

NL

dolce world

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE



33

jaargang 8 | 10 euro
www.dolceworld.com

Foto: Rose Mentink

ONEILL CABLEPARK

LAKE SIDE

Paradise

KNOKKE-HEIST-BELGIUM



WAKEBOARDING CABLEPARK | STAND UP PEDDELBOARD | KAYAK | WINDSURFING
TEAMBUILDING | EVENTS | INCENTIVES | GROEPEN
SLEEP INN | CUIS INN | PRO SHOP | LAKESIDE BEACH & LOUNGE



DUINENWATER 41 | 8300 KNOKKE-HEIST | BELGIUM | WWW.LAKESIDEPARADISE.BE | INFO@LAKESIDEPARADISE.BE
OPEN IEDERE DAG APRIL-OKTOBER, WEEKENDS EN VAKANTIE DAGEN NOVEMBER-MAART



Lentekriebels tijdens het jaar van de Rat

Krijgen de lentekriebels stilaan vat op je? Of bruis je van energie, typisch tijdens het jaar van de Rat? Wij alvast wel, we zitten dan ook boordevol nieuwe plannen en bruisen van de ideeën.

Wat er tijdens het jaar van de Rat staat te gebeuren met Dolce World? Wel, heel wat!

Ook dit jaar blijven we sterk inzetten op onze community. Ons concept met product placement en de ondersteuning naar de hotelindustrie toe mocht bij aanvang dan moeilijk begrepen worden, ondertussen heeft iedereen de energie en het positivisme dat onze community op deze manier uitstraalt, omarmt. We zijn blij met de gekozen richting en met het feit dat we trouw zijn gebleven aan onze koers, met het nodige doorzettingsvermogen en geduld.

Pure, zuivere gastronomie gekoppeld aan gastvrijheid

In 2020 gaan we de aan vol energie verder op de ingeslagen weg. In het jaar van de Rat zetten we frequentie van onze Dolce World radio op pure, zuiver gastronomie, gekoppeld aan gastvrijheid met diepere waarden. Uiteraard zijn betrokken partners cruciaal in dit verhaal.

Maar ook u als Ambassadeur van Dolce World, heeft een belangrijke rol. U stopt immers mee uw positieve energie in onze community!

Als we naar de betekenis van het jaar van de Rat kijken, dan lezen we het volgende:

Volgens de legende was de Rat de eerste die verscheen toen Boeddha alle dieren bij zich riep. De Rat is altijd enthousiast, nieuwsgierig en enorm opportunistisch. Het jaar van de Rat is niet alleen het eerste jaar van een nieuwe cyclus, het is ook de start van vernieuwing en vooruitgang. Het zijn pioniersjaren, die vernieuwing brengen in alle aspecten van het leven.

Dat het geen loze woorden zijn blijkt alvast uit de aanstelling van Ilse Duponcheel, als nieuwe Bailli Délégué van de Chaîne des Rôtisseurs Belge. Op die manier kan ze mee haar schouders zetten onder gastronomisch netwerken en het steunen van jonge chefs en sommeliers in hun weg naar de top. Tijdens de Dolce Curling Trophy for Horeca hebben we alvast mogen proeven van het enthousiasme van de Loreca-afdeling van de Vives Hogeschool. Een geweldige instelling en een massa energie!



Wij zijn alvast klaar voor de lente en bouwen naartoe verder aan een community die vibreert en inspireert. Een community waar je met plezier lid van bent en aan meewerkt!

