

dolce^{world}

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE



32

jaargang 7 | 10 euro
www.dolceworld.com

Foto: Bart Tanghe



ALASKA – THE TASTE OF THE WILD

In the cold, clear waters of the rough seas of Alaska, wild salmon, Alaska pollock, Pacific cod and Co. are living in their natural habitats without any human influence.

Therefore, all fish from the catching region FAO67 are pure treats of nature. Every bite is a piece of wilderness with pristine aroma. On top, all seafood from Alaska comes from controlled sustainable fisheries. That means indulgence without remorse.

Visit us to learn more about Alaska seafood:

WWW.ALASKASEAFOOD.EU



Ilse Duponcheel & Jan De Kimpe



Er zit muziek in het Dolce 'Go Green' concept



Beste lezer,

Iedereen die ons een beetje kent weet dat we met veel meer bezig zijn dan enkel gastro- en bistro- en bionomie.

Lifestyle omhelst voor ons gezondheid, genieten, natuur, convivialiteit en respect voor andere culturen. Essentiële elementen van het leven, toch?

Wij hopen dat we ook deze keer er weer in geslaagd zijn om al deze facetten aan bod te laten komen. Steeds met de horeca professional in het achterhoofd.

Met augmented reality maken we van het Dolce magazine een totaalbeleving. Zowel op papier als digitaal. Werp zeker eens een blik op onze 'sharing experiences' en de reportage over Knokke-Heist. Het filmpje is geweldig!

We hebben er al meermaals over nagedacht, maar het papieren tijdschrift blijft behouden. Het gaat elke keer opnieuw om ware collector's items die zorgvuldig en zonder verspilling aan levensgenieters worden verdeeld. Het leven is meer dan enkel digitaal!

Een vaststaand feit is alvast dat onze digitale oplage de voorbije maanden van 22.000 naar 30.000 exemplaren is gestegen. Reken maar dat we daar blij om zijn.

Net zo blij zijn we met de leuke reportages en verslagen in dit magazine. We staan meer dan ooit midden in de horeca. Een wonderlijke wereld waar we heel wat positieve veranderingen in opmerken.

Wij danken alvast alle Dolce partners, lezers, ambassadeurs en clubleden om telkens weer hun schouders mee onder de inspirerende Dolce community te zetten.

Ilse en Jan



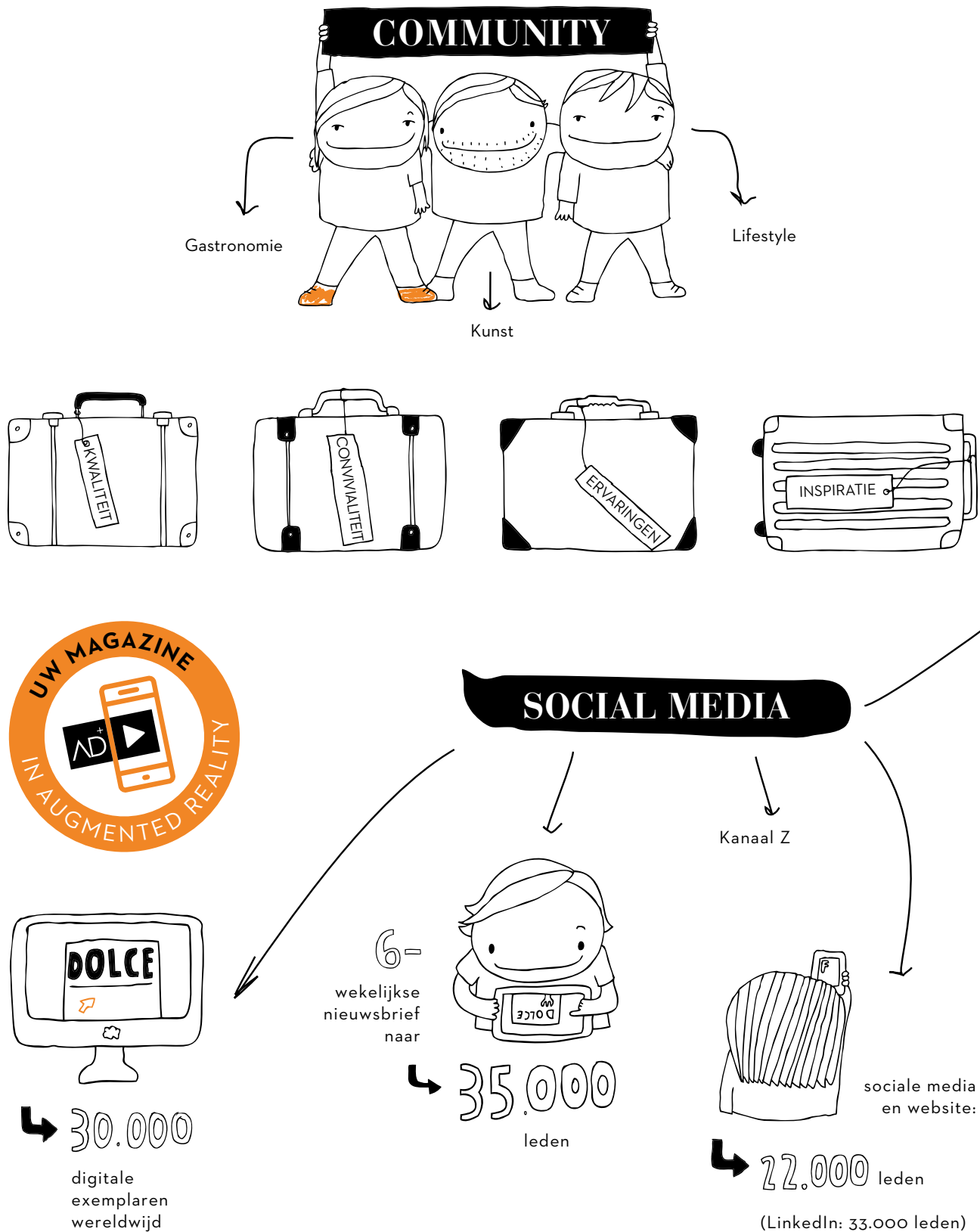
- 1 **Download de applicatie ADmented gratis** (beschikbaar via Google Play en in de App Store). Doorblader uw magazine en vind voor elk 'verrijkbaar' artikel het icoontje onderaan de pagina.
- 2 **Scan de volledige pagina** met uw tablet of uw smartphone (die is verbonden met het internet).
- 3 **Ontdek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

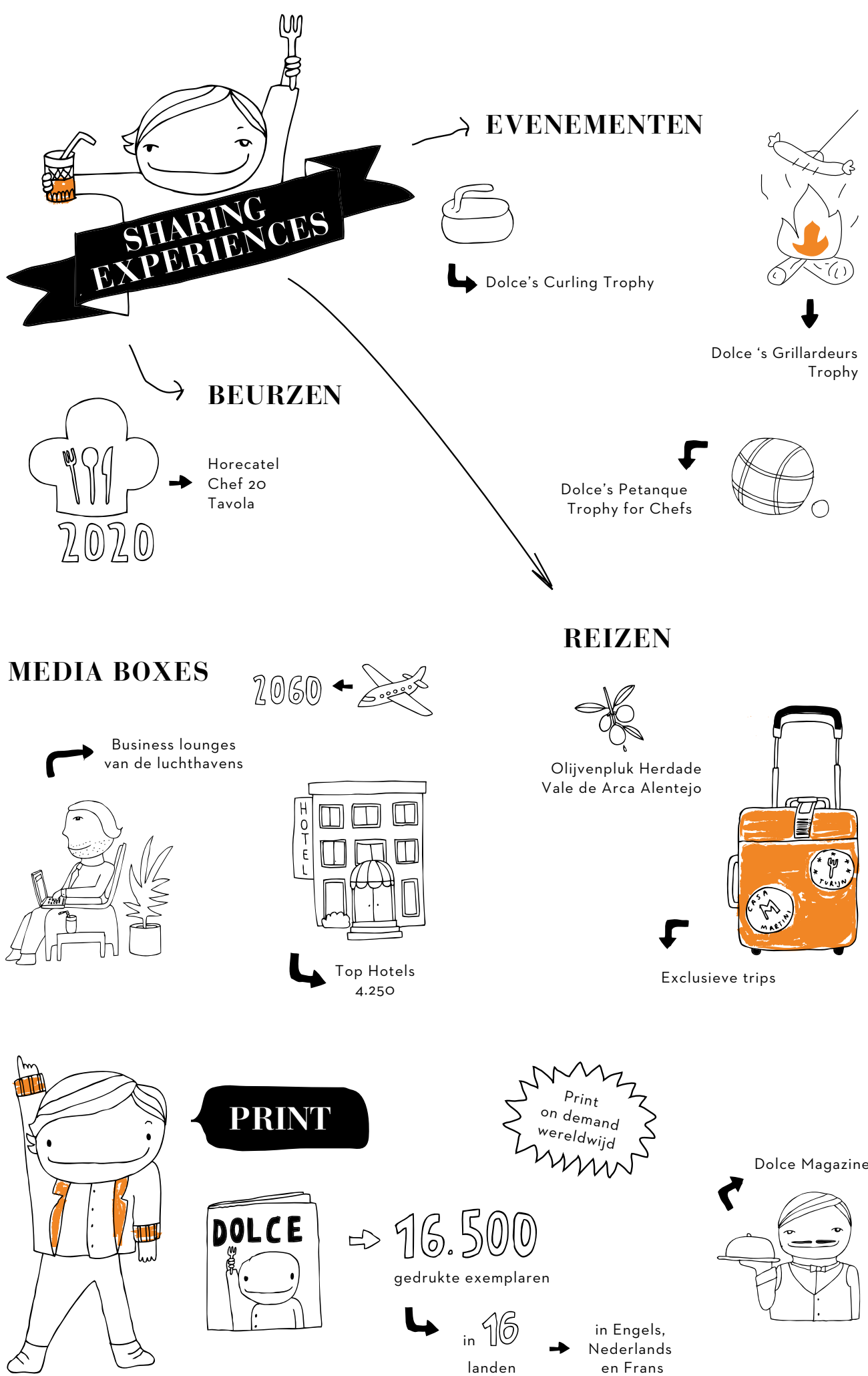
ADmented+



DOLCE WORLD =

Community for hospitality professionals





56

Broertje erbij voor Sel gris

Dezelfde kwaliteit,
een ander concept



08

Gezonde vetten

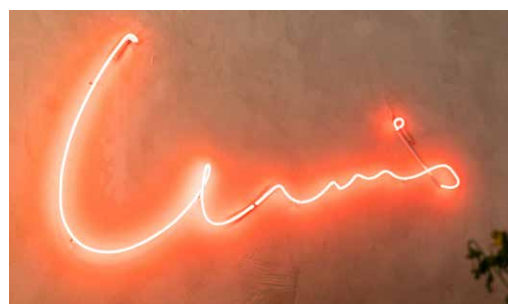
Ga zelf met de orthomoleculaire keuken aan de slag.



32

Hart gaan met hert

Voor chef-kok Alex Verhoeven moet het vooruitgaan.



24

Lewis een bruut staaltje vernuft

Wanneer creatieve geesten als Patrick & Kris van Hilux-Hillewaert, creatief ontwerper Bjorn Verlinde en Thomas Snijders, chef-kok en eigenaar van het nieuwe restaurant Lewis in Antwerpen samenkomen, dan krijg je vonken.



Verantwoordelijk uitgever // Jan De Kimpe // jan@dolcemagazine.be // Sharkin Invest bvba //
Redactieadres // Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist // jan@dolcemagazine.be // 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 // **Druk** // Drukkerij Hendrix
 - 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.



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.



16

Fourchette brengt brouwer en topchefs samen

Fourchette is een bier gebrouwen op maat van de horeca. Chef Lode Verheyen van Restaurant De Farmasie in Vosselaar, Bart Tastenhoye en Jeroen Schell, respectievelijk chef en sommelier van Restaurant Taste* eveneens in Leuven en chef Maarten Bouckaert en Sous-Chef Mathijs Vanheule van Restaurant Castor* in Waregem, alsook wijnhandelaar David De Wit van Vinyo Wines sloot als liefhebber aan, om te praten over en te experimenteren met het Fourchette bier. Een leuk en lekker onderonsje.

72

Dolce Curling Trophy 3^{de} editie in Knokke-Heist

De voorbije 2 jaar groeide de Dolce Curling Trophy for Horeca uit tot een succesvol en vooral sfeervol event. Twee jaar werden we met open armen ontvangen bij Sanglier des Ardennes in Durbuy. Aangezien het nieuwe hotel in aanbouw is, verkassen we voor onze 3^{de} editie naar het charmante Knokke-Heist. Begin je maar al voor te bereiden op curling in ware 'Aspen style'!



40

De Lozen Boer, gastvrijheid troef

Een groene oase waar geen ruimte is voor fouten, het cliënteel op handen wordt gedragen en de jongste generatie zich dag en nacht inzet om alles tot in de puntjes in orde te hebben.



Vale de Arca

Herdade Vale de Arca olijfolie draagt bij aan je gezondheid



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

De weldaad van olijfolie is al meermaals bezongen, maar als de specialisten van het Optimalé Total Health Center het nog eens bevestigen en benadrukken, heb je zeker geen reden meer om niet met de Herdade Vale de Arca olijfolie aan de slag te gaan.



Een multidisciplinaire aanpak die werkt

Bij Optimalé kiezen ze resoluut voor een holistische aanpak. “In de beginjaren was ik aan de slag als sportkinesist, maar de voorbije jaren zijn we stevig verruimd. Ondertussen hebben we een team van specialisten onder 1 dak en kiezen we voor de benadering van de klant als totale mens. Zowel fysiek, mentaal, emotioneel als energetisch gaan we met de patiënten aan de slag. Daarbij beschikken we over manuele therapie, bioresonantie, voetreflexologie, fasciatherapie, personal training en nog veel meer expertises als benaderingstools. Ook gezonde voeding en voedingsadvies horen daar onlosmakelijk bij. Door onze totaalaanpak proberen

we iedereen ‘optimaal’ te maken. Van symptomatisch behandelen evolueren we steeds meer en meer naar preventief werk.

Een gezonde levensstijl wint aan belang en heel wat mensen gaan zelf op zoek naar oplossingen en komen met hulpvragen”, geeft zaakvoerder Guy Vandenbossche aan.

Uiteraard is er de grote instroom op doktersadvies, maar ook professionals die op zoek zijn naar coaching vinden steeds meer de weg naar de praktijk. Ze krijgen een blauwdruk van hun lichaam aangeboden, waarna er een verder ondersteunend traject uitgetekend wordt om de dieper liggende problematiek aan te pakken. Een aanpak

waar de drukke professional zeker baat bij heeft.

“Door onze totaalaanpak proberen we iedereen ‘optimaal’ te maken.”

3 nieuwe diensten

Recent kwamen er 3 nieuwe expertises bij in de aanpak van Optimalé. Zo gaat Bart Boute er aan de slag met bioresonantie. “Met deze therapie kunnen we de stressoren herkennen en er beter mee leren omgaan. Het gaat dan ook om een stress verlichtende behandeling.





“Klanten krijgen vacuüm getrokken zakjes mee en duidelijke richtlijnen over de bereidingswijze en bewaartermijnen.”

We gaan op zoek naar de diepere oorzaak en verhogen de draagkracht van je lichaam. Dit met de bedoeling mensen terug te laten groeien en in harmonie te brengen.”

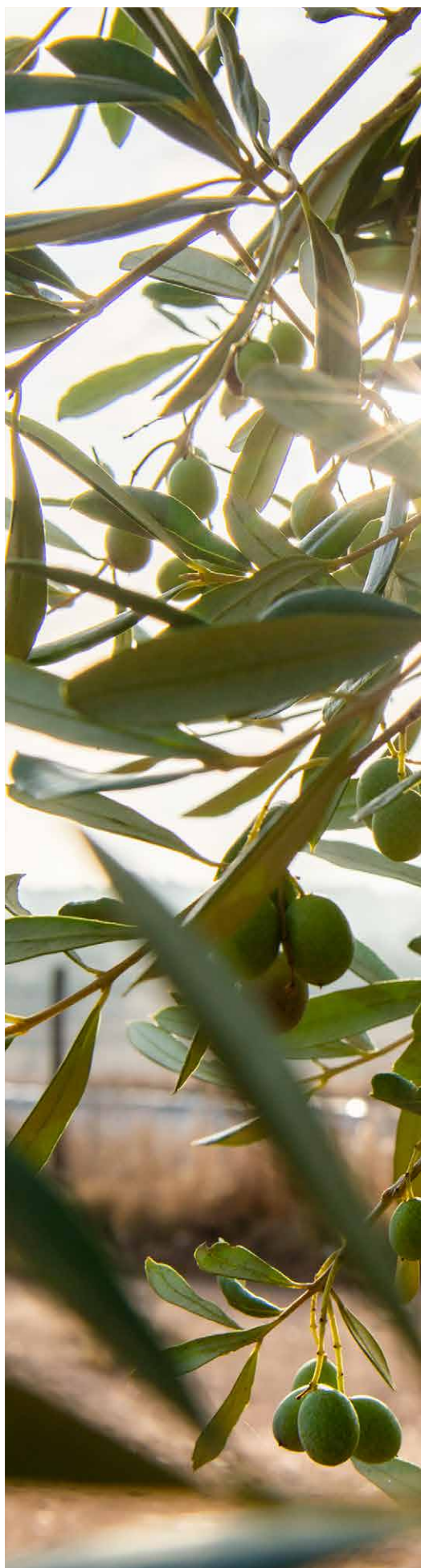
Verder wordt er ook ingezet op voetreflexologie met Muriel Vanderbauwhede. “Voetreflexologie stimuleert het stromen van de energie, opent de ontvankelijkheid waardoor andere behandelingen meer effect hebben en verhoogt de weerbaarheid van het immuunsysteem. Het lichaam komt opnieuw in balans en je staat steviger in je kracht.”

Als laatste, maar niet minder belangrijke aspect komt ook voeding aan bod. Zo werd recent Stephanie Machiels geëngageerd als orthomoleculaire kok. “Mijn grote passie is

koken, maar in onze maatschappij voeden veel mensen zich niet, maar proppen ze zich vol. Daar proberen we verandering in te brengen. Heel wat beslissingen omtrent voeding gebeuren op automatische piloot, maar dat patroon proberen we te doorbreken. Het goed functioneren van de darmen staat daarbij centraal. We kiezen resoluut voor glutenvrij, geen zuivel, geen additieven en weinig maar correcte koolhydraten. De suikers worden beperkt, maar veelal niet gebruikt”, geeft Stephanie mee.

Voedingsadvies en traiteurdienst

Stephanie staat voor iedereen klaar met voedingsadvies en recepten. Maar er is ook een traiteurdienst beschikbaar. “We kunnen inderdaad gerechten uitschrijven of helpen met het klaarmaken van gerechten,



OPTIMALÉ Kiest voor HERDADE VALE DE ARCA

Gezien het belang dat bij Optimalé gehecht wordt aan gezonde voeding, worden ook de leveranciers zorgvuldig gekozen. “Uiteraard hebben we de samenstelling van de olijfolie van Herdade Vale de Arca goed bekeken”, glimlacht Stephanie. “De samenstelling voorkomt problemen met de bloeddruk, werkt preventief tegen kanker, voorkomt hart- en vaatziekten en werkt ontstekingsremmend. Olijfolie gaat bovendien de veroudering van de huid tegen. De Herdade Vale de Arca olie kun je zelfs op je lichaam gebruiken. Het is wel belangrijk dat je de olijfolie uit het zonlicht bewaart.”

maar we beschikken ook over een eigen traiteurdienst. We werken momenteel met vaste ophaaldata. Terwijl Muriel instaat voor het voedingsadvies, ga ik in de keuken aan de slag. Klanten krijgen vacuüm getrokken zakjes mee en duidelijke richtlijnen over de bereidingswijze en bewaartermijnen. Verder kun je ook bij Optimalé terecht voor workshops rond gezonde voeding en koken”, geeft Stephanie nog mee. Zo zal er op 28 november een culinaire workshop doorgaan te Sint-Martens-Latem (De Oude Brouwerij) rond gezonde vetten en hun noodzaak... cfr verdere communicatie en info: Optimalé Health op facebook; derodeajuin.be; optimale.be

Zelf met de orthomoleculaire keuken aan de slag?

Ook als chef kun je de technieken van orthomoleculair koken onder de knie krijgen en in de praktijk brengen. “Onze recepten vallen makkelijk te bereiden door professionals. Ze moeten er interesse in hebben, maar de technieken beheersen ze in principe. Misschien interessant om eens te bekijken?

www.valedearca.com

www.optimale.be



Het Optimalé team staat voor je klaar:

OPTIMALÉ HEALTH

Guy Vandenbossche: Fasciatherapeut

Bart Boute: Bioresonantie

Muriel Vanderbauwhede: Voetreflexologie / Voedingsadvies

Externe expertise: **Stephanie Machiels:** De Rode Ajuin.

Orthomoleculaire maaltijden

OPTIMALÉ REHAB & PERFORMANCE

Tim Snoeck: Manueel therapeut / Dry Needling

Baptist Blancke: Manueel therapeut / Methode Busquet

Jonas De Coninck: Manueel therapeut / Performance training

Matthijs Vanden Bussche: Manueel therapeut / Dry Needling

Tessa Crois: Manueel therapeute / Pre- en Post- natale gymnastiek

Mart Spiesens: Lymfedrainage

Annelis Dubois: Lymfedrainage



Ingelegde venkel



INGREDIËNTEN & BEREIDING

250 g water // 125 g rijstwijnazijn (zonder toegevoegde suiker) // zoetmiddel naar smaak - ik gebruikte bloemenhoning 2 eetlepels // 10 g Sel de Guérande // 1 eetlepel korianderzaad - gekneusd

- Water opkoken en zout oplossen
 - Honing toevoegen zodat je een gladde massa bekomt
 - Voeg korianderzaad en rijstwijnazijn toe
 - Snij de venkel met mandoline heel fijn
 - Doe venkel en inmaakvocht in vacuümzak
 - Trek vacuüm en laat trekken in koeling (ik laat 10 uur trekken)
 - Presenteer en werk af met olijfolie
- Herdade de Vale de Arca

Gekonfijte zalm in olijfolie



INGREDIËNTEN & BEREIDING

zalm // fleur de sel // peper // olijfolie Herdade de Vale de Arca

- Maak de zalm schoon en ontvel
- Kruid en snij in porties
- Leg de zalm in een vacuümzak
- Voeg olijfolie toe
- Gaar op lage temperatuur (50 à 53 graden) tussen de 10 en 15 minuten afhankelijk van de dikte van je vis



Ceviche van zeewolf met dé Dolce olijfolie Herdade De Vale de Arca



INGREDIËNTEN EN BEREIDING

zeewolf // dragon // koriander // zout en peper
// tomaat (zoete soort) // venkel // citroensap //
olijfolie Herdade de Vale de Arca

- Versnijdt de venkel met de mandoline heel fijn
- Ontvel de tomaat en snij in carpaccio
- Leg de venkel in je vacuümzak
- Kruid de zeewolf (ik versnijdt de zeewolf in carpaccio)
- Plaats hem bovenop de venkel
- Plaats de verse kruiden op de vis
- Werk af met de tomaat
- Bestrooi met citroensap
- Voorzie ruim van olijfolie
- Marineer – bij carpaccio of blokjes van vis korter – bij filets minstens 12 uur

Chocomousse met olijfolie en piment



INGREDIËNTEN & BEREIDING

100 g chocolade minstens 80% cacao //
1 eetlepel olijfolie Herdade de Vale de Arca
// 1 eetlepel olijfolie Herdade de Vale de
Arca gekruid met Thaise piment/paprika
gedurende twee weken // 1/4 theelepel piment
(of meer) // 4 eiwitten // 2 eigeel // 1 theelepel
bloemenhoning // fleur de sel

- Smelt de chocolade
- Voeg de olijfolie toe
- Voeg de piment toe
- Klop eiwit stijf
- Klop eigeel met honing tot wit
- Tempereer de chocolade
- Meng eigeel en chocolade
- Meng eiwit door het mengsel
- Werk af met fleur de sel





Fourchette, brengt brouwer en topchefs samen



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

Fourchette is een bier gebrouwen op maat van de horeca. Het was dan ook niet moeilijk om enkele ambassadeurs te strikken. Met chef Lode Verheyen van Restaurant De Farmasie in Vosselaar, Bart Tastenhoye en Jeroen Schell, respectievelijk chef en sommelier van Restaurant Taste eveneens in Leuven en chef Maarten Bouckaert en Sous - Chef Mathijs Vanheule van Restaurant Castor* in Waregem, werden enkele ronkende namen gestrikt en uitgenodigd in de brouwerij, waar een prachtige open keuken op hen stond te wachten. Ook wijnhandelaar David De Wit van Vinyo Wines sloot als liefhebber aan, om te praten over en te experimenteren met het Fourchette bier. Een leuk en lekker onderonsje.*

Liefde op het eerste gezicht

De 3 chefs en sommeliers sloten Fourchette alvast in de armen. "Al van bij de eerste proefsessie kon de smaak en kwaliteit van het bier me bekoren", geeft Bart aan. "Toen me werd voorgesteld om ambassadeur te worden heb ik dan ook geen seconde getwijfeld." Bij Restaurant Taste werken ze dan ook al langer met een bierkaart. "We hebben inderdaad een kaart met aangepaste bieren", vult Jeroen aan. "Fourchette kon daarop niet ontbreken. Niet alleen is het perfect drinkbaar als aperitief, je kan het ook uitstekend combineren met heel wat vlees- en visgerechten. Je kunt er eigenlijk als sommelier alle kanten mee uit."

Maar niet alleen bij Restaurant Taste gingen ze overstag, ook bij De Farmasie en bij Castor, zijn ze enthousiast. "Wij serveren er ook

bereidingen mee, zo heb ik het bijvoorbeeld al in de jus voor bij kalfskop verwerkt", geeft Maarten aan.

Uitstraling geeft het bier wat extra's

De smaak en de kwaliteit van de bier is één ding, ook de uitstraling is in een klassevolle horecazaak belangrijk. "Het glas is prachtig vormgegeven en de hele visuele uitstraling van het merk klopt. De spreuken op het glas zorgen zeker voor een extraatje. Mensen proeven ook met hun ogen en door de perfecte balans, het feit dat het bier niet bitter smaakt en de uitstraling, zijn ook dames er gek op", geeft Mathijs mee.

Toch heeft bier in restaurants nog een lange weg af te leggen. "Heel wat mensen kiezen nog automatisch voor wijn. We zijn te weinig fier op onze bieren en ook het gebrek aan





“Fourchette is heerlijk bij allerlei gerechten. Dat bevestigen wetenschappers die het bier onderzochten voor ‘foodpairing’.”

het juiste bier en de presentatie speelt ongetwijfeld mee. Bij Fourchette is dat een hele andere zaak. De uitstraling zorgt voor toegevoegde waarde”, geeft Jeroen mee.

Ook wijnhandelaar David zwichtte voor de uitstraling. “Als wijnhandelaar boks je op tegen heel wat collega’s en in het bier van Fourchette zag ik onmiddellijk potentieel. Ik werd aangetrokken door de uitstraling, maar ook de smaak zit goed. Ik zie het als de perfecte aanvulling op mijn wijnassortiment. Momenteel verkopen we de kleine flesjes, maar de flessen van 75 cl geven zeker nog iets extra en zijn prachtig om te presenteren.”

Ideaal voor foodpairing

Dat het bier zich uitstekend laat verwerken in, en combineren met gerechten kun je

afleiden uit de recepten van de gerechten. “Denk maar aan combinaties met vulken en bouillon, of bij een spicy Aziatische keuken. Maar ook bij noordzeegarnalen, doet Fourchette bier het uitstekend”, geeft Maarten mee. “Ben je aan het dessert toe, dan is de combinatie met chocolade en kaas, zeker een aanrader.”

De speciale gistcellen die gebruikt worden in het Fourchette bier zorgen voor een floraal karakter, terwijl de fruitige toets afkomstig is van de blend met heerlijk witbier. Zo bespeelt Fourchette bier een ruim smaakspectrum, waar een ervaren chef wel raad mee weet.

“Fourchette is heerlijk bij allerlei gerechten. Dat bevestigen wetenschappers die het bier onderzochten voor ‘foodpairing’. Op basis

“Fourchette smaakt zowel fruitig (perzik, tropisch fruit, ananas en gekookte appel) als floraal (een toets van honing).”

van een wetenschappelijke analyse van de aroma's kunnen topchefs vernieuwende gerechten samenstellen. Wat blijkt? Fourchette smaakt zowel fruitig (perzik, tropisch fruit, ananas en gekookte appel) als floraal (een toets van honing). Fijnproevers herkennen ook de smaak van citrus, pomelmoes, koriander en kruidnagel.”

Exclusief voor de horeca

Er lijkt alvast een mooie toekomst weggelegd voor Fourchette bier in de gastronomie. “Daar kiezen we ook heel bewust voor”, geeft Jef Versele van Brouwerij Van Steenberge aan. “We kiezen voor een exclusieve distributie via wijnhandelaars, waardoor we in de betere restaurants geserveerd worden. We willen die distributie ook beschermen. Dit type bier was nog niet aanwezig op de markt en we vullen blijkbaar een leemte in. Een bier met een toets van koriander en zeste, dat perfect in balans is en zich perfect leent tot foodpairing”, besluit Jef.

www.vansteenberge.com

www.fourchette.beer

info@vansteenberge.com

info@fourchette.beer

www.cas-tor.be

www.leuventaste.be

www.defarmasie.be

www.vinyo.be



BART TASTENHOYE - TASTE

Pijlinktis met handgepelde grijze garnalen, venkel & kaviaar



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Pijlinktvis schoon maken en vacuüm garen (4 minuten op 65°C)

Courgettes in schijfjes snijden en kruiden met gremolata (peterselie, gekonfijte citroen, oud Roeselare, olijf olie en citroensap)

Bisque maken van de garnaalkoppen (bevochtigen met Fourchette bier)

- De helft binden met agar, afkoelen en thermomixen
- Andere helft klarifiseren

Vulling

Aangestookte brunoise van venkel, garnalen en gebonden creme van bisque

AFWERKING

Enkele garnaaltjes door de bloem halen en kort frituren, kaviaar, saus afzonderlijk serveren.

Sardientjes, tomaat, filo & basilicum



INGREDIËNTEN & BEREIDING

12 sardientjes, ontschubt en gefileerd

Tapenade zwarte olijf

200 g ontpitte en uitgelekte olijven // 1 teentje look //

3 eetlepels olijfolie // 4 gezouten filets van ansjovis //

peper & zout

Voeg voor de tapenade al de ingrediënten samen, mix glad en kruid af met peper en zout.

Bestrijk elke laag filodeeg met een dun laagje tapenade en leg ze op elkaar. Herhaal dit tot je 8 blaadjes filo op elkaar hebt liggen. Snij de filo 'millefeuille' in de gewenste vorm en bak tussen 2 bakplaten gedurende 20 minuten op 170 graden af.

Emondeer de tomaten. Laat de tomaten in zijn geheel, kruid met peper, zout, cassonade, look, tijm en rozemarijn. Konfijt 12 uur in de oven op 70 graden.

Ansjovis mayonaise

30 g gezouten filets van ansjovis // 1 teen look //

4 g basilicum blaadjes // 1 eetlepel azijn van

Chardonnay // 1 eigeel // 100 g olijfolie

Mix de ingrediënten glad en prepareer met olijfolie.

AFWERKING

Snij de tomaten en verdeel over de millefeuille, bak de sardientjes in olijfolie, kruid af met peper en zout en leg deze op de tomaten millefeuille. Trek enkele strepen ansjovis mayonaise op het bord en werk af met jonge takjes rucola en basilicum.





Maïskip uit de Landes, crème van aubergine & girolles



INGREDIËNTEN

1 maïskip // 150 g girolles // 2 zoete uien //
2 dl donkere kippenjus

Aardappel galette

1 kg aardappelen (Bintjes) // 100 g boter //
peper en zout // bakpapierpeper

Crème van aubergines

2 aubergines // 2 tenen look //
4 g ras-el-hanout

BEREIDING

Aardappel galette

Snij de aardappelen met de mandoline in dunne plakjes, meng met peper, zout en de gesmolten boter. Leg bakpapier in een ovenschaal, verdeel de aardappelen over het papier en bedek nogmaals met een bakpapier. Plaats hierop dezelfde

ovenschaal en bak 45 minuten in een oven op 180 graden. Laat opstijven en snij in de gewenste vorm. Bak krokant langs beide kanten in een antikleefpan.

Crème van aubergines

Snij de aubergines in 2, bestrijk ze met de look en grill ze. Pak ze in aluminiumfolie in en laat 50 minuten garen in de oven op 180°. Schraap het vruchtvlees uit de aubergine en mix glad met ras-el-hanout.

Zoete ui

Pof de uien 45 minuten op grof zout in de oven op 180 graden°. Snij de ui in partjes en kleur rondom in de pan.

Maïskip

Verwijder de bouten, ontbeen en ontvel deze. Maak een rollade van de billen en gaar

deze vacuüm 20 minuten op 70 graden in de roner. Bak het vel krokant in de pan, en snijd fijn tot een crumble. Verwijder ook de filet van het karkas en gaar vacuüm gedurende 12 minuten op 7 graden.

Snijd de rollade in plakjes van zo'n 2 cm, samen met de kruiden die je combineert met peper en zout. Bak vervolgens aan in de pan. Bak de girolles op hoge temperatuur in olijfolie, kruid met peper en zout.

AFWERKING

De saus: prepareer de kippenjus met een klontje boter en enkele eetlepels Fourchette bier naar smaak. Dresseer zoals op de foto.



Kreeft 'Oosterschelde', varkenspoot, bloemkool & bloedworst



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Kreeft

Schrik de kreeft eventjes in kokende court-bouillon en decortiqueer hem. Voor deze bereiding gebruiken we enkel de staart.

Kook de staart gedurende 3 minuten (kreeft van 700-800 gram).

Koel meteen af in ijswater. Pel de staart en warm die a la minute op in een beurre montée gemaakt van kreeftenbisque en boter, smaak dit af met zout en wat Fourchette bier.

Bloemkool

Risotto: hak de roosjes fijn en blancheer heel kort in gezouten water, giet en koel af. Warm op in bruine boter, kruiden met peper en zout.

Roosjes: snij roosjes van de kolen en blancheer kort in gezouten water, bak ze in boter, kruiden met peper en zout.

Zoetzuur: snij de kern van de bloemkool in een mooie ronde cilinder en snij daarvan hele fijne plakken. Marineer in 1/3 sushi azijn, 1/3 mirin en 1/3 water.

Varkenspoot

De varkenspootjes goed branden (haartjes verwijderen), spoelen en gedurende 24 uur pekelen in een mengeling van 5l water, 325g zout en 65g NPZ. Na 24 uur, goed spoelen en garen in een aromatische groentebouillon. Wanneer gaar, mooi openleggen en alle beentjes en onheiligheden verwijderen. Plaats het geplukt en gekruid vlees in een grote plaat om op te stijven. Laat opstijven. Wanneer koud, snij in de gewenste vorm en warm a la minute op onder de salamander, werk af met wat fijngesneden gekonfijte citroen. Laat de gepasseerde bouillon opstijven in de koeling.

Bloedcrème

Warm 500g room op met twee kruidnagels, 1 stukje steranijs, wat zwarte peper, 15 gram suiker en een beetje zout. Laat 20 minuten infuseren onder plasticfolie. Meng nu de gepasseerde room met 250ml varkensbloed en laat dit ongeveer een uurtje uitdampen in een thermomix zonder deksel, met de behulp van de menger

op 70°C. Wanneer dit mooi dik is, dan kan dit meteen worden gebruikt.

Saus kreeft / Fourchette-bier

Kook de ontvette bouillon van varkenspoot op en giet over een klarief (eiwit, puur rundsvlees, wortel, selder en tomatenpuree) en laat mooi klaren. Passeer door een neteldoek. Kook eventueel in.

Mix een kleine hoeveelheid van de consommé met wat kreeftenboter (kreeftenafval bakken en blussen met verse boter) en Fourchette bier.

AFWERKING

Plaats de balk varkenspoot op een heet bord, samen met een mooie quenelle van de bloedcrème, de roosjes bloemkool, rauwe bloemkoolschijfjes en het stuk kreeft en enkele rauwe, uitgestoken lamsoren. Werk het bord af met enkele lepels bloedcrème, poeder van peterselie en serveer de saus apart.

Smakelijk!



Restaurant Lewis: een bruut staaltje vernuft



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

Wanneer creatieve geesten als Patrick & Kris van Hilux-Hillewaert, creatief ontwerper Bjorn Verlinde en Thomas Snijders, chef-kok en eigenaar van het nieuwe restaurant Lewis in Antwerpen samenkomen, dan krijg je vonken. Of een prachtig vormgegeven restaurant, natuurlijk. Wij doken met deze 3 heren dieper in het verhaal en in de keuken.

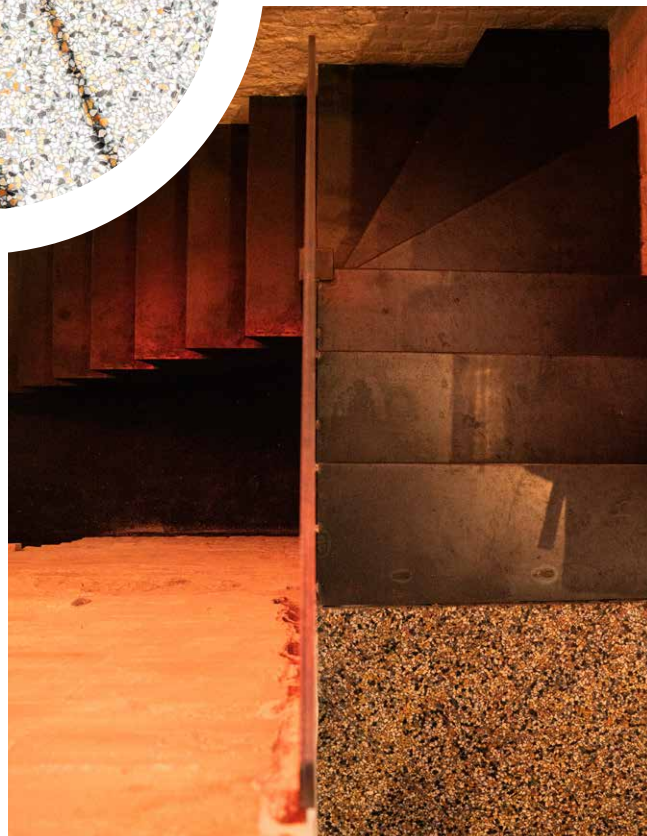
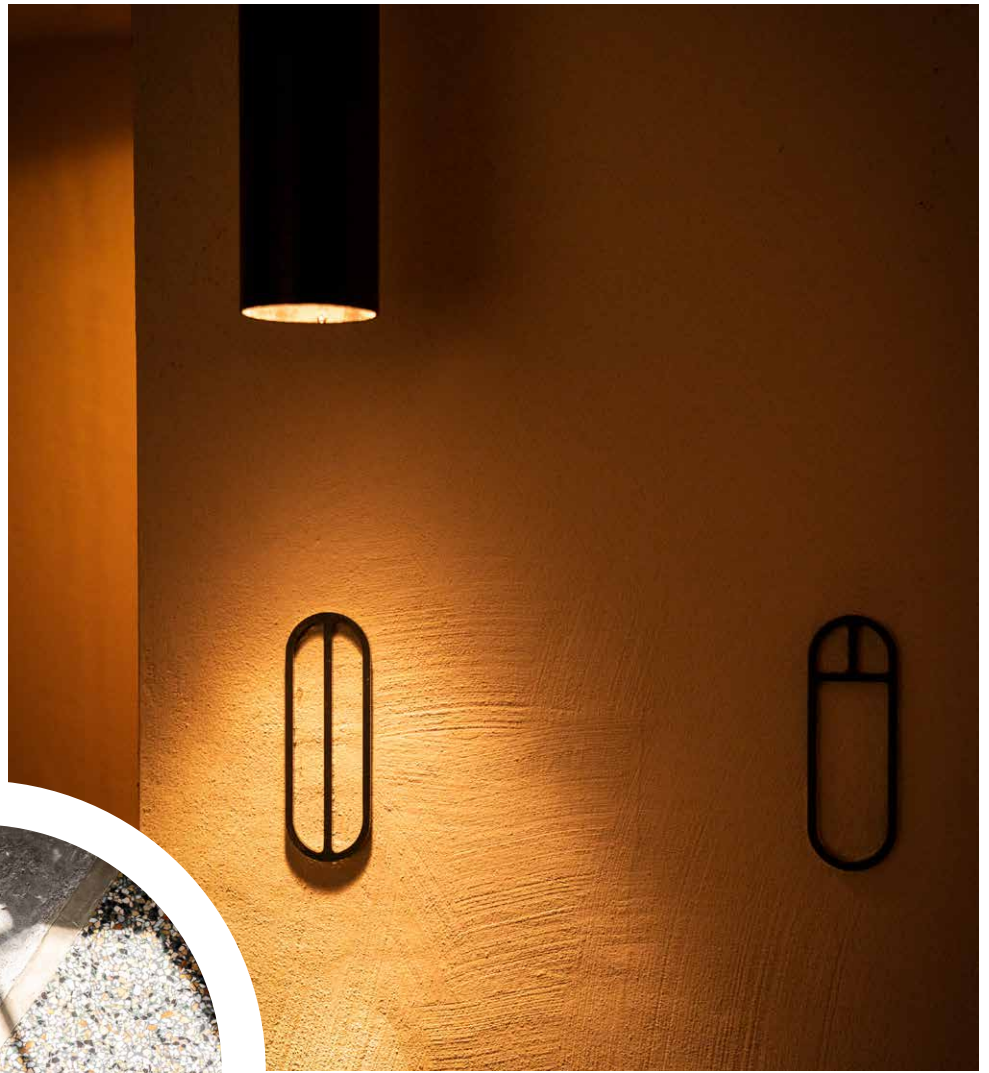
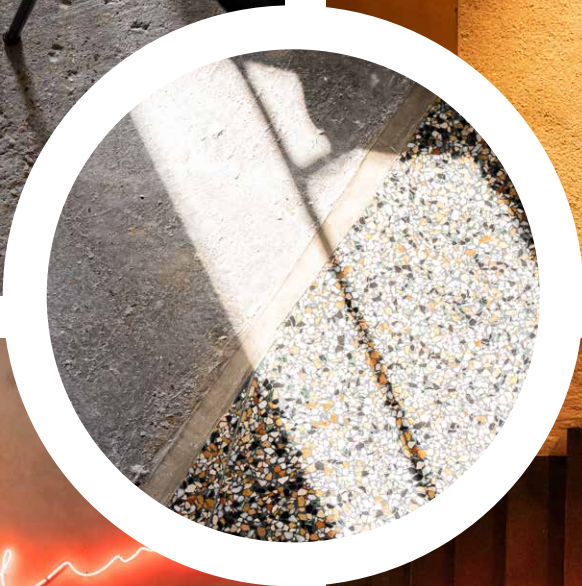
“Al 7 jaar ben ik als zelfstandig interieurarchitect, creatief vormgever aan de slag”, trapt Bjorn af. “Ik richt heel wat zaken in, maar mijn eerste horecazaak was Carcasse, van Hendrik Dierendonck. Samen met zijn broer heb ik de inrichting vormgegeven. Voornamelijk de bijzondere tafels die je er vindt, waren mijn idee. Zo ben ik meer en meer in de horeca gerold, zo ging ik ook al voor Atelier Paul Morel aan de slag. Ik zit boordevol creatieve ideeën. Noem me gerust een ontwerper pur sang. Die ideeën heb ik ook bij Lewis kunnen botvieren. Als de locatie en keuken vaststaan, is het meestal mijn beurt. Ik

doorgrond de chef, ga ermee in dialoog, luister en kom met een voorstel op maat. Een ontwerp dat de ziel van het restaurant vat.”

Bjorn kende Thomas niet, maar er was al snel een klik. “Toen ik de keuken zag, werd er me al heel wat duidelijk. Thomas komt ruig over, heeft een directe, brute stijl en dat weerspiegelt zich in het interieur. Samen met Patrick en Thomas is er dan ook heel wat gepingpong, om het interieur en de keuken te doen matchen.”. Patrick en Thomas hadden ook al samengewerkt aan eerder project.

LEWIS







Oog voor de kleinste details

Bij het inrichten van een horecazaak draait het om details. “Vaak gaat het om een halve centimeter”, glimlacht Bjorn. “Ik ben enorm bezig met ergonomie en de afstanden tussen bijvoorbeeld de koude- en warme keuken moeten juist zitten. Een chef moet vlot kunnen werken. Dat was een hele uitdaging bij Lewis. Het pand was wat onderkomen en huisvestte voordien een rendez-vous hotel. Met het nodige meet- en puzzelwerk hebben we er een pareltje van gemaakt, waar de chef zich amuseert en een goede vibe hangt. Uiteraard is de inbreng van een chef daarbij cruciaal. Lewis oogt bruto en ruw, maar dan wel met een verfijnde toets. Het staal, de servetten, ... Het totaalplaatje klopt. De zuivere lijnen, ik spreek bewust niet van minimalistisch, zetten de puntjes op de i.”



“Met het nodige meet- en puzzelwerk hebben we er een pareltje van gemaakt, waar de chef zich amuseert en een goede vibe hangt.”





Meer projecten in de pijplijn

Voor Bjorn was het de tweede samenwerking met Hilux-Hillewaert en meer projecten zitten in de pijplijn. “Een derde project staat op stapel, maar daar kan ik nog niet meer over vertellen”, geeft Bjorn aan. “Er is een goede klik met Patrick. We hebben ieders onze eigen expertise, we respecteren elkaar en vormen de perfecte match.”

Waar Bjorn zijn mosterd haalt? “Ik probeer in heel wat internationale steden restaurants te bezoeken en heb ook een grote interesse in kunst. Kunst inspireert me en geeft me een duidelijk beeld van wat de toekomst gaat brengen. Met de sociale media is het bepalen van trends steeds moeilijker. Er zijn er ontelbare, terwijl er vroeger vaak maar één trend was. Uiteindelijk probeer ik toch vooral mijn eigen ding te doen.”



*“Werken binnen deadlines
en toch zorgen voor
een perfecte plaatsing,
dat is belangrijk.”*



Deadlines zijn heilig

Het moeilijkste en tegelijkertijd ook meest uitdagende aan de job? “De deadlines, die zijn heilig, zeker tijdens een samenwerking met Hilux-Hillewaert! We willen vermijden dat mensen nerveus worden. Werken binnen deadlines en toch zorgen voor een perfecte plaatsing, dat is belangrijk. Je moet weten dat Patrick - ook bij Lewis - zijn keukens volledig op maat maakt, een extra uitdaging om binnen de afgesproken levertermijn te blijven. Zo werd er bij Lewis gekozen voor metaal en smelten keukens en interieur naadloos samen. Ook voor Patrick was het net iets ruwer en robuuster dan gebruikelijk. De makkelijke doorgangen in de keukens springen onmiddellijk in het oog, terwijl de hoeken en kanten in de zaak het gezellig maken.”

“Ik beschouw Lewis als mijn zoon, al heb ik eigenlijk 3 dochters. Dit restaurant wil ik elke dag voeden, beter maken en liefde geven.”

De ergonomie van een keuken is belangrijk. “Zo zorgden we voor een vloer die minder belastend is voor de knieën van de chef. Voor de rest kozen we resoluut voor kwalitatieve materialen die mee de uitstraling van Lewis bepalen. Ook aan de toiletten hebben we de nodige zorg besteed. Wie goed zoekt vindt er een bijzonder klein spleetje, waardoor mannen en vrouwen elkaar kunnen begluren. Een zwevende spiegel en een wasbak om te delen zorgen voor communicatie en dialoog. Een speelse knipoog naar de historie van het pand”, grinnikt Bjorn.

Een restaurant waar je je mag goed voelen

Het slotwoord is aan de Chef. “Het concept van Lewis staat voor een pure, degelijke keuken. Hier kom je eten in een ongedwongen sfeer, een prachtig interieur en mag je je simpelweg goed voelen. Ik beschouw Lewis als mijn zoon, al heb ik eigenlijk 3 dochters. Dit restaurant wil ik elke dag voeden, beter maken en liefde geven. Ik hoop zo het restaurant beter te maken en te doen groeien. Noem het gerust mijn troetel- of zorgenkind”, besluit Thomas.

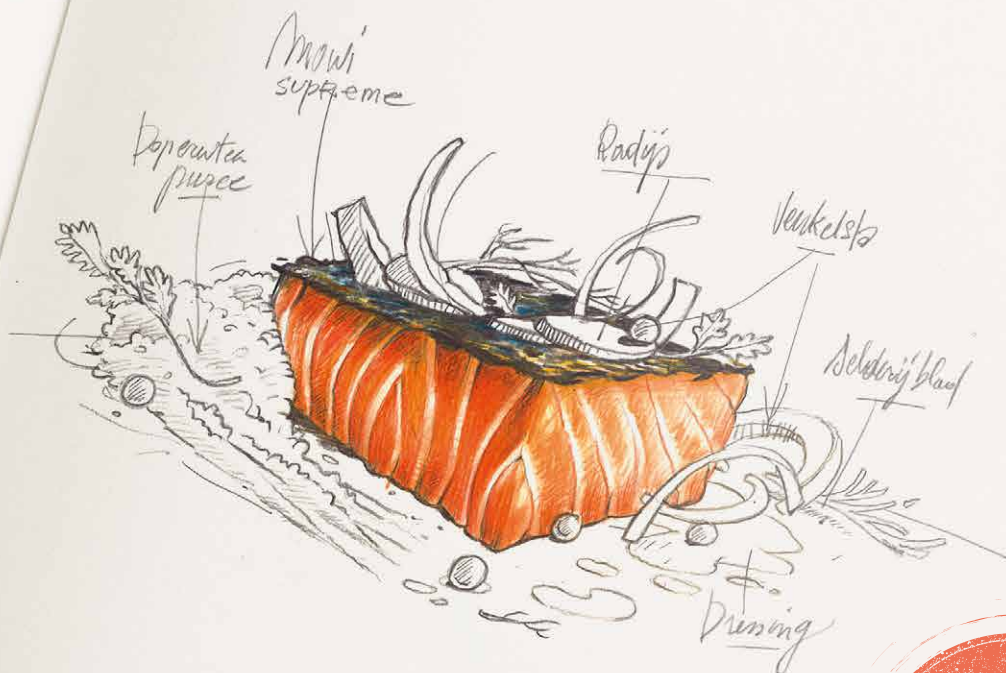
www.hilux-hillewaert.be

www.bjornverlinde.be

www.lewis-antwerp.be



Zalm waar u onmiddellijk voor tekent.



**PRIMEUR
IN BELGIË**

PROEF HEM
NU OP
HORECA-EXPO
CHEF'S PLACE

MOWI[®]
SUPREME

Het neusje van de zalm? Nee, dat zou te voor de hand liggend zijn. MOWI Supreme verdient meer eer dan dat. We mogen gerust zeggen dat het de zalm onder de zalmen is. Een speciaal geselecteerde bloedlijn die met de grootste zorg, rijke voeding én onder ideale omstandigheden grootgebracht wordt in de Noorse fjorden. Het resultaat van doorgedreven toewijding en puur vakmanschap. We weten dat u dat kan smaken. Omdat u ook zo bent.

Speciaal voor de betere creatieve keuken.

Meer info op www.mowisupreme.be



Hard gaan met restaurant Hert



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

Voor chef-kok Alex Verhoeven moet het vooruitgaan. Samen met zijn vrouw Nathalie de Baenst opende hij recent restaurant Hert in Turnhout. Daarmee zijn ze niet aan hun proefstuk toe en er staat nog heel wat meer op stapel. Met het gebruik van Altoni, Kelderman, Viva Sara en Didess, bereidde hij 4 heerlijke gerechten, terwijl we naar zijn boeiende en eigenzinnige verhaal luisterden.

Eerder runde het koppel 8 jaar het toprestaurant Fleur de Sel in Kasterlee, is Alex medevennoot in restaurant Seir in Kasterlee en startte het koppel dus recent een nieuw verhaal op 73 meter hoogte in een woontoren. “De bedoeling is om hier een 60 gasten te ontvangen en we willen alvast een hoog niveau halen. Een Michelinster is geen drijfveer, gasten verwennen en een topniveau halen wel”, geeft Alex aan. “We gaan hier voor een gastronomisch restaurant, met een beperkte ecologische voetafdruk. Als we uitstekende producten lokaal kunnen vinden, gaan we het niet verder zoeken. Als het Belgisch kan, doen we dat, zolang we niet op kwaliteit moeten toegeven.”

Topgerechten op hoog niveau

Het minimalistische interieur met Scandinavische invloeden is een bewuste keuze. “Ik houd van het Noorse gegeven, terug naar de eenvoud. De concentratie moet hier op het bord en op de beleving liggen. Eten moeten ontspannend zijn en eenvoud siert wat mij betreft. Bovendien heb je hier met het uitzicht ook al een blikvanger”, zegt Alex. Dat het restaurant met gevoel voor stijl werd ingericht geven ook de bestekzakjes in leder aan. “Die zijn in samenwerking met een leerbewerker gemaakt. Ze ogen niet alleen mooi, ze zorgen ook dat er niet moet ingedekt worden. Zo veranderen we op een stijlvolle manier nutteloos werk.”

Groter kan ook beter zijn

Terwijl restaurant Hert nog maar enkele maanden open is, kijkt chef Alex al verder. “We gaan ook nog een brasserie openen in een woonzorgcentrum. Ik ben ervan overtuigd dat het moeilijker werken is in een klein restaurant met 4 of 5 mensen. Als er dan iemand wegvalt

heb je een probleem en iedereen moet steeds op de toppen van zijn tenen lopen. In grotere of wanneer je meerdere restaurants hebt, kun je voor een betere structuur zorgen. Je kunt iedereen normale uren geven, een ziek kan thuisblijven en de balans is een stuk beter. Horeca hoeft niet loodzwaar te zijn. Ik vind koken nog altijd één van de mooiste dingen die er is, en goede medewerkers zorgen ervoor dat ik daarop kan focussen.”

Eigenzinnig en seizoensgebonden

Elk concept waar Alex mee de schouders onder zet heeft zijn eigen stijl, al komen bepaalde eigenschappen wel terug. “In restaurant Hert heb ik mijn eigen stijl, terwijl Thomas mijn vennoot in Seir helemaal zijn visie kan uitwerken. Ik ben ontzettend eigenzinnig en dat vind je dan ook in mijn gerechten terug. Ik geloof dat de keuken van de toekomst extreem gericht gaat zijn op topproducten in het juiste seizoen, zonder al te veel gekkigheid. Maar eigenlijk is dat niet anders dan vandaag de dag”, beweert Alex.

“Ik geloof dat de keuken van de toekomst extreem gericht gaat zijn op topproducten in het juiste seizoen, zonder al te veel gekkigheid.”





Fabrikanten die kwaliteit garanderen

De chef ging ook aan de slag met de producten van Altoni, Kelderman, Didess en Viva Sara. “Werken met convenience producten is voor mij minder evident. In restaurant Hert maak ik alles zelf, omdat ik vind dat dat zo hoort. Hier zul je dus geen convenience producten vinden, maar in de nieuwe brasserie kan het wat mij betreft wel. Ik ken de fabrikanten en ik weet dat ze voor kwaliteit staan. De producten van Altoni, Kelderman, Viva Sara en Didess juich ik dan ook toe. Het is makkelijk om iets moois te maken met deze producten en dat komt dan ook in mijn 4 gerechten tot uiting. Zo koos ik

bijvoorbeeld voor gefrituurde ravioli van Altoni met wild, een topbereiding.”

Gasten die willen komen

Waarom mensen kiezen voor restaurant Hert? “Ik hoop dat mensen hier komen omdat ze voelen dat we onszelf zijn. Mijn vrouw neemt de zaal voor haar rekening, terwijl ik op een extreme manier met mijn gerechten bezig ben. We werken hier met een mateloos respect voor onze klanten, maar we hopen vooral dat ze naar hier komen omdat ze dat écht willen. Ik heb in dit restaurant bewust gekozen voor een keuken in de zaal, op die manier houd ik ook

nog eens voeling met de klanten.” Gevraagd naar het favoriete gerecht van Alex komt hij met een origineel antwoord. “Dat kan ik je echt niet geven, want dat heb ik niet. Mijn favoriete gerecht hangt af van mijn gevoel, het tijdstip, het gezelschap, ...”, besluit Alex.

www.hert.be

www.altoni.be

www.didess.be

www.vivasara.be

www.kelderman.be

Mille feuilles van Kroepoek van Algen Didess



INGREDIËNTEN & BEREIDING

- Frituur de kroepoek van algen en bestrooi met het algenpoeder.
- Spuit 2 lagen traag gegaard eigeel op de kroepoek om mille feuilles stijl op te bouwen.
- Werk af bovenaan met jalapenjo peper en gefermenteerde look.

Crème eigeel

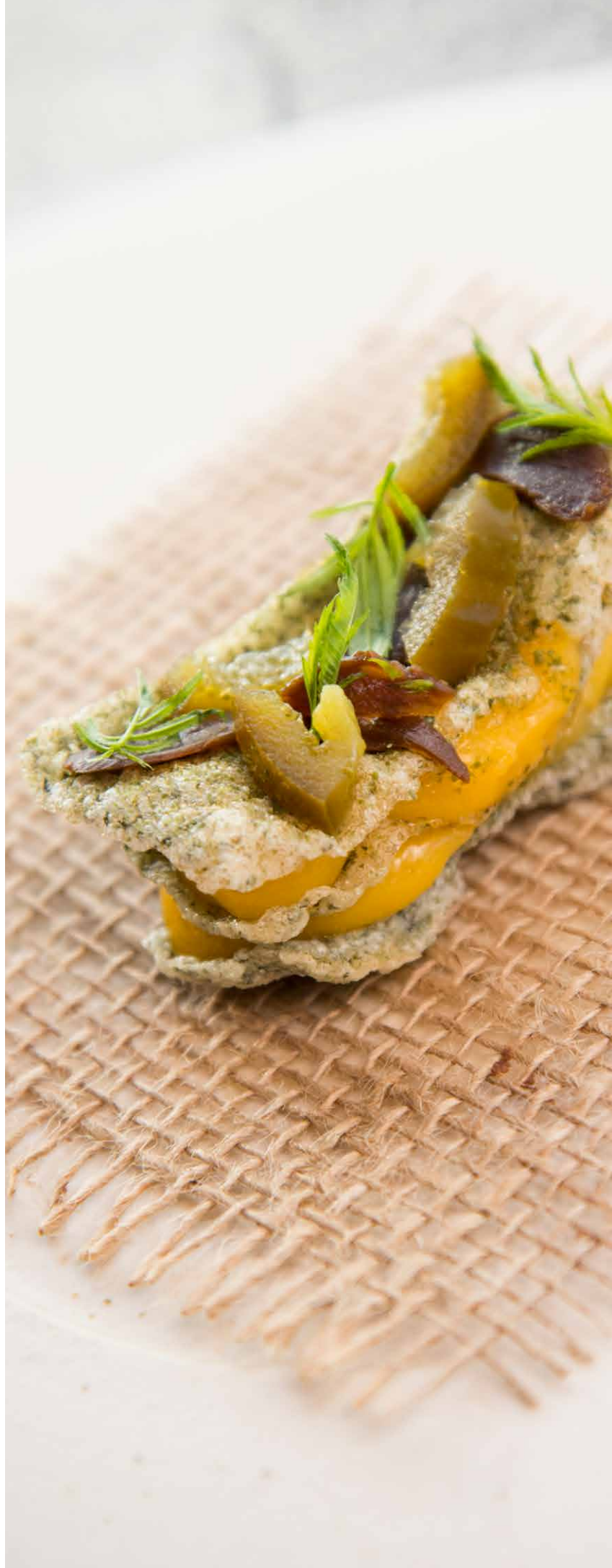
- Gaar eieren 2 uur op 72 graden.
- Haal het eigeel er uit en mix glad met een klein beetje water.
- Smaak af met peper en zout.

Jalapenjo peper

Kan je vers kopen en opleggen maar ik raad aan voor thuis om dit in een blikje te kopen.

Gefermenteerde look

- Pel tenen look en steek in een vacuumzak of luchttledige doos met een weinig zout.
- Laat dit op een warme plaats +- 40 graden rijpen voor 6 weken.
- Als de look zwart is 2 dagen in de zon laten drogen.
- Plakjes van snijden.





Gepofte ravioli van wild Altoni



BEREIDING

Truffel creme

200 g verse truffel // 100 g kastanje
champignons // 100 g + 30 g olijfolie //
20 g sushi azijn // 20 g ansjovis //
peper en zout

Doe alles in een blender buiten de olijfolie.

Draai glad en bind op het einde als een
mayonaise met de olijfolie pasta kan je
poffen een vaak kan dit een zeer leuk effect
geven als bite, je krijgt een beetje een
dimsum gevoel.

- Bak de ravioli in een friteuse op 170°C.
- Speel er goed mee in de friteuse zodat boven en onderkant goed temperatuur gehad heeft.
- Laat de ravioli goed uitlekken op keukenpapier.
- Leg in het midden van een bordje en spuit hier enkele dotjes truffelcreme (of koop truffel mayonaise aan).
- Leg hier uitgestoken rondjes truffel op en enkele mooie takjes.



Gesneden ravioli met truffel Altoni



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Gepekelde uien

10 g witte uien klein // 150 gram water //

25 gram zout // 50 gram suiker //

10 gram witte azijn

- Kook de **Altoni** ravioli gaar in gezouten water.
- Giet af en leg even op een droog papiertje.
- Snijd hem in smalle repen maar zie dat de vulling er nog tussen zit.
- Leg dit streak naast elkaar.
- Warm de **Altoni** cepe saus op, mix en passeer door een fijne zeef.
- Breng op smaak met peper en zout en een klontje boter.
- Oversaus de ravioli en schaaft hierover truffel.
- Leg hier enkele blaadjes gepekelde ui op.
- Voor de gepekelde uien kook je alles op en legt je daarin de uien om af te koelen.
- Ze mogen in een afkomst zo lang als je wil.
- In de ui blaadjes doen we een concentraat van koffie (zeer sterke koffie in laten koken) kun een weinig truffel olie.
- Doe in de schelpjes een klein beetje truffel olie (wij maken dit zelf maar ik raad u aan dit aan te kopen van goede kwaliteit.)
- Doe hierin de druppeltjes koffie concentraat.
- Werk het gerecht af met enkele takjes.

Chocolade fantasie Viva Sara

+





Molteni

De Lozen Boer: gastvrijheid troef!



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

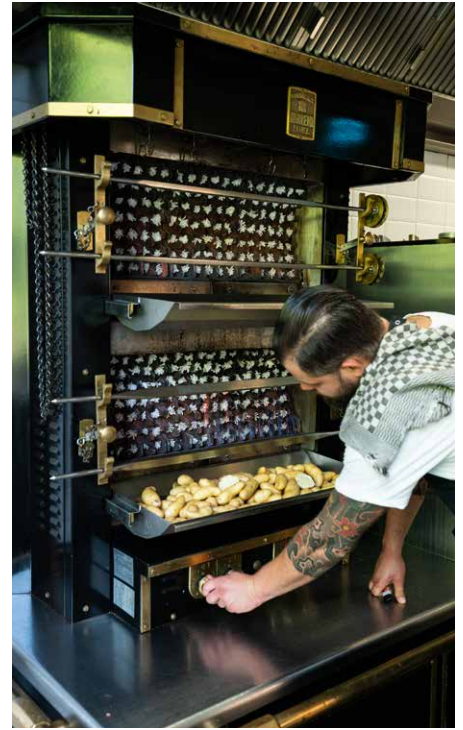
Al jaren is de Lozen Boer in Lochristi een begrip. Een plekje waar gastvrijheid centraal staat, zowel in de feestzalen als in het restaurant. Een groene oase waar geen ruimte is voor fouten, het cliënteel op handen wordt gedragen en de jongste generatie zich dag en nacht inzet om alles tot in de puntjes in orde te hebben. Logisch dat ze zweren bij de unieke uitstraling en charme van Molteni.





“We hechten veel belang aan het esthetische en dan zit je met de Molteni natuurlijk perfect.”





*“Het fornuis is tijdloos,
kwalitatief en een genot om mee
te koken. Vooral de grill weten
we te appreciëren.”*

Iedereen is klant

Hélène, Isabelle en Nicolas Neyt runnen ondertussen de zaak en dat doen ze met gevoel en een hart voor horeca. “Elk feest krijgt van ons evenveel aandacht en elke gast is belangrijk. Gastvrijheid dragen we hier dan ook hoog in het vaandel. In de ruime regio zijn we een begrip voor huwelijks-, familie- en andere feesten en we gaan steeds voor maatwerk. Ja, dat vergt inspanningen, maar die doen we met de glimlach. We luisteren, hanteren een totaalaanpak van A tot Z en gaan net dat tikkeltje verder. Zo maken we het verschil en dat weten onze gasten”, geeft Hélène mee.

Steeds verfijnder

Ondertussen zijn er 15 fulltimes aan de slag en heel wat extra's op piekmomenten, maar verder groeien is niet de grote ambitie van het drietal. “De kwaliteit nog verhogen en steeds verfijnder te werk gaan, daar streven we naar”, geeft Isabelle ons mee. Zo openden we recent 6 kamers, de perfecte aanvulling op onze prachtige bruidssuite met privézweembad. Eigenlijk kun je ons als kosteloze weddingplanners beschouwen. Ook voor meetings zetten we ons beste beentje voor. We krijgen heel vaak complimenten over de gezellige setting, de persoonlijk aandacht en het esthetische kader. Het is hier dan ook heel wat anders dan een steriele hotelomgeving”, vult Hélène glimlachend aan.



De Molteni als showbeest

In de keuken staat de Molteni nu exact 20 jaar te blinken. “We hechten veel belang aan het esthetische en dan zit je met de Molteni natuurlijk perfect. Het fornuis is tijdloos, kwalitatief en een genot om mee te koken. Vooral de grill weten we te appreciëren. Geregeld kunnen tijdens feesten de mensen de keuken inlopen en krijgen ze hun bereiding recht van de grill. Een showelement dat gesmaakt wordt. De Molteni sluit qua stijl perfect aan bij het geheel en de mensen onthouden de beleving”, geeft Kane Van Brussel, één van de chers van De Lozen Boer mee.

Persoonlijk onthaal staat centraal

Waar De Lozen Boer voor staat? “Wel, in de loop der jaren hebben we een heel trouw publiek opgebouwd. Van generatie op generatie eigenlijk. Mensen kennen ons en weten zowel onze gastronomie, het persoonlijke onthaal als ons oog voor interieur te waarderen. De jongere generatie trekken we dan weer aan via ons Pannenkoekenhuisje, waar we één keer per maand een uiterst succesvolle ontbijtformule hebben. Zo leert ook de nieuwe generatie ons domein kennen. We koesteren de traditionele waarden. Hier kan je nog echt komen tafelen en word je in de watten gelegd. We volgen ons hart en voelden dat onze gasten daar echt keer op keer voor terugkomen.”

Uitzonderlijke selectie wijnen

Een andere troef die De Lozen Boer graag trekt is die van de wijn. “We hebben hier heel wat Portugese en Italiaanse wijnen, maar vooral in de Loire wijnen zijn we thuis”, geeft Hélène mee. We hebben heel wat biologische en biodynamische wijnen, maar het belangrijkste vinden we de kwaliteit. Heel wat mensen komen dan ook naar hier voor ons uitgebreide en zorgvuldig geselecteerde aanbod aan wijnen.”

Evolueren zonder compromissen

De toekomst van De Lozen Boer? “Meer van hetzelfde”, lacht Isabelle. “Uiteraard houden we de nieuwe trends in de gaten en evolueren we voor een stuk mee. We zijn er echter van overtuigd dat gastvrijheid, naast een kwalitatieve keuken het verschil maakt. Op geen van beide doen we toegevingen. Natuurlijk gaan we mee met de tijd, maar onze stijl, nee die passen we niet aan”, besluit ze.

www.delozenboer.be

www.molteni.com

Duif kataifi



BEREIDING

- Duiffilets aankleuren aan de velkant
- Ganzenlever kort aanbakken
- Stoof spinazie aan
- Leg het kataifi deeg open, leg daarop 1 duivenfilet met de velkant naar beneden
- Kruiden
- Voeg spinazie toe
- En vervolgens de ganzenlever
- Snij truffel fijn en voeg toe
- Doe nu dicht met de andere filet, zodat je een pakketje maakt
- Draai de duif in het kataifi deeg, overgiet met geklaarde boter, wikkel in plastic folie en rol stevig aan
- Laat een uurtje rusten in de koelkast tot het geheel is opgesteven
- Omwikkel de plasticfolie en kleur aan in de pan zonder boter
- Zet nu de pan 15 minuutjes in de Molteni oven, voorverwarmd op 190 graden
- Garnituur afhankelijk van het seizoen en volgens de keuze van de chef

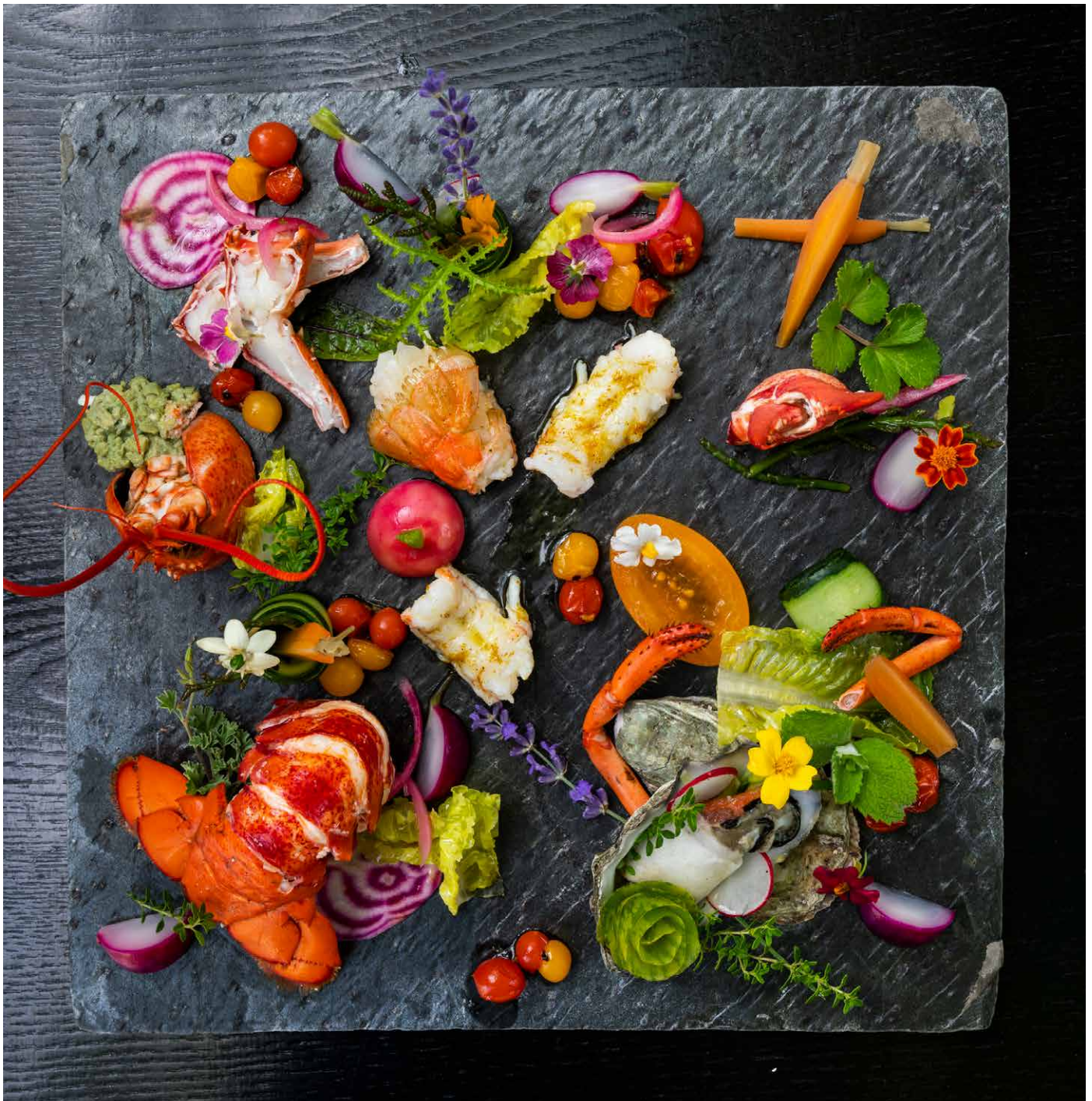


Maraîchère

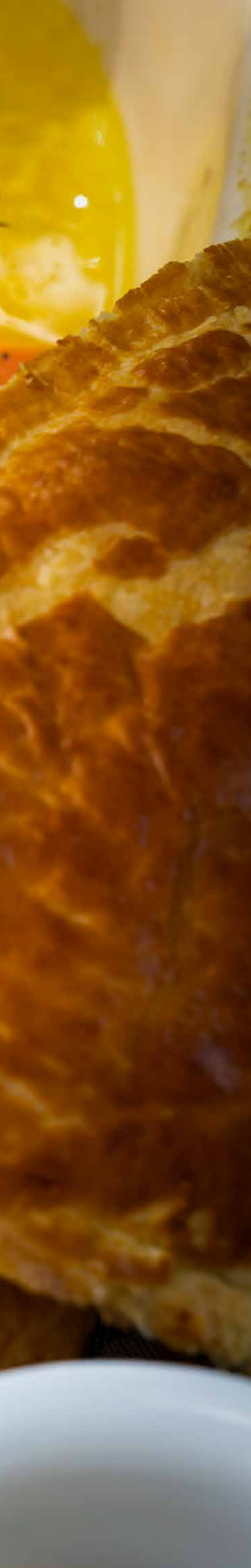


BEREIDING

- Kreeft tiental minuutjes laten koken in court bouillon
- Decorticeren
- Oesters losmaken en uithalen, marineren, in daikon wikkelen en terug in de schelp doen
- Langoustines pellen en bakken met curry
- Verschillende groenten garen, marineren en pekelen
- Dresseren in landschapsvorm







Zeebaars onder een hoedje van bladerdeeg (zeebaars en croûte)



BEREIDING

- Zeebaars fileren
- Vuur vaste kom inboteren
- Zeebaars toevoegen, garneren met fijn gesneden ui, tomaat en prei
- Besprenkelen met witte wijn en citroensap
- Bladerdeeg op gepaste grote snijden en doreren
- Overlap de vuur vaste kom met bladerdeeg en duw lichtjes aan
- Zet in een voorverwarmde oven van 200 graden en dit gedurende 15 minuten
- Serveer met gekookte aardappelen en een blanke botersaus



ATMK: dé specialist in houten snij- en serveerplanken



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

Wie ATMK zegt, denkt al heel wat jaren spontaan aan houten snijplanken. Deze specialist uit Den Hoorn is niet alleen partner tijdens onze Dolce Curling trophy for Horeca 10 December, het is ook een rasechte specialist in ambachtelijke tafelaccessoires voor de horeca. Kwaliteit, innovatie en vernieuwing, daar draait het om bij ATMK.

Maar bij ATMK hebben ze niet enkel stoere snijplanken, ook voor gepersonaliseerde menublokken en serveerplanken ben je bij hen aan het juiste adres. Het gaat stuk voor stuk om handgemaakte, duurzame producten, met aandacht voor de mens en de maatschappij.

Personaliseer je planken

Uiteraard kun je kiezen voor de standaard producten, maar écht het verschil maak je met de unieke accessoires en materialen. Alle producten kunnen dan ook gepersonaliseerd worden voor je horecazaak. Dit kan door te laseren, graveren of frezen. Zo passen ze niet alleen perfect bij de uitstraling van je zaak, ook qua functionaliteit krijgen ze zo nieuwe mogelijkheden. Reken maar dat deze producten een eyecatcher vormen voor je horecazaak.

Finest: de unieke serveer- en snijplank van geperst papier

De serveer en snijplanken van ATMK zijn stuk voor stuk van de hoogste kwaliteit en beschikken over een antibacteriële werking, maar de finest planken zijn werkelijk uniek. Wil je alle voordelen van een houten serveer- of snijplank, maar dan wel eentje die in de vaatwasser kan? Dan kies je voor Finest! Bij ATMK maken we planken van dunne laagjes gerecycled

papier. Door de stevige persing met hars ontstaat er een robuuste, solide en slijtvaste plank. Het grootste voordeel? Ze kunnen zonder probleem in de vaatwasser! Ze verdragen temperaturen tot 176°C en we geven er een levenslange garantie op. In de Verenigde Staten zijn deze planken al een groot succes en nu zijn we klaar om er ook hier de markt mee te veroveren. Wil je op maat gemaakte planken of een private label? Geen enkel probleem, we bekijken graag samen de mogelijkheden met jou.

Alles voor op tafel

Aan Tafel Met Karin oftewel ATMK. De drijvende kracht achter het bedrijf is Karin den Dulk, een vrouw die thuis is in de stoere wereld van houtbewerking. In het familiebedrijf zijn ondertussen ook haar man en twee kinderen aan de slag. Logisch dat de familiale service hier een prioriteit is.

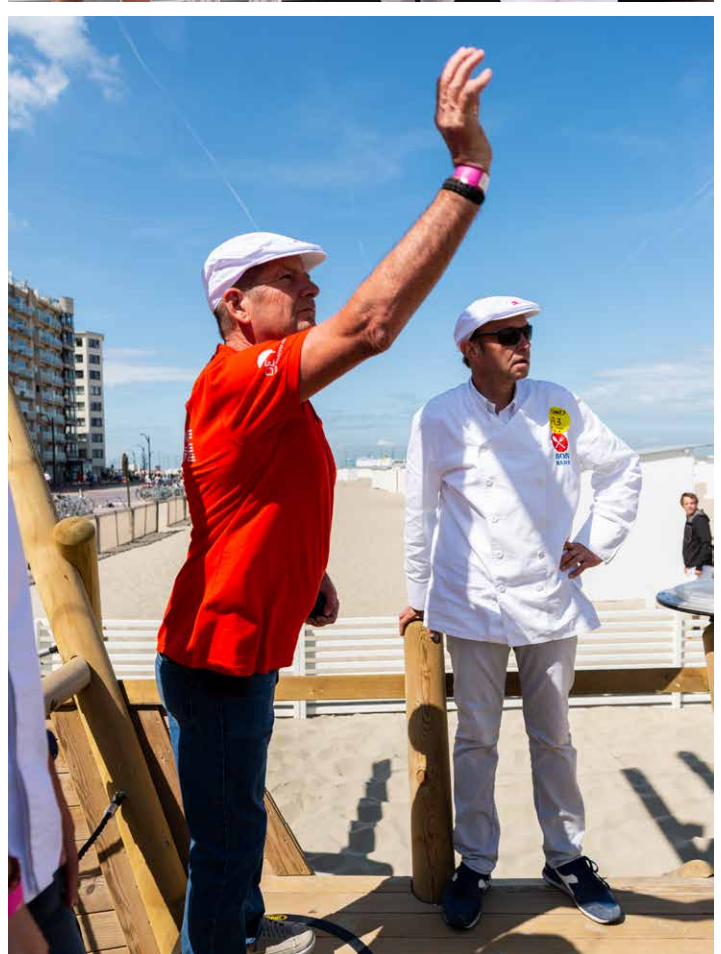
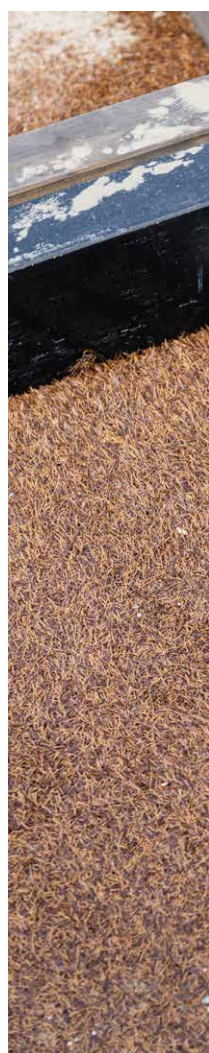
Wil jij meer weten over de mogelijkheden van de snij- en serveerplanken van ATMK? Neem dan nog vandaag contact op. Je klanten merken het verschil en jouw zaak heeft er een echte eyecatcher bij.

www.atmk.nl



*“Wil je alle voordelen van
een houten serveer- of
snijplank, maar dan
wel eentje die in
de vaatwasser kan?
Dan kies je voor Finest!”*







Dolce Past Events

Een heerlijk zonnetje, een geweldige editie van Dolce Petanque for Chefs



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

Een goed glas, heerlijke gerechten en fijne mensen, meer is er niet nodig om een onvergetelijk event neer te zetten. Dolce Petanque for Chefs dat dit jaar op maandag 5 augustus plaatsvond bij 'La Plage' op het strand van Knokke-Heist, had alle succesvolle ingrediënten om er een fijne dag van te maken en veel meer. Maar liefst 150 horecaprofessionals gaven het beste van zichzelf en amuseerden zich kostelijk.



Dolce Petanque for Chefs goes international

Gasten uit binnen- en buitenland - er was zelfs een delegatie uit Zuid-Afrika - gingen aan de slag met de ballen en de cochonnet en strenden om de overwinning. Al is in dit kader deelnemen, belangrijker dan winnen. Voor de eerste maal konden de gasten ook deelnemen aan extreme petanque en dat viel om het zacht uit te drukken in de smaak.

Heerlijke gerechten in een inspirerend kader

Een andere smaakmaker was zonder meer de verrukkelijke fingerfood en het walking dinner, dat georganiseerd werd in het prachtige kader van het Cartoonfestival van Knokke-Heist. Met een bijzonder hapje werd de link met dit festival nog eens in de kijker gezet, dit onder het goedkeurende oog van Ghislaine Arabian (eerste vrouwelijke 2-sterrenchef van Frankrijk) en Edwin Menuet (chef Cuines 33), de meter en peter van het evenement. Voor de catering stond dan weer een topper als Maître Rotisseur Peter De Groote van Catering Ten Dauwe in.

De perfecte mix

Geen evenement zonder bijpassende dranken natuurlijk. Met een Braziliaanse Méthode Champenoise, uitzonderlijke Spaanse Rueda wijnen en de portugese Herdade da Comporta wijnen, zat ook dit onderdeel goed. Helemaal als je weet dat ook het geweldige Belgische Fourchette bier te verkrijgen was. Aangevuld met de nodige inspirerende producten van partners, zorgde dit voor de perfecte blend.

Er werd uiteraard ook gepetanquet. Bij deze willen we nogmaals de winnaars feliciteren, die trouwens werden gelauwerd in het bijzijn van Schepen Van Toerisme Anthony Wittesaele en Schepen van Cultuur Annie Vandenbussche.









GPRIJX
PCB 2019



GROTE PRIJS · GRAND PRIX Knokke-Heist PCB 2019



WINNAARS TRADITIONELE PETANQUE

Team Thierry: Kapitein Thierry Mertens van Ateliers Mertens in Brussel

Team Botermarkt: Kapitein Ronny Decock van De Botermarkt in Tielt

Team La Plage: Kapitein Mathias van den Poel van Beachclub La Plage in Knokke-Heist

WINNAARS EXTREME PETANQUE

Team Waasland: Kapitein Renata Verspeet van Restaurant Malpertus in Sint-Niklaas

Team Altoni: Kapitein Luc Gouwy van de Royal Latem Golf Club in Sint-Martens-Latem

Team Gravenhof: Kapitein Stephanie van Den Heuvel van 't Gravenhof in Torhout



Caillou

Broertje erbij voor Sel Gris: Caillou opent de deuren!

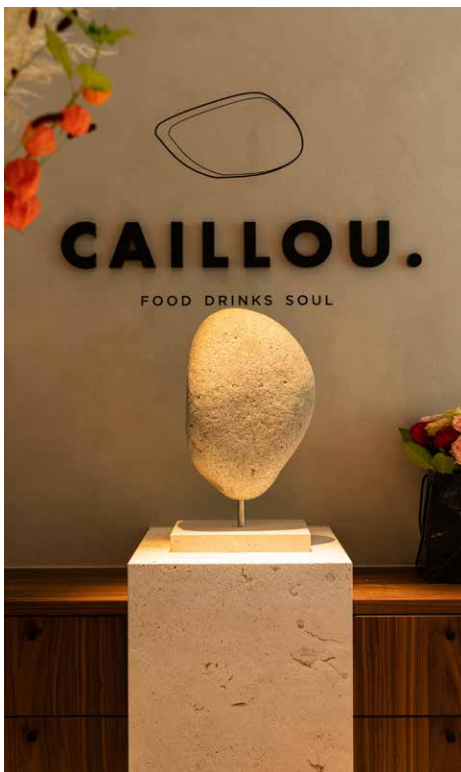


Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe



Wat doe je als je je getalenteerde sous-chef zijn vleugels wil laten spreiden? Wel, volgens Frederik Deceuninck open je dan een nieuw concept. Met Caillou opent hij - samen met zijn rechterhand Sander Van de Walle - een 2^{de} restaurant in Knokke. Sander roert er in de potten, neemt er de leiding en pakt uit met een totaal ander concept dan in Sel Gris. Vanaf 2 oktober te ontdekken aan de kust.

*“Met Caillou willen we bewijzen
dat topgastronomie helemaal
niet duur hoeft te zijn.”*



Dezelfde kwaliteit, een ander concept

In de sterrenzaak Sel Gris hebben beide heren uiteraard al ruimschoots hun sporen verdiend, maar toch werd het voor Sander tijd om zijn eigen stempel te drukken. “Eigenlijk gaan we hier niets doen wat in Sel Gris gedaan wordt”, lacht Sander. “Waarbij Sel Gris eerder staat voor de traditionele keuken met de eigen touch van Frederik, gaan we bij Caillou speelser aan het werk. Uiteraard houdt Frederik een oogje in het zeil. Verwacht je dus aan een

hedendaagse keuken die net iets lichter en creatiever is. Wat minder boter en room, maar nog steeds vullend. Ook in de manier van presenteren en dresseren, zul je ongetwijfeld mijn touch herkennen.”

Keilekker eten

Nadat Maison Caillou het niet haalde, werd er gekozen voor het kortere Caillou. Het woord steen vormt een speelse verwijzing naar de naam van de echtgenote van Frederik.

“De naam komt inderdaad uit mijn koker”, geeft de chef en zaakvoerder van Sel Gris aan. Hier gaan we voor een zaak met een lage drempel, waar iedereen zich welkom voelt. De keien - een verwijzing naar de naam - kun je trouwens ook terugvinden in het interieur”, geeft Frederik mee. “Geregeld zullen we ook een gerecht op een kei presenteren en de vormen zullen ook bij het dresseren gebruikt worden”, vult Sander aan.



Toegankelijk topniveau

Twee restaurants die op één lijn zitten, maar toch duidelijk verschillen van elkaar. “Wij willen hier breken met het klassieke concept van een sterrenzaak. We willen kwaliteit en niveau brengen, maar wel super toegankelijk. Met Caillou willen we bewijzen dat topgastronomie helemaal niet duur hoeft te zijn. Een businesslunch kan al vanaf 29 euro, terwijl je een 4-gangenmenu voor 59 euro eet. De touch en sfeer mag dan wat losser en speelser zijn, dat ga je niet merken aan de kwaliteit. We willen dezelfde mensen plezieren, maar dan wel op een ander moment of in een andere mood”, geeft Sander mee.





Inspelen op nieuwe trends

Caillou kan op termijn meer couverts aan dan Sel Gris, maar de eigenaars willen rustig starten. “Qua ruimte zitten we hier een stuk groter en op termijn willen we ook nog mensen om 21 uur en dergelijke kunnen ontvangen, maar we starten kleinschalig. Eerst wat warm draaien en kijken hoe het met 30 couverts loopt. Als we dat aankunnen, kijken we verder. We merken wel dat mensen sowieso minder lang aan tafel willen zitten en daar spelen we met onze kortere menu’s op in. Een andere trend waarmee we rekening houden is het bewust drinken. Gasten drinken minder wijn, maar kiezen bewust een glaasje kwalitatieve wijn. We hebben dan ook heel wat uitstekende wijnen per glas voorzien en werken zonder wijnarrangement”, geeft Frederik mee.

Eten met de ogen

De blikvanger in de nieuwe zaak is ongetwijfeld de keuken die een stukje in de zaal loopt. “Je ziet de chefs rond je koken. Mensen kunnen aperitieven aan de keuren, al een hapje nuttigen en vervolgens doorschuiven naar de tafel. We zijn er zeker van dat dit gewaardeerd gaat worden en voor een bijzondere dynamiek zal zorgen”, besluit Sander.





*“De blikvanger in de nieuwe zaak
is ongetwijfeld de keuken die
een stukje in de zaal loopt.”*



**Zelf Caillou ontdekken? Reserveer je tafel
via www.restaurantcaillou.be.**

Vanaf maart 2020 is het ook mogelijk om
te overnachten, maar daar volgt ongetwijfeld
nog meer info over.

Sligro-ISPC

Sligro-ISPC gaat elektrisch de binnensteden beleveren



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

De binnensteden zetten meer en meer in op de leefbaarheid en het weren van wagens en vrachtwagens uit het centrum. Een evolutie waar ook Sligro-ISPC mee wordt geconfronteerd én op inspeelt. Hoe? Door te pionieren met een nieuwe oplossing om de binnenstad te beleveren. Een hele uitdaging, met de nodige hindernissen, maar wel noodzakelijk.







Een revolutie in beleveren

“Met een dieselvrachtwagen de binnenstad bevoorraden is een aflopend verhaal”, geeft Rudi Petit-Jean de directeur van Sligro-SPC mee. “Deze factor en het feit dat we maatschappelijk verantwoord willen ondernemen, hebben ons doen nadenken over een nieuwe oplossing. In samenwerking met een Nederlandse start-up hopen we binnenkort uit te pakken met een elektrische trekker met twee wagens. Deze wagonnetjes die koel- en vrieselementen bevatten kunnen 10 rolcontainers vervoeren. Daarmee willen we de binnensteden gaan beleveren. Zo denken we ook in de toekomst onze klanten op een vlotte manier te kunnen blijven bedienen en dit op een volledig elektrische manier. Een revolutionaire manier, waar we binnen de groep een pioniersrol vervullen.”

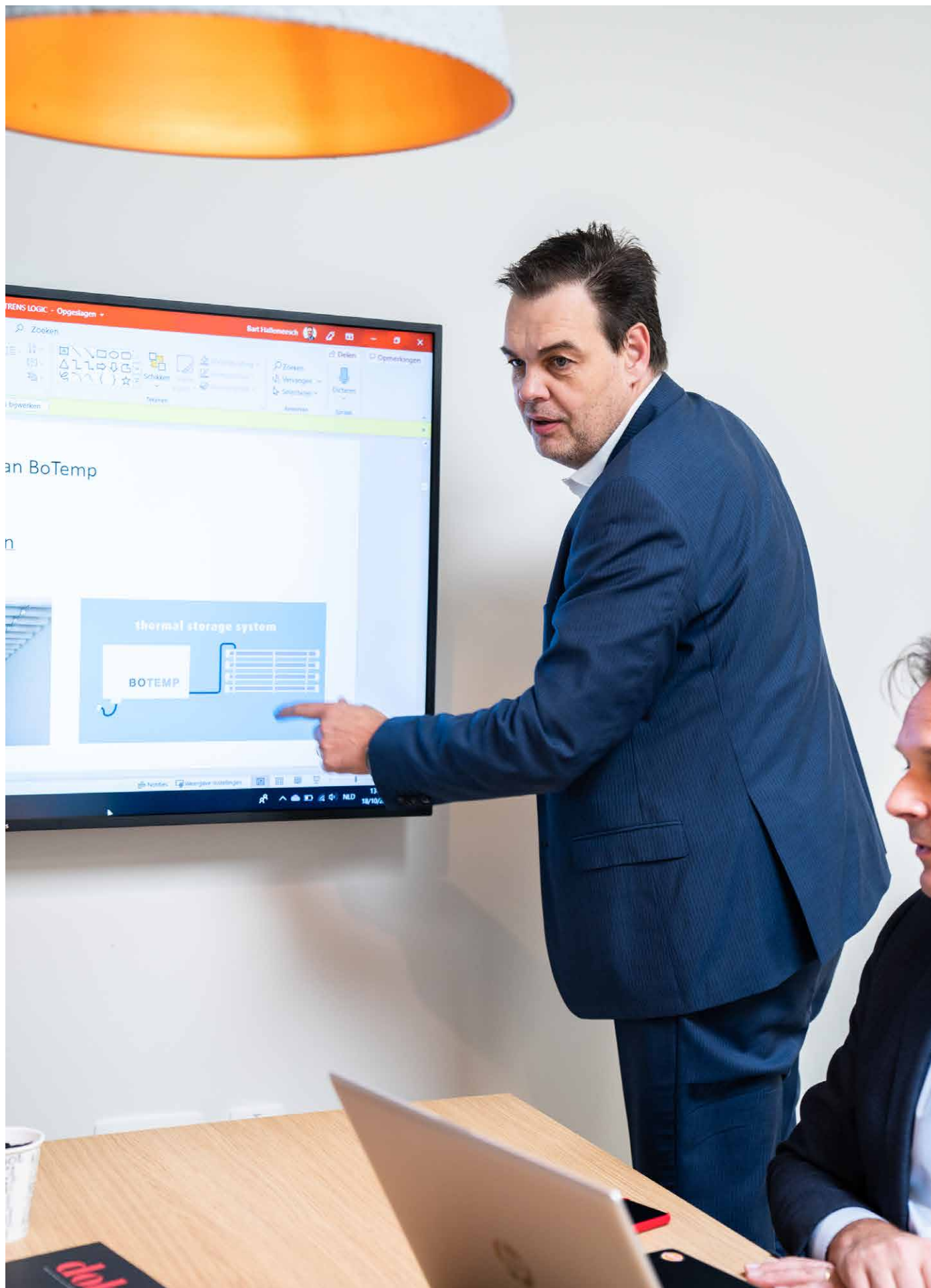
Bestaande technologie bundelen tot nieuwe oplossing

Bestaande technologie werd gebundeld in een volledig nieuwe oplossing. “De afzonderlijke componenten bestonden, maar de combinatie

is een exclusief gegeven en is gebouwd op een heel bijzonder chassis. Het geheel is voorzien van zonnepanelen om overdag bij te laden en een laadbrug is niet nodig, want er is een lift voorzien op basis van rolstoelliften. Daarmee kan de afstand tot de grond overbrugd worden”, geeft Bart Hallemeesch, logistiek directeur mee. “Met deze manier van beleveren neemt de lawaaihinder af en we verminderen de uitstoot uiteraard drastisch. ‘s Nachts koelen we de elementen en zij geven gedurende de dag hun koelte af.”

Gesprekken lopen met steden

Er werd niet enkel nagedacht over de technologie, ook de vormgeving oogt sympathiek. “Uiteraard hebben we ook bij de look van onze trekker stilgestaan”, zegt Rudi. “De bedoeling is met deze combinatie de binnensteden te gaan veroveren. Momenteel lopen de gesprekken met Gent en Antwerpen. Al hebben we nog heel wat werk. De volgende stap is de homologatie en eens die in orde is kunnen we met de verzekeringen gaan praten. We hopen het meeste rond te hebben tegen

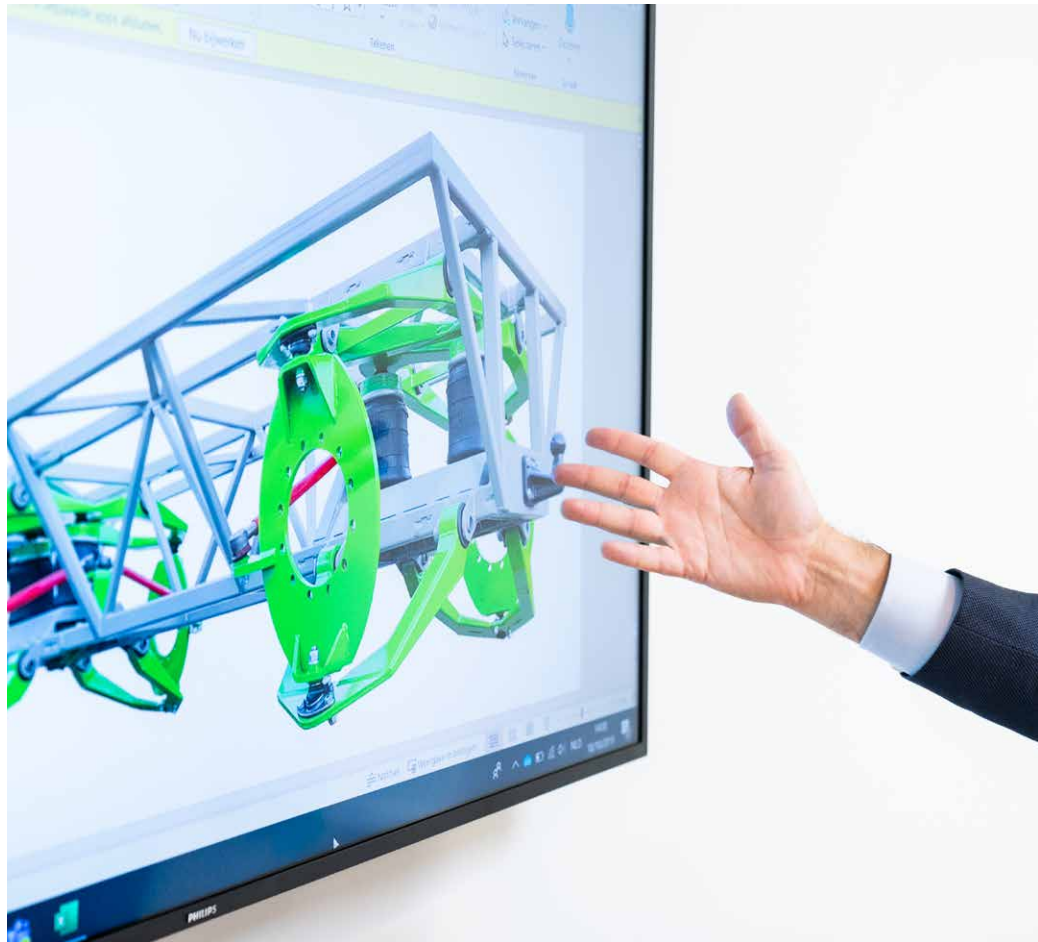


de start van Horeca Expo, maar realistisch gezien gaat de opstart voor ergens in 2020 zijn. Het is een innovatieve oplossing dus er vallen heel wat hindernissen te nemen en er kan altijd een bijkomende horde opduiken. Het is echter ons toekomstgericht antwoord en we geloven er sterk in. Het is bovendien een Belgisch initiatief, waar we de exclusiviteit op hebben en dat we bij succes in meerdere landen kunnen uitrollen”, meent Rudi.

Klant efficiënt blijven beleveren

Duurzaam ondernemen is een belangrijke reden van dit initiatief, maar ook de klant staat centraal bij deze beslissing. “We willen hen ook in de toekomst optimaal blijven beleveren. Al brengt dit ook qua interne logistiek wel wat veranderingen met zich mee. De manier van laden is zeer belangrijk. Het laden in de juiste volgorde zodat er chronologisch gelost kan worden is essentieel. Hier trainen we natuurlijk onze interne medewerkers voor. We voorzien deze oplossing enkel voor onze klanten in de binnenstad, maar wie weet wat de toekomst brengt”, besluit Bart.

www.sligro-ispc.be

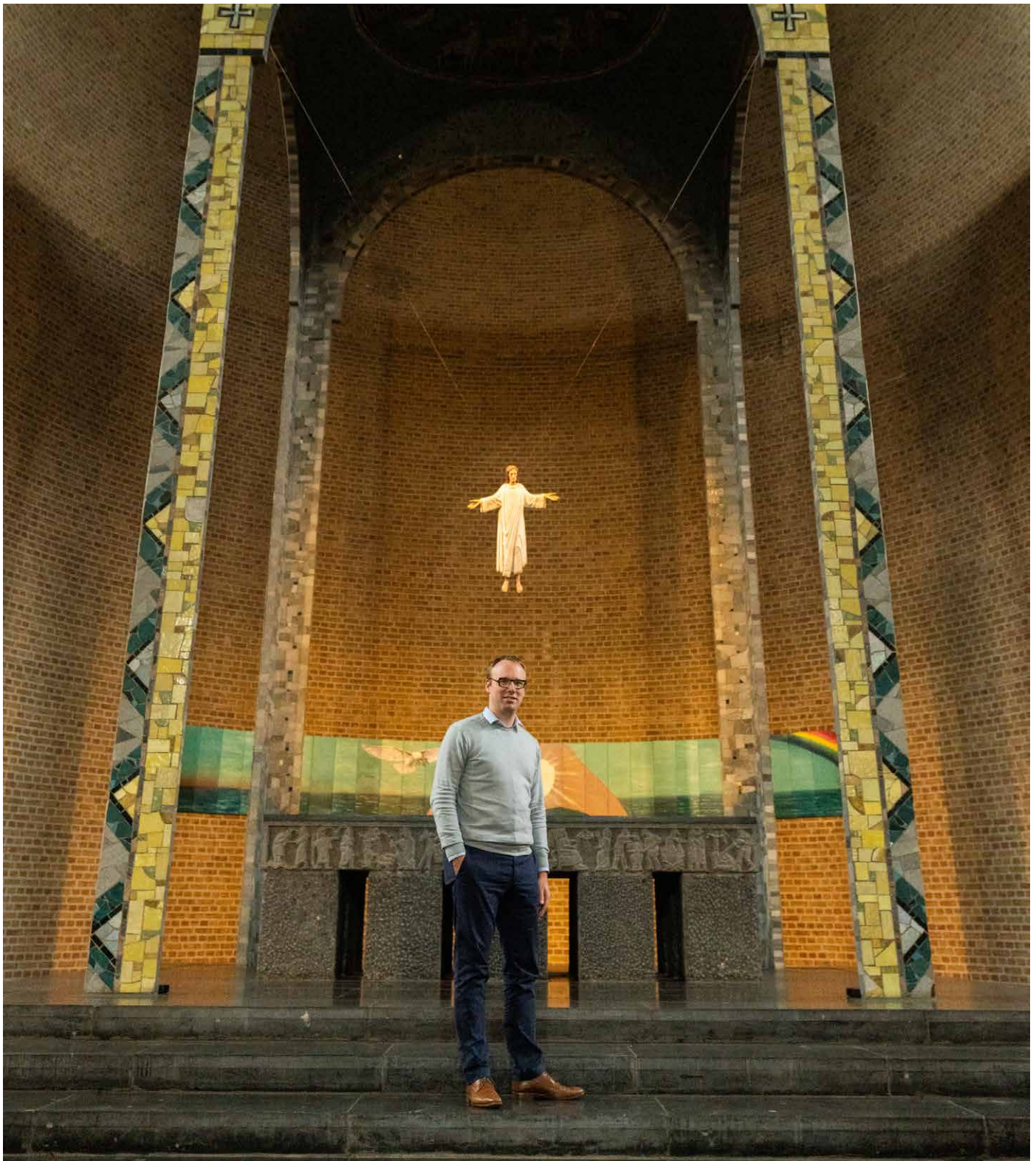


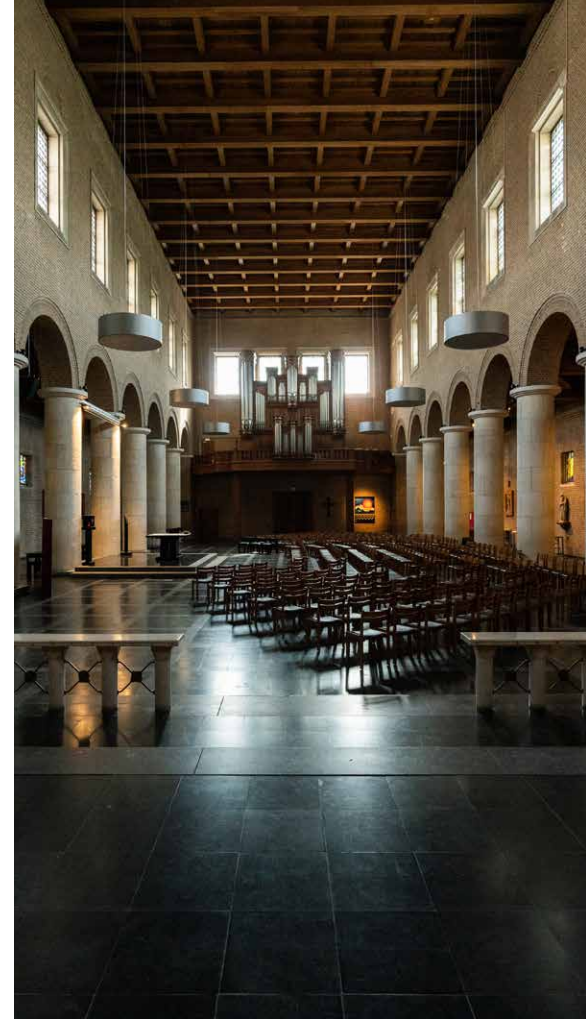
Knokke-Heist

Gastronomie & klassieke muziek: de perfecte symfonie

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe





Aan de liefhebber van de klassieke muziek hoeven we Liebrecht Vanbeckevoort vast niet meer voor te stellen. Deze concertpianist was in 2007 laureaat van de Koningin Elisabethwedstrijd en neemt al voor het 7^{de} jaar zijn rol als artistiek directeur van het festival 'Klassiek Leeft Meesterlijk' in Knokke-Heist op zich. Een functie die hem op het lijf geschreven is.

Gevraagd aan Vanbeckevoort welke rol het belangrijkste is in zijn leven, is hij heel duidelijk. "In de eerste plaats ben ik echtgenoot en vader, mijn hoogste prioriteit. Af en toe zorgt dat natuurlijk voor een spanningsveld met mijn carrière. Ik ben immers ook een musicus in hart en nieren. Zo mooi mogelijke concerten spelen en een publiek beroeren met mijn pianospel, daar leef ik voor. Het is mijn passie, maar ook een roeping en een ambacht. In klassieke muziek kan ik mijn ei kwijt, maar op andere genres kijk ik zeker niet neer. Van jazz, over pop tot rock, ik ben nogal open minded. Ik wil vooral de schoonheid van de muziek kunnen proeven."

De Toverfluit in de Margaretkerk

In dat kader past ook de programmatie van 'Die Zauberflöte' van Mozart in de Margaretkerk op 28 december. "Een stuk puur gekozen vanuit de muziek. Wat niet evident is want bij opera komt heel wat meer kijken dan enkel en alleen muziek. Ik wou het stuk deze zomer al programmeren op mijn eigen festival, maar de agenda van enkele artiesten liet het niet toe. Dit eindejaar komt het er dan toch van in het kader van 'Klassiek Leeft Meesterlijk', sowieso een topfestival in Knokke-Heist. De Margaretkerk leent zich als akoestische ruimte uitstekend voor dit stuk."



“Achtergrondmuziek mag niet overheersend zijn, maar moet sfeer scheppen. Het hoort onlosmakelijk bij de beleving van een restaurantbezoek.”

Met een verzadigd gevoel van tafel

Net zoals van muziek, kan Vanbeckevoort ook genieten van gastronomie. “De liefde voor lekker eten, sport en tuinieren zijn bij mij bijzonder groot. Gaan eten ontspant me en de manier waarop een kok zijn menu samenstelt lijkt wel wat op het werk van een componist. Het samenbrengen van ingrediënten om er een smaakbom mee te scheppen, het is herkenbaar. Er zijn natuurlijk gradaties in gastronomie, maar zelf moet ik alvast het gevoel hebben van voldoende te hebben gegeten. Met een verzadigd gevoel van tafel gaan is essentieel voor me. Net zoals een fijn gesprek en een fijne tijd met mijn tafelgenoot. Enkele aanraders in Knokke-Heist? Met de artiesten gaan we vaak





laat eten en dan is l'Apero een vast adresje. Je kan er tot laat eten en de steak is er verrukkelijk. Maar bijvoorbeeld ook over l'Orchidee en Marie-Siska ben ik zeer te spreken. De laatste voor de lunch en het Thais restaurant om in Oosterse sfeer heerlijk lang na te praten na een geslaagd optreden."

Achtergrondmuziek maakt mee het verschil

De muziek bij de maaltijd is logischerwijze belangrijk voor Vanbeckevoort. "Het speelt zeker mee bij het kiezen van een restaurant. Achtergrondmuziek mag niet overheersend zijn, maar moet sfeer scheppen. Het hoort onlosmakelijk bij de beleving van een restaurantbezoek. Ik moet op restaurant makkelijk 3 à 4 uur kunnen genieten van het gezelschap, de babbel en de maaltijd. De keuze van heel wat hotels om muziek te kiezen zonder woorden, begrijp ik. Het leidt minder af, je voelt je op je gemak en ontsnapt aan die manier aan de drukte. Muziek heeft hier dus ook zijn rol bij de sfeerschepping."

De perfecte combinatie

Ondertussen raast de carrière van de pianist in sneltempo voort. "Over 5 jaar hoop ik nog altijd te doen wat ik vandaag doe. De combinatie van uitvoerend muzikant en het programmeren van collega-artisten spreekt me enorm aan. Zo houd ik het voor mezelf boeiend, leg ik fijne contacten en doe ik inspiratie op. Ik probeer toch wel een 20-tal concerten per jaar mee te pikken, bovenop de 40 à 50 concerten die ik zelf speel. Ik vind het belangrijk om de vinger aan de pols te houden en natuurlijk ben ik ook steeds op zoek naar artiesten en programma's die ik naar Knokke-Heist kan brengen. Bovendien leer ik ervan, want in mijn vak stop je niet met leren."

Heel wat klassieks te beleven in Knokke-Heist

'Klassiek Leeft Meesterlijk' mag dan het stokpaardje van Vanbeckevoort zijn, ook in de andere seizoenen valt er op klassiek vlak wat te beleven in Knokke-Heist. "In de winter is er met 'Klassiek Leeft Vurig', een variant, terwijl komende Paasvakantie heel wat jong talent de kans krijgt op een nieuw festival."

Meer klassieke muziek in het onderwijs

Op de vraag of hij nog een boodschap wil meegeven reageert Vanbeckevoort enthousiast en beslist. "Klassieke muziek moet doordringen in alle lagen van de bevolking en dat begint in het onderwijs. Er gebeurt nog steeds te weinig voor cultuur en klassieke muziek moet naar mijn aanvoelen een veel belangrijkere plaats innemen in het leven van kinderen. Er is meer dan pakweg K3 en de populaire muziekcultuur. Ik ben ervan overtuigd dat klassieke muziek een betere plaats maakt van de wereld. Klassieke muziek heeft een bijzondere, positieve uitwerking op de mens, dat is haar kracht", besluit Vanbeckevoort.

www.klassiekleeft.be

www.knokke-heist.be/vrije-tijd/activiteitenkalender/klassiek-leeft



17 - 21 NOVEMBER
HORECA EXPO
FLANDERS EXPO, GENT

STANDNUMMER
5333



ONTDEK NU DE FLEXICOMBI VAN MKN.

VEILIG, COMFORTABEL EN MEER CAPACITEIT.

Bespaar tijd en energie met het slimme oven-ruimteconcept. De 5 luchtsnelheden zorgen voor een exacte fijnafstemming en dus optimale kwaliteit. Het grote bediencomfort biedt u de vrijheid om kok te zijn. 6 bereidingsmogelijkheden: soft-stomen, stomen, express stomen, combistomen, hetelucht en perfection.



CONSTRUCTS

grootkeukens / industrial kitchens

- ✓ Grootkeukens op maat
- ✓ Totaalprojecten & -concepten
- ✓ Maatwerk in inox constructies
- ✓ Topmerken voedingmachines
- ✓ Eigen toonzaal
- ✓ Outdoor kitchens
- ✓ Håndwerk: inox maatwerkkeukens



Opleiding en demo's in onze demoruimte, meer info:

Ovenstraat 6, Roeselare
info@cdconstructs.be • 051 22 31 31

www.cdconstructs.be



December 2019						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

LAKESIDE *Paradise*
KNOKKE-HEIST-BELGIUM

DUINENWATER 41, Heist



Derde editie, 10 december 2019

DOLCE CURLING TROPHY FOR HORECA 2019

De voorbije 2 jaar groeide de Dolce Curling Trophy for Horeca uit tot een succesvol en vooral sfeervol event. Twee jaar werden we met open armen ontvangen bij Sanglier des Ardennes in Durbuy. Aangezien het nieuwe hotel in aanbouw is, verkassen we voor onze 3^{de} editie naar het charmante Knokke-Heist. Begin je maar al voor te bereiden op curling in ware 'Aspen style'!

WAAR WE JE VERWACHTEN?

Bij Lakeside Paradise aan het Duinenwater! Dit jaar wordt daar immers een unieke 'gliss piste' opgetrokken. Een milieuvriendelijk, maar zeker niet minder leuk alternatief voor de traditionele ijspiste. Onversneden fun gegarandeerd!

Ook dit jaar mag je je verheugen op:

- Een leuk netwerkevent voor horecaprofessionals en foodies
- Een charmante Aspen kerstsfeer
- Initiatie curling en een tornooi in 4 groepen
- Heerlijk thematisch comfortfood
- De gekende combinatie van sport & gastronomie



ASPEN





Ignace Wattenberge



Bernard Vandendriessche

2 GEREPUTEERDE PETERS

Enkele toppers en gekende namen kunnen dit jaar ook niet ontbreken. Zo wisten we als peter van deze editie **chef Ignace Wattenberge** te strikken. Deze topchef kreeg zijn opleiding in hotelschool 'Ter Duinen' in Koksijde en deed daarna ervaring op in gerenommeerde zaken als Manoir Inter Scaldes** in Kruiningen, Château de la Chèvre d'Or** in Eze-Village, 't Molentje** in Zeebrugge en Le Bistrot d'Eygalières** in Eygalières, waar hij samen met Wout Bru achter de potten stond. Sinds 2018 draagt hij ook de titel 'Eerste kok van België'. In november vorig jaar opende hij zijn eigen zaak Restaurant Lys d'Or in Gent.

Als tweede peter zal ook **topsommelier Bernard Vandendriessche** aanwezig zijn. Bernard is niet enkel een wijnkenner, maar ook de technisch adviseur in de hotelschool Scala in Oostende. Hij ontving in 2011 een van de hoogste onderscheidingen Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole (2011) was verder nog Sommelier "Le Mermoz", Croisières Paquet - Sommelier (assistant) Restaurant Pavillon Ledoyen*** Michelin 1991. Als dat geen adelbrieven zijn ...

De fijne gastronomie wordt verzorgd door Maître Rôtisseur Peter de Groote.





PROGRAMMA

Uiteraard zullen nog veel meer bekende namen, horecaprofessionals en gastronomen hun opwachting maken in Lakeside Paradise Knokke-Heist. We geven alvast het volledige programma nog even mee:

11u00	Ontvangst met winters aperitief
12u00	Voorstelling van de ploegen
13u00	Doorlopend outdoor buffet met Aspen style Comfort Food van de grill
16u00	De finale
18u00	Prijsuitreiking met receptie
19u00 - 21u30	Outdoor Cooking Buffet in de charmante 'Aspen style' sfeer. Binnen is er een gezellige open haard voorzien.

De fijne gastronomie wordt verzorgd door
Maître Rôtisseur Peter de Groote.

Laat je inspireren door ons Aspen/Colorado thema en verras ons met je originele outfit. Het meest creatieve team wordt beloond met een speciale prijs.



DEELNAMEPRIJS

Horecaprofessionals, Dolce-clubleden	99 €
Niet-horeca deelnemers	125 €

Inbegrepen in de prijs zijn de curling en alle aangeboden hapjes en drankjes tot 22.00 uur.

INSCHRIJVEN

via link <http://bit.ly/dolcecurling2019> of via jan@dolcemagazine.be. Uiteraard kun je ook telefonisch je plekje reserveren via +32 (0)473 70 90 54. Snel zijn is de boodschap, want de plaatsen zijn beperkt!

Wil je enkel deelnemen aan het culinaire gedeelte en de curlingteams aanmoedigen? Geef dit dan even aan bij je inschrijving.

LOCATIE

Lakeside Paradise Knokke - Heist
Duinenwater 41
8300 Knokke - Heist

Colorado





dolce^{world} grillardeurs edition 2020

Back to the Roots



5 - 6 - 7 APRIL

DURBUY

WAT IS HET?

Dolce's Grillardeurs Trophy is een unieke barbecue en outdoor cooking wedstrijd voor chefs. Uniek omdat er gewerkt wordt volgens het Black Box principe: één doos met de ingrediënten, één wedstrijddag, een toplocatie, 4 gerechten, een jury met sterrenchefs.

Georganiseerd door **Dolce World**, met de directe steun van **Davy De Sutter (BBQAcademy)** combineert dit bijzondere netwerkevenement een kookwedstrijd met een food in style touch.

De wedstrijd is opgebouwd rond het **Black Box BBQ** principe: een doos met geheime ingrediënten waarmee 4 culinaire barbecue gerechten gecreëerd moeten worden. Er wordt enkel gewerkt met hout- en houtskool barbecue en grill toestellen. Ieder barbecue team bestaat uit minstens 3 teamleden en de teamkapitein is altijd een chef-kok.

Deze trophy is 'one of a kind', mede door de unieke wedstrijdelementen, de locatie en de culinaire en gastronomische output.

WAAR?

De locatie voor de Dolce's Grillardeurs Trophy werd speciaal geselecteerd omwille van de ligging, de culinaire en gastronomische uitstraling:

La Petite Merveille Glamping Durbuy in samenwerking met de dienst **Toerisme van Durbuy en Le Sanglier Des Ardennes - Adventure Valley**.

Overnachten doe je op de **Glamping van Adventure Valley in de Bali groepstent**. Op vraag zijn andere opties mogelijk zoals individuele Shaka tenten en/of verblijf bij Le Sanglier Des Ardennes en/of...

Uitgebreid tafelen of verbroederen kan in **Le Sanglier des Ardennes en in Durbuy** met zijn vele gastronomische plekjes.

WIE KOMT ER?

Chefs, professionele barbecue teams, horecamedewerkers, gastronomen, foodies of zij die houden van outdoor cooking, barbecueën, grillen, vuur...

Het peterschap van Dolce's Grillardeurs Trophy wordt gedragen door **chef Wout Bru (le Sanglier des Ardennes)**. Chef Wout Bru is geen onbekende, enfant terrible van de Belgische Gastronomie, grondlegger van de befaamde pop-up, graag geziene gast op tal van feestjes, maar bovenal een creatieve topchef die bruist van energie.

VERLOOP VAN DE DAGEN

ZONDAG 5 APRIL

Aankomst in de namiddag vanaf 14u00, rondleiding en installatie

18u00 Voorstelling inhoud Black Box

20u00 Avondmaaltijd free flow

Avond Mogelijkheid te starten en/of ter plaatse te blijven en/of bezoek Durbuy en/of Diner in de groep aangeboden door de organisatie

MAANDAG 06 APRIL: WEDSTRIJDDAG

07u07 "Whisky Shot"

7u30-09u00 ontbijt op de Glamping

13u30-15u45 inleveren culinaire barbecue gerechten door maximum 2 leden van de BBQ teams

13u30 voorgerecht

14u15 hoofdgerecht

15u00 hoofdgerecht

15u45 dessert

18u00-19u00 ceremonie met receptie en prijsuitreiking

einde wedstrijddag - mogelijkheid ter plaatse

te dineren en/of bezoek brengen naar het charmante Durbuy met zijn vele eetmogelijkheden. Teams kunnen nadien vertrekken en/of nog ter plaatse blijven tot de volgende dag.

DINSDAG 07 APRIL

11u00 Verlaten van de Glamping





HET WEDSTRIJDREGLEMENT

PRINCIPES

- Een team bestaat uit meerdere personen, minstens 3, waarvan de kapitein actief is in de hospitality sector. De wedstrijd is opgebouwd rond het Black Box BBQ principe: een doos met geheime ingredienten waarbij 4 culinaire barbecue gerechten gecreëerd moeten worden. (voorgerecht, hoofdgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- Van elk gerecht dienen 4 stuks -schotels te worden gemaakt (3 voor de jury en 1 voor de demotafel)
- De teams zorgen zelf voor de presentatiemogelijkheden (borden...)
- De hoofdcomponenten vis, vlees, moeten verplicht worden gebruikt. Al de andere componenten mogen vrijblijvend worden gebruikt.
- De zondagavond om 18.00 wordt de Black Box inhoud voorgesteld en kunnen, indien gewenst, de teams reeds starten met de voorbereidingen.

DE ORGANISATIE VOORZIET

- Alle hoofdingrediënten en toebehoren.
- Ruimte per team = +/- 4 op 8m
- Elektriciteitsaansluiting per stand (220V met aarding, max 1500 watt)
- Centraal waterpunt
- Afval en afvalpunten + containers per soorten afval
- Parking voor de teams (2 wagen(s) +

- aanhangwagen per team)
- Centrale koelwagen
- Bali groepstent (6-8 personen) voor overnachting zondagavond en maandagavond. Deze tenten bevatten bedden + beddelinnen. Handdoeken dienen zelf te worden meegebracht
- Sanitaire voorzieningen met warm en koud stromend water
- Ruimte(n) voor open fire
- Consumptiemunten waarmee dranken verkregen kunnen worden. Extra consumpties dienen te worden aangekocht
- Zondagavond diner, maandagochtend ontbijt, maandag lunch, maandag receptie
- Gratis 1 toestel Bastard Large Kamado met 10 kg houtskool met plate setter, kolenmand en asmand ter beschikking die nadien, indien gewenst, kan worden aangekocht aan verlaagde prijs van 875 euro (incl btw) ipv 1249 euro (incl btw).... bij interesse even een seintje geven aan davy@200fahrenheit.nl

HET BBQ TEAM VOORZIET

- Eigen party tent voor de BBQ wedstrijd
- BBQ en keukenmateriaal (inclusief werktafels edm) en presentatiemateriaal voor de gerechten Jury en demotafel (4 in totaal x 4 gerechten =

16 presentatiemateriaal naar eigen keuze)

- Verlichting, verlengkabels, stekkerdoos
- Brandblusapparaat 6 kg (poederblusser) !verplicht!+ branddeken
- Brandvrije emmer
- Hout en/of houtskool

HET IS TOEGESTAAN OM TE WERKEN MET

- Hout of houtskoolbarbecue
- Open fire in de aangeduide ruimte(s)
- Eigen houtmengeling om te roken, grillen ...
- Draagbaar frigotoestel

HET IS NIET TOEGESTAAN

- Eigen kruiden mee te brengen, inclusief peper en zout!!!
- Discobar op de stand
- Eigen alcoholische dranken op de stand
- Oven, frituur of andere verwarmingstoestellen op gas en/ of elektriciteit

DE BBQ TEAMS HEBBEN RESPECT EN AANDACHT VOOR

- Netheid
- (Persoonlijke) Hygiëne
- HACCP
- Veiligheid
- Het interne reglement van de Glamping waar jullie verblijven

WENST U ERBIJ TE ZIJN ALS BEZOEKER?

- er rijdt een treintje de maandag 6 april van 11.00-20.00 van Durbuy centrum naar de glamping.... dit is ook te voet te doen voor de sportievelingen
- voor logies of indien U wenst deel te nemen op maandag 6 april aan de BBQ lunch "les amis de Dolce Grillardeurs" aan 35 euro/pp contacteer info@sanglier-des-ardennes.be of telefoneer 086/21.32.62 of voor logies durbuy en restaurants ga naar de website van www.durbuyinfo.be

HOE NEEM IK DEEL?

Wij vragen U om uw interesse kenbaar te maken aan Jan De Kimpe:

- jan@dolcemagazine.be
- tel +32 0474.54.04.6

DEELNAMEPRIJS?

Deelnameprijs per groep (maximum 6 personen) is 895 euro (btw inclusief) en omvat alle faciliteiten zoals hierboven weer gegeven inclusief de bali groepstent en de ontbijten, lunch en avonddiner zoals geschetst in het reglement.

Bij meer dan 6 personen gelieve eerst contact op te nemen met de organisatie.

JURY

Wout Bru, Ghislaine Arabian, Renée Mathieu, Archibal de Prins, Isabelle Cornette + nog een team van sterrenchefs dat wordt vervolledigd

*De jury zijn enkel sterrenchefs die beoordelen zoals bij The World's 50 Best Restaurants .

Het systeem zal gebaseerd zijn op rangschikking van 10 gerechten die mee mogen doen aan de quoterig en hierin worden de plaatsen van 1 tem 6 aangeduid. Kortom, werkwijze zoals bij de "The World's 50 best".

Bij vragen/ bedenkingen / discussies is het de organisatie Dolce Grillardeurs die finaal beslist. Het hele evenement zal deel uitmaken van een reportage in Dolce Magazine met bijbehorende film.





BOEK NU!

Dolce's culinaire ontdekkingen in het echte Portugal!

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

Van 26 tot en met 29 oktober 2020 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.

26-27-28

OKTOBER 2020



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 - 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 26 OKTOBER

Vlucht Tap Airways Brussel - Lissabon

vertrek 06.20u aankomst 08.05u

We worden met open armen ontvangen door **Chef José Maria Lino**. We hoppen aan boord van een traditionele boot op de Taag en nemen een licht ontbijt. We worden ontvangen door de plaatselijke vissersvrouwen die samen met Chef José maken we samen de authentieke Vissoep. Daarna trekken we naar een authentiek Portugees volksfeest op een Tito Alba Winery. 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 27 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 Evora In convento do Espinheiro na een verrukkelijk diner.

WOENSDAG 28 OKTOBER

Ontbijt en vrije tijd in Evora of aan de Spa in Convento do Espinheiro. **Lunch** bij het lokale restaurant Moinho do Cu Torta in Evora .

Vlucht Lissabon - Brussel

vertrek 19.55u aankomst 23.25u



Lightspeed

Ran Van Ongevalle over cocktails, sherry en het ondernemerschap

+

Tekst: Lightspeed | Foto's: Lightspeed





Lightspeed gelooft dat ondernemen voor iedereen is. Het flexibele, mobiele alles-in-een kassasysteem helpt ondernemers bij het nemen van datagedreven beslissingen en het creëren van een onvergetelijke ervaring voor hun gasten. Door concepten als Palo Cortado te supporten, hoopt Lightspeed bij te dragen aan de groei en ontwikkeling van ondernemingen die het straatbeeld uniek maken.



Om uit te leggen waar de naam Palo Cortado vandaan komt, moet je aardig thuis zijn in de wereld van sherry - en het bijbehorende taalgebruik. Het is een sherry die ontstaat als een vat te weinig flor ontwikkelt, waarna er besloten wordt om de inhoud verder te rijpen zonder flor. Wijnmakers doden de resterende flor en verhogen het alcoholpercentage tot 17-18%. Het resultaat is een perfect huwelijk tussen een Amontillado en een Oloroso sherry.

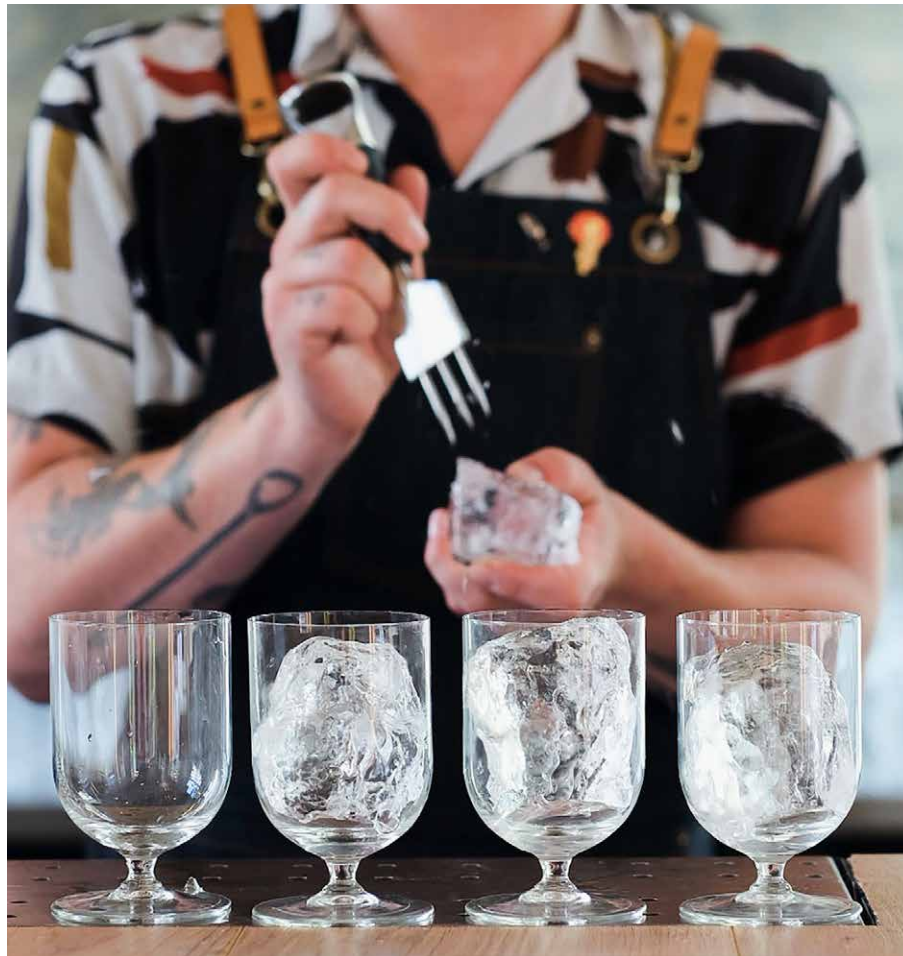
Palo Cortado is de pop-up bar van Ran Van Ongevalle en Janah Van Cleven in Brugge. Ran is de winnaar van de prestigieuze **Bacardi Legacy Cocktail Competition** in 2017, en besloot na enkele jaren te hebben gewerkt in The Pharmacy - zijn vader's cocktailbar - zijn eigen bar te openen. Naast een uitgebreid aanbod sherries vind je bij Palo Cortado dan ook cocktails van wereldniveau in een toegankelijke setting. We spraken Ran over het opzetten van een sterk concept, de uitdagingen van het ondernemerschap en het belang van durven ondernemen.

Dus Ran, vertel ons meer over Palo Cortado.

Janah (red. zijn zakenpartner en echtgenote Janah Van Cleven) nam mij ooit mee naar Jerez - de sherry streek. Daar proefden we voor het eerst Palo Cortado sherry, en we waren gelijk verliefd. Dat is ook de reden dat we deze bar wilden beginnen: we wilden andere mensen laten kennis maken met deze - en andere - sherries. Dit gecombineerd met onze ervaring en passie voor cocktails resulteerde in het concept voor Palo Cortado: een toegankelijke bar met een ruim sherry aanbod waarbij de focus ligt op hospitality en cocktails op wereldniveau.

U bent zeker niet nieuw in het vak, maar dit is wel uw eerste pop-up concept. Hoe is uw pop-up ervaring tot nu toe?

Het is niets dan een positieve ervaring geweest. We hebben echt veel geluk gehad met dingen waar je van hoort dat het normaliter obstakels kunnen vormen. Zo zijn wij via via in contact gekomen met onze locatie (red. De Republiek), vonden we een betrouwbare partner in Lightspeed voor de technische zaken zoals ons kassasysteem, en hebben de mensen van Brugge ons met open armen ontvangen. Iedereen is gek op het concept, en



“Er is niets mooiers dan mensen zien genieten van een concept wat jij bedacht en opgezet hebt.”

ze zijn ook zeker niet bang om cocktails af te wisselen met een bijzonder glaasje sherry. Een schot in de roos dus!

Klinkt inderdaad als een goed begin! Afgelopen zomer zijn jullie open gegaan - wat zijn de grootste uitdagingen die u sindsdien bent tegengekomen?

Voor iedere ondernemer is het de grootste uitdaging om een stabiele onderneming neer te zetten. Horeca moet werken op alle vlakken: van de kwaliteit van de producten tot de standaard van de service. Wij hadden het geluk dat mensen ons en onze cocktail achtergrond al kenden, maar dan nog moet je die naam wel

hoog houden. Met alleen naamsbekendheid kom je er niet.

Ook al is dit een tijdelijk concept: we willen onszelf presenteren alsof we tot het einde der tijden blijven bestaan. Op dit te realiseren moet je in een korte tijd kwaliteit weten op te bouwen. Zoiets als een kassasysteem kan dan misschien triviaal lijken, maar Lightspeed heeft er door de intuïtieve lay-out en het gebruiksgemak wel voor gezorgd dat mijn werknemers zich vanaf moment één volledig konden focussen op het verstrekken van optimale gastvrijheid.

En de toekomst? Dit concept is toch eindig...

We hebben nog heel veel plannen, maar die ga ik hier niet uitspreken! Geloof me maar als ik zeg dat er veel leuke dingen in het verschiet liggen.

Als afsluiter nog een tip voor andere ondernemers?

Durf te ondernemen! Ook als het niet meteen van een leien dakje gaat, is die investering de beste die je ooit gaat maken. Er is niets mooiers dan mensen zien genieten van een concept wat jij bedacht en opgezet hebt.





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.

femat

mijn feest zit goed



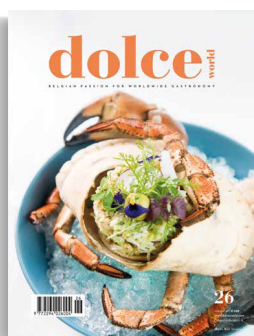
Neem nu een abonnement tegen voordeelprijs

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**

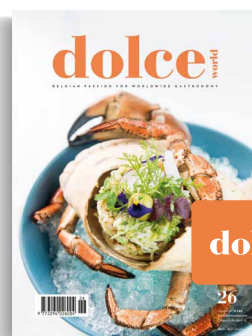
Abonneer u nu ook online via www.dolceworld.com en ga naar club en/of magazine
waar u alle mogelijke abonnementsvoordelen kan terugvinden.



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.



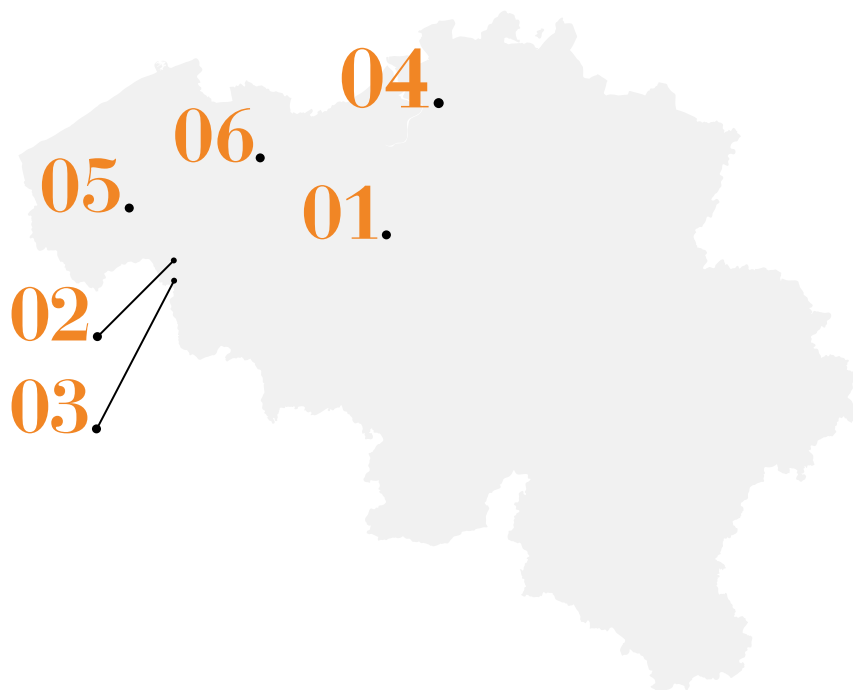
Ja, ik word **lid van DOLCE-club** en
combineer dit met **een jaarabonnement
op DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts
76 euro in plaats van 88 euro.

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



dolce^{world}ambassadeurs



01

Anobesia



Brusselbaan 216, 1790 Affligem

+32 (0)53 68 07 69

www.anobesia.be

02

Taste and colors



Groeningelaan 22, 8500 Kortrijk

+32 (0)56 40 40 40

www.tasteandcolours.com

03

**Domaine
de la blommerie**



Drève Gustave Fache 2, 7700 Mouscron

+32 (0)56 33 12 87

www.blommerie.com

04

Gustatif



Churchilllaan 55, 2900 Schoten

+32 (0)32 84 15 16

www.gustatif.be

05

Biga Hoeve



Amersveldestraat 104, 8610 Kortemark

+ 32 (0)498 50 11 66

www.bigahoeve.be

06

Ten Dauwe



Vaartlaan 42, 9880 Aalter

+32 (0)93 74 59 81

www.tendauwe.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 30.000 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

AMBASSADEUR WORDEN?

Neem contact op met jan@dolcemagazine.be of T. 0474 54 04 66

dolce^{world}

partners



De nieuwe voorlader vaatwasmachines uit de UC-serie.

MASTERPIECE

Crafted for you. Prepared for the future.

CONNECTED WASH

kan in een digitaal netwerk worden opgenomen, voor meer zekerheid en efficiëntie

INNOVATIEF WASVELD

met stromingsoptimalisatie en nieuwe sproeiergeometrie: voor tot 25% waterbesparing

INTELLIGENT TOUCHSCREEN

voor een intuïtieve en comfortabele bediening



**HORECA EXPO
STAND 5327**

gastronoom | reizen | koken | passie | smaken | voelen



5 414306 169906 19032>
ISSN 2294-0243

www.dolceworld.com

Foto: Bart Tanghe