

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE



31

jaargang 7 | 10 euro  
www.dolceworld.com

Foto: Bart Tanghe

# PURE PASSIE VOOR FOOD?

**Ontdek  
onze nieuwste  
vestiging in  
Antwerpen**

**Straatsburgdok-  
Zuidkaai 8**

*"De vangst is binnen!  
We staan voor je klaar met  
de meest verse vis."*

*"Het sappigste vlees  
van 't Stad? Kom het hier  
proeven en aankopen!"*

*"In 't Stad houden we van  
superlatieven. Voor de beste  
service moet je bij ons zijn!"*

Onze specialisten adviseren je in elk vakgebied, van wijn tot koffie, van vis tot vlees. Bovendien profiteer je van talloze promoties en proeverijen.

Goesting gekregen?  
**Sligro-ISPC verwacht je!**

Ben je een ondernemer met een BTW-nummer? **Vraag je koperskaart meteen aan op [sligro-ispc.be](http://sligro-ispc.be).**



## De 'Dolce World Community'

Na een zeer geslaagde Dolce Grillardeurs Trophy in Durbuy, zijn Jan en ikzelf even beginnen nadenken. Wat maakt ons nu elke keer weer zo blij tijdens dit event?

Wel, de link met de natuur! De basiskenmerken van Dolce World zijn nog altijd even springlevend en relevant: kwaliteit, inspiratie, gezelligheid en het delen van ervaringen staan nog steeds centraal. Maar tijdens het Dolce Grillardeurs Trophy event komt daar echter nog een lekker sausje bij: de natuur.

Onbewust hebben we tijdens dit event de 'Dolce World Community' en gastronomie in contact gebracht met groen en dat smaakt naar meer! Kijken we immers rond tijdens dit event, dan zien we enkel maar gelukkige, lachende gezichten en dat sterkt ons in de idee: hier moeten we meer mee doen. De natuur zal daarom nog een belangrijker onderdeel worden van al onze "experiences."

Op 5 augustus organiseren we voor de 5<sup>de</sup> keer onze 'Dolce Petanque Trophy for Chefs', dit keer met een flinke portie 'vitamine zee'. In samenwerking met onze partner 'La Plage' hebben we een prachtige beachclub ter beschikking, een garantie op een ontspannende dag voor de horeca. Ook een vleugje kunstzinnigheid ontbreekt deze keer niet, want de prijsuitreiking gaat door op het Cartoonfestival van Knokke-Heist, dat dit jaar uitpakt met het thema Njam Njam. Echt iets voor ons dus ...

Tot slot willen we nog meegeven dat we ontzettend verheugd zijn om de 'Dolce World Community' te zien groeien. Dit zowel nationaal als internationaal. Het geeft aan dat inzetten op gezelligheid en het delen van inspiratie werkt, en noodzakelijk is.

Wij wensen jullie alvast een prachtige zomer met veel leesgenot en hopen jullie met zijn allen te mogen verwelkomen op 5 augustus.

Ilse & Jan



- 1 **Download de applicatie ADmented gratis** (beschikbaar via Google Play en in de App Store). Doorblader uw magazine en vind voor elk 'verrijkt' artikel het icoontje onderaan de pagina.
- 2 **Scan de volledige pagina** met uw tablet of uw smartphone (die is verbonden met het internet).
- 3 **Ontdek de aanvullende inhoud** in 'augmented reality'.

ADmented+





# 35

## Van 'zwanekip' tot de vaandeldrager van de Belgische wijnen

Belgische wijnen zijn aan een stevige opmars bezig. Vaandeldrager van de Belgische wijnen is ongetwijfeld Wijnkasteel Genoels-Elderen.

# 48

## De hoofdsmaken van de tong volgens Alain Bianchin

Alain Bianchin is een man met smaak die amper acht maanden na de opening van zijn restaurant in Jezus-Eik een ster binnenhaalde. Zijn credo? Een instinctieve keuken die altijd rond vier elementen is opgebouwd: bitter, zuur, zout en zoet.



# 22

## Topgastronomie en Fourchette bier: de perfecte combinatie

"We willen blijven groeien in speciaalbieren en met Fourchette willen we ook het culinaire erbij betrekken."; aldus Jef Versele.

# 64

## Cartoonfestival Knokke-Heist in het teken van eten!

De gezamenlijke passie van chef Bart Desmidt (Bartholomeus \*\*) en Ilah (cartooniste).



**Verantwoordelijk uitgever** // Jan De Kimpe // [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) // Sharkin Invest bvba //  
**Redactieadres** // Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist // [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) // [www.dolcemagazine.be](http://www.dolcemagazine.be) //  
**Medewerkers** // Jan Agten // Isabel Boons // Michael De Lausnay // Catherine Lenoir // Wendy Huyghebaert //  
 Henk van Cauwenberghe // Bart Tanghe // **Vormgeving** // Hannibal - [www.hannibal.be](http://www.hannibal.be) // **Druk** // Drukkerij Hendrix  
 - [www.drukkerijhendrix.be](http://www.drukkerijhendrix.be) // Voor een **abonnement** op DOLCE Magazine of aansluiting bij de DOLCE Club gelieve  
 contact te nemen met Partner Press op 02/556 41 40 of [partnerpress@partnerpress.be](mailto:partnerpress@partnerpress.be).



Niets in deze uitgave mag overgenomen worden zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de uitgever. // De uitgever kan niet aansprakelijk gesteld worden voor welke gevolgen ook voortvloeiend uit het toepassen van de recepten en de daarbij behorende handelingen.

# 89

## Meester-kaasrijpers Callebaut-Vanhaver: pure passie voor kaas

Recent werd met Goûts & Couleurs een wijnwinkel/bar, delicatessen en kaaswinkel geopend. De smaakpapillen doen zinderen, daar streven Luc & Nathalie naar.



# 30

## Vito Mory stoomt zich klaar voor de internationale 'Jeune Rôtisseur' wedstrijd

Binnenkort is het zover, de Chaîne de Rôtisseurs organiseert immers op 25 september weer zijn internationale wedstrijd om de 'Jeune Rôtisseur' van het jaar te verkiezen.



# 82

## Dinner With The Queen: daar moet je BIJ zijn!

Zet topchef Lieven Lootens ('t Aards paradijs) en eventplanner Gilles De Backer (UTOPIA events) en hun kernteams samen en je krijgt iets unieks. Van 17 juni tot en met 14 juli ervaar je op de plukweide van Purfruit in Oeselgem een culinaire totaalbeleving, waarbij de koningin bij centraal staat. Een BIJzonder verhaal met Queen B in een hoofdrol ...

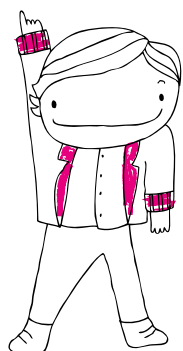
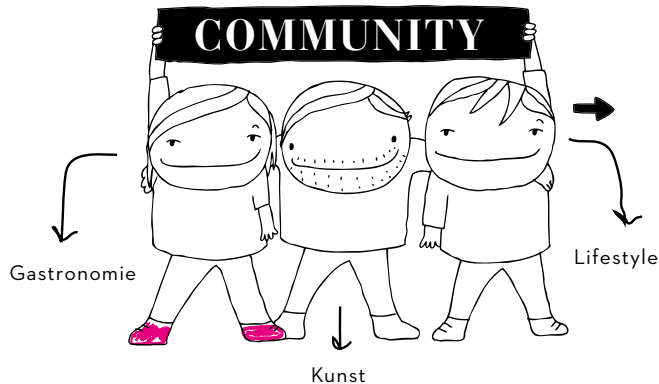
# 43

## Hotelschool Oostende verhuist en ondergaat complete metamorfose

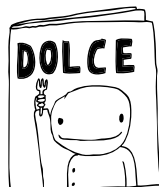
CVO Scala en het Ensorinstituut hebben steile ambities. Dat wordt onderstreept door een nieuwe locatie, vernieuwde apparatuur en een nog nauwere samenwerking tussen dag- en avondonderwijs.



# DOLCE WORLD =



## PRINT



16.500  
gedrukte  
exemplaren

Print  
on demand  
wereldwijd

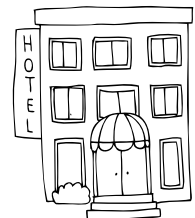
in 16  
landen

In Engels,  
Nederlands  
en Frans



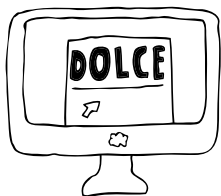
Business lounges  
van de luchthavens  
Amsterdam, Brussel,  
Parijs

2060



Top Hotels  
4.250

## SOCIAL MEDIA

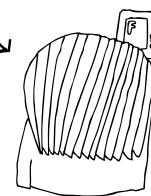


30.000  
digitale  
exemplaren  
wereldwijd

Kanaal Z

6-  
wekelijkse  
nieuwsbrief

naar  
35.000 leden



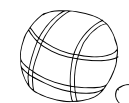
Sociale  
media  
en  
website:

22.000 leden  
(LinkedIn: 33.000 leden)

## REIZEN

## EVENEMENTEN

Dolce 's Curling Trophy



Dolce 's petanque trophy for Chefs



Dolce 's Grillardeurs Trophy

Olijvenpluk Herdade  
Vale de Arca Alentejo



Exclusieve trips

SHARING  
EXPERIENCES

## BEURZEN

World Chef 's  
Summit Monaco

Horecatel  
Marche-en-  
Famenne



Horeca Expo  
Chef 's place  
Gastvrij  
Rotterdam  
Chef 19



Chaîne des Rôtisseurs

# Vito Mory (Bistro Raposa) is “Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2019” voor België

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe



Op 25 maart 2019 vond de nationale wedstrijd Meilleur Jeune Chef Rôtisseur plaats in HK Ter Duinen in Koksijde. Een volledige dag toonden jonge talenten hun culinaire vaardigheden aan een professionele jury. De wedstrijd werd gevolgd door een galadiner geïnspireerd op een menu "Au feu de bois" van de Chapitre Magistral van de Chaîne in 1952. Tijdens het aansluitende diner werden de winnaars bekend gemaakt. Het was Vito Mory van Bistro Raposa die met het eremetaal ging lopen. De tweede plaats was voor Florian De Ruyck van Restaurant Bianchin, Maxime Ulens van Auberge le Sabotier veroverde de derde plaats.





### **De wedstrijd**

Omdat gastronomie en lekker eten in een conviviaal klimaat prioritair is voor la Chaîne des Rôtisseurs, ondersteunt de Confrérie de training van jonge chefs van over heel de wereld. Dit doen ze via de jaarlijkse wedstrijd Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Deze wedstrijd is de uitgelezen kans voor jonge talenten om hun culinaire vaardigheden te ontwikkelen en te tonen. De wedstrijd werd dit jaar op 29 maart georganiseerd door Jean-Baptiste Thomaes (Château du Mylord\*\*) – Conseiller Culinaire de La Chaîne.

De competitie wordt jaarlijks gehouden op regionaal, nationaal en internationaal niveau en staat open voor jonge koks onder de 27 jaar. Hotelschoolstudenten, personeel van de restaurateurs die lid zijn van la Chaîne des Rôtisseurs of andere restaurateurs die goedgekeurd zijn door de Commission du Concours, kunnen deelnemen.

Zes kandidaten moesten aan de slag met een black box om zo een driegangenmenu samen te stellen. De bereide gerechten werden beoordeeld op smaak, presentatie en originaliteit. Vito Mory scoorde de meeste punten voor zijn werkwijze in de keuken. De prijs voor het beste voorgerecht, hoofdgerecht en dessert was voor Florian De Ruyck.





## Inhuldiging en galadiner

Maar liefst 23 nieuwe leden traden toe tot la Chaîne des Rôtisseurs en werden na de wedstrijd ingehuldigd door Albert HanKenne - Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Membre du Conseil Magistral, Board de l'ACCR.

Het galadiner was een gastronomisch menu geïnspireerd op het eerste menu van de Belgische Bailliege.

Tijdens het galadiner werd de winnaar aangekondigd die op 20 september 2019 de

Belgische eer op de internationale wedstrijd in Calgary (Canada) mag verdedigen. Een pittige uitdaging voor Vito Mory.

De competitie voor werd voor het eerst door La Chaîne des Rôtisseurs in 1977 in Zwitserland georganiseerd. Vandaag is Meilleur Jeune Chef Rôtisseur uitgegroeid tot een internationaal gerenommeerde wedstrijd met sterallures.

[www.belgique.chainedesrotisseurs.com](http://www.belgique.chainedesrotisseurs.com)





# La Terrasse du Zoute & L'Hôtel Lugano: Hospitality runs in our DNA!



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Zowel L'Hôtel Lugano als La Terrasse du Zoute zijn de voorbije jaren uitgegroeid tot een begrip in Knokke. Deze twee zaken - die deel uitmaken van de Hotels Vanhollebeke - trekken een trouw (internationaal) cliënteel, lopen voorop in duurzaamheid en innovatie en geven elke gast een warm gevoel. Een blik achter de schermen verklaart meteen waarom ...*

**D**it jaar viert La Terrasse du Zoute zijn 10-jarig bestaan en dat gaat natuurlijk niet onopgemerkt voorbij. "Alles begon hier in Knokke met ons 4-sterrenhotel L'Hôtel Lugano, maar ondertussen bestaat onze horecazaak ook al 10 jaar", geeft Audrey Collard-Bovy, de marketing en HR verantwoordelijke aan. "De voorbije jaren kende onze zaak een stevige groei en daar zijn onze fantastische terrassen natuurlijk niet vreemd aan. Vooraan is ons terras de place to be in Knokke, terwijl we ook achteraan een terras hebben dat volledig open kan en een prachtig zicht op de tuin biedt: uniek in Knokke. Je zit er rustig én in het groen. Deze ruimte doet trouwens ook dienst als ontbijtzaal van het hotel."





### Kwaliteit, warmte en innovatie

Wat het succes verklaart van zowel het hotel als het restaurant? “Onze focus op kwaliteit, het oog voor detail en de warme ontvangst en bediening”, stipt Audrey aan. “We streven kwaliteit na in alles wat we doen. Zo hebben we geen menukaart, maar een heus boek/magazine, een uitgebreide theekaart met een eigen mengeling, een gigantische cocktailkaart en heel wat wijnen, gaande van bio over vegan. Op zondagmiddag zorgen we voor een streepje live muziek, zodat het hier heerlijk ontspannen is. Wij luisteren elke keer opnieuw naar ons cliënteel en spelen op hun wensen in. Daar voegen we nog onze persoonlijke touch aan toe en dat begint bij ons bij het onthaal. Kom je hier ‘s avonds eten dan krijg je in bepaalde periodes van het jaar een flesje huisgemaakte advocaat of limoncello mee, wat ervoor zorgt dat je van het begin tot het einde in de watten wordt gelegd. Dat zorgt voor een heel trouw publiek, dat met plezier keer op keer terugkomt. We zetten sterk in op beleving, zowel qua omkadering als bij de gerechten. Bestel je hier onze Kingkrab, dan komt de chef persoonlijk olijfolie over de chocolade gieten om deze met een knisperend geluid te laten smelten”, glimlacht Audrey.

---

*“We dragen duurzaamheid hoog in het vaandel.”*

---

Naast de nadruk op kwaliteit, versheid en suggesties die om de drie weken veranderen, zetten ze bij La Terrasse du Zoute en L’Hôtel Lugano ook al jaren in op de digitalisatie van hun werking. “Daar gaan we heel ver in. Alle ingrediënten worden digitaal bijgehouden tot en met de allergenen toe. We hebben dan

ook sterk geïnvesteerd in onze operationele werking. We dragen duurzaamheid hoog in het vaandel. Zo waren we bij de pioniers in afvalverwerking en proberen we onze ecologische voetafdruk te beperken.”

Niet alleen de klanten, ook de eigen medewerkers worden in de watten gelegd. “We hebben hier een sterke vaste ploeg die hier al jaren werkt. We hechten dan ook veel belang aan de werksfeer en omgeving. Onze mensen kennen onze klanten en dat zorgt voor een band.”



### **Les Secrets de La Terrasse**

Wil je eens een blik achter de schermen werpen, dan is dat mogelijk. “Twee keer per week organiseren we hier “Les Secrets de La Terrasse”, een tour die je een exclusieve blik geeft op onze werking. Inschrijven kan via [www.lessecretsdelaterrasse.be](http://www.lessecretsdelaterrasse.be) en het is zeker en vast eens de moeite waard om dit mee te pikken.”

### **Vale de Arca olijfolie**

Recent reisde Stefan Vanhollebeke, de eigenaar van de zaken mee naar Portugal, om met eigen ogen de productie van de Vale de Arca olijfolie te gaan bekijken. “Een unieke ervaring. Het is heel leerrijk om te zien hoe dit proces in zijn werk gaat. Hoe de boomgaarden onderhouden worden, de olijven geplukt en geperst ... indrukwekkend. De eerste persing proeven was een ware smaaksensatie. Zelf ben ik thuis al aan de slag gegaan met de Vale de Arca olijfolie en ik moet zeggen, ze bevalt. Het verhittingspunt lijkt net iets hoger te liggen dan bij andere olie en je kunt er zelfs meerdere keren in bakken. Het is de perfecte olie om sausjes en nog veel meer te maken. Hoe beter de olie, hoe groter de waaier aan mogelijkheden”, geeft Stefan ons nog mee.

Gevraagd naar de verdere plannen met de zaken was Stefan duidelijk. “Plannen heb ik altijd, maar momenteel staan er geen grote veranderingen op til. Ik hou de voeten op de grond. Voorlopig focus ik op kwaliteit en service. Daarbij hou ik het simpel. Ik doe de dingen zoals ik het zelf graag zou hebben. Daar komen geen grote filosofieën bij aan te pas”, besluit Stefan.

[www.valedearca.com](http://www.valedearca.com)

[www.laterrasseduzoute.be](http://www.laterrasseduzoute.be)





# Tartaar, gepekelde groenten, poeder van Vale de Arca olijfolie



4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### *Tartaar*

600 gr lerse filet pur

De filet met een scherp mes hakken tot een fijne tartaar (zorg voor een koude plank en koud mes om de kleur van het vlees te behouden). Kruiden met fleur de sel, witte peper uit de molen en extra vierge olijfolie. Plaats de tartaar in vier vormen en bewaar afgedekt in de koelkast.

### *Gepekelde groenten*

100 gr zout, 600 gr suiker, 4 stukken steranijs, 4 eetlepels venkelzaad, 4 eetlepels korianderzaad, 10 laurierblaadjes, 6 liter water, 4 liter azijn samen aan de kook brengen en laten afkoelen in de koelkast.

Bloemkool, romanesco, wortel, broccoli en knolselder in kleine stukjes snijden en deze enkele dagen (minstens 4) laten rusten in de pekel.

### *Poeder van olijfolie*

10 gr extra vierge olijfolie vermengen met 40 gr maltodextrine. Voorzichtig beetje per beetje toevoegen en goed kneden tot je poeder bekomt.

### *Gel van pickles*

Een weinig van de gepekelde groentjes en de pekeltus in een blender goed laten mixen en opwerken met een beetje mosterd.

## PRESENTATIE

De tartaar op een bord plaatsen en de vorm een beetje opheffen, hierop met een koffielepel het poeder strooien.

Langs de tartaar de groentjes plaatsen en daartussen hier en daar een beetje van de gel spuiten met een poche.

Afwerken kan men verder met wat cress naar keuze, een beetje zure room en eventueel wat rode biet.



# Kingkrab, roze chocolade, Vale de Arca olijfolie



4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### *Kingkrab*

Reken 1,5 poot per persoon

### *Groentjes*

- Knolselder, wortel, venkel, aubergine, gele paprika, rode paprika en groene paprika. Courgette in fijne brunoise snijden. Per groente reken je 30 gram netto.
- Alle groenten apart blancheren en rafraïcheren, maximum 1 minuut behalve de worteltjes die 2 minuten
- Kruiden met fleur de sel, kerrie, ras el hanout en kurkuma

## PRESENTATIE

- De kingkrab op een schaal leggen en de mix van groentjes hierop verdelen. 4 minuten bakken in de oven op 185 °C
- Presenteren op een bord en de resterende jus overgieten
- Met de rasp wat zeste van limoen over raspen

## BEREIDING IN DE ZAAL

- Bij de klant per poot een plat stuk roze chocolade plaatsen
- Overgieten met een weinig Vale de Arca Premium olijfolie (opgelet de olie moet opgewarmd worden zodat de chocolade smelt)





# Dessertje met olijfolie ijs en olijfolie-mayonaise van Herdade de Vale de Arca

+

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### Sinaas-hazelnootcrumble

1.450 gr boter // 220 gr suiker //  
4 stukjes sinaasrasp // 1 stukje citroenras //  
220 gr hazelnootpoeder // 180 gr bloem //  
40 gr cacaopoeder // 5 gr zeezout.

Van dit alles maken we een crumble, deze rollen we uit en snijden we in de gewenste vorm. Afbakken gedurende 20 min. op 175 °C.

### Sinaasappel cake

4 eidooiers/4 eiwitte // 300 gr suiker //  
200 gr bloem + 1/2 koffielepel bakpoeder //  
1 zeste van sinaas // 5 schepjes sinaasappelsap // snuifje zout.

Het geheel gedurende 15 minuten afbakken op 180 °C.

### Olijfolie-estragonijs

240 gr suiker + 7 gr stabilisator //  
1.375 cl melk + 58 gr melkpoeder (opwarmen op 45 °C) // 120 gr glucosepoeder +  
20 gr invertsuiker // 180 cl olijfolie +  
25 gr estragon (toevoegen bij 50 °C).

Meng het geheel, mix en turbineer het.

### Olijfoliemayonaise

50 gr honing // 2 schepjes limoensap //  
2,5 dl olijfolie.

### Krokant van Napoleon snoepjes

Snoepjes mixen en afbakken op 150 °C tot ze licht gekleurd zijn.



LA

PLACE

BEACHCLUB



BE BEACH,  
BE HAPPY.

La Plage, the happiest beach club in town. A place for people who love great refreshments, tasty bites and beach time fun with family and friends. Take a seat, dive your bare feet into the sand and start a chat while tasting life to the fullest. Because life is better at the beach.



life is better  
at the beach



Zeedijk-Heist 285 | 8301 Knokke-Heist  
+32 (0)499 82 73 45 | [hello@la-plage.be](mailto:hello@la-plage.be) | [www.la-plage.be](http://www.la-plage.be)

# Topgastronomie en Fourchette bier: de perfecte combinatie



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Michaël De Lausnay

*Met Jef Versele staat ondertussen de 6<sup>de</sup> generatie aan het roer bij Brouwerij Van Steenberge in Evergem. Met hard werken en een zeer specifieke manier van brouwen werd de brouwerij de voorbije decennia uitgebouwd tot een gereputeerde speler. De laatste nieuwigheid van de brouwerij is Fourchette, een bier dat specifiek voor foodpairing werd samengesteld. Reken maar dat je dat proeft.*

## Visionair

Waar de brouwerij tot de 4<sup>de</sup> generatie brouwde voor de bevoorrading van de eigen horeca, nam de grootvader van Jef een belangrijke beslissing, die aan de grondslag ligt van het voortbestaan van de brouwerij. "Je mag hem gerust een visionair noemen. Hij schatte perfect de achteruitgang van het cafébezoek en de opkomst van internationale brouwerijen en merken in. Hij zag dat er nog amper toekomst was voor een generalistische, kleine brouwerij in België en besloot zich op de markt van de speciaalbieren te richten. Daar liggen de zaadjes van de brouwerij van vandaag. Zeker de laatste 10 jaar kende speciaalbier een hoge vlucht", werpt Jef een blik op het verleden.





### **Bier dat perfect matcht met gastronomie**

Recent werd met Fourchette een nieuwe markt aangeboden, die van de gastronomie. “We willen blijven groeien in speciaalbieren en met Fourchette willen we ook het culinaire erbij betrekken.” Wat oorspronkelijk begon met een bier gebrouwen voor het gelijknamige culinaire event in Gent, groeide ondertussen uit tot een gewaardeerd bier. “Pas in het tweede jaar zijn we het bier beginnen doorontwikkelen. Uiteraard hebben de topchefs die koken op het event hun inbreng gehad”, haalt Theresa Deroose, de echtgenote van Jef aan. “Er zijn verschillende proefsessies gehouden om de smaak te bepalen. Het resultaat is een bier dat makkelijk te combineren valt met verschillende gerechten en toegankelijk is voor iedereen. We menen de perfecte balans

gevonden te hebben.” Met Fourchette koestert de brouwer grote ambities. “We willen uitgroeien tot de eerste keuze van bier in de gastronomie”, glimlacht Jef. We willen dit bier dan ook exclusief binnen de restaurants en betere traiteurs verdelen. Daarvoor denken we aan een samenwerking met wijndistributeurs. in de praktijk is het toch vaak de sommelier die de bierkeuze bepaalt.”

### **Unieke gisting**

Dat de bieren van Van Steenberge perfect in balans zijn heeft het te danken aan het unieke brouwproces. “Wat wij doen, doen ze nergens anders en zo onderscheiden we ons. Wij beheersen de gistcultuur tot in de puntjes en brouwen dan ook bieren van hoge gisting, met nagisting op de fles of zelfs in



het vat. Het hogere alcoholpercentage wordt zo perfect uitgebalanceerd. Omdat we quasi zonder aromaten werken is ons bier ontzettend zuiver. Elke keer je het drinkt krijg je een andere smaakbeleving. We brouwen dan ook levende bieren die gedurende een tijdje beter worden op de fles om dan pas aan smaakbeleving te verliezen. Een arbeidsintensief proces, maar de smaak maakt het meer dan goed”, geeft Jef aan.

Hoewel het bier niet gepasteuriseerd wordt, kan het door deze nagisting toch perfect langere tijd bewaard blijven. “We exporteren ons bier momenteel naar zo’n 73 landen wereldwijd. We kunnen stellen dat ons bier in het buitenland zelfs populairder is dan hier. Met onze 6 verschillende gistculturen zijn we een buitenbeentje, maar wel eentje met heel bijzondere bieren en dat wordt wereldwijd gewaardeerd.”

#### **Een nieuw hoofdstuk, een nieuwe markt**

Hoewel de brouwerij wereldwijd actief is, begonnen ze met de lancering van Fourchette toch weer aan een nieuw hoofdstuk. “Uit de samenwerking met topchefs hebben we al veel opgestoken”, vult Theresa aan. “Hoewel berichten anders doen vermoeden, is bier nog niet zo populair in restaurants. Zeker nu topwijnen zowat onbetaalbaar worden, zien we daar nog een mooie groeimarkt. We willen ook dat het verhaal klopt en daarbij is de beleving ook belangrijk. Zo hebben we voor quotes gezorgd op de bijzondere bierglazen en vergt het wel wat kunde om ons bier perfect te serveren. De wijze van schenken is belangrijk voor de optimale smaak. Je moet het bier echt laten vallen, wat het natuurlijk koolzuur doet ontsnappen, een mooie schuimkraag op het bier tovert en voor een mooie smaakbeleving zorgt.

#### **Bezoek de brouwerij**

Wil je meer weten over de bieren of in een groep een bezoek brengen aan de brouwerij, dan kun je een aanvraag indienen via de website. Aan de gastentafel is het heerlijk proeven. Ook kleinschalige (zakelijke) events zijn perfect mogelijk in deze authentieke setting, die oud en nieuw naadloos combineert.

[www.vansteenberge.com](http://www.vansteenberge.com)

[www.fourchette.beer](http://www.fourchette.beer)

[info@vansteenberge.com](mailto:info@vansteenberge.com)

[info@fourchette.beer](mailto:info@fourchette.beer)

---

*“Wat wij doen, doen ze nergens anders en zo onderscheiden we ons. Wij beheersen de gistcultuur tot in de puntjes en brouwen dan ook bieren van hoge gisting, met nagisting op de fles of zelfs in het vat.”*

---

#### HET FAVORIETE BIER VAN ...

**Jef** - Sorry, maar ik kan onmogelijk kiezen tussen mijn kinderen!

**Theresa** - Augustijn blond

#### DE PERFECTE FOODPAIRING?

Probeer zeker eens een Gulden Draak met blauwschimmelkaas of met lamsvlees. Fourchette laat zich dan weer uitstekend combineren met asperges of langoustines.



# De Alto-Shaam oven bij Hillux-Hillewaert: een gemak in de professionele keuken.



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Wie professionele keukens zegt in de Benelux en Noord-Frankrijk komt al snel bij Hillux-Hillewaert terecht. Sinds 2002 plaatsen ze keukens op maat voor de professional. Recent pakten ze uit met een nieuwe Alto-Shaam oven die zijn weg vindt in heel wat van hun keukenconcepten. Met deze oven willen ze vooral het gemak van doorgeven bevorderen. Een genot voor de chef en zijn team!*

## **Vernieuwende Vector Multi Cook ovens**

Alto-Shaam is een merk waar de professional als sinds 1950 op kan rekenen. Innovatie zit in de bloedbanen van het bedrijf en dat uit zich in de vernieuwende Vector Multi Cook ovens die vorig jaar op de markt werden gebracht. Met deze ovens hadden ze een wereldprimeur te pakken, want het is de eerste oven die werkelijk over twee, drie of vier niveaus beschikt. Voor elke chef een genot om mee te werken. Op elk afzonderlijk niveau kun je de temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd instellen. Dit terwijl de geur en smaak afzonderlijk behouden

blijven. Als je dan ook nog weet dat de oven overal makkelijk te plaatsen valt en dit zonder afzuigkap, dan is het meteen helder waarom heel wat horecazaken al gekozen hebben voor dit model met een ongeëvenaard gebruiksgemak. Deze oven laat immers toe heel wat gerechten tegelijkertijd te bereiden en helpt zo piekperiodes in de keuken op te vangen. Ook complexe bereidingen vormen zo een fluitje van een cent.





---

*“In de demo keuken van Hilux – Hillewaert werd het werken met de Alto – Shaam door de aanwezige klanten letterlijk gesmaakt.”*

---

#### **4 ovens in 1**

Stel je het gebruiksgemak van 4 ovens in 1 eens voor. Niet alleen win je zo ontzettend veel plaats, maar het laat je ook toe flexibel met je gerechten om te springen. Je bereidt immers 4 verschillende gerechten tegelijkertijd en dit zonder geur- of smaakoverdracht. Bovendien is de Vector Multi Cook oven sneller dan een traditionele oven, waarmee je de bereidingstijd vermindert. Hoe dit kan? Met de gepatenteerde Structured Air Technology. Een op hoge snelheid opwaarts en neerwaarts geplateerde luchtstroom zorgt voor een snelle en kwalitatieve bereiding. Het kook en bak resultaat is gelijkmatig op elk niveau en de bakplaat moet niet gedraaid worden.

#### **Makkelijk te plaatsen**

Ongeacht de faciliteiten en de ruimte die je ter beschikking hebt, de Vector Multi Cook valt overal makkelijk te plaatsen. Er is geen afzuigkap nodig en ook een watertoevoer of -afvoer is niet nodig. De professional heeft de keuze uit 3 compacte modellen en kan perfect op het werkblad of op een Alto-Shaam onderstel geplaatst worden. Zo vind je voor deze oven altijd het perfecte plaatsje in de keuken.

#### **Steeds de ideale temperatuur**

De 4 verschillende niveaus zorgen ervoor dat elke bereiding, of het nu vlees, vis, groenten of patisserie is, op de perfecte temperatuur klaargemaakt kan worden. Een luxe die elke professional ongetwijfeld weet te waarderen. Deze optimale temperatuur zorgt er immers voor een ongekende productkwaliteit. Bovendien produceer je tot 75% meer in minder dan de helft van de normale tijd. Reken maar uit die winst!

[www.hilux-hillewaert.be](http://www.hilux-hillewaert.be)





**Didess - Viva Sara - Altoni - Kelderman**

# Vito Mory stoomt zich klaar voor de internationale 'Jeune Rôtisseur' wedstrijd



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Michaël de Lausnay

*Binnenkort is het zover, de Chaîne de Rôtisseurs organiseert immers op 25 september weer zijn internationale wedstrijd om de 'Jeune Rôtisseur' van het jaar te verkiezen. De Belgische winnaar Vito Mory verdedigt op 25 september in Calgary (Canada) de Belgische eer. Samen met zijn coach Bruno Elsier bereidt hij zich momenteel voor. Dit keer trokken ze naar L'Auberge du Sabotier voor een trainingssessie in een black box.*

**O**m Vito klaar te stomen wordt overduidelijk niets aan het toeval overgelaten. Bij L'Auberge du Sabotier werd hij met open armen ontvangen, ze hebben er dan ook de nodige expertise in huis. Maxime Ulens, de zoon van mede-eigenaar Roeland Ulens staat er immers in de keuken, is er gerant en nam zelf ook al deel. "Voor mij was het alvast een onvergetelijke ervaring om deel te nemen en ik heb er veel van opgestoken. Zelf ga ik ongetwijfeld nog eens meedoen, maar dit jaar wil ik samen met het ganse team hier onze kennis doorgeven. Als jonge chef kun je van deze wedstrijd heel wat opsteken en je bouwt ook nog eens je netwerk uit. Mijn derde plaats in België smaakt naar meer."

#### Stappen vooruit gezet

Voor Vito was het zijn 2de sessie met een black box en hij voelde zich alvast op zijn gemak. "Ik werd hier dan ook met open armen

ontvangen. Ik kreeg heel wat toffe producten om mee te werken en voelde me alvast een stuk meer op mijn gemak dan tijdens de eerste sessie", geeft Vito aan. Dat bleef niet onopgemerkt. "De smaken zaten goed en waren zo goed als perfect. Er is vooruitgang merkbaar. Er blijven uiteraard nog aandachtspunten en een aantal challenges, maar er werd zeker een stap vooruit gezet en Vito oogt een stuk sterker in zijn schoenen", glimlacht Bruno, zijn coach.

#### Twée families, één doel

L'Auberge du Sabotier is ondertussen al zo'n 20 jaar een naam in de streek, maar kende het afgelopen jaar wel een evolutie. "Zelf heb ik een jaar geleden het team vervoegd", geeft Roeland Ulens aan. Nu zorg ik samen met mijn zonen Maxime, Frédéric, Gavroche, mijn vrouw en Luc Dewalque met zijn zoon Romain Dewalque voor de kwaliteit en de gastvrijheid in de zaak. Gastvrijheid en kwaliteit staat hier

centraal. Bovendien kunnen we door op deze manier te werken, een constante kwaliteit garanderen, ook als er is iemand naar het buitenland moet of er even tussenuit wil.

---

*"Als jonge chef kun je van deze wedstrijd heel wat opsteken en je bouwt ook nog eens je netwerk uit."*

---

Dat geeft gemoedsrust. De passies van de beide families lopen gelijk en het is uitzonderlijk dat een samenwerking zo goed loopt. Daarbij hanteren we een gouden regel: problemen of frustraties worden onmiddellijk uitgepraat. We zijn nu dik een jaar samen bezig en onze zonen stimuleren ons en duwen ons tot een nog hoger niveau. Op termijn kunnen we de zaak dan ook op een natuurlijke manier loslaten", geeft Roeland aan.



---

*“Als je ziet hoe een kleine landje we zijn, dan halen we een ontzettend hoog culinair niveau met al bij al weinig mensen.”*

---

#### **100% inzet en een fikse dosis creativiteit**

De ondersteuning van het team van L'Auberge du Sabotier geeft Vito alvast het nodige vertrouwen. “Ik ben alvast klaar voor de volgende black box. Ook hier heb ik weer een heleboel nieuwe dingen opgestoken, waar ik tijdens de wedstrijd ongetwijfeld mijn voordeel mee kan doen. Ik wist voordien wel wat de Chaîne de Rôtisseurs was, maar ik had me er niet echt in verdiept. Deze uitwisseling van kennis schept echter zonder twijfel een meerwaarde.”

Of Vito kans maakt in Calgary? “We doen er in elk geval alles aan”, klinken Bruno en Roeland. “Als hij en wij ons 100% geven valt er ons alvast niets te verwijten. “We hebben natuurlijk heel wat ervaring in het opleiden van jonge chefs” vult Luc Dewalque, de mede-zaakvoerder aan. “We hebben onze eigen zonen voor een stuk opgeleid en het opleiden van jongeren geeft veel voldoening.”

Volgens de zaakvoerders van de L'Auberge du Sabotier hoeven we alvast als klein land niet te blozen. “Als je ziet hoe een kleine landje we zijn, dan halen we een ontzettend hoog culinair niveau met al bij al weinig mensen. Er zijn veel grotere landen die het er minder goed vanaf brengen”, besluiten ze.

[www.aubergedusabotier.be](http://www.aubergedusabotier.be)



#### **HET WAAROM VAN DE WEDSTRIJD 'JEUNE RÔTISSSEUR'?**

Wij vroegen aan Jean-Baptist Thomaes, eigenaar van Le Château dy Mylord en fiere drager van twee sterren, naar het waarom van deze wedstrijd die hij heeft organiseert.

“De eerste door mij georganiseerde wedstrijd vond plaats in 2007 en ik ben dus ondertussen aan de 13<sup>de</sup> editie toe. Nadat ik in 2002 mijn tweede Michelinster wist binnen te halen kwamen er heel wat organisaties bij me aankloppen. Uiteindelijk heb ik me geëngageerd bij de Chaîne des Rôtisseurs. Dit op een moment dat de wedstrijd in een dip zat. Waarom ik er mee mijn schouders heb onder gezet? Omdat deze wedstrijd jonge chefs onder de 26 écht kansen wil geven. Het gaat bovendien om een Belgische wedstrijd met een objectieve beoordeling. Maar liefst 15 mensen oordelen over de bereidingen. Daar komt elk jaar nog eens een peter bij. Vervolgens mag de winnaar ook nog eens volledig gratis aan de internationale wedstrijd meedoen en meedingen naar de wereldwijde titel. Dat sprak me in 2007 al aan. Vanaf dit jaar coachen we onze kandidaat, zodat deze nog beter voorbereid aan de start komt. Je merkt het, we blijven evolueren. Op een dag hopen we alvast de eerste plaats weg te kapen, wat een hele eer zou zijn”, besluit Jean-Baptist.



#### **Voor meer info**

[info@mylord.be](mailto:info@mylord.be)

[www.belgique.chainedesrotisseurs.com](http://www.belgique.chainedesrotisseurs.com)



### Black box vol kwaliteitsproducten

In de black box van Vito Mory zaten een waaier aan kwaliteitsproducten. Met de artisanale puree van **Kelderman**, de beetgare pasta van **Altoni**, de krokante koekjes van **Didess** en kwaliteitskoffie en thees van **Viva Sara** kon de jonge chef beschikken over de betere convenience producten. En of hij er mee uit de voeten kon! Deze leveranciers dragen stuk voor stuk de 'Jeune Rôtisseur' wedstrijd een warm hart toe en steunen op deze manier jonge chefs in hun ontwikkeling.

[www.altoni.be](http://www.altoni.be)

[www.didess.be](http://www.didess.be)

[www.vivasara.be](http://www.vivasara.be)

[www.kelderman.be](http://www.kelderman.be)





# Van ‘zwanekip’ tot de vaandeldrager van de Belgische wijnen



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Belgische wijnen zijn aan een stevige opmars bezig. Vaandeldrager van de Belgische wijnen is ongetwijfeld Wijnkasteel Genoels-Elderen. Wij spraken met Joyce Van Rennes over het domein, de toekomst van de Belgische wijn en het geweldige Molteni fornuis dat het pronkstuk vormt in de keuken van het domein.*

## **Focus op export**

De wijnen van het domein moeten ondertussen niet meer voorgesteld worden, ze zijn goed gekend en quasi altijd uitverkocht. “Momenteel richten we ons voornamelijk op de export”, geeft Joyce aan. “Dat reizen, contacten leggen en onze wijnen voorstellen vind ik geweldig. In het verleden hebben we al eens geëxporteerd, toen hebben we de export moeten staken omdat we niet genoeg konden produceren, maar ondertussen is dat euvel opgelost. We hebben de nodige stappen gezet de voorbije jaren. Zo hebben we in 2009 en 2010 enkele wijngaarden aangeplant, waar we nu letterlijk en figuurlijk de vruchten van plukken. Het duurt toch een jaar of 7 voor de eerste






---

*“Het Molteni fornuis brengt sfeer in de keuken en geeft de ruimte een authentieke toets.”*

---

wijnen klaar zijn om gedronken te worden. Ondertussen exporteren we naar Nederland, Groot-Brittannië, Frankrijk, Italië en recent zijn er ook nog bijvoorbeeld China, Japan en de Verenigde Staten bijgekomen”, glundert Joyce.

#### **Druivenrassen die perfect bij het terroir passen**

Bij Wijnkasteel Genoels-Elderen mikken ze resoluut op kwaliteit. “Na veel proberen zijn we er achter gekomen dat de Chardonnay en Pinot Noir perfect bij onze terroir passen. Het zijn de ideale druiven voor ons klimaat. In de warmere jaren maken we meer stille wijnen, terwijl in de koudere jaren er meer mousserende wijnen gebotteld worden. Onze bodem is rijk aan fossiele kalk, wat de typische ziltige smaak aan onze wijnen geeft. Deze wijnen komen vaak via de betere gastronomische zaken bij de particulieren terecht. Je kunt onze wijnen ook vinden in speciaalzaken. Onze kwaliteit komt tot uiting in het oog voor detail dat we hebben. Elk detail moet juist zitten om kwaliteit te leveren. Het weer is onze baas en uitstelgedrag is uit den boze.”

#### **Liefde voor Molteni**

De liefde voor Molteni kreeg Joyce van haar moeder mee. “Mijn ouders hebben jarenlang een horecagroothandel gehad, waar ze de

passie te pakken kregen. Zo zijn ze bij Molteni terecht gekomen. Dit legendarische merk vind je terug bij heel wat topchefs en wordt niet voor niets de koning van de fornuizen genoemd. Onze keuken werd er als het ware rond gerestaureerd. Het is het topstuk dat de aandacht trekt en nu al bijna 30 jaar meegaat. Elke keer opnieuw vallen de unieke details op. Het is een ontzettend veelzijdig fornuis, waar zelfs chefs die hier komen koken graag mee werken. Geregeld nodigen we hier immers chefs uit die we laten koken voor onze klanten, in combinatie met onze wijnen. Het Molteni fornuis brengt sfeer in de keuken en geeft de ruimte een authentieke toets. Mijn favoriete gerecht? ‘Zwanekip’ met blauwe druivensaus. Mijn dochter doopte parelhoen ooit om tot ‘zwanekip’ en sindsdien gaat het gerecht onder deze naam door het leven. Een verrukkelijk gerecht. Serveer er een Chardonnay blauw bij voor de ultieme smaakbeleving. Ik ben ervan overtuigd dat de Molteni dit gerecht nog een fikse meerwaarde geeft”, glimlacht Joyce.

#### **Kwaliteit ook in de toekomst centraal**

Sinds 1990 draait Joyce mee in het wijnkasteel, maar wat de toekomst brengt zal ook afhangen van de volgende generatie. “De toekomst van het wijnkasteel zal grotendeels van mijn zoon en dochter afhangen.





Wat wel vaststaat is dat we blijven focussen op kwaliteit. We blijven ambachtelijk produceren. Zelf wil ik het kelderwerk blijven doen, dat is mijn passie. Stop met niet achter mijn bureau, want dan hoeft het voor mij niet meer”, schatert Joyce.

#### **Geen sant in eigen land**

Ondertussen winnen de Belgische wijnen aan populariteit, maar sant in eigen land zijn de wijnbouwers niet. “Er ontstaan heel wat initiatieven, waarvan er vast enkel zullen slagen. Toch ontbreken we in ons landje wat chauvinisme. We hopen dat de Belgische consument en markt de productie volgt. Te weinig Belgische restaurants serveren binnenlandse wijnen. Belgische wijnen verdienen simpelweg een plekje op de wijnkaart en bij voorkeur vooraan.”

De favoriete wijn van Joyce? “Doe maar onze Zilveren Parel. Een mousserende wijn van 100% Chardonnay gevinifieerd volgens de ‘Bourgogne-methode’. Als ik trouwens nog een afsluitende tip mag meegeven. Drink een goed glas witte wijn niet te koud. Geef de wijn lucht, gebruik een groot glas en zorg voor de juiste temperatuur. Maar al te vaak wordt witte wijn te koud geserveerd, wat bij een goede wijn zonde is”, besluit Joyce.

#### **Zelf aan de slag met een Molteni?**

Wil je zelf aan de slag met een Molteni en dit pronkstuk aan jouw keuken toevoegen. Ongetwijfeld vind je in het ruime assortiment van deze Franse fornuizenbouwer het perfecte toestel. Sinds 1923 zijn deze fornuizen de keuze van de topchefs wegens de uitmuntende kookresultaten en enorme kookplaat. Er zijn tal van vaste formaten, maar ook maatwerk is perfect mogelijk. Gun jezelf de kwaliteit die je kookkunsten verdienen!

[www.molteni.com](http://www.molteni.com)

[www.wijnkasteel.com](http://www.wijnkasteel.com)

Délifrance

# Délifrance geeft een zuiderse toets aan de zomer

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Délifrance





Het 'Taste of' gamma van Délifrance laat je de wereld proeven. Wil jij weten hoe een Italiaanse zomer proeft? Probeer dan zeker de lekkernijen uit het 'Panitaly' gamma eens. Heerlijk brood en andere lekkernijen die je doen dromen van een zomer lang culinair genieten en dolce far niente.

---

*“Om de bijzondere broden te produceren wordt er gebruik gemaakt van de ‘Biga’-techniek.”*

---

### Een rijke traditie

Italië heeft een rijke broodtraditie. Het Panitaly gamma wordt dan ook volgens de regels van de kunst geproduceerd in Liscate nabij Milaan. Dit volgens traditionele Italiaanse recepturen en met grote Italiaanse kunstenaars als inspiratiebronnen. Je proeft onmiddellijk de passie.

Enkel de beste ingrediënten komen in aanmerking van het Panitaly gamma. De knowhow en het oog voor detail van de Italiaanse broodmeesters komen dan ook snel tot uiting. Atypische vormen, een gouden korst, zacht kruim en namen die doen dromen, het zijn maar enkele kenmerken van deze uitzonderlijke broden. Deze toppers worden dagelijks geproduceerd, zonder dat er additieven aan te pas komen.

### Bijzondere technieken

Om de bijzondere broden te produceren wordt er gebruik gemaakt van de 'Biga'-techniek. Het deeg ondergaat hierbij een fermentatieproces van maar liefst 16 uur. Dit zorgt voor de uitzonderlijke kwaliteit van de broden zonder dat de artisanale methodes uit het oog worden verloren. Het merendeel van de broden worden trouwens gebakken in een traditionele steenvloeroven.

### Een uitgebreid gamma lekkernijen

Het Panitaly gamma bestaat uit een diverse selectie aan broden. Een greep uit het gamma:

#### 01. Bollen

Luchtig deeg, krokant gebakken en met een speciale aromatische toets. Onze bollen kunnen lang bewaard worden na het afbakken.

#### 02. Ciabatta's

Het zachte deeg van onze ciabatta's smelt in de mond en zit boordevol aroma's.

#### 03. Focaccia's

Smeuïge lekkernijen die toch heerlijk krokant weghappen. Gist en olijfolie vinden elkaar in een perfecte harmonie.

#### 04. Pizza Margherita

Een smaakvolle bodem met Italiaanse tomatensaus en mozzarella als topping. De basis voor al je creatieve ideeën.

### Ontdek het gamma

Het Panitaly gamma is geschikt voor heel wat toepassingen, van convenience over horeca tot catering. Je ontdekt de producten op de website van Délifrance of in de catalogus. We beschikken over een waaier aan recepten die je de nodige inspiratie kunnen bieden.

[www.delifrance.com/be](http://www.delifrance.com/be)



### RECEPT IN DE KIJKER

# Zuiderse focaccia



### INGREDIËNTEN

*Focaccia naturel // Délifrance Taste of 74272 // basilicumpesto: 1 eetlepel parmezaanschilfers, 1 eetlepel pijnboompitten & 1 dl olijfolie // 2 eetlepels zongedroogde tomaten // 2 eetlepels broodkruim // handvol rucola // 4 schijfjes tomaat // 4 schijfjes verse mozzarella // 1 kleine rode ui in ringen gesneden*

### VOORBEREIDING

#### *Basilicumpesto*

Mix de basilicum, parmezaan, pijnboompitten, olijfolie en broodkruim tot pesto.

#### *Tomaten & Mozzarella*

Snij de tomaat en mozzarella in schijfjes.

#### *Rode ui*

Snij de rode ui in ringen.

### AFWERKING

Smeer een laagje pesto als basis op de focaccia. Leg de schijfjes tomaat en mozzarella er bovenop. Werk af met de rucola en de rode ui.

# Hotelschool Oostende verhuist en ondergaat complete metamorfose



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*CVO Scala en het Ensorinstituut hebben steile ambities. Dat wordt onderstreept door een nieuwe locatie, vernieuwde apparatuur en een nog nauwere samenwerking tussen dag- en avondonderwijs. Wij spraken met het team achter de dagelijkse praktijk en proefden de gedrevenheid.*

Het gloednieuwe gebouw van de hotelafdeling van het Ensorinstituut in Oostende werd 'Foodbox' gedoopt. "De hotelafdeling is één onderdeel van een groter totaalaanbod", geeft directeur Barbara Himpens aan. "Deze nieuwe locatie zal gedeeld worden met met CVO Scala, dat instaat voor volwassenenonderwijs. Uiteraard zijn we heel blij met de nieuwbouw. De moderne infrastructuur sluit nu volledig aan bij wat er op de werkvloer verwacht wordt. We kunnen onze leerlingen zo perfect voorbereiden op de arbeidsmarkt. We zetten alvast een enorme stap vooruit ten opzichte van de huidige situatie. Bovendien wordt onze locatie ook vlotter bereikbaar, is er een ruime parking voorzien en er is zelfs de mogelijkheid om in de buurt op internaat te gaan. Vanaf 1 september zal de nieuwe locatie in gebruik genomen worden en we kijken er met zijn allen enorm naar uit", glundert Barbara.





---

*“Vanaf 1 september kun je hier in 1 jaar overdag je het certificaat van kok behalen.”*

---

**Dirk Poppe,**  
Adjunct directeur  
CVO Scala

### **State of the art keukens en apparatuur**

De inrichting van de 3 oefenkeukens en de restaurantkeuken is zonder meer professioneel en modern te noemen. “We hebben dan ook inspraak gehad”, geeft technisch adviseur Eva Matton aan. “Qua apparatuur en inrichting hebben we zelf de beslissingen kunnen nemen, wat voor een goed gevoel zorgt. We zijn nu perfect uitgerust om onze leerlingen tot in de puntjes op te leiden. Alle keukens zijn gelijkaardig en dat vergemakkelijkt het werk enorm. Er is geen aanpassing nodig. Bovendien gaat het om volledig uitgeruste keukens, voorzien van alle materialen. Zo hoeft keukenmateriaal niet meer te verhuizen.”

### **De modernste hotelschool in België**

Met het nieuwe gebouw, de Foodbox, profileert het Ensorinstituut zich als de modernste hotelschool in België.

“Maar niet enkel met het gebouw maken we het verschil, ook onze leerkrachten zijn stuk voor stuk vakspecialisten met jarenlange praktijkervaring”, geeft Pascal Carbonez, leerkracht Horeca mee. “We hebben niet de ambitie om de grootste te zijn, maar prefereren kwaliteit boven kwantiteit. We werken met beheersbare groepen en kennen onze leerlingen dan ook door en door, waardoor we ze intensief kunnen begeleiden. Bovendien werken al onze leerkrachten nauw samen, dat zowel in dag- als volwassenenonderwijs”, vult technisch adviseur coördinator Caroline Elias aan.

### **Een waaier aan opleidingen**

De ingebruikname van het nieuwe gebouw is voorzien op 1 september, bij de start van het nieuwe schooljaar. “In het dagonderwijs kunnen de leerlingen hier restaurant en keukens volgen in BSO met de mogelijkheid



tot een 7de specialisatiejaar. In het 7de jaar bieden we ook een duale opleiding tot kok aan. Verder wil ik nog onze prestigieuze stageplaatsen even vermelden. Er kan stage gelopen worden in toprestaurants en ook in Coimbra in Portugal”, geeft Barbara mee.

Het volwassenenonderwijs is modulair opgebouwd: je kunt een specifieke module of een volledige opleiding volgen. “Vanaf 1 september kun je hier in 1 jaar overdag je het certificaat van kok behalen”, vertelt Dirk Poppe, adjunct directeur CVO Scala.

“Daarnaast bieden we ook een éénjarige opleiding tweedekansonderwijs Kok in samenwerking met VDAB aan; die opleiding is gericht op werkzoekenden die als volwassene alsnog het diploma secundair onderwijs willen behalen en streven naar duurzame tewerkstelling in de horeca. We merken dat steeds meer mensen

geïnteresseerd zijn in intensieve opleidingen waarbij ze snel kunnen afstuderen), vandaar de bovenvermelde opleidingen die beperkt zijn in de tijd.

---

*“Met het nieuwe gebouw, de Foodbox, profileert het Ensorinstituut zich als de modernste hotelschool in België.”*

---

Wil je het volledige traject 's avonds afwerken, dan doe je er 6 jaar over.

Paul Desoete, coördinator Horeca vult aan. Aangezien we van dezelfde faciliteiten gebruik maken, werken ook onze cursisten met de modernste apparatuur. En of we daar blij mee zijn!”



### **Komen proeven**

Bij de opleiding hoort ook een klantendienst. Zo kunnen smulpapen zich 3 dagen in de week culinair laten verwennen door de leerlingen. De tweede graad houdt dan weer een bistro open, waar ze de kneepjes van het vak leren. Wil je komen proeven, dan reserveer je een plaatsje via [www.ensorinstituut.be/pagina/reserveren](http://www.ensorinstituut.be/pagina/reserveren).

Ook de cursisten van CVO Scala zorgen op donderdagavond voor lekkere gerechten in het didactisch restaurant. Voor meer info bel je het centraal nummer van CVO Scala - 059/70.07.10

### **Focus op wijn**

Gastronomie kan natuurlijk niet zonder wijn. Ook daar staat de school sterk in.

“We bieden een 2-jarige opleiding Wijnkenner aan, die zowel professionals als hobbyisten aanspreekt”, zegt leerkracht Bernard Vandendriessche. “De cursisten verwerven een basis in algemene wijnkennis, degusteren zowel Franse wijnen als wereldwijnen en leren gerechten met passende wijnen combineren.”

### **Bakkerij**

Broodliefhebbers en zoetekauwen kunnen in hun gading vinden in de opleidingen Bakker en Banketbakker. Zowel overdag als 's avonds is er een ruim aanbod.

### **Unieke wedstrijd**

Sommige zaken veranderen gelukkig niet, dus ook dit jaar organiseert de afdeling Horeca weer haar wedstrijd. “Dit jaar wordt er een wedstrijd georganiseerd voor teams. Die staat ditmaal in het thema van de wijting. De eigenlijke wedstrijd gaat door op 8 november en iedereen kan zich online inschrijven via [deavondschool.be](http://deavondschool.be). Wil je het galadiner bijwonen, dan kan dat ook. Een toegangsticket kost € 59.





### Inschrijven kan nu

Heb je interesse in een opleiding tot kok, wil je meer leren over wijnen, brood of patisserie of wil je je vervolmaken? Contacteer via de onderstaande coördinaten de medewerkers en ze vertellen je met plezier alles over de mogelijkheden. "We kijken echt uit naar deze nieuwe doorstart. We hebben de ambitie om nog door te groeien en hopen binnenkort ook een opleiding grootkeuken aan ons aanbod toe te voegen", besluit Barbara Himpens.

---

### Voor meer info:

De foodbox - cvo Scala

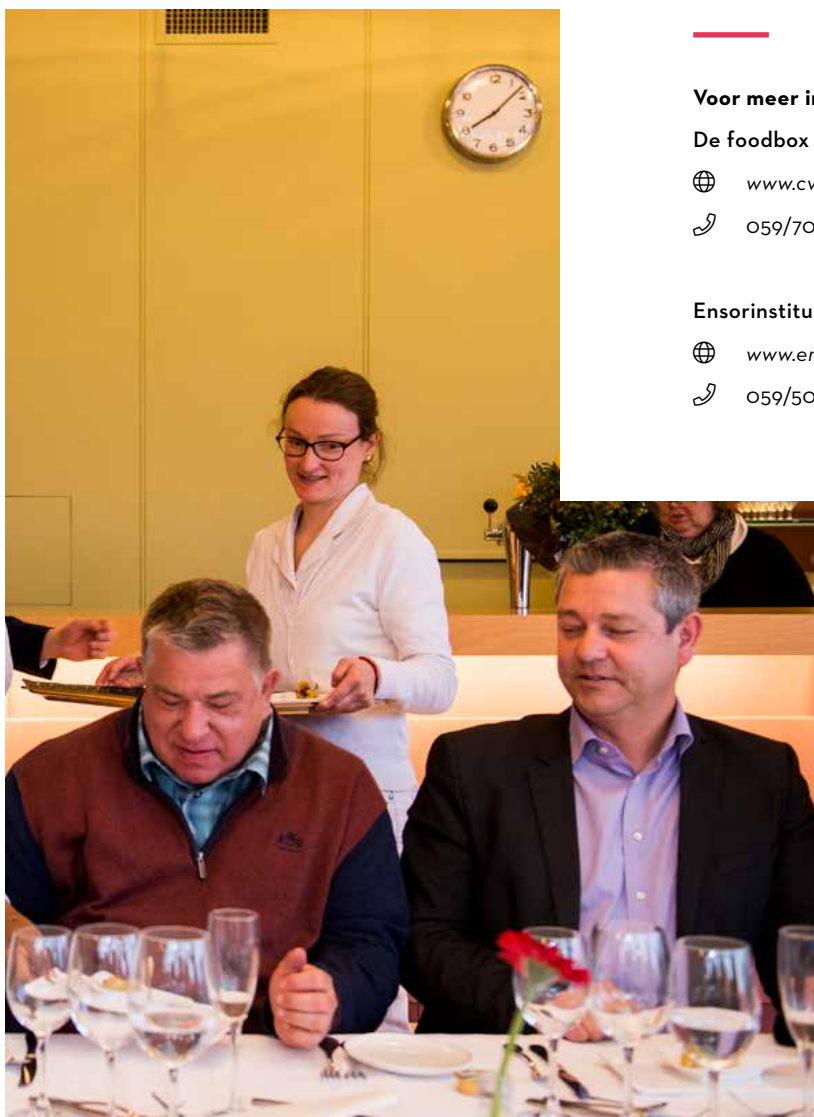
🌐 [www.cvoscala.be](http://www.cvoscala.be)

📞 059/70.07.10

Ensorinstituut

🌐 [www.ensortinstituut.be](http://www.ensortinstituut.be)

📞 059/50.09.31



# De hoofdsmaken van de tong volgens Alain Bianchin



Tekst: Catherine Lenoir | Foto's: Michael De Lausnay

*Alain Bianchin is een man met smaak die amper acht maanden na de opening van zijn restaurant in Jezus-Eik een ster binnenhaalde. Zijn credo? Een instinctieve keuken die altijd rond vier elementen is opgebouwd: bitter, zuur, zout en zoet. Het succes van zijn kenmerkende gerechten, waaronder zijn beroemde royale van foie gras, heeft hij te danken aan het intensieve parcours dat hij aflegde, aan de uiteenlopende invloeden en aan zijn enorme productkennis.*



Na een klassieke opleiding aan de hotelschool gaat Alain Bianchin meteen in dienst van Claude Dupont bij restaurant Kinoo in Halle. Hij leert er de basiskeuken: sauzen, op smaak brengen, technieken ... "De basis is het cement dat de stenen van de keuken samenhoudt", zegt de chef-kok. "Ik had alles in handen om een stevige muur te bouwen. Daarna ging ik naar Comme chez Soi. In de keuken waren we met 24 en ik was pas 19 jaar. Een schokkende ervaring." Na een jaar bij de banketten van het Hilton wordt Alain in 1995 aangenomen door Alain Deluc in het restaurant Barbizon. Al heel snel schijnt hij het tot souschef en leert hij een heel keukenteam in goede banen te leiden. Eind 1999 ontmoet Alain Bianchin Pascal Devalkeneer die op het punt stond Le Chalet de la Forêt te openen. Hij neemt Alain in dienst. Dit is de start van een avontuur dat 12 jaar zal duren. Na acht jaar haalt het restaurant een eerste ster binnen, en later zelfs een tweede. Daarna neemt de chef zijn intrek in La Villa Lorraine en helpt hij het beroemde restaurant om opnieuw een Michelinster te veroveren.

## Tal van invloeden

In 2015 opent Alain Bianchin zijn restaurant onder dezelfde naam in Jezus-Eik. Acht maanden later wordt hij al bekroond met een eerste ster. Voor zijn gerechten haalt Alain inspiratie uit zijn voorgaande ervaringen. "Ik werd beïnvloed door de rijke keuken



---

*“Bitter, zuur, zout en zoet zijn de vier hoofdsmaken van de tong.”*

---

van Joël Robuchon, de Franse chef-kok die bij Serge Litvine zeer hoog aangeschreven stond. In Le Chalet de la Forêt leerde Pascal Devalkeneer me de mediterrane keuken kennen, geïnspireerd door Alain Ducasse. Hierin staan kruiden, olijfolie, zuiderse groenten en schubvissen centraal. Zo vond ik mijn Italiaanse roots terug. Deze keuken was een echte bron van inspiratie.

#### **Kenmerkende gerechten**

Het restaurant heeft een vaste menukaart met enkele klassiekers, maar de echte 'kaart' verandert dagelijks. De tafelgasten komen er graag voor de typische culinaire hoogstandjes van de chef. Momenteel serveert hij gerookte oester met linzen uit Norcia, aubergine met saté van Taiwan en gemarineerd rundvlees of gestoomde langoustine op een Himalaya zoutsteen met venkel, hazelnootpasta, Atsina Cress en Japanse peper. "Ik probeer altijd om bitter, zuur, zout en zoet te combineren. Dit zijn immers de vier hoofdsmaken van de tong. Wanneer we deze vier smaken proeven, is dit een streling voor onze smaakpapillen. Meestal voeg ik nog een vijfde smaak toe, zoals zoethout, vanille of anijs. Zo bouw ik mijn gerechten op. Onze klanten vragen niet de kaart, maar wat er vandaag op het menu staat. Ik stel hen dan instinctief een gerecht voor op basis van de ingrediënten van die dag."

### Wetenschap, technologie en foie gras

"Een absolute voltreffer is mijn royale van foie gras met een coulis van porto en espuma van parmezaan opgewerkt met een krokantje van kippenvel en tapioca. Ik werk graag met gepocheerde foie gras, zowel koud als warm. Eerst was ik niet meteen een voorstander van foie gras die wordt ingevroren, maar de technieken zijn ondertussen erg verbeterd. Nu gebruik ik in mijn keuken de escalopes van Rougié Grand Chef die met de hand worden gesneden." Alain voegt meteen de daad bij het woord en bereidt voor ons een gebakken escalope met seizoensproducten. Hij gebruikt rabarber, aardbeien en een chutney van roze peper met hibiscus. Dit alles wordt vergezeld door een compote van uien uit de Cevennen, zuring voor de zure toets, tuinbonen en een geconcentreerde gevogeltejus met aardbeienazijn. Net als de meeste andere grote chefs weet Alain Bianchin dat hij best een zure toets aan de foie gras toevoegt om de 'vette' smaak in de mond te neutraliseren.

### Gegarandeerde kwaliteit door invriezing

De foie gras van Rougié onderscheidt zich dankzij zijn unieke invriesproces. Want invriezen en diepvriezen is niet hetzelfde: bij invriezing wordt het product veel sneller bevroren waardoor de watermoleculen van de foie gras intact blijven. Voor zijn escalopes Grand Chef, die in de allerbeste restaurants ter wereld worden geserveerd, selecteert Rougié foie gras van topkwaliteit. Ze worden met de hand gesneden. Daarna oxideren de escalopes lichtjes op plateaus om de foie gras een 'positieve' smaak te geven. Vervolgens gaan ze in een invriestunnel waar hun temperatuur in minder dan vijf minuten van +20 °C naar -18 °C wordt gebracht.

### Ondernemer met twee sterren?

Met een score van 16,5/20 in de Gault&Millau en één Michelinster droomt Alain Bianchin van een tweede ster. "Ik wil het restaurant laten uitgroeien tot een echte referentie in Brussel. Ik wil graag delen, zien dat jonge koks in mijn voetsporen treden en mijn keuken voortzetten. Binnen een jaar of tien zie ik mezelf als een ondernemer: een chef-kok met twee sterren die een brasserie, bistro of grillrestaurant uitbaat. Dan kan ik verschillende keukens aanbieden en gerechten klaarmaken die een sterrenrestaurant zich niet kan veroorloven. Want de lekkerste keuken is vaak de eenvoudigste", besluit de chef.

[www.alainbianchin.be](http://www.alainbianchin.be)

[www.pro.rougie.fr](http://www.pro.rougie.fr)





# Gebakken foie gras van Rougié, rode rabarber/hibiscus, gestoofde witte ajuin met zuring, tuinbonen

+

## INGREDIËNTEN

6 escalopes foie gras Grand Chef van Rougié (ingevroren) // Jonge scheutjes en tuinkruiden // 4 el eendenjus // 1 tl azijn van Kriek Lambic // 1 tl zoetzure aardbeienazijn

### Gestoofde ajuin

3 grote ajuinen // 1 krul gezouten boter // 1 el olijfolie // 1 kom rauwe gedopte tuinbonen // zuringblaadjes // rauwe spinaziescheutjes

Fruit de ajuin 20 minuten in de boter en de olijfolie. Voeg daarna de tuinbonen toe en bak ze zo'n 3 à 4 minuten mee. Laat dan de zuringblaadjes slinken. Werk af met een krul boter en de spinaziescheutjes.

### Chutney

250 g aardbeien // 250 g rode rabarber // 12 suikerklontjes // 1 glas water // 1 glas witte azijn // 4 hibiscusblaadjes // 1 el geplette roze peperbolletjes

Snijd de rabarberstengels in stukjes van 1 cm. Verwarm de rabarber in een sauteuse

op een hoog vuur, samen met de suiker, het water, de azijn, de hibiscus, de aardbeien en de roze peper. Roer het geheel niet te zeer om zodat de stukjes rabarber en aardbeien heel blijven.

## BEREIDING

Ontdooi de foie gras en bak hem daarna zachtjes aan elke kant. Plaats de foie gras dan 4 minuten in een oven van 120 °C. Schik de foie gras in het midden van het bord en werk af met de gestoofde ajuin en de chutney. Voeg nog tuinkruiden en bloempjes toe. Deglaceer de pan met de twee soorten azijn. Voeg dan de bruine eendenjus toe en breng op smaak. Overgiet de foie gras met de saus.

# Torentje van duif, foie gras en artisjok, vinaigrette van daslook en berkensiroop



## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

*7 kleine duiven of 6 grote duiven //*

*1 lob rauwe foie gras van eend van Rougié //*

*300 g duivenjus // berkensiroop // 4 Camus*

*artisjokharten, gekookt in een blanc*

Marineer de rauwe duiffilets één nacht in een mengsel van tijm, rozemarijn, look en olie. Snijd de foie gras in plakjes. Maak een torentje met afwisselende laagjes. Plaats 1 uur en 50 minuten in een stoomoven van 70 °C.

### Groentenpickles

*500 g fijne griessuiker S2 // 1 l alcoholazijn //*

*1,5 l water // rode biet // 4 radijzen //*

*2 komkommers // 2 red meat radijzen //*

*5 g zwarte peper // 5 g korianderzaad //*

*3 laurierblaadjes*

Haal de komkommers en de radijzen door de mandoline. Kook de alcoholazijn en het water samen met de suiker en voeg dit toe aan de groenten. Voeg de specerijen toe en laat 12 uur trekken. Haal door een fijne zeef.

### Vinaigrette

*120 g berkensiroop // 40 g daslookazijn //*

*40 g hazelnootolie //*

*60 g kookvocht van de torentjes //*

*peper en zout*



# Royale van foie gras Rougié, parmezaan, crackers van kip



VOOR 70 STUKS

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### *Flan van foie gras*

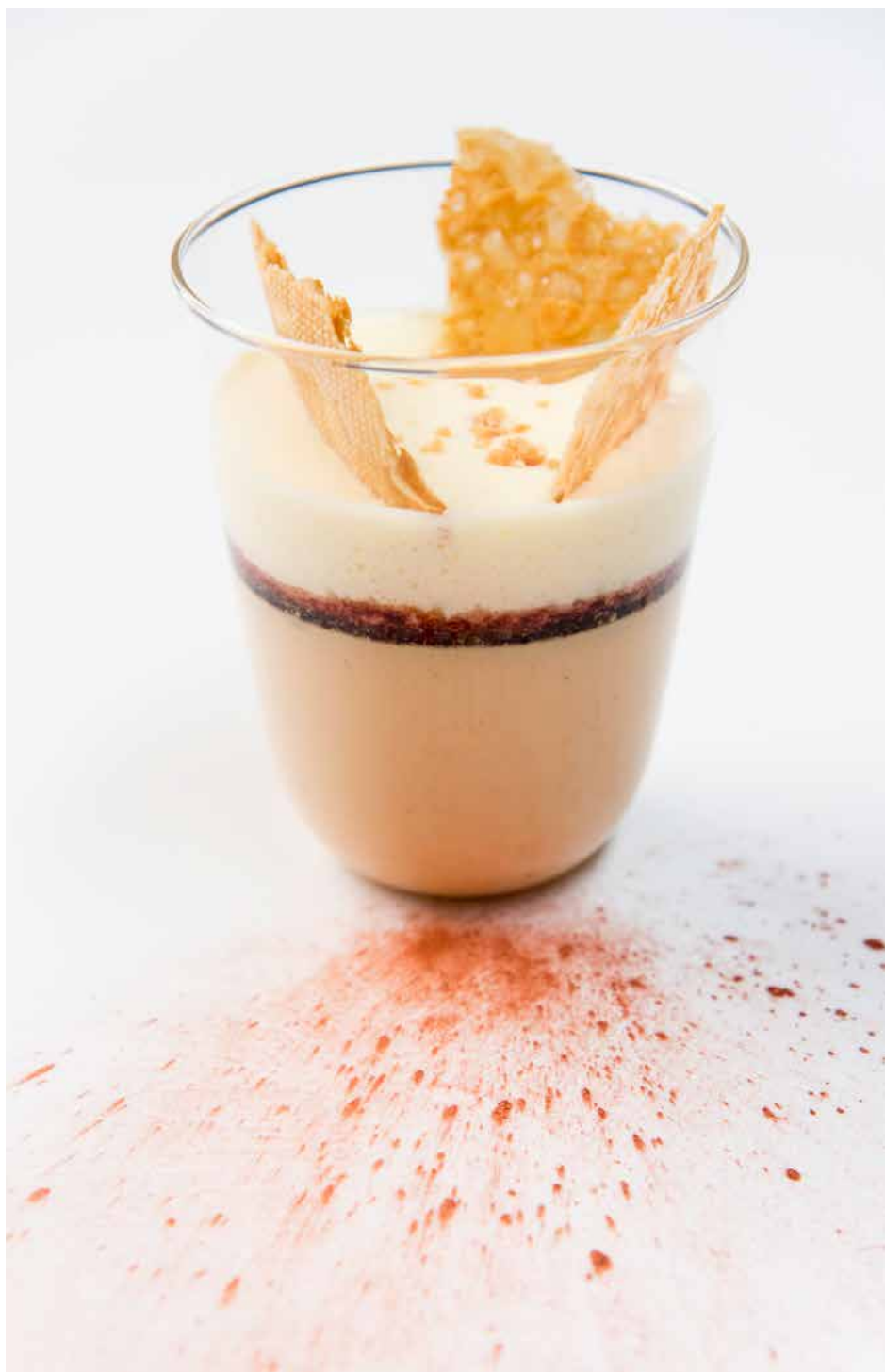
1,4 l vloeibare room // 300 g rauwe foie gras van eend // 450 g gekookte foie gras // 4 hele eieren // 24 g zout // 8 g peper

Breng de room samen met de peper en het zout aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Snijd de foies gras in stukjes. Klop de eieren los. Giet de kokende room over de foie gras en de losgeklopte eieren. Mix alles met de Bamix staafmixer. Haal daarna door een zeefdoek. Stoom het geheel gedurende 15 minuten aan 85 °C.

### *Espuma van parmezaan*

100 g boter // 100 g extra vierge olijfolie // 150 g parmezaan // 2 eigelen // 600 g verse vloeibare room // grote espumaflessen

Doe alle ingrediënten in de Thermomix (snelheid 4 aan 80 °C gedurende 8 à 10 minuten). Haal het door een fijne zeef.



# Le Faitout en d'Eugénie à Émilie: echte ambassadeurs van Winterhalter



Tekst: Catherine Lenoir | Foto's: Michael De Lausnay

*In de streek rond Bergen - maar ook ver daarbuiten - kent haast iedereen de familie Fernez. De familie baat immers twee restaurants uit, die pal tegenover elkaar liggen in hartje Baudour: de brasserie Le Faitout en het tweesterrenrestaurant d'Eugénie à Émilie. Dolce kreeg de kans om Émilie Fernez te ontmoeten. Deze veeleisende dame, die precies weet wat ze wil, heeft de leiding over Le Faitout. Voor alles wat de afwas aanbelangt, rekent ze op één partner: Winterhalter. Dit bedrijf stelt, net als zichzelf, kwaliteit en familiewaarden voorop. Wim en Tim Van Assche zijn de tweede en derde generatie in dit Belgische bedrijf dat gespecialiseerd is in professionele vaatwasmachines.*



**L**e Faitout en d'Eugénie à Émilie bestaan al zo'n dertig jaar. Émilie Fernéz, 30 jaar, regeert over de brasserie met ijzeren hand in een fluwelen handschoen. Éric Fernéz, opende het restaurant d'Eugénie à Émilie in hetzelfde jaar dat zijn dochter Émilie is geboren. Twee jaar later opende ook Le Faitout zijn deuren. Daarnaast heeft de familie nog een derde vestiging in Blaregnies, La Marelle, die een kaart met maar liefst 400 bieren aanbiedt. Ook al is Le Faitout niet bepaald een 'klein' restaurant (140 couverts binnen en 120 op het terras), toch proef je er een echte familiale sfeer. "Met familie werken is niet altijd gemakkelijk", benadrukt Émilie. "Je moet rekening kunnen houden met bepaalde zaken. Zo ben ik vrij laks van aard en probeert mijn vader me het perfectionisme bij te brengen. Maar ik vind dat ik op de goede weg ben."

Haar woorden doen een glimlach verschijnen op het gezicht van Wim en Tim Van Assche van Winterhalter. Deze vader en zoon werken ook samen en weten maar al te goed dat dit soms grote uitdagingen met zich meebrengt.

#### **Gedreven duizendpoot**

In haar zaak wil Émilie liefst overal tegelijk zijn. Normaal gesproken verwelkomt ze de gasten en maakt ze de rekeningen. Tussendoor glipt ze naar de keuken en waakt ze over alles wat er buitengaat. Soms neemt ze ook bestellingen op of staat ze zelfs achter de potten en pannen als er in de keuken handen tekort zijn. Haar grote droom? Émilie zou heel graag een eersteklashotel openen op een steenworp van beide restaurants: "Na mijn humaniora heb ik drie jaar hotelbeheer gevolgd. Daarna besloot ik om bij mijn ouders te gaan werken. Maar het liefst van al ben ik bezig met housekeeping."

---

*"We zijn zeer tevreden over de machines en dienstverlening van Winterhalter en hebben hen al aan andere restaurateurs aanbevolen."*

---

#### **Waardering voor standvastigheid**

Klanten komen graag naar Le Faitout omdat ze weten 'wat de pot schaft'. "Ze weten al op voorhand wat ze willen eten", vertelt Émilie. "De menukaart blijft dezelfde, alleen zijn er elke week andere suggesties. Vooral zakenmensen kiezen daarvoor, terwijl gezinnen en vaste klanten meestal een gerecht op de kaart of het menu kiezen. Sinds een jaar verander ik om de zes tot acht weken het menu een klein beetje. Ook zou ik graag enkele gerechten op de kaart een moderne twist geven, zoals de tong, door



---

*“Winterhalter is,  
net als wij, een  
familiebedrijf en we delen  
gemeenschappelijke  
waarden.”*

---

het recept lichtjes aan te passen. Maar dat ligt moeilijk omdat onze klanten net onze standvastigheid zo waarderen.”

#### **Trouw aan waarden**

“Sociale media zijn een fantastisch communicatiemiddel, maar ook een grote valkuil voor de horeca”, gaat Émilie verder. “Iedereen kan zich tegenwoordig uitgeven als culinair recensent en over van alles commentaar achterlaten. Dat hebben we nog sterker gemerkt sinds d'Eugénie à Émilie een tweede ster heeft gekregen. Mensen verwachten ook iets extra's bij Le Faitout. Maar wij blijven trouw aan onze waarden en doen precies zoals onze klanten van ons gewoon zijn. We bieden een voortreffelijke brasseriekeuken aan, geen sterrenkeuken.”

#### **Vrouwelijke versie van MacGyver**

Voor de vaat werken Le Faitout en d'Eugénie à Émilie al zo'n twintig jaar samen met Winterhalter. “Meestal weten we al welke vaatwasmachine we willen hebben voordat we de leverancier ontmoeten. Mond-tot-mondreclame doet heel veel. Tijdens de installatie is het belangrijk dat de installateur gedetailleerde uitleg geeft, vooral over het onderhoud van de machine. Dankzij al deze kleine tips gaat de machine veel langer mee en hebben wij minder zorgen.” Tim Van Assche kan dit alleen maar beamen: “We leggen de werking van de vaatwasmachine ook uit aan een referentiepersoon en niet alleen aan de bordenwasser, omdat dit vaak een tijdelijke baan is met een groot personeelsverloop. Le Faitout daarentegen heeft al acht jaar lang



dezelfde bordenwasster in dienst. Soms moet een technicus flink wat kilometers afleggen in het weekend, gewoon om een kraan open te draaien." Émilie knikt. Zij wil van alles op de hoogte zijn: "Ik wil niet meemaken dat een machine lekt in volle service. Ik moet zelf weten welke klep dicht hoort te zijn. Dan speel ik een beetje MacGyver", lacht ze.

#### Meer met minder

"Milieuvriendelijkheid wordt steeds belangrijker", stelt Tim vast. "Als vaatwasspecialist houden we hiermee rekening, ook al is dat niet meteen met het blote oog zichtbaar. Zo hebben we bijvoorbeeld verschillende bestanddelen in onze detergents geschrapt, die almaar complexer worden. Ook het energiebeheer

speelt een grote rol. We laten niet zomaar stoom ontsnappen als we er nog energie uit kunnen recupereren." Het credo van Winterhalter luidt dan ook 'meer bereiken met minder producten, minder energie en minder inspanningen'. Maar er zijn uiteraard grenzen.

#### Ten dienste van de klant

Winterhalter beschikt over betrouwbare vaatwasmachines. Bij een storing doet het bedrijf er alles aan om de machine zo snel mogelijk te herstellen. "De klantendienst is heel belangrijk", bevestigt Émilie. "Als we voor een bepaald merk kiezen, is dit een van de eerste punten die we afchecken. We zijn zeer tevreden over de machines en dienstverlening van Winterhalter en hebben

hen al aan andere restaurateurs aanbevolen. Ik stel zeer hoge eisen en zij leveren een uitstekende kwaliteit. Bovendien werken we met een erkende technicus die ons goed kent. Dat waarderen we enorm. Winterhalter is, net als wij, een familiebedrijf en we delen gemeenschappelijke waarden." Al drie generaties lang fabriceert Winterhalter performante en hoogtechnologische vaatwasmachines. Daarnaast vindt het bedrijf het belangrijk om te investeren in de opleiding van zijn medewerkers. "Ons doel? De klant beter begrijpen en hem of haar altijd diensten leveren die een meerwaarde bieden. De eer van onze familie staat immers op het spel!", besluiten Wim en Tim Van Assche.

[www.eugenie-emilie.be](http://www.eugenie-emilie.be)

[www.lefaitout.be](http://www.lefaitout.be)

[www.winterhalter.com](http://www.winterhalter.com)



© EVENT



dolce<sup>world</sup>  
petanque  
trophy  
edition 2019

LA  
PLACE  
BEACHCLUB

MAANDAG 5 AUGUSTUS 2019

ZEEDIJK 285, Heist

# Fifth limited edition, 5 augustus 2019



## DOLCE'S PETANQUE TROPHY FOR CHEFS 2019

### WAT IS HET?

Netwerkevent voor Chef 's en Horeca met een sportief karakter en inspirerende culinaire proeverijen. Een petanquegroep bestaat uit 3 spelers en de kapitein is een chef.

### NIEUW DIT JAAR?

Jean-Michel Bourrat, onze Obut Petanque coach neemt ons naast de 'klassieke petanque' mee naar een stukje 'behendigheidspetanque' en 'extrême petanque'!

### PROGRAMMA

- 11.00 uur** Welkom
- 11.30 uur** Start with Apero petanque, extreme petanque en behendigheidspetanque competitie. Tussendoor proeverijen van de Dolce partners op het strand.
- 19.15 uur** Prijsuitreiking in het Cartoonfestival Paviljoen in Knokke- Heist.
- 19.30 uur** Walking Dinner
- 22.30 uur** Laatste rondje van de zeeman

### PETER & METER



**Edwin Menue,**  
Cuines 33 (\*)



**Ghislaine Arabian,**  
Les Petites Sorcières

### DEELNAME

Chefs in Chefsbuis, en horeca medewerkers in Uniform en leden van de Chaîne des Rôtisseurs met Décor **€ 99,00**

Horecamedewerkers zonder uniform, partners van de chefs en Dolce Clubmembers **€ 110,00**

Enkel Diner **€ 95,00**

Niet-horeca **€ 135,00**

*Opgelet inschrijven met uniform en niet dragen wordt beboet met een Tournée Générale!*

### INSCHRIJVEN VIA VOLGEDE LINK

<http://bit.ly/dolcepetanque20>





# Goesting, eenvoud & nonchalance: de succesformule van Val Pottery



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Een fantastisch gerecht, verdient fantastisch servies. Wel, dat is exact wat Valérie Maenhout van Val Pottery dagelijks produceert. Sinds kort richt ze zich meer en meer op de horecasector en met succes. Haar ambachtelijke stukken duiken meer en meer op en veroveren hun plaatsje in heel wat restaurants, bars en horecazaken. Wij doken even mee achter de schermen in de pottenbakkerij van Valérie.*



### Carrièreswitch

Vrije maandagen liggen aan de oorsprong van Val Pottery. “Ik was aan de slag als verantwoordelijke in een kledingzaak, waar ik de maandagen vrij had. Aangezien weinig anderen vrij hadden ging ik op zoek naar een hobby. Aangezien ik altijd al geïnteresseerd was in keramiek ging ik op cursus in Olsene, waar ik samen met wat oudere dames leerde pottenbakken. Het werd op korte tijd een echte passie. Ik kocht mijn eigen draaitafel, begon zelf meer en meer te experimenteren en met succes. Al snel kwamen er vrienden en kennissen aankloppen bij wie mijn werk in de smaak viel. Zeker toen ik ook wat foto’s op de sociale media begon te posten kwam er al snel een heleboel werk bij. Vervolgens heb ik er eerst mijn bijberoep van gemaakt en was ik elke avond en weekend bezig met draaien en afbakken. Of hoe vrije maandagen de richting van je carrière kunnen bepalen”, glimlacht Valérie.

### Ambachtelijke samenwerking in Portugal

Ondertussen is de zaak van Valérie in een stroomversnelling gekomen en werkt ze samen met een partner in Portugal. “Toen ook Benoit Dewitte van het gelijknamige restaurant kwam aankloppen, er steeds meer bestellingen binnen kwamen en de productietijden opliepen besloot ik op zoek te gaan naar een oplossing. Die vond ik uiteindelijk bij een ambachtelijk bedrijf in Portugal. Ik ben daar gaan kijken en het klikte meteen met de eigenaars van dit ambachtelijke bedrijf, waar alles nog met de hand gedraaid wordt. Geregeld zitten we samen, we bakken samen en overleggen ontzettend veel. Ondertussen hebben ze er mijn stijl in de vingers. Nu kan ik me dan ook meer en meer concentreren op nieuwe collecties, die we vervolgens samen uitwerken.”





### Perfect voor de horeca

Met Val Pottery wil Valérie zich meer en meer gaan richten op de horeca en het B2B-segment. “De stevigheid van mijn collecties en het feit dat het gebruikte glazuur oven- en vaatwasbestendig is, maakt dat ze makkelijk hun weg vinden naar de horeca. Je hoeft er niet al te zorgvuldig mee om te springen, de scherven zullen er niet snel afspringen. Bij Lebrunch in Gent zijn ze er bijvoorbeeld zo enthousiast over dat ze mijn collectie er nu zelfs verkopen. De beste publiciteit die je je kunt inbeelden natuurlijk”, glundert Valérie.

volg wel de modetrends die ook in de fashion tot uiting komen, vaak volgt de decoratie immers een jaartje later. Trouwens, het is ook mogelijk van een volledige collectie op maat te maken. Natuurlijk niet voor 3 stuks, maar vanaf dat er wat volume is, is alles bespreekbaar.”

### Bezoek de pottenbakkerij

Hoewel je de collectie van Val Pottery online kan bestellen, gebeurt dit tot op heden weinig. “Klanten willen het materiaal toch nog altijd even bekijken en voelen. Vaak komen ze dan ook hier langs in mijn atelier. Verder vind je mijn collecties ook al bij enkele decoratiewinkels”, geeft Valérie aan.

---

*“Ik ben nogal Bourgondisch ingesteld, proef van het leven en wil dat speelse ook in mijn collectie stoppen.”*

---



### Luisteren naar de wensen van klanten

Typisch voor de collecties van Val Pottery? De kleurrijke stijl! “Die stijl typeert me inderdaad en vaak mag er een hoek af zijn. Maar net zo goed maak ik eenvoudige stukken met niet al te complexe tekeningen. Ik zoek in tegenstelling tot heel wat anderen minder de aardetinten op, maar werk graag met spatten. Wat mij betreft mag mijn werk eruit spatten. Niet toevallig is mijn favoriete collectie die dan ook met de blauwe spatten.”

Voor de horeca houdt Valérie het bewust vaak wat soberder. “Op een heel kleurrijk bord is het moeilijk dressereren, dat heb ik ondertussen geleerd”, grinnikt Valérie. Voor mijn nieuwe collecties luister ik dan ook naar de professionals uit de sector en houd ik rekening met hun wensen. Ik

Eindigen doet Valérie met een slogan die op haar lijf geschreven is en dan ook op haar kaartjes prijkt. “Goesting, eenvoud en nonchalance. Ik ben nogal Bourgondisch ingesteld, proef van het leven en wil dat speelse ook in mijn collectie stoppen. Maar net zo goed hoeft er niet te veel poespas bij en houd ik van eenvoud. Nonchalance? Ok, ik geef het toe, ik ben nonchalant”, schatert Valérie.

### De collectie van Val Pottery ontdekken?

Neem een kijkje op [www.valpottery.be](http://www.valpottery.be) en/of maak een afspraak met Valérie.



De gezamenlijke passie van chef Bart Desmidt (Bartholomeus \*\*) en Ilah (cartooniste)

# Cartoonfestival Knokke-Heist in het teken van eten!

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Het 58<sup>ste</sup> Cartoonfestival is er eentje om duimen en vingers bij af te likken. Van 29 juni tot en met 1 september word je in Knokke-Heist meegenomen op een culinaire cartoontrip met als thema NJAM NJAM. Wij spraken met tweesterrenchef Bart Desmidt en cartooniste Ilah over hun passie en raakpunten.*

De jaarlijkse Dolce Petanque Trophy voor chefs, waar Bart Desmidt de eerste peter van was vindt dit jaar plaats in Knokke-Heist en de prijsuitreiking is voorzien op het Cartoonfestival. "Ik ben die dag open dus ik zal verstek moeten laten gaan. Als mijn zaak open is, sta ik in de keuken, zo simpel is het", geeft Bart onmiddellijk zijn zienswijze aan. Bart die ook lid is van de North Sea Chefs is alvast verknocht aan de Belgische kust en de producten die er te vinden zijn. "Voor mij is het belangrijk dat de vis die ik in mijn gerechten verwerk uit de Noordzee komt. Het is niet logisch om andere vissen te eten, als de lekkerste op luttele meters zwemmen."







### Gezamenlijke passie

We vragen aan Bart en Ilah of er raakvlakken zijn tussen gastronomie en cartoons. “Voor mij is koken meer een ambacht terwijl het tekenen van cartoons kunst is”, opent Bart. “Toch zie ik ook gelijkenissen. Net als een goede cartoon is kwalitatieve gastronomie puur en zuiver. Mijn keuken is simpel en fris, net zoals het strand of een goede cartoon. Simpel is vaak de juiste keuze, vaak voegen extra's weinig toe. Bij een cartoon is dat voor mij hetzelfde”, grinnikt Ilah. “Ik sluit me aan bij Bart. Zelf zie ik een cartoon als een manier om dingen in vraag te stellen, maar dan in beeld en niet in woorden. Ik wil mensen aan het denken krijgen en als is het maar door even de aandacht te trekken

en emoties op te wekken. Zaken met elkaar associëren is daarbij belangrijk. Voor mij is gastronomie hetzelfde maar dan met ingrediënten. Zelf kook ik ook ontzettend graag, mijn grootvader heeft trouwens nog de witloofveiling van Kampenhout opgericht. Ik ben dan ook met verse ingrediënten opgegroeid. Koken en eten is voor mij ontzettend belangrijk. Het is voor mij dan ook het tofste thema van het Cartoonfestival tot nu toe”, lacht Ilah.

Nog een gezamenlijke passie van Bart en Ilah? Japan! Beide blijken fan te zijn van de restaurants in Tokio en frequenteren er de vismarkt.





#### **Belgische garnalen boven**

We vragen Bart naar een product waar hij als North Sea Chef graag mee werkt. "Momenteel ben ik bezig met een gerechtje met grijze garnalen. Een topproduct, maar ik werk er enkel mee in het seizoen en als ze handgepeld en van Belgische afkomst zijn. Onze garnalen zijn 10 keer beter dan bij de noorderburen. Dat zullen ze ook zelf toegeven als ze eerlijk zijn", schatert Bart. Ook hier is het credo van Bart, houd het simpel en laat de producten voor zich spreken.

#### **Dolce's Petanque Trophy voor chefs**

De Dolce's Petanque Trophy voor chefs vindt dit jaar plaats op 5 augustus bij Beach Club La Plage in Knokke-Heist. De prijsuitreiking is voorzien op het Cartoonfestival. Interesse? Op onze Dolce website vind je meer info en de link naar de inschrijvingspagina!

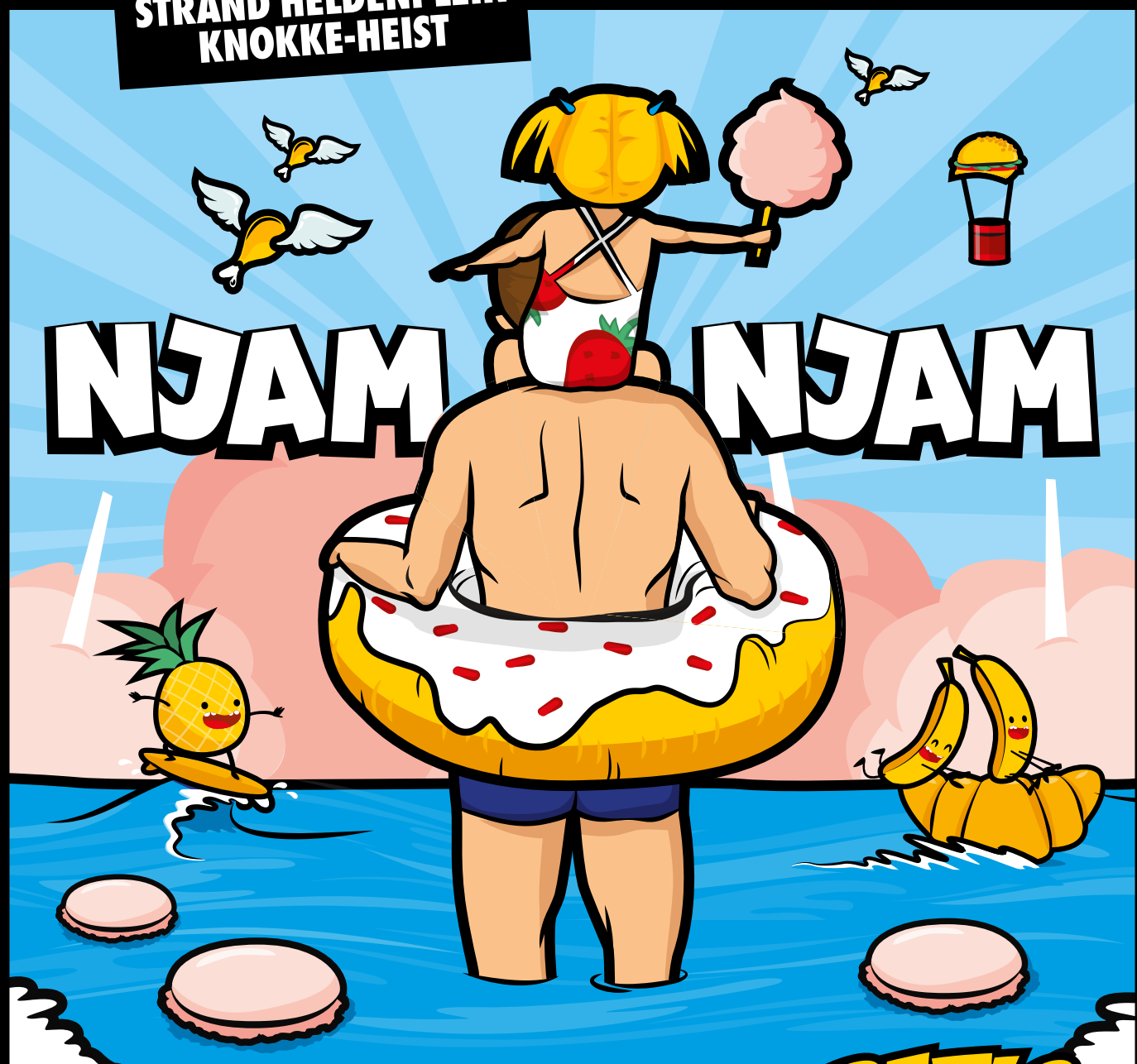
[www.knokke-heist.be](http://www.knokke-heist.be)



# CARTOON FESTIVAL

STRAND HELDENPLEIN  
KNOKKE-HEIST

29 JUNI  
TOT EN MET  
1 SEPT



CARTOONFESTIVAL.BE

**GRATIS**

 KNOKKE-HEIST

El Fuego

# El Fuego haalt nieuwe topchef in huis en brengt Spanje naar België



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*In 2017 opende restaurant El Fuego in hartje Knokke. Het team met Zuid-Amerikaanse roots wist al snel heel wat gasten te bekoren. Recent haalden ze met topchef Oscar Artigiani Señorelli een bijkomend raspaardje in huis. Deze Argentijnse chef verdiende al heel wat jaren zijn strepen en sterren in toprestaurants. Hij vestigde zich een tijdje geleden met zijn gezin te Knokke en gaat nu het gedreven team van El Fuego leiden.*



### Een nieuwe stap vooruit

Met het aantrekken van de nieuwe chef wil El Fuego een nieuwe stap vooruit zetten. De zaak die met een 13 op 20 werd beloond in Gault&Millau heeft immers grotere ambities. Niet enkel gaan ze resoluut voor een hogere score in de gids, stiekem dromen ze ook van een eerste Michelinster. Guillermo genoot niet enkel een stevige opleiding, hij was ook aan de slag bij Swissair, alvorens koers te zetten richting Spanje waar hij onder meer bij Restaurant Celler Xaloc, hotelketen Husa en restaurants Lasarte de Catalaanse keuken tot in de perfectie leerde beheersen en op het bord bracht. Hoewel deze keuken nog steeds zijn hart wegdraagt, werkt hij nu net zo goed met lokale producten. Een perfecte mix.

Niet enkel de culinaire ambitie van El Fuego stijgt, er werd ook besloten van op vrijdag een business lunch te lanceren met een prijs rond de € 25. Topgerechten voor geen geld. Indien deze lunch blijkt aan te slaan, kan het concept uitgebreid worden naar andere dagen.

### Spaanse kwaliteitsproducten voor de horeca

Niet enkel op het vlak van koken gooit El Fuego hoge ogen, ze voeren ook een heel aantal Spaanse topproducten in die ze verdelen richting horeca. De speerpunten zijn daar de bijzondere Jamón Ibérico de bellota, de befaamde iberico ham, afkomstig van varkens die eikels gevoederd kregen. De ham van El Fuego is afkomstig van 2 zorgvuldig geselecteerde lokale boeren uit de regio van Extremadura. Een garantie op topkwaliteit. Maar ook de Biologische wijnen van El Fuego zijn een begrip. De organische wijnen van Domein Palacio de Canedo wisten al heel wat prijzen weg te kapen. Denk maar aan de Prada Selección 2015 die zeer recent in 2019 de gouden medaille te Brussel won.

geen champagne genoemd mag worden, gaf Prada er een eigen naam aan, een samentrekking tussen champagne en zijn naam. De liefhebbers kunnen nog steeds zijn wagentje met bloemen gaan bewonderen of met een elektrische karretje de wijngaarden bezoeken.

Naast deze producten kunt u bij El Fuego ook terecht voor Spaanse vleeswaren, kazen, chips, olijfolie, paprika's en nog veel meer. Stuk voor stuk topproducten gericht op professionals die op zoek zijn naar topkwaliteit.

[www.elfuego.be](http://www.elfuego.be)

### Hippie met een passie voor wijn

Misschien wel de bijzonderste wijn in het assortiment is de Xamprada brut of Xamprada rosado brut. Beide komen uit de koker van de eigenaar van het domein, die door het leven ging als een hippie met een hart voor de natuur. Omdat de wijn





## Ceviche van zeebaars en inktvis

+

### INGREDIËNTEN

30 gram gefileerde zeebaars //  
30 gram inktvistentakels //  
30 gram avocado // 15 gram witte ui //  
15 gram roze ui // koriander // zout //  
zwarte peper // 2 gram chilipoeder //  
¼ koffielepeltje tabasco //  
sap van 1 limoen

### BEREIDING

De zeebaars, inktvis en avocado in kleine stukjes snijden. De uien snipperen en alles samen in een kom doen en goed mengen. Kruiden met peper en zout naar smaak. 10 minuten laten rusten en in een kom opdienen op een bord. Decoreren met schil van citroen en fijne koriander.



## Dolce Past Events

# Dolce Grillardeurs Trophy, een daverend succes



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

*Van 14 tot en 16 april vond in het charmante Durby de eerste editie van de Dolce Grillardeurs Trophy plaats. De setting? De prachtige Glamping in de Adventure Valley.*













### 15 topteams aan de slag

Dit prachtige plekje vormde de arena voor 15 topteams, die stuk voor stuk een 4-gangen creëerden op basis van een black box. Niet evident, zeker als je weet dat de bereidingen dienden te gebeuren op houtskoolbarbecues en grills. Dit onder het toezicht van de peter van deze wedstrijd: Wout Bru.

Maar Wout was niet de enige grote naam, in de jury zaten sterrenchefs als Alain Bianchin, Philippe Meyers, René Mathieu en Archibald De Prince. Ook de wereldwijd bekroonde kaasmeesters van Callebaut-Vanhaver waren van de partij.

Na een spannende strijd werden de podiumplaatsen weggekaapt door:

1. The Smokey Devils
2. Five Q
3. Black Smoke

De jury was alvast vol lof over het niveau van deze wedstrijd en de term 'hoogstaand' viel geregeld. Logisch dus dat er een vervolg komt op de succesvolle eerste editie. Blokkeer alvast 5 tot en met 7 april 2020 in de agenda! Want 6 April is de wedstrijd.

[www.dolceworld.com/nl/dolce-events](http://www.dolceworld.com/nl/dolce-events)





BOEK NU!

# Genieten en culinaire ontdekkingen in het echte Portugal!

## Ga met ons mee olijven plukken in Alentejo (Portugal) bij Dolce-partner Vale de Arca!

Van 21 tot en met 23 oktober 2019 trekken we opnieuw richting het bijzondere Portugal. We lunchen en jammen er met de lokale chefs op het strand, verbroederen met de Chaîne des Rôtisseurs professionals, degusteren schitterende wijnen, proeven culinaire Portugese pareltjes en we leren er alles over de olijvenpluk en olijfolie. Wie gezelligheid, gastronomie en een flinke brok warenkennis op prijs stelt, mag deze trip absoluut niet missen.

# 21-22-23

OKTOBER 2019

### PRAKTISCH

### DE PRIJS



#### IN DUBBELE KAMER :

Voor niet-leden: **1350 € pp**

Voor Chaîne- en Dolce-clubleden: **1138 € pp**



#### IN ENKELE KAMER :

Voor niet-leden: **1460 €**

Voor Chaîne- en Dolce-clubleden: **1260 €**

Deze prijzen omvatten de heen-en terugvlucht vanuit Brussel en het volledige 3-daagse programma met alle voorgestelde maaltijden en geselecteerde dranken inbegrepen.

#### VOOR MEER INFO:

jan@dolcemagazine.be of tel +32 0474 54 04 66

*De prijzen kunnen variëren afhankelijk van het moment van het boeken van een vlucht.*

*Dolce wil de deelnemers een uitzonderlijke ervaring laten beleven, in functie van deze beleving kan het programma aangepast worden.*





## PROGRAMMA

### MAANDAG 21 OKTOBER

**Vlucht** Tap Airways Brussel – Lissabon

✈️ vertrek 06.20u 🛬 aankomst 08.05u

Na een transfer naar Benavente worden we met open armen ontvangen door **Graça Pereira & Chef José Maria Lino**. We hoppen aan boord van een traditionele boot op de Taag en nemen een licht **ontbijt**. Daarna trekken we naar een authentiek **Portugees volksfeest** op een boerderij. Tegen de avond keren we terug naar het Benavente Villa Hotel waar we samen met José freewheelen in de keuken en afsluiten met een **Portugees culinair diner**.

### DINSDAG 22 OKTOBER

Met jeeps vertrekken we naar de **Herdade de Vale de Arca** waar we worden ontvangen door de eigenaar. Dit gebied was vroeger het jachtterrein van koning Carlos I. De bodem en het klimaat zijn uitermate geschikt voor het produceren van extra olijfolie van eerste persing. Bovendien werden de nieuwe olijfbomen rond twee stuwdammen aangeplant, waardoor het hele jaar door bewatering is. Samen met eigenaar Manuel Fernandes Magelhaes en professor José Gouveia leren we er alles over olijven, de persing, het plukken, het proeven en de bewaring. // Samen met de lokale autoriteiten van Alentejo **lunchen** we er op de boerderij. // **Overnachten** doen we in Pousada Castelo de Alcacér do Sal na een verrukkelijk diner.

### WOENSDAG 23 OKTOBER

**Ontbijt** en vertrek naar Comporta, waar we een bezoek brengen aan de Comporta wineries. **Lunch** bij Sal op het strand.

**Vlucht** Lissabon – Brussel

✈️ vertrek 19.55u 🛬 aankomst 23.25u



# gastvrij rotterdam

23 t/m 25 september 2019

Vakbeurs voor ambitieuze  
horecaprofessionals

Registratiecode: **651711**

Registreer nu uw toegangsbewijs via  
[www.gastvrij-rotterdam.nl/registreer](http://www.gastvrij-rotterdam.nl/registreer).

## Bezoek de toonaangevende horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam

De zevende editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van maandag 23 t/m 25 september 2019 in Rotterdam Ahoy. Het toonaangevende gastronomische platform voor de professionele horeca geeft u een overzichtelijk beeld van de laatste trends en ontwikkelingen in de sector en biedt daarnaast een compleet aanbod van food en non-food producten en diensten. Gastvrij Rotterdam telt ruim 450 Nederlandse en tientallen Belgische leveranciers en een programma met 150 onderdelen verspreid over drie beursdagen.

Bent u een horecaprofessional met liefde voor het vak en passie voor uw gasten?

Dan mag u dit gastronomische platform niet missen!

T 010 - 293 32 61 | [info@gastvrij-rotterdam.nl](mailto:info@gastvrij-rotterdam.nl) | [www.gastvrij-rotterdam.nl](http://www.gastvrij-rotterdam.nl)

ROTTERDAM  
**AHOY** MATCH+  
ORGANISING YOUR SUCCESS

### Founding Partners



### Branchepartners





# Dinner With The Queen: daar moet je BIJ zijn!



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Newkoncept

*Zet topchef Lieven Lootens ('t Aards paradijs) en eventplanner Gilles De Backer (UTOPIA events) en hun kernteams samen en je krijgt iets unieks. Van 17 juni tot en met 14 juli ervaar je op de plukweide van Purfruit in Oeselgem een culinaire totaalbeleving, waarbij de koninginbij centraal staat. Een BIJzonder verhaal met Queen B in een hoofdrol ...*



## Een prikkelend concept

Met dit unieke pop-up concept speelden de heren al langer. "Na 3 jaar het concept te verfijnen en de meest geschikte locatie en partners samen te brengen is het er eindelijk van gekomen, glimlacht Gilles. De geweldige openluchtlocatie van Purfruit leent zich uitstekend voor deze totaalbeleving. We zijn twee creatievelingen die elkaar naadloos aanvullen en dezelfde visie delen. Met Peter van Roosmalen van Quan Garden Art hebben we er ook een derde partij bij betrokken, die logistieke ondersteuning biedt. Zo hebben we alle troeven in huis om het publiek te

verwennen. We leggen de lat vrij hoog. We gaan ver in decoratie, service en kwaliteit", geeft Gilles mee. "Over het menu is grondig nagedacht en de smaken van de bloemen worden in de kijker gezet. Daarbij staan ook de koninginbij en honing centraal. De link met de natuur is voor ons heel belangrijk. Een deel van de opbrengst wordt trouwens ook geïnvesteerd in bijenkasten en andere projecten rond bijen. We willen de mensen ook even stil doen staan bij het belang van de bij. Sterft de bij, dan sterven wij. Dan vindt er immers geen bestuiving meer plaats. Daarom pleiten we ook voor bijenvriendelijke





bloemen en raden we aan geen pesticiden te gebruiken”, vult Lieven aan.

Het project is verder een ode aan de grootvader van Gilles, bij wie hij opgroeide. “Hij was het die me de natuur met alle fruitbomen en bessenstruiken leerde kennen. Toen werd het belang van bijen me al duidelijk gemaakt en ik ben dan ook blij hiermee aan de slag te kunnen.”

#### Een totaalbeleving in de natuur

Als we totaalbeleving zeggen is daar overigens geen woord van overdreven. “Om 18u word je ontvangen met een ‘Save The Queen’-cocktail op basis van gin en honing, om vervolgens een wandeling langs de fruitranken te maken en een praatje te slaan met de imker. Het 5-gangendiner wordt vervolgens geserveerd in de hooischuur,

waar je in een feeëriek setting de zon kunt zien ondergaan. Het gaat om een avond vol impulsen, waarbij elk onderdeelje bijdraagt aan de beleving”, geeft Gilles nog mee.

---

*“De link met de natuur is voor ons heel belangrijk.”*

---

#### Quan BBQ, de perfecte partner

Met de Quan BBQ vuurschaal hebben ze alvast de perfecte BBQ in huis om zelfs de meest verfijnde smaakpapillen voor zich te winnen. “Wij hebben inderdaad mee onze schouders onder dit evenement gezet”, glundert Peter van Roosmalen, de zaakvoerder van Quan Garden Art. Ons toestel laat Lieven toe een gezellige sfeer

te scheppen rond een open vuur. De chef beschikt over een brede rand met een plaat, waarop rechtstreeks gebakken kan worden. Er zijn ook verschillende temperatuurzones op de plaat, waardoor je piano kunt gaan werken met je producten en er makkelijk mee kunt gaan schuiven. Bovendien is het design van ons toestel ook visueel aantrekkelijk. Voor gasten draagt het bij aan de beleving, terwijl de chef toch de totale controle houdt. We hechten aan design bij Quan, dat uit zich ook in de tuinverlichting en meubelen die we op de markt brengen.”

Dat Peter en Lieven elkaar vonden en weg zijn van de Quan BBQ vuurschaal is duidelijk. “Op basis van mijn input is er ondertussen zelfs een hele nieuwe BBQ ontworpen. Momenteel wordt deze in Polen geproduceerd en er wordt op mijn vraag



#### WENS JE HET EVENT BIJ TE WONEN?

Trek gekregen in de culinaire creativiteit van Lieven en zin om je onder te dompelen in de wereld van de bij? Lees er alles over en reserveer je plaatsje op [www.dinnerwiththequeen.be](http://www.dinnerwiththequeen.be). Niet enkel particulieren zijn welkom, ook (ecologisch bewuste) ondernemingen kunnen er een teamevent of happening op maat van maken.



rekening gehouden met de plaats en de recuperatie van de afdruipeels van de grill", straalt Lieven. Nochtans is het huidige toestel al op maat van de creatieve chef kok gemaakt. Onze Quan BBQ bestaat nu zo'n 2 jaar en is ontsproten uit het brein van een chef. Het combineert eigenlijk een BBQ en vuurschaal. Je bakt op gietijzer en niet op blauwstaal, wat de kwaliteit ten goede komt. Beschouw het gerust als een teppanyaki met de smaak van BBQ. Door de afmetingen kun je makkelijk 70 gasten van eten voorzien. Verder onderscheiden we ons ook door een optimale en regelbare luchtintake. Tel daar nog de talrijke accessoires bij en het feit dat je zo een toestel voor het leven koopt en je hebt heel wat troeven in handen als chef", geeft Peter nog mee.

### **Beste Culinaire Bloemenchef Benelux**

Dat Lieven als chef werd gekozen is natuurlijk geen toeval. "Voor mij was het simpel, dit project stond of viel met de aanwezigheid van Lieven", beweert Gilles stellig. "Lieven is meer dan een kok. Het is ook een wetenschapper, filosoof en kunstenaar die bezig is met de natuur en de wereld. Daar voelen we ons goed bij. Lieven wist niet voor niets de titel van 'Beste Culinaire Bloemenchef Benelux' in de wacht te slepen."

[www.petes.be](http://www.petes.be)



### **PURFRUIT -**

#### **UW ZELFPLUKTUIN**

De locatie van het event is al een pareltje op zich. Bart Van Parys maakte mee het event mogelijk en wil in zijn zelfpluktuin mensen samenbrengen rond het beleven en het plukken van fruit. Jong en oud plukken er hun eigen fruit, doen er heel wat kennis op en beleven er een fantastische tijd.

[www.purfruit.be](http://www.purfruit.be)

### **RESTAURANT NATURELL**

#### **WORDT SHANGRI-ILA**

Naturell Gent, naast 't Aards Paradijs het tweede restaurant van Lieven Lootens wordt deze zomer omgedoopt tot Shangri-ila. Gedurende de zomer staat hier het koken op de Quan BBQ centraal, terwijl alle zintuigen geprikkeld worden. Te proberen!

[www.naturell-gent.be](http://www.naturell-gent.be)



# Gevulde courgettebloem, Oosterscheldekreeft, shiro miso yuzu & kreeftensaus



4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN & BEREIDING

### *Bloem*

4 courgettebloemen //

1 grote Oosterscheldekreeft //

2 eiwitten // 100 gr witte visfilet //

Piment d'Espelette // zout // olijfolie

Begin met het maken van een court bouillon. Kook hierin de kreeft gedurende twee minuten en koel ze vervolgens af in ijswater. Ontrafel de kreeft eens ze goed is afgekoeld en zorg ervoor dat er zeker geen kraakbeentjes of stukjes schalen meer aanwezig zijn in het vlees.

Snij het vlees van de kreeft brunoise.

Vermaal 100 g witte visfilet met 50 gr eiwit tot een fijne pasta en meng onder de brunoise.

Breng de brunoise op smaak met zout, Piment d'Espelette en olijfolie. Doe de afgewerkte kreeften mengeling in een spuitzak.

Neem de courgettebloemen erbij. Spuit het mengsel in de bloem. Als de bloem goed is gevuld, moet deze worden ingestreken met olijfolie.

### *shiro miso yuzu gember*

100 gr shiro miso // 10 gr yuzu sap //

20 gr gekonfijte gember in stukjes

Meng alles onder elkaar en cutter gedurende 1 minuut.

## AFWERKING

Grill de courgettebloem op de teppanyaki of de grill.

Garneer met een lepel shiro miso.

Werk af met een schuimige kreeftensaus.









**Callebaut-Vanhaver**

## **Meester-kaasrijpers Callebaut-Vanhaver: pure passie voor kaas**

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Luc Coppens

*Luc & Nathalie delen al jaren een passie voor kazen en dat is niet onopgemerkt gebleven. Hun winkel in Oudenaarde is een begrip, de horeca zweert bij hun kazen, maar ook wereldwijd werd het koppel al meermaals bekroond. Recent werd met Goûts & Couleurs een wijnwinkel/bar, delicatessen- en kaaswinkel geopend. De smaakpapillen doen zinderen, daar streven Luc & Nathalie naar.*

---

*“Rauwe melk is het puurste  
wat de natuur kan geven.  
We groeien er mee op.  
Het zorgt bovendien voor  
prachtige kazen boordevol  
voedingsstoffen.”*

---



**D**at Luc & Nathalie wat van kaas afweten is wel duidelijk. In 2017 werd Nathalie nog gelauwerd als wereldkampioene op het Concours Mondial du Meilleur Fromager in Tours. Maar ook Luc werd in het verleden al meermaals bekroond. “Het zijn telkens weer beloningen voor ons harde werk dat we dag in dag uit leveren om de beste kazen te kunnen leveren. Zeker de laatste titel van Nathalie is een bekroning voor onze passie en gedrevenheid”, glundert Luc.

#### **Thuis in de horeca**

Uiteraard kunnen klanten in de winkel terecht, maar ook de horeca wordt beleverd. “We stellen met plezier het kaasassortiment met onze klanten samen. We beleveren de driehoek Antwerpen, Brussel, kust. Wekelijks informeren we bij onze klanten naar de samenstelling van het bord of de plank en

beleveren we op vaste dagen. Trouwens ook voor evenementen verplaatsen we ons graag”, geeft Luc aan.

Beide gedreven ondernemers zorgen ook dat ze blijven en geregeld trekken ze dan ook naar het buitenland. “Jaarlijks proberen we toch een aantal internationale beurzen te bezoeken. Zodat stevast de Cheese Slowfood beurs in Italië op het programma. Daarnaast proberen we toch ook een aantal producenten te bezoeken. Zo weten we perfect waar onze producten vandaan komen en vergroten we ons netwerk. Via de waardevolle input die we zo opdoen, krijgen we ook de visie op kaas van anderen mee.”

#### **Ambassadeurs van rauwe kaas**

Al een hele tijd zijn ze bij Callebaut-Vanhaver voorvechters van rauwe kaas. “Rauwe melk



is het puurste wat de natuur kan geven. We groeien er mee op. Het zorgt bovendien voor prachtige kazen boordevol voedingsstoffen. Pasteuriseren maakt dat proces dood. Bij heel wat mensen bestaat nog de misvatting dat rauwe kazen niet hygiënisch zijn, maar dat is larie. Wij gaan resoluut voor rauwe kazen en mijden de eenheidsworst, laat die maar over aan de industrie.

### **Goûts & Couleurs**

Recent opende het koppel in samenwerking met Bert Stevens de wijnbar Goûts & Couleurs aan de Groentenmarkt in Gent. Uiteraard zijn de kazen daar ook prominent aanwezig. "Wijnsensatie staat hier centraal. Je kunt hier perfect terecht voor degustatie van wijn, kazen en fondue. Ook voor groepen hebben we hier ruimte zat. We stellen met plezier een wijnmenu voor de klanten samen

en met onze Venturi wijnbeluchter halen we de perfecte smaken in onze wijnen en spirits naar boven. Daarnaast zorgt het ook voor beleving. De klant heeft bij wijnen de keuze, maar bij spirits gebruiken we de beluchter altijd. Enkel zo komen onmiddellijk alle smaken en aroma's vrij. Ook op vlak van whisky zit je hier goed. Een aanrader? De Glenburgie van Gordon & MacPhail. Een zachte, soepele maar toch uiterst smaakvolle whisky met een lange afdronk", geeft Sam Vandekerckhove, de uitbater van de wijnbar nog mee.

[www.kaasmeester-callebaut.be](http://www.kaasmeester-callebaut.be)

[www.goutsetcouleursgand.be](http://www.goutsetcouleursgand.be)



|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>2008</b></p> <p><b>1<sup>o</sup> Kaasmeester van België</b><br/>(Luc)</p>                |  <p><b>2009</b></p> <p><b>Finalist Wereldkampioenschap Lyon</b><br/>(Luc)</p>                   |
|  <p><b>2012</b></p> <p><b>1<sup>o</sup> Kaasmeester van België</b><br/>(Nathalie)</p>           |  <p><b>2013</b></p> <p><b>3<sup>o</sup> plaats Wereldkampioenschap Tours</b><br/>(Nathalie)</p> |
|  <p><b>2015</b></p> <p><b>3<sup>o</sup> plaats Wereldkampioenschap Tours</b><br/>(Nathalie)</p> |  <p><b>2017</b></p> <p><b>Wereldkampioen Tours</b><br/>(Nathalie)</p>                           |



A full-page advertisement featuring two women in elegant dresses celebrating with champagne glasses against a gold leaf wall. The woman on the left wears a brown and black striped dress, while the woman on the right wears a solid brown velvet dress. Both are holding glasses of champagne and smiling joyfully. A white square frame with a diagonal line is positioned on the left side of the image, containing the text 'IT'S MY PARTY'.

IT'S  
MY  
PARTY

Hoe je droomfeest er ook uit ziet, bij Femat vind je alles wat je nodig hebt om die droom waar te maken. Onze unieke meubels, trendy tafeldekking en originele decoratie zullen je gasten keer op keer verrassen. Laat je inspireren op [femat.be](http://femat.be).

**femat**

*mijn feest zit goed*



## World Chaîne Day Durbuy

# World Chaîne Day 2019 België



Tekst: Ilse Duponcheel | Foto's: Bart Tanghe

*De World Chaîne Day 2019 werd gevierd in 'de kleinste stad ter wereld', Durbuy. Een pittoresk plaatsje in Wallonië, in de Belgische provincie Limburg. Hoewel Durbuy niet echt de kleinste stad ter wereld is en deze eer voor Hum in Kroatië zou zijn weggelegd (slechts 30 inwoners) weet de slogan wel heel wat toeristen naar het stadscentrum te lokken. Al in 1331 gaf Koning Jan van Bohemen, de graaf van Luxemburg, de status van Durbuy.*









**D**eze gemeente aan de Ourthe telt slechts een 400-tal inwoners en is uiterst charmant. Maar ook culinair vlak heeft Durbuy heel wat te bieden, logisch dus dat de World Chaîne Day hier perfect paste.

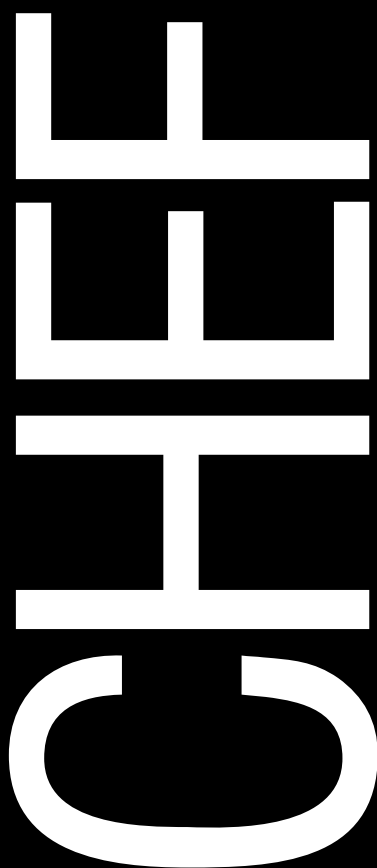
### **Een gesmaakt programma**

Op het programma van deze gastronomische excursie? De dag werd afgetrapt met een smaakvolle kruidenthee en 'levenselixer' om vervolgens een bezoek te brengen aan de menhirs van Oppagne. Deze menhirs zijn eigenlijk drie grote rechtopstaande stenen die dateren uit de bronstijd. Deze menhirs bevinden zich in het midden van een veld onder een boom en er zijn linten aan de takken bevestigd, zoals bij een gebedsboom. Later in de voormiddag stond de ontdekking van lokale producten in het museum van megalieten van Wéris op het programma om vervolgens te lunchen in La Maison de Hary Cot. In de namiddag stond een stadsbezoek aan Durbuy op het programma met een proeverij van lokale gastronomische producten.

Vive la Chaîne!

[www.belgique.chainedesrotisseurs.com](http://www.belgique.chainedesrotisseurs.com)





Nieuwe en  
hoogwaardige  
producten  
en uitrusting  
voor restaurants...

verrassend anders

*save the date*

19

7 & 8 OKTOBER 2019  
KORTRIJK XPO

- o Topproducten van  
100 geselecteerde bedrijven
- o Indrukwekkende line-up van  
masterclasses, degustaties,  
talks & interviews
- o Café Paté op maandagavond,  
met good music & great vibes

Enkel voor professionals  
Gratis bezoek  
Registreer met code DLC3

[WWW.CHEFXPO.BE](http://WWW.CHEFXPO.BE)

f  chefxpo



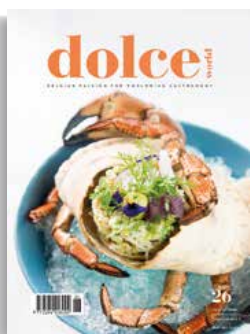
# Neem nu een abonnement tegen voordeelprijs

## DOLCE, SAMEN DELEN WE EEN PASSIE

Klaar om je passie voor eten, drinken en reizen  
met de wereld te delen?

*Word DOLCE-lid en/of abonneer u op DOLCE-magazine  
en geniet van uitzonderlijke voorwaarden*

Abonneer u nu ook online via [www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com) en ga naar club en/of magazine  
waar u alle mogelijke abonnementsvoordelen kan terugvinden.



Ja, ik neem een abonnement op  
**DOLCE-magazine voor 1 jaar**  
en ik ontvang 4 nummers voor slechts  
38 euro in plaats van 40 euro.



Ja, ik word **lid van DOLCE-club voor**  
**1 jaar** en geniet van alle exclusieve  
voordelen van de DOLCE Club leden.  
Nu met **1 jaar gratis digitaal**  
**DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts  
38 euro in plaats van 46 euro.



Ja, ik word **lid van DOLCE-club** en  
combineer dit met **een jaarabonnement**  
**op DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts  
76 euro in plaats van 88 euro.

*Prijzen geldig voor Benelux. Andere landen: prijzen op aanvraag. Na vier nummers loopt uw abonnement  
automatisch ten einde. Met dank om deze antwoordkaart terug te sturen naar  
Dolce World bvba - Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist - België*

Voor vragen neem contact op met [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be)



# Word Dolce ambassadeur!

Dolce-ambassadeur zijn is een privilege, een uniek VOORDEEL waarmee u lid wordt van de internationale Dolce World Community. Hierdoor krijgt uw zaak extra cachet en trekt u **nieuw cliënteel** aan.

## UW VOORDEEL



### PUBLICITEIT DOLCE MAGAZINE

U krijgt **1/8 pagina publiciteit** in Dolce Magazine met inspirerende foto van uw team en de inrichting van uw zaak. Bovendien kan u een persoonlijke quote toevoegen waardoor onze lezer u onmiddellijk zal opmerken. Ook adres, locatie en website worden weer gegeven.

#### UW VOORDEEL

Uw zaak wordt opgemerkt en kenbaar gemaakt in ons 3-talig magazine Dolce World met een gedrukte oplage van 16.500 exemplaren en digitaal 30.000 downloads, dit met verdeling in zowel België als buiten de landsgrenzen.



### PUBLICITEIT DOLCEWORLD.COM

U krijgt **vermelding op onze website** als Dolceambassadeur met:

1. doorklik naar eigen website via afzonderlijke URL met uw eigen pagina
2. mogelijkheid een eigen promo toe te voegen voor alle Dolce Club leden

#### UW VOORDEEL

U krijgt de mogelijkheid voortdurend te worden geraadpleegd door minstens 3.000 bezoekers per week op de Dolce World website. Met de promotiemogelijkheid kan u extra klanten motiveren om uw zaak te bezoeken.



### PUBLICITEIT DOLCE NIEUWSBRIEF

U wordt als ambassadeur eenmalig in de **Dolce nieuwsbrief** in de kijker gezet en dit met onmiddellijke doorklikmogelijkheid naar uw eigen website.

#### UW VOORDEEL

U krijgt de unieke mogelijkheid om snel en direct een selectieve doelgroep van 57.000 foodies te bereiken en dit met een directe call-to-action naar uw eigen website.



### 80 EX DOLCE MAGAZINE

U krijgt **80 exemplaren van Dolce Magazine** (met een marktwaarde van 800 euro) **gratis per verschijning** in taal naar keuze.

#### UW VOORDEEL

U krijgt de mogelijkheid permanent deel uit te maken van de Dolce World Community. Deze magazines kan u bovendien gebruiken om eigen marketingacties te ontwikkelen.



### VIP @ DOLCE EVENTS

U hebt **prioriteit** als Dolce-ambassadeur op alle activiteiten georganiseerd door Dolce World.

## PRIJS

# € 480 per editie

*exclusief BTW.  
Je schrijft in voor 1 jaar.*

## AMBASSADEUR WORDEN?

Neem contact op met  
[jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) of T. 0474 54 04 66

# dolce<sup>world</sup>

## partners





---

# MY FAVOURITE RUEDA VERDEJO

**RUEDA IS BOOMING.** En dat is eigenlijk best logisch. De wijnen uit deze Spaanse regio zijn lekker fris en strak met een opvallende bite. Dat komt onder andere door verdejo: de belangrijkste druif in Rueda.

---





gastro  
reizen  
koken  
passie  
smaken  
voelen



[www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com)

Foto: Newkoncept