Ilse en Jan



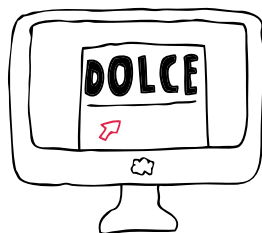
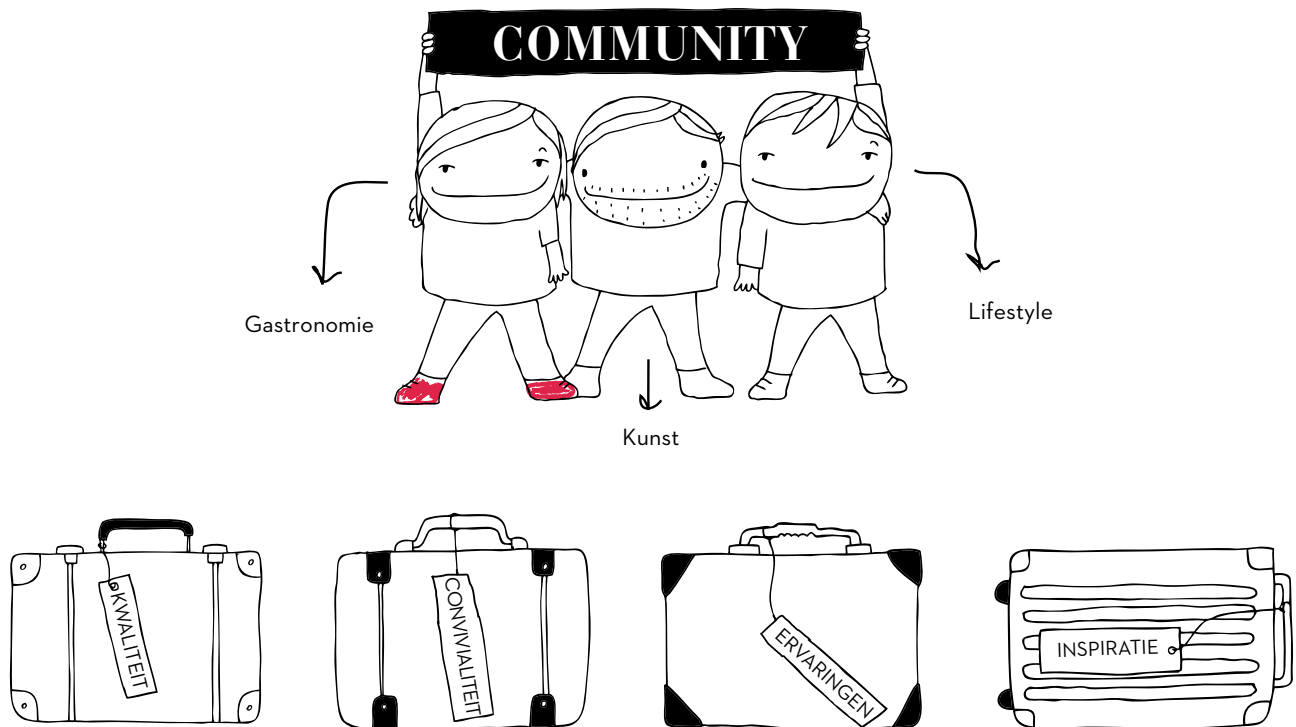
- 1 **Download de applicatie ADmented gratis** (beschikbaar via Google Play en in de App Store). Doorblader uw magazine en vind voor elk 'verrijkt' artikel het icoontje onderaan de pagina.
- 2 **Scan de volledige pagina** met uw tablet of uw smartphone (die is verbonden met het internet).
- 3 **Ontdek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

ADmented+



DOLCE WORLD =

Community for hospitality professionals



30.000

digitale
exemplaren
wereldwijd

SOCIAL MEDIA

Kanaal Z

6-
wekelijkse
nieuwsbrief
naar



35.000

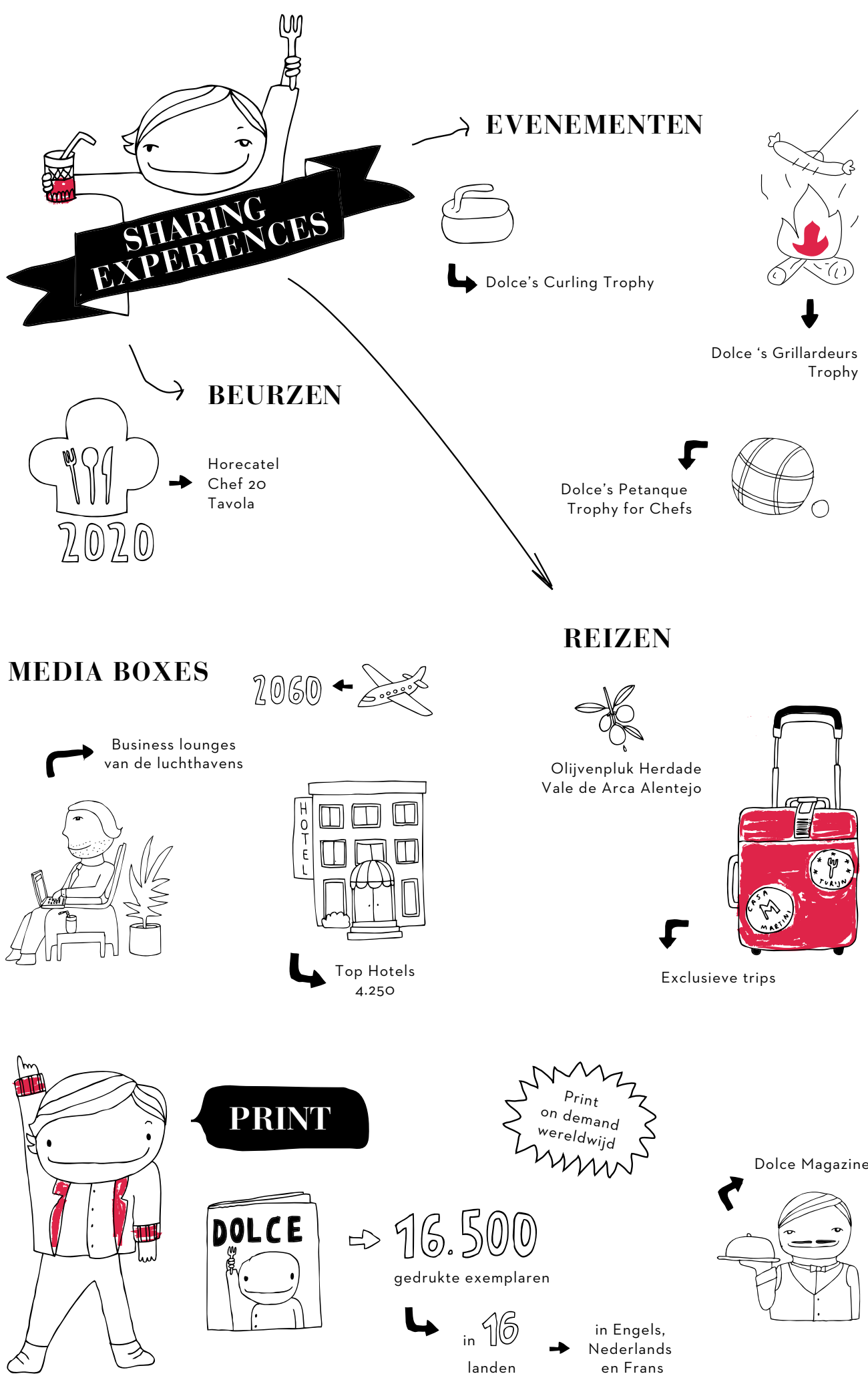
leden



sociale media
en website:

22.000 leden

(LinkedIn: 33.000 leden)





31

Het Molteni fornuis matcht de terroirkeuken van Durbuy

53

Knokke-Heist

De ART Tour in Knokke-Heist, een twee uur durende tocht met de elektrische citymobiel tussen verschillende kunstgalerijen en culinaire tussenstops.



8

Gloednieuwe Lys d'Or meteen een schot in de roos

Amper 3 maanden is restaurant Lys d'Or van Ignace Wattenberge open en hij wordt al onder de lof bedolven.



Verantwoordelijk uitgever // Jan De Kimpe // jan@dolcemagazine.be // Sharkin Invest bvba //
Redactieadres // Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist // jan@dolcemagazine.be // www.dolcemagazine.be //
Medewerkers // Michael De Lausnay // Wendy Huyghebaert // Catherine Lenoir // Kevin Stickens // 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.

74

Chaîