische vakkenis mee. En als kers op de taart mag u snoepen en proeven van hun fijnste creaties.



U wil meer uit uw desserts halen?

Schrijf u tijdig in tijdens:
Horeca Expo 2010 in Flanders Expo (standnr: 1626 · 21/11-25/11).
of stuur een mail naar: petra.lievens@frieslandcampina.com

De plaatsen zijn beperkt.

We kijken uit naar uw komst!



100 JAAR WITTAMER, 100 JAAR TOPKWALITEIT

Een naam, een label, een reputatie

en een savoir-faire. Dat is Patisserie

Wittamer ten voeten uit. Deze exquisite

Brusselse zaak is de incarnatie van

de subtiliteit en finesse van de Belgische

chocolade. Al honderd jaar lang.

Wittamer maakt vandaag op de

Zavel onmiskenbaar deel uit van het

Brusselse erfgoed. Wat ooit begon als

een volkse bakkerij, groeide uit tot een

zaak met standing en cachet.



surf naar:
www.Wittamer.com



Belga Queen: ruimte, cultuur, gastronomie en design



BELGA QUEEN GENT

Eigenaar Belga Queen:
ANTOINE PINTO
Manager en zaakvoerder:
JAN JANSSEN

Personeel en administratie:
SANDRA DEVLAMYNCK
Marketing & promotie:
ARIANE DELLAERT

Belga Queen Gent:
Graslei 10 · 9000 Gent
www.belgaqueen.be

Vlaanderen en keuken in een internationale stad "Gent"

Belga Queen: "Chefs worden opgeleid en getraind om met 'terroir' producten te werken. Frankrijk, Spanje, Italië hebben gevarieerde landschappen. Je vindt er bergen, de Middellandse Zee en de ruige Atlantische kust. Een onuitputtelijke bron aan grondstoffen en inspiratie. België heeft ook heel wat te bieden. Vooral aan vlees, vis en gevogelte; het land bezit een stevige landbouwcultuur. Het is eerder een uitdaging dan een obstakel. We gaan niet gemakshalve voor groene boontjes uit Kenia en ook niet voor tomaten uit Israël als er hier voldoende aanbod is aan minder voor de hand liggende grondstoffen. Daarom zijn we dan ook erg te spreken over de gladheid van de Debic Room, je kan er van op aan dat de sauzen en emulsies nooit schiften of korrelig worden."

Keukens evolueren...

"Er zijn de voorbije decennia heel wat stempels gezet. Denk aan Bocuse, Escoffier, Nouvelle Cuisine, moleculaire technieken en El Bulli. Er blijft steeds iets hangen waaruit iedere kok zijn voordeel weet te halen. Dat kan een techniek zijn of een garnituur. Vandaag, meer dan vroeger, staat het visuele contact met het bord in de kijker. Naast een correcte keuken is het de kunst om je gasten te verrassen. Al moeten texturen en smaken wel voorrang hebben op kleur en gimmicks!"

De Belga Queen draait lekker...

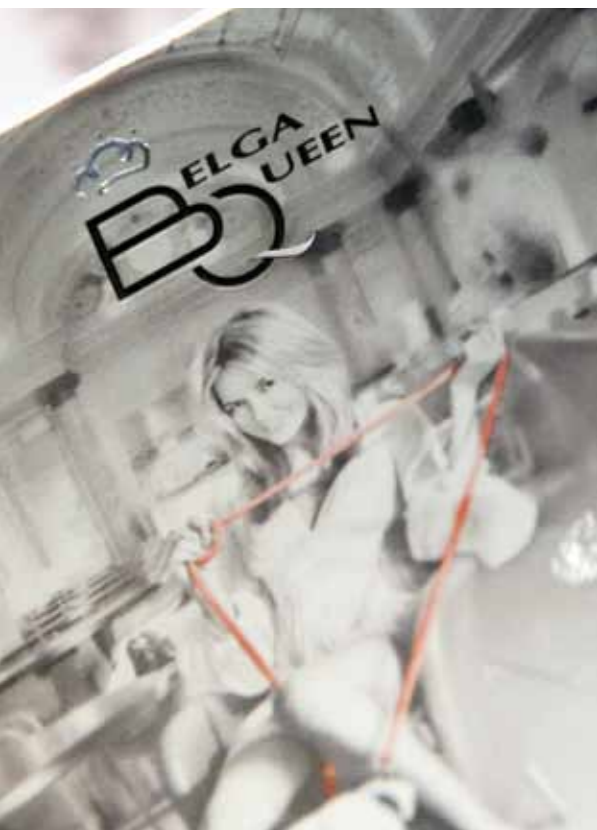
"Ere wie ere toekomt. Tim Boury, de vorige chef heeft het restaurant op niveau getild en dat werpt zijn vruchten af. Niet iedere restauranthouder kan zeggen dat hij beter draait dan vorig jaar. Het duurste aan een gerecht is de handenarbeid, dus dat aspect moet echt goed onder controle worden gehouden. Hier zitten we dan nog met een 7 op 7 service. Daar komt bovenop dat er bij ons de garantie is dat er voor elke service vers gekneed brood wordt gebakken en dat we het ijs zelf turbineren. Dat zegt genoeg. We draaien 200 couverts met een equipe van 12 man in de keuken, inclusief 2 fulltime patissiers."

De nadruk ligt op thema's en Belgitude...

"De filosofie van Belga Queen is de absolute nadruk leggen op Belgische ingrediënten zoals wijnen die door Belgen in Frankrijk of in Italië worden geproduceerd. En vanzelfsprekend ook bier! Sedert geruime tijd promoten we onze Mardi Gras dinsdagen. Een uitgewerkt thema om tijdens de week klanten te binden en te verrassen voor een competitieve prijszetting. Rapen, bieten, wilde paling zijn ongelooflijk prachtige componenten om mee aan de slag te gaan. Dat in combinatie met het beste uit de Noordzee: coquilles, scheermesjes, mosselen, grijze garnalen, tong,"

Gasten verrassen is een kunst?

"Naast de klassiekers stelt Belga Queen iedere maand een nieuw menu samen. Dat houdt de inspiratie scherp en zo volgen we ook met meer respect de seizoenen. Asperges zijn voor de maanden april en mei en niet voor februari of maart. Niet iedereen staat achter dat idee dat wij, als keuken, de klanten moeten opvoeden en niet omgekeerd. Voor desserts volgen wij ook de fruitseizoenen: aardbeien proeven in juni en juli i.p.v. in volle winter. Herfst betekent dan weer peren, noten en vijgen."



Belga Queen & Antoine Pinto:

Antoine Pinto is de trotse bedenker van de mooiste brasseries van het land. Belga Queen Brussel en Gent zijn de parels aan de gastronomische en architectonische kroon. Wie Pinto zegt, denkt culinair en ziet en proeft cultureel erfgoed. Zo ook in Gent. Aan de Graslei staat één van de oudste Romaanse panden van de binnenstad. Het Korenstapelhuis uit de twaalfde eeuw werd drastisch en met respect herschapen tot een place to be. Pinto's unieke gave om ruimte, cultuur, gastronomie en design te bundelen, houdt menig culinair recensent in de ban.



Ook het oprakelen van smaken uit onze jeugd slaat aan. Snoepsmaken als cuberdons, Chokotoff, pannenkoeken met zelfgemaakte confituur herinnert toch iedereen zich uit zijn kindertijd?"

En vegetarische gerechten hinken niet achterop?

"We kunnen niet achterblijven met vegetarische gerechten, maar die ontwikkelen en maken wij klaar met evenveel culinair respect. Niet wat sla met de obligate tofublokjes. Nee, we serveren met stijgend succes een risottokroket met een tapenade van zwarte olijven en tomatenconfituur."

Heeft de jeugd nog een grote toekomst?

"Het blijft een veeleisende job. Zonder passie voor koken moet je er niet aan beginnen. Het onderwijs en de patroons mogen, kunnen of durven gewoon niet meer op tafel kloppen en discipline aanleren. En toch is het de enige manier om er te komen. Onderaan beginnen, nederig zijn en vooral willen leren. Talent is niet voldoende om te slagen. Iedere chef heeft zijn stijl, zijn manier van werken en zijn handelingen en die leer je door ervaring, niet uit een boek. Alle chefs zullen dit beamen. Bekijk het vak als een topsport. Zonder training, geen resultaat. Teveel romantische zielen geven nogal vlug de schuld aan de klanten, dat ze kritiek hebben op alles en nog wat. Koken voor vrienden of familie is iets anders dan een restaurant met 100 couverts runnen. Klanten betalen en willen dat het in orde is. Zo niet... terug naar af en herbeginnen."

Motivatie?

"Het creëren, de verandering. Het is een vak dat continu in beweging is. Een slingerbeweging. Je test nieuwe technieken uit of je gaat op zoek naar vergeten gerechten en groenten om ze te verwerken in menu's. Denk aan perskop, varkensstaart, beignets... het zijn maar enkele voorbeelden. Genieten van de complimenten die uit de zaal komen. Dat blijft iedereen motiveren."

Een tip ...

"Koken doe je niet voor je zelf maar voor je klanten. Gasten een aangenaam moment bezorgen, met een doordachte en stabiele keuken. Daar doen we het voor."



Torentje met mousse van gerookte Scheldepaling, mierikswortel en rode biet, rolletje paling in gelei van Granny Smith, aardappelcrunch

Ingrediënten (voor 8 personen)

Palingmousse

- 250 g gerookte paling ■
- 900 g gevogeltefond ■
- 2 gelatineblaadjes ■
- 250 g Debic Room 40% ■
- sap van 1 citroen ■
- 10 g mierikswortel ■
- peper & zout ■

Groene appelgelei

- 200 g Granny Smith ■
- 10 spinazieblaadjes ■
- ½ blaadje gelatine ■
- 3 g agar ■
- peper en zout ■

Garnituur

- 1 rode biet (gegaard) ■
- 1 rauwe rode biet ■
- 1 lepel mayonaise met olijfolie ■
- 1 koffielepel Xeresazijn ■
- Debic Room 40 % ■
- 1 grote aardappel ■

Bereidingswijze

Palingmousse

Mix de gerookte paling met de hete gevogeltefond. Voeg de geweekte gelatine toe, het citroensap, de mierikswortel en de Debic Room 40 %. Breng op smaak met peper en zout.

Glad mixen en bewaren in een spuitzak in de koeling.

Groene appelgelei

De appels en de spinazie centrifugeren. Opwarmen met de agar en de geweekte gelatine. Breng op smaak met peper en zout. Uitgieten als een dun laagje op een plaat. Koelen.

Garnituur

De gekookte rode biet in schijfjes snijden. De rauwe biet centrifugeren. Het sap mengen met de mayonaise, de Xeresazijn en de vloeibare Debic Room 40 %.

Aardappelcrunch

De aardappel in schijfjes snijden en frituren. Laten drogen en vermalen tot poeder.

Bord

Spuut de palingmousse als een worst op de gestolde groene appelgelei. Voorzichtig oprollen en nadien in porties snijden. De uiteinden in de aardappelcrunch doppen. Bewaar de porties in de koelkast met de sluiting naar onder.

Gebruik een metalen ring en bouw aan elkaar volgens de schijfjes biet op met daartussen tussen de mousse van gerookte paling.

Plaats een rolletje paling in groene appelgelei en een torentje paling/biet op het bord. Decoreren met streepjes bietencoulis.

Krokante ossenstaart, ganzenlever, butternut met hazelnoot, peterselieolie en aardappelboeket

Bereidingswijze

Gaar de ossenstaarten gedurende 4 uur in de court-bouillon. Reinig en ontdoe de staart van het vlees en spreid uit op een blad aluminiumfolie. Bestrooien met peper en zout. Verdeel er de ganzenlever over en vorm er een worst mee. Opspannen en afkoelen.

Zweet de gesnipperde ui en de stukken butternut-pompoen uit in de Debic Bakken & Braden en voeg de fijngehakte hazelnoten toe. Onderzetten met de getrokken ossenstaartbouillon en de Debic Room 40%. Een half uur koken en mixen. Op smaak brengen.

Mix de peterselie in de arachideolie en breng op smaak met knoflook en Xeresazijn.

Draai de aardappelen in vermicelli en bak ze in hete geklaarde boter.

Stoof de sjalot aan in Debic Bakken & Braden en blus met bier. Inkoken met dezelfde hoeveelheid ossenstaartbouillon.

Versnijd de ossenstaart in partjes van 2 cm en braad ze in arachideolie.

Bord

Dresseer op een bord de butternut-crème, de aardappelvermicelli, een streep Rochefortsaus en decoreer met enkele druppels peterselieolie.

Ingrediënten (voor 6 personen)

- Court bouillon ■
(wortel, ui, selder, prei, look en kruidentuiltje)
- 2 ossenstaarten ■
- 150 g ganzenlever ■
- 1 butternut-pompoen ■
- 1 ui ■
- 12 hazelnoten ■
- 50 g Debic Bakken & Braden ■
- peper en zout ■
- 200 g Debic Room 40% ■
- 2 grote aardappelen ■
- 200 g geklaarde boter ■
- 1 bot peterselie ■
- arachideolie ■
- knoflook ■
- Xeresazijn ■
- 2 sjalotten ■
- 2 flesjes Rochefortbier ■





Aardappel - eend - aardpeer - kastanje - truffel

Ingrediënten (voor 8 personen)

Eend

- 4 eendebouten ■
- peper & zout ■
- komijn ■

Aardappelcrème

- ½ kg aardappelen ■
- 250 g aardpeer ■
- 125 g kastanjes ■
- 100 g ui ■
- 3 tenen knoflook ■
- 1 l Debic Room 40% ■

Roomwolkje

- 400 g aardappelcrème ■
- zwarte peper ■

Garnituur

- 150 g truffelaardappel ■
- Vitelotte noir ■
- 100 g Chorizo ■
- 20 g wintertruffel ■

Bereidingswijze

Eend

Bak de eendebouten in hun eigen vet. Flink op smaak brengen met peper, zout en komijn. De eendebout ontdoen van het vlees en in lamellen snijden.

Aardappelcrème

Kook de gewassen aardappelen en aardpeer gaar in gezouten water met de gekneusde look. Giet ze af en ontdoe ze van de schil. Droog de schil, tot krokant aardappelpapier, in een oven van 75°C. Verwarm de Debic Room 40% met de aardappelen, de knoflook en de kastanjes en breng op smaak. Gebruik een gedeelte van deze room om op te schuimen. Pureer de rest tot een crème.

Roomwolkje

Opschuimen à la minute, met de staafmixer.

Garnituur

Kook de truffelaardappel gaar. De chorizo in schijfjes snijden en drogen in een oven van 80°C.

Bord

Plaats een flinke dot aardappelcrème in een verwarmd diep bord. Schik de eendebout naast de crème, schuim het roomwolkje op en decoreer met de truffelaardappel, de gedroogde Chorizo en het aardappelpapier.

Duke of Berkshire - uiencrème Belgian pickles - knolselder - rode biet



Ingrediënten (voor 6 personen)

Uiencrème

- 25 g Debic Bakken & Braden ■
- 500 g ui ■
- 3 kruidnagels ■
- 2 tenen gerookte knoflook ■
- 350 g Debic Culinaire Original ■
- peper & zout ■

Picallilyschuim

- 500 g Belgian Pickels ■
- 200 g Debic Culinaire Original ■
- 2 gaspatronen voor sifon ■

Duke of Berkshire in hooi gemarineerd

- ½ kg weidehooi ■
- 1 kg varkensfilet Duke of Berkshire ■
- 25 g Debic Bakken & Braden ■
- zwarte peper ■
- zeezout ■
- tijm ■

Knolselderblokjes

- 1 knolselder ■
- 1 l Debic Bakken & Braden ■
- 2 tenen knoflook ■
- Peper & zout ■

Bereidingswijze

Uiencrème

Verhit de Debic Bakken & Braden en zweet er de gekuiste uistukjes in tot ze glazig zijn. Voeg look en kruidnagels toe en zet ze onder met de Debic Culinaire Original. Laat +/- 30 minuten op een zacht vuur inkoken. Door een zeef gieten en pureren. Op smaak brengen met zeezout en zwarte peper. Verder inkoken tot gewenste dikte.

Picallilyschuim

Mix de afgewogen hoeveelheid pickles en duw ze door een puntzeef: opbrengst: +/- 350 g. Meng met de Debic Culinaire Original en giet in een sifon. Pers er twee gaspatronen in en bewaar in de koelkast.

Duke of Berkshire in hooi gemarineerd

Stoom het weidehooi gedurende enkele minuten om te pasteuriseren. Pak het vlees goed in met het hooi en trek luchtledig. Bewaar gedurende 48 uur. Maak het vlees proper, snijd in grove stukken en braad op een zacht vuur. Op smaak brengen met zeezout, zwarte peper en tijm.

Knolselderblokjes

Schil de knolselder en snijd er dikke frieten van. Dep droog. Verwarm 1 l Debic Bakken & Braden en voeg de knolselder en knoflook toe. Laat, onder een bakpapier garen op een laag vuur (+/- 90°C). Uitnemen, droogdeppen en bewaren.

Bord

Schik het gebraden varkensvlees op een bord. Strijk een dot uiencrème naast het vlees. Bak de gare knolselder in een hete pan en serveer samen met het picallilyschuim.

Tip

Recupereer de overgebleven picallilypulp om te mengen met boter of meng met olijfolie voor een dip-tapenade.





Gouden vanilleparfait - gewonnen brood - mokkapeertje - rood fruit

Ingrediënten (voor 12 personen)

Gouden vanilleparfait

- 1 l Debic Parfait ■
- 150 g melk ■
- 2 vanillestokken ■
- 400 g suiker ■

Gewonnen brood

- 1 briochebrood ■
- 1 l Debic Crème Brûlée ■
- 200 g rietsuiker ■

Mokkapeertje

- 12 kleine peertjes op siroop ■
- 12 espresso's ■

Bruisbad van rood fruit

- ½ l framboencoulis ■
- 2 g Xantana (Textura's) ■

Bereidingswijze

Gouden vanilleparfait

Schraap het vanillemerg in de verwarmde melk en laat een nacht trekken. Meng met de Debic Parfait en klop op. Uitspuiten in siliconenmatjes en hard invriezen.

Kleur de suiker in een pan tot karamel en giet uit op een siliconenvel. Verbrijzelen en bewaren.

Gewonnen brood

Verwarm de Debic Crème Brûlée tot maximum 45°C zodat de crème niet stolt. De brioche'sneetjes in de crème brûlée dompelen.

Mokkapeertje

Giet de peertjes af en verwarm de siroop met de espressokoffie. Dompel de peren minimum 12 uur in deze siroop.

Bruisbad van rood fruit

Mix de xanthaan zorgvuldig met de framboencoulis. Dompel een elektrische bruisbal in de coulis en laat de coulis bruisen.

Bord

Schik in een diep bord een vers afgebrand stuk gewonnen briochebrood. Plaats de mokkapeer er naast en decoreren met rood fruit en bruisende rode fruitcoulis. Net voor het serveren de vanilleparfait in het suikergruis wentelen en opdienen.



KORTRIJK
XPO
MEETING
CENTER

**NANO
RESTAURANT-
LOUNGE**

Grote Markt 34
7700 Moeskroen

<http://moresto.b-u.be/escapade.php>

Le savoir-fête

Beheersbaarheid geeft creativiteit vleugels.

De twee chefs Philippe Degand en Samy Verschueren zwaaien de scepter achter het fornuis van het lounge-restaurant Nano in Moeskroen. Ze kiezen voor beheersbaarheid om vooral de creativiteit aan bod te doen komen. Een gesprek.

Wat betekent Nano voor jullie?

Philippe Degand: "Nano geeft ons de kans om onze creativiteit en ideeën te ontplooiën. We hebben het volledige parcours binnen de groep Moresto afgelegd. Ervaring genoeg! Dit concept laat toe om op de bal te spelen. Moderne technieken, smaakcombinaties, alles kan en mag. Het Nano-concept (nanotechnologie) gaat verder dan wat designtapas. De prijszetting is uitgekiend, klanten krijgen zo de kans om meerdere nano's te bestellen. Op die manier wordt onze keuken bij hen beter bekend."

Nano of alles in het klein?

Samy Verschueren: "Nano's zijn inderdaad kleine gerechten die voor een doorsnee gourmand niet maagvullend genoeg zullen zijn. De maitre d'hôtel maakt het duidelijk hoe het concept werkt en begeleidt diegenen die er nog niet mee vertrouwd zijn. Er wordt een volledige menu of lunch voorgesteld met tal van keuzemogelijkheden."

Een creatieve keuken?

Philippe Degand: "Deze keuken vergt alertheid voor de inspiratie en creativiteit. Iedere maand 10 nieuwe nano's ontwikkelen levert wel wat op na een jaar... Inspelen op modeverschijnsels zoals glaasjes of tajines opent behoorlijk wat perspectieven. Tajines moet je niet onmiddellijk vereenzelvigen met couscous en schapenvlees, je kan er net zo eenvoudig, bouillabaisse, vis- of kippegerechtes klaarmaken, of zelfs fruits de mer."

Wat is jullie specialiteit?

Samy Verschueren: "Uitgebreide plateaus fruits de mer houden opvallend stand in Moeskroen. De uitgebreide plateaus zijn nog steeds gegeerd en dat willen we liefst niet uit handen geven. We bieden dagelijks verse producten aan dankzij onze grote structuur."

Wat is de andere kant van Nano?

Philippe Degand: "In het begin was er wel wat terughoudendheid van het cliënteel. Vandaag is de naamsbekendheid er, al ken je nooit de bezettingsgraad op voorhand. Dat vind ik het vervelendst van al. Niet wat personeelsbezetting betreft, dat is een kwestie van een telefoontje naar één van onze andere horecazaken."



Vincent Coussement





Identikit

PHILIPPE DEGAND

Geboren: 1970, Doornik

Opleiding: ITMA Doornik, sedert 1990 werkzaam in de Morestogroep



Identikit

SAMY VERSCHUEREN

Geboren: 1972, Moeskroen

Opleiding: ITMA Tournai; ervaringen in Marseille - Frankrijk



Waar komt jullie enthousiasme vandaan?

Samy Verschueren: “De schouderklopjes en motiverende opmerkingen van tevreden klanten doen deugd, dat geeft punch om er nog gedreven en heviger tegen aan te gaan. De mogelijkheden die we hier hebben benutten we ten volle.

We gaan niet de extravagante toer op met schuimpjes en deconstructieve gerechten, maar we gebruiken wel een Pacojet of een Thermomix om tijd te winnen en hedendaags bereidingen te realiseren.”

Beheersbaarheid boven alles?

Philippe Degand: “Natuurlijk zouden we uit onze ervaringen nog veel meer kunnen halen, niettemin kiezen wij voor een beheersbare aanpak. We hebben bewust gekozen voor de desserts van Debic. Debic geeft ruimte aan onze creativiteit. Natuurlijk is de eindejaarsperiode voor elk restaurant een tijd om alle zeilen bij te zetten, tijd om alles uit de kast te halen, qua techniek, menusamenstelling en bezetting in keuken en zaal.”

“Heet de jeugd welkom, geef ze een gevoel van belangrijkheid”

De Nano in Moeskroen speelt in op actualiteit, creativiteit en doorgedreven onderzoek op het hoogste culinair niveau.

Een laboratorium van exquise smaken. Een ontmoeting met Laurent en Vincent Coussement, twee getalenteerde zaakvoerders.

Wat is de filosofie achter NANO?

Laurent Coussement: “Er waren twee beweegredenen om dit concept uit te werken. Naast het restaurant La Cloche met chef Hervé Hage hadden we binnen de groep ook nog l’Escapade, een gastronomisch restaurant te vergelijken met La Cloche op amper 100 meter afstand van elkaar. La Cloche serveert de traditionele keuken. Dat betekent roomsauzen, flinke ijscoupes met een dot ‘verse’ slagroom en ga zo maar door. De omzet van de twee zaken ging niet langer in stijgende lijn, we konden niet anders dan ingrijpen.”

Er is het partnership met Kortrijk Xpo?

Vincent Coussement: “Gezien de constante aanvragen van Kortrijk Xpo om meer de exclusieve toer op te gaan voor hun seminars, jaarvergaderingen en gala-avonden groeide intern het idee om een VIP-keuken/restaurant in te richten. Een ruimte waar men zich 100% geconcentreerd kan toespitsen op technieken, smaken, menu’s, thema’s. Nano was een conceptueel feit.”

LC: “Kortrijk Xpo is een niet te onderschatten partner. De impact van de beurzen met internationale uitstraling is bepalend voor onze keukenspecialiteiten. De inrichter zal ons steeds opdrachten of suggesties aandragen waar we graag op zullen weglaten. Denk aan biogerechten, Zweedse week, Afrikaans buffet, sushi... noem maar op. We hebben voldoende kennis in huis; met onze

conceptuele keuken ontvangen wij de inrichters in een aangenaam en origineel kader. We gaan vandaag voorbij aan de wachtbordjes en luxe tapas tijdens walking diners. Wij zijn aanbeland bij de Nano’s.”

Nano ook commercieel al een succes ?

Vincent Coussement: “Als je het zakcijfer van Nano bekijkt, hebben we nog geen positief resultaat geboekt. Vergeet niet dat we gestart zijn in volle crisisperiode. Bovendien hebben we geïnvesteerd in een vrij duur interieur. De groep draagt de kosten van deze onderzoekskeuken. Dit is de uitgelezen plek waar onze koks (door)groeien, testen en aan onderzoek doen. Een betere omgeving voor potentiële klanten van onze feestzalen kan je niet bedenken.”

Laurent Coussement: “Waar wij naderhand aan hebben gesleuteld zijn de kinder-Nano’s. Vandaag zijn kinderen zo belangrijk geworden in de voedingsindustrie dat je daar niet omheen kan. Kom niet af met kippenfilet met appelmoes in een aangeklede voetbalkantine. Heet de jeugd welkom, geef ze een gevoel van belangrijkheid. Daarom Nano for kids in een toch uitzonderlijk interieur.”

Maken jullie publiciteit?

Vincent Coussement: “Niet in een streekblad of plaatselijke folder, dat geeft te weinig return. We adverteren wel in een groter culinair reclamemagazine dat gratis wordt verspreid en onze website houden we heel up-to-date.”

Debic is bij jullie flink van de partij?

Laurent Coussement: “Ik ben geen chef maar doe al de inkopen voor onze restaurants en de traiteurdienst. Betrouwbaarheid speelt dan een rol. Daarom kiezen wij voor de desserts van Debic naast de klassieke room. Mijn meetpunt is de reactie van de klant. Ons cliënteel is zeer trouw en gaat soms terug tot 2 à 3 generaties. Die kan je morgen onmogelijk een goedkopere peperroomsaus voorschotelen.”

Hebben jullie een paar stevige commerciële tips?

Vincent Coussement: “Je moet niet steeds de grote middelen gebruiken om het interieur te restylen. Een likje verf, enkele decoratieve ingrepen geven een zaak al gauw een andere embleur. Zet een budget opzij en vlieg er om de vier jaar eens drastisch in. Dat is met modeboetieks net hetzelfde. 10 jaar is wel het maximum voor een trendy zaak.”

Hoe bind je klanten?

Laurent Coussement: “De klant moet weten wat een uitje in onze zaak hem kost. Dus duidelijk prijzen afficheren is de boodschap, zowel buiten als op de website. Het werpt zijn vruchten af. Werkzaam zijn bijvoorbeeld ook onze menu’s all-in. Maar dan wel inclusief wijn, water en koffie. Dat schenkt zekerheid en vertrouwen.”

Feilloos interieur met een culturele waarde

Smitz & Roches verzorgde het exquise interieur van Nano in Moeskroen. Het ontwerp-bureau is toonaangevend op het domein van verbouwing en inrichting van horeca-interieurs en winkels. Voor Nano creëerden ze een stijl tussen ‘lounge’ en ‘cosy chic’. Jong en oud voelt zich prettig omgeven door klassieke en hedendaagse vormen en materialen. Net wat Nano nodig had in zijn vormelijke verschijning om het culinaire gehalte te ondersteunen. De familie Smitz kan bogen op een zeer ruime ervaring. Reeds in 1838 startte het een meubelproductie. Een eigen studie bureau en atelier geven gestalte aan de meest uiteenlopende projecten. Een degelijke werfopvolging resulteert in een feilloze afwerking.



Ingrediënten (voor 4 personen)

Tartaar

- 140 g zwaardvis ■
- 2 kleine scherpe pepertjes ■
- Sap van 1/2 limoen ■
- 10 g gehakte sjalot ■
- 1 koffielepel olijfolie ■
- 3 druppels vissaus ■
- Zout en peper ■

Tsarine aardappel

- 12 blini's ■
- 170 g bintje aardappelen ■
- 1 ei ■
- 40 g bloem ■
- 10 g Debic Room 35 % ■

Voor de Chantilly

- 10 g Debic Room 35% ■
- Sap van 1/4 citroen ■
- 20 g Avruga kaviaar ■
- 20 g kaviaar voor de garnituur ■

Chlorofylemulsie

- 5 g sojaolie ■
- 2,5 g olijfolie ■
- Platte peterselie, kervel, dille ■
- Zout en peper ■

Tartaar van zwaardvis

Tsarine van Charlotte, Chantilly van Avruga kaviaar, Chlorofylemulsie

Bereidingswijze

Tartaar:

De zwaardvis in brunoise snijden. De sjalot toevoegen, de ingekerfde pepertjes, het limoensap, de olijfolie, de vissaus, zout en peper. In de koelkast bewaren.

De bintjes koken in gezouten water. Na het koken, de aardappelen kloppen met de Debic Room 35%, het ei en de bloem. Laten afkoelen.

Chlorofol emulsie:

De ingrediënten in een blender mixen, op smaak brengen.

Voor de chantilly:

De room opkloppen tot ¾, het citroensap en de kaviaar toevoegen en opzij zetten.

De blini's met de aardappelbereiding vullen, in een braadpan bakken.

Bord:

Een afgekoelde blini op het bord dresser, de tartaar van zwaardvis erop plaatsen, een toefje chantilly, de fijne kruiden bovenop strooien. Rondom de blini's, de chlorofylemulsie en de Avruga kaviaar schikken.



Parfait met karamel chocolade

Bananenmousseline met bruine rum

Bereidingswijze

Parfait:

De Debic Parfait op een zacht vuurtje opwarmen, de chocolade toevoegen en laten smelten, met een garde dooreenmengen. Laten afkoelen en de opgeklopte parfait met een spatel door elkaar mengen. De mengeling in glaasjes gieten en koel bewaren.

Voor de bananenmousseline:

De bananen in een lichte siroop pocheren, ze laten uitlekken, ze pletten en opzij zetten.

De Crème Suisse kloppen, de geplette bananen en de rum toevoegen.

In een spuitzak doen en de glaasjes vullen.

Bananenkoekje:

De banaan pletten met de suiker, de gezeefde bloem, de melk en de gesmolten boter. Het homogene mengsel op een Silpat uitsmeren en overdekken met bakpapier. Maximaal met deegrol uitrollen. Invriezen. In ingevroren toestand in de oven bakken op 160°C. Uit de oven halen bij het kleuren en droog bewaren.

Nec plus van rood fruit, theegelei met vanille

Bereidingswijze

Frambozenmousseline:

De ingrediënten mengen in de vermelde volgorde, kloppen als room en in een spuitzak doen voor het dresser.

Theegelei:

Het water en de suiker opwarmen, de thee toevoegen en laten trekken. Door een puntzeef duwen, de gelatine toevoegen en laten afkoelen.

Aardbeiencoulis:

De aardbeien en de suiker mixen en door een puntzeef duwen.

Een assortiment rode vruchten in een long drink glas deponeren, met de afgekoelde gelei overgieten en opnieuw in de koelkast plaatsen.

De frambozenmousseline bovenop de fruitgelei spuiten.

Een zandkoekje bovenop leggen met de aardbeiencoulis en een gedroogd vanillestokje als decoratie.



Ingrediënten (voor 4 personen)

Tussengerecht met karamel chocolade

- 60 g karamel chocolade ■
- 50 g Debic Parfait ■
- 50 g voor ¾ opgeklopte Debic Parfait ■

Bananenmousseline

- 80 g Debic Crème Suisse ■
- 60 g banaan ■
- 2 g de bruine rum ■

Bananenkoekje

- 100 g banaan ■
- 30 g extra fijne kristalsuiker S2 ■
- 10 g bloem ■
- 30 g gesmolten boter ■
- 2,5 g melk ■

Ingrediënten (voor 4 personen)

Frambozen mousceline

- 200 g Debic Crème suisse ■
- 80 g frambozenpuree ■
- Sap van 1/2 groene citroen ■

Theegelei van rode vruchten met vanille

- 500 g water ■
- 2,5 g thee van rode vruchten
met vanille ■
- 25 g extra fijne kristalsuiker S2 ■
- 4 gelatineblaadjes ■

aardbeiencoulis

- 50 g aardbeien ■
- 50 g extra fijne suiker ■

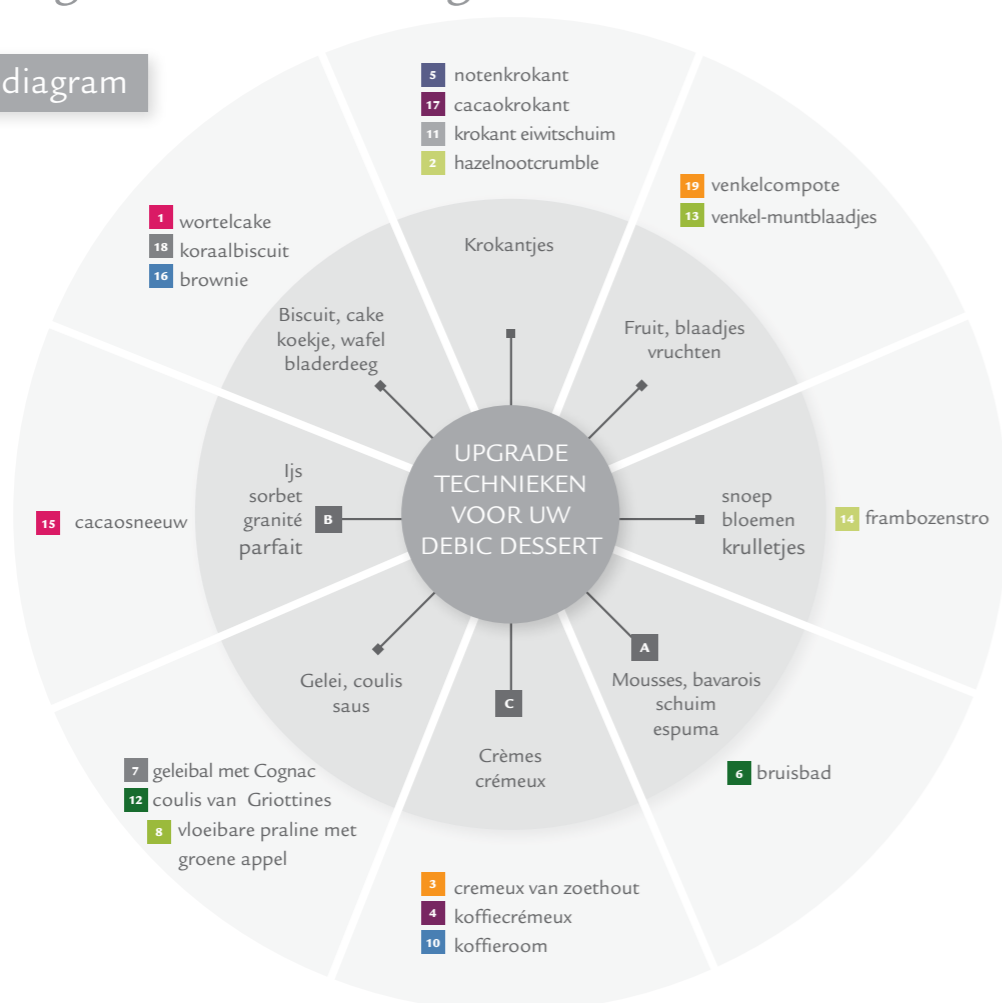
Rode vruchten

- Aardbeien, frambozen, moerbeien,
rode en witte aalbessen,
zwarte bessen, blauwe bosbessen

UPGRADE UW DESSERT

De bedoeling van deze 'I Love Technics' is u een aantal tips, trucs en eenvoudige en vlugge technieken aan te reiken om vanaf morgen met stijlvolle nagerechten voor de dag te komen

Inspiratiediagram



De Debic dessertenreeks heeft sinds enkele jaren zijn plekje verdiend en ingenomen bij vele collega's. Grote en kleine restaurants maken dankbaar gebruik van de Debic desserts. U weet ook dat deze verse desserts naast smaak, zekerheid en veiligheid ook voor een interessante marge zorgen. Het samenstellen of opbouwen van een dessertbord is minder complex dan we denken.

Een degelijke, doordachte voorbereiding is al de helft van het werk. Want daar gaat het net over: à la minute een samenhangend mooi opgebouwd bord dresser.

Het vergt iets meer handwerk dan een tranche bavaois of drie bollen roomijs in een coupe gooien, maar de opbrengst ligt drie keer hoger.

Een dessertbord geeft - mits de juist geselecteerde componenten - een meer gastronomische indruk. En daar hangt een hoger en dus interessanter prijskaartje aan vast.

We helpen u alvast op weg met een eenvoudig werkrooster. Het Debic Dessert staat al op zich, maar kan naar keuze worden aangevuld met één of meer structuren of decoraties uit dit diagram. Allicht kan u dit nog verder aanvullen met uw eigen succesnummertjes. Op volgende bladzijden vindt u enkele gemakkelijke technieken die het proberen waard zijn.

A AMANDA

Amandelmousse

1000 g Debic Crème Suisse
100 g gebroken amandelkoekjes
100 g amandelmelk
75 g Amaretto

Klop de Debic Crème Suisse stevig op en voeg er de overige ingrediënten aan toe. Meng zorgvuldig. Koud bewaren. Met een ovale ijsknijper portioneren.

B EPICES DU MONDE

Parfait van geitenkaas

1 L Debic Parfait
450 g geitenkaas zonder zout

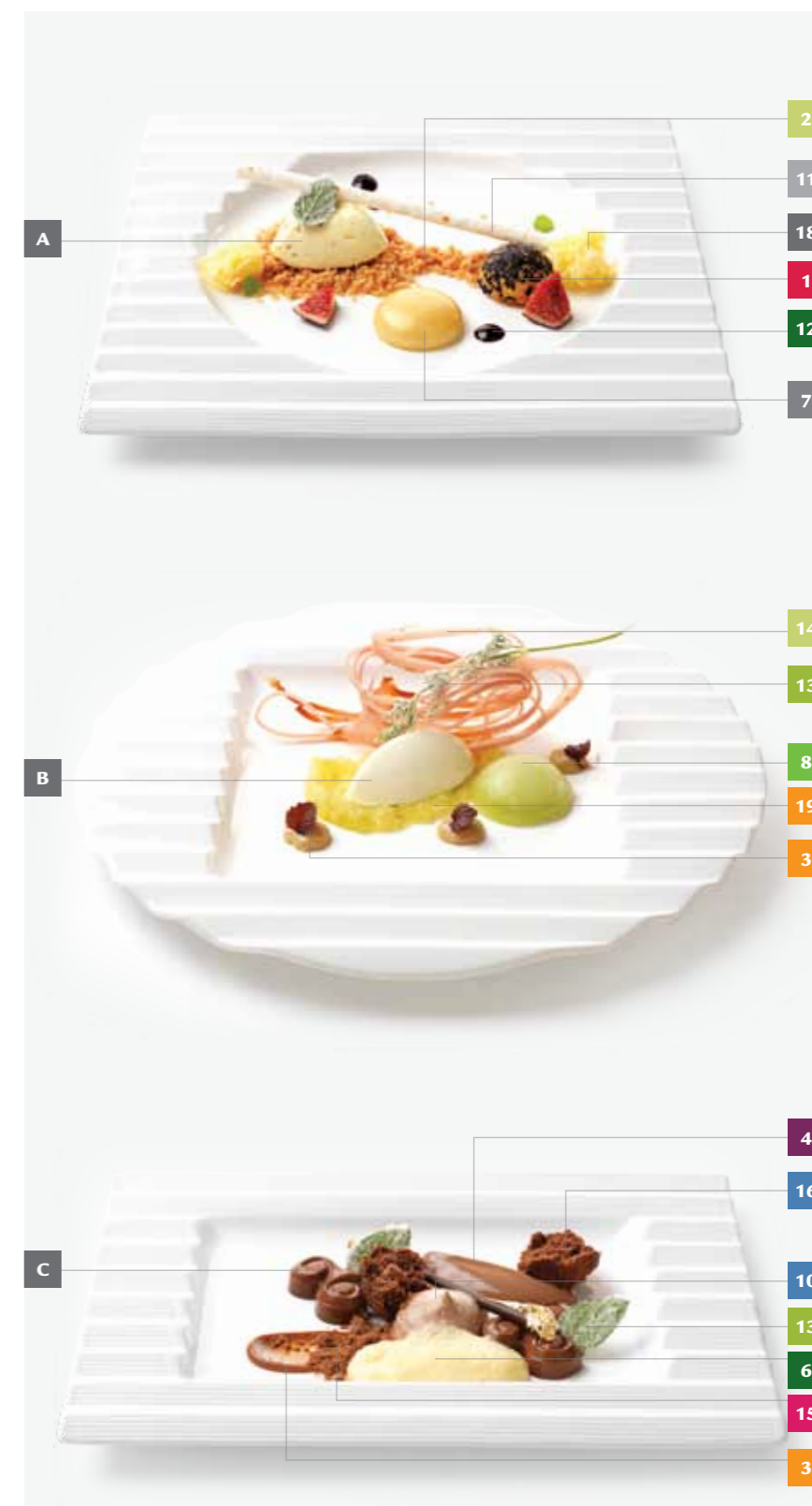
Slap de geitenkaas af met een gedeelte van de Parfait. Klop de Parfait op en voeg de kaas-parfait oplossing toe. Klop tot een spuitbare massa. Uitspuiten in vormen en invriezen

C CHOCOLAT XXL

Chocoladeflan

1 L Debic Crème Caramel
180 g donkere chocolade 65%

Verwarm de Debic Crème Caramel en giet op de chocolade. Zeer goed mengen en uitgieten in vormpjes. Laten stollen in de koelkast.



1 Wortelcake

275 g geraspte wortel
300 g rietsuiker
210 g Debic Bakken & Braden
7 g bakpoeder
4 g zout
4 g 4-kruidenpoeder
90 g eieren
50 g gehakte walnoten

Blancheer de geraspte wortel in gezouten water. Laat uitlekken en droog 15 minuten in een oven van 125°C.
Gebruik de Robot-Coupe en maal de wortel met de Debic Bakken & Braden en de suiker tot een gladde brij. Overscheppen in een kuip. Bloem, bakpoeder, zout en kruiden toevoegen en mengen. De eieren bijgieten en stevig opkloppen gedurende 6 minuten in hoogste versnelling.
Spatel de gehakte walnoten onder en spuit de massa in siliconenmatjes of een smalle cakevorm. Bakken op 175°C gedurende 22 minuten.



1

2 Hazelnootcrumble

100 g boter
100 g bleke cassonadesuiker
100 g bloem
100 g amandelpoeder

Meng de ingrediënten met de garde tot er zich klonters vormen. Uitgieten op een plaat en bakken : 150°C , 12 minuten



3

3 Crèmeux van zoethout

270 g melk
20 g glucose
9 g gelatine
360 g witte chocolade
500 g Debic Room 40%
35 g zoethoutpasta of dropjes (Sosa)

Verwarm de melk met de glucose en de zoethoutpasta. Voeg de geweekte gelatine toe en stort op de witte chocolade. Zorgvuldig mengen.
Bij +/- 35°C de koude room onderroeren. Bewaren in de koelkast.



5

4 Koffiocrèmeux

1 l Debic Crème Anglaise
75 g grof gehakte koffiebonen
450 g melkchocolade

Verwarm de Debic Crème Anglaise met de grof gemalen koffiebonen. Giet door een zeef op de melkchocolade en meng zorgvuldig.



6

5 Notenkrokant

600 g witte chocolade
250 g suiker
50 g pistachepitten
50 g pompoenpitten

Smelt de suiker in een tefalpan. Voeg de gebroken noten toe en roer tot de massa karameliseert. Uitgieten op een silpat. Na afkoeling mengen met de gesmolten witte chocolade. Dun uitstrijken tussen twee plasticvellen en laten verharden in de koelkast.

6 Bruisbad

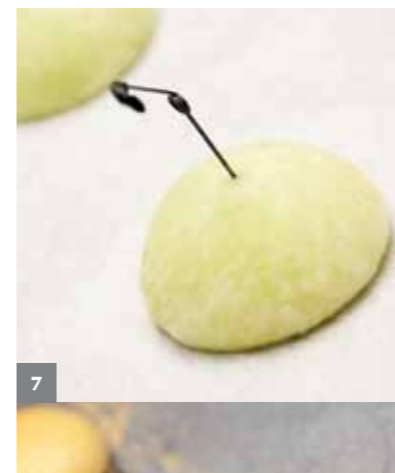
1 l Debic Crème Anglaise
300 g melk
100 g suikerstroop
2 g Xantana (Texturas)
1 g Gluco (Texturas)

Meng alle vloeistoffen en voeg de poeders toe. Zorgvuldig mixen en 1 nacht bewaren in de koelkast.
Hang een pompje met bruisbal in de vloeistof en wacht tot de vloeistof begint te schuimen.

7 Geleibol met Cognac**7 Geleibol met Cognac**

500 g Debic Crème Anglaise
150 g Decorgelei
25 g Cognac Remy-Martin

Meng de decorgelei af met de cognac en roer duchtig onder de Debic Crème Anglaise.
In silpat gieten en invriezen.



7

8 Vloeibare praline met groene appel

400 g groene appelpuree
45 g limoensap
zeste van 1 limoen
100 g decorgelei

Mix alle ingrediënten tot een gladde massa. Dose- ren in silpat en invriezen.



7

9 Afwerkingsgelei

50 g plantaardige gelatine (Sosa)
500 g water
50 g suiker

Meng de suiker met de gelatine en voeg warm water toe. Verwarmen tot 90°C. Bedekken met plasticfilm en verwerken op 60°C.

10 Koffieroom

1 l Debic Crème Anglaise
450 g melkchocolade
75 g gebroken koffiebonen

Kneus de koffiebonen en laat ze 1 nacht in de Debic Crème Anglaise trekken. Verwarm de Debic Crème Anglaise met de gebroken koffiebonen en giet door een zeef op de melkchocolade. Zorgvuldig mengen en bewaren in de koelkast.



8

11 Krokant eiwitschuim

160 g eiwit
3 g eiwitpoeder
300 g suiker

Klop het eiwit met het eiwitpoeder en 1/3 van de suiker op (middelmatige snelheid). Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe en klop verder tot een glanzend stevig schuim.
Uitspuiten op silpatmatjes en drogen in een oven van 100°C (2 à 3 uur).



11

12 Coulis van Griottines

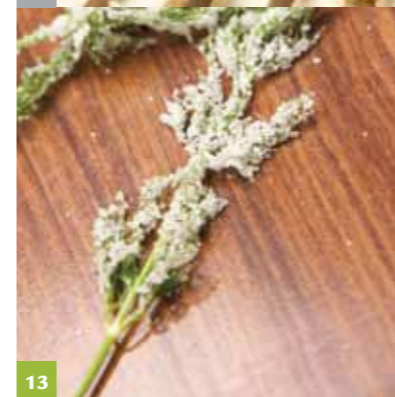
300 g kriekenconcentraat
3 g agar

Meng de agar in de kriekencoulis en breng al roerend aan de kook. In een knijpflesje gieten. Bewaren

13 Munt- en venkelblaadjes

200 g eiwit
2 g gelatine

Week de gelatine, smelt ze en meng met het gepasteuriseerde eiwit.
Dompel de blaadjes in de eiwitoplossing en bedek ze kort met kristalsuiker.
48 uur drogen in de werkplaats.



13



14 Frambozenstro

60 g bloedsuiker
15 g frambozenpoeder
160 g bloem
225 g Debic Culinaire
Original
125 g eiwit

Meng de ingrediënten in deze volgorde en bewaar enkele uren in de koelkast.
Uitstrijken op een silpat.
Bakken op 190°C gedurende 4 minuten.



15 Cacaosneeuw

600 g water
45 g gezeefd cacao-poeder
175 g donkere chocolade

Verwarm het water tot 50°C en roer er het gezeefde cacao-poeder onder. Geef 24 uur rust in de koelkast. Smelt de donkere chocolade en meng met het cacao-water. Giet in een pacopot en vries in.

16 Brownie

200 g rietsuiker
130 g eieren
175 g boter
100 g donkere chocolade
80 g bloem
10 g cacao-poeder
50 g gehakte walnoten

Meng de suiker met de eieren zonder op te kloppen. Smelt de boter samen met de chocolade. Hak de noten en meng met de bloem en het gezeefde cacao-poeder. Voeg alles samen. Bakken op 175°C gedurende 15 minuten.



17 Cacaokrokant

15 g cacaonibs
50 g feuilletine
400 g melkchocolade

Rol of maal de cacaonibs fijn, meng ze met de feuilletine en de gesmolten melkchocolade. Dun uitstrijken tussen twee plasticvellen en laten verharderen in de koelkast.

18 Koraalbiscuit

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

Meng de suiker en het amandelpoeder met de eieren en voeg nadien de bloem toe. Stevig roeren. Bewaar minimum 2 uur in de koelkast en passeer nadien door een fijne zeef.
Breng de massa aan in een sifon, sluit af. Draai er 2 gascapsules op en spuit de bereiding in isobekers (1/3).
Eén na één bakken in een microgolfoven (50 à 55 seconden op 800/900 W). Omgekeerd laten afkoelen.



19 Venkelcompote

1 venkelknol
2 limoenen
220 g siroop

Was de venkel en versnijdt in fijne stukken. Breng rustig aan de kook met de siroop. Controleer op gaarheid en giet door een zeef. De limoenen raspen en persen. Toevoegen en het geheel mixen. Koud bewaren.



Au Comte d'Harscamp - Rendeux



*“Ik benadruk graag de positieve ambiance van ons vak”
Weinigen zijn met zoveel vakkennis en restaurantervaring een eigen zaak gestart als Jurgen Schreurs en Veronique Wilkin.
Alle ingrediënten voor een succesverhaal zijn dan ook aanwezig.
Welkom in Au Comte D’Harscamp in Rendeux!*



Identikit

JURGEN SCHREURS

Geboren: Ukkel, 1964

Parcours: Lindenbos - Aartselaar; La Sirène d’Or - Brussel ; Sanglier des Ardennes - Durbuy

VERONIQUE WILKIN

Geboren: Durbuy, 1967

Parcours: Raphaël, Sophie, Antoine, Lea

Beiden zijn perfect tweetalig. Zowel Vlaamse gastronomen, nieuwsgierige noorderburen als kritische streekgenoten worden in hun eigenste taal verwelkomd. In dit gebouw met een eeuwenoude ziel verdampen tijd en stress. Koppel dit aan een hedendaagse Bourgondische keuken en u begrijpt waarom Au Comte D’Harscamp in Rendeux een ommetje waard is.

Na een mooi parcours van 20 jaar gastronomische keuren en een gemotiveerde echtgenote werd het tijd om hun eigen ding te doen. Bij toeval stootte het tweetal op een slabakkende Café Grill verborgen in een voormalig justitiegebouw. Dat was het prille begin van een mooi avontuur. Het renovatieproject maakte van het authentieke gebouw een juweel. In 2005 is de basis gelegd van dit culinair pareltje.

Een late start?

Jurgen Schreurs: “Puur toeval. Het lag niet in mijn bedoeling om van de eerste dag zelfstandig te worden. Ik wou mij uitleven in de keuken en dat lukte vrij goed tijdens mijn parcours. Maar ineens was de tijd rijp. We gingen op zoek naar een geschikte locatie en gebouw. En natuurlijk bekeken we onze financiële mogelijkheden.”

Verdedigen jullie een bepaalde filosofie?

Jurgen Schreurs: “Koken is nog steeds het belangrijkste in ons vak maar vergeet niet dat we ook herbergiers zijn en gasten ontvangen. Men hoort het zo vaak dat mensen naar een restaurant gaan om zich te laten verwennen. Daar spitsen wij ons op toe. Wij willen bezoekers een goed gevoel geven met maar één doel: culinair onberispelijk werk leveren zodat gasten het voortvertellen.”

De media zetten de toon?

Jurgen Schreurs: “Vroeger stopte men bij wijze van spreken de chefs in de kelder, vandaag staan chefs in de tv-studio. Een hele revolutie op vrij korte tijd. Niet dat ik tv-ambities heb, maar ik probeer keuren en zaal te combineren, ik wil weten wat de gasten denken en proeven en hoe ze ons beoordelen.”

Hebben jullie een eigen profiel? Er zijn honderden restaurants in de Ardennen...

Jurgen Schreurs: “Concurrentie? Voor ieder restaurant is er plaats, tenminste als men zijn eigen stijl trouw blijft. Ik kom uit grote keukens waar er klassiek wordt gekookt. Ik bouw daar op voort en geef er een hedendaagse toets aan. Minder barok, meer luchtigheid in de opmaak. Moderne technieken of culinaire oefjes schuw ik zeker niet, ik verwerk ze als garnituur of decoratie in de gerechten. Vlamingen in de Ardennen kiezen vaak voor de meer solide keuren. 80-90% van het cliëntel is Nederlands-talig. Ze volgen de wildkalender om het begin van het wildseizoen niet te missen. In de herfst blijven groot wild als everzwijn en hert evergreens.”

Wat met publiciteit en trends?

Jurgen Schreurs: “Valentijn is een absolute topper geworden. Niet alleen is 14 februari belangrijk maar evengoed de weekends ervoor en erna komen romantische en culinaire zielen naar de Ardennen. Deze en andere info verspreiden we hoofdzakelijk via onze website, in mindere mate in de plaatselijke pers.”

De crisis roomt af?

Jurgen Schreurs: “Ik denk dat de clichés de realiteit bevestigen. Minder aperitieven, minder pousse-café’s. De wijn wordt onmiddellijk besteld voor de volledige maaltijd. We hebben een open wijnkelder waaruit men zelf kan kiezen. Zo heeft de gast meer tijd om zorgvuldig een selectie te maken uit de vele kleine wijntjes uit Frankrijk, Italië en Portugal. Wereldwijnen zijn opvallend in de minderheid, zeker als ik mijn verzameling vergelijk met collega’s in Vlaanderen.”

Klanten koesteren hoge verwachtingen?

Jurgen Schreurs: “Restaurantbezoekers rekenen erop dat ze waar voor hun geld krijgen. Daar moet men respect voor opbrengen en er ook op inspelen. We werden beloond met een BIB Gourmand. Een waardering die deugd doet en bewijst dat we op de goede lijn zitten.”

De regio beleeft nieuwe tijden?

Jurgen Schreurs: “Er zijn opportuniteiten die in ons voordeel zijn. Ik noem het ‘proxitoerisme’. Mensen ontdekken regio’s in de buurt. Landgenoten, Nederlanders en Duitsers boeken al wat sneller een weekendje Ardennen. De hotelsector kan er maar goed bij varen.”

*“Vroeger stopte men bij wijze van spreken de chefs in de kelder, vandaag staan chefs in de tv-studio.
Een hele revolutie op vrij korte tijd.”*

Wie zijn uw grote voorbeelden?

Jurgen Schreurs: “Mijn echte voorbeelden zijn Alain Ducasse en wijlen Willy Slawinski. Echte koningen uit de neo-klassieke keuren.”

Welke tips heeft u voor de jeugd?

Jurgen Schreurs: “Voldoende ervaring opdoen in verschillende huizen vind ik een must. Leren koken is één aspect, maar ook de financiële en administratieve kant moet men onder de knie hebben. Enkel met liefde voor het vak haalt men het niet in deze sector. Foodcost is zeer belangrijk. Men moet weten wat een gerecht kost! Nagerechten niet stiefmoederlijk behandelen. Ik heb er geen probleem mee om resoluut te kiezen voor de Debic dessertenreeks. Gecontroleerde kost. Jawel, maar tijdbesparend en de toch zo belangrijke eigen toets en creativiteit die men er kan insteken.

U klinkt tevreden...

Jurgen Schreurs: “Ik benadruk graag de positieve ambiance waarin wij werken. Er wordt soms te negatief gesproken over de horeca. Feesten, vakantiestemming, goedgezinde en enthousiaste sfeer door de gasten, lekkere gerechten... Prachtig toch!”

**AU COMTE
D’HARSCAMP**

Route de Marche 5
6987 RENDEUX
Tel.: 084.45.74.54

www.comtedharscamp.be

Hertenribstuk, hazelnootjes, gratin van knolselder en pruimen uit Agen

Ingrediënten (voor 8 personen)

Gratin

- 1 knolselder ■
- 300 g Debic Room 35% ■
- 6 gedroogde pruimen (Agen) ■
- peper & zout ■

Decoratie

- knolseldergroen ■
- frituurolie ■

Hertenribstuk

- 1,6 kg ribstuk van hert ■
- 250 g hazelnoten ■
- Debic Bakken & Braden ■
- 250 g wildfond ■

Bereidingswijze

Gratin

Reinig en schil de knolselder en versnijd zorgvuldig in lamellen. Verdeel dit samen met de fijngesneden gedroogde pruimen in een braadslee en overgiet met opgewarmde room. Breng de room flink op smaak met peper en zout.

In een oven van 180°C plaats en gedurende 30 minuten.

Decoratie

Was het groen van de knolselder en gebruik de mooiste exemplaren om te frituren (180°C).

Hertenribstuk

Het ribstuk ontvriezen en rondom bruin aanbraden in Debic Bakken & Braden. Gedurende 6 tot 8 minuten verder garen in een oven van 180°C. Versnijden in koteletjes, besmeren met wat Debic Bakken & Braden en er de gemalen noten opkleven.

Bord

Gebruik een uitsteker om gelijke porties seldergratin op het bord te schikken. Plaats het warme hertenribstuk naast de gratin en werk af met ingekookte wildfond en decoreer met knispend knolseldergroen.



Panna Cotta van cuberdons, schuim van frambozen

Ingrediënten (voor 12 personen)

Panna cotta

- 1 l Debic Panna Cotta ■
- 100 g Debic Room 35% ■
- 50 g melk ■
- 2 vanillestokjes ■
- 30 cuberdons ■

Frambozenschuim

- 250 g frambozencoulis ■
- 400 g siroop (50/50) ■
- 150 g water ■
- 15 g lecite (Texturas) ■

Bereidingswijze

Panna Cotta

Hak de malse cuberdons in stukjes en verdeel ze in de glazen. Verwarm de Debic Panna Cotta met de melk, de room en de gespleten vanillestokken. Goed mengen en laten afkoelen tot +/- 25°C, zoniet gaan de cuberdonstukjes bovendrijven. Verdeel over de glazen en bewaar koud.

Frambozenschuim

Mix de lecite met het water en meng met de siroop en de frambozencoulis. Minstens één nacht bewaren in de koelkast.

Bord

Klop het frambozenschuim op met een handmixer en schep twee lepels schuim op de panna cotta.



Perfect bakken en braden begint en eindigt met Debic Bakken & Braden

- Makkelijk te gebruiken, spat of verbrandt niet.
- Met geklaarde boter.
- Economischer dan pure boter of olijfolie.
- Is snel op temperatuur, voorsmelten hoeft niet meer.
- Kan gebruikt worden voor lange baktijden.
- Hersluitbare fles van 1 liter met schenkdop en een handige maatstreek voor dosering.



Zeer lekkere botergeur en -smaak.

Geen veelzijdiger en completer product dan Debic Bakken & Braden. Daarom houdt elke chef het binnen handbereik. Debic Bakken & Braden is de perfecte partner voor het hele parcours, van begin tot eind: van het bakken, braden of grillen van vlees, vis en gevogelte, over het grillen en fruiten van groenten, tot en met de saus op het gerecht.



Als talenten samensmelten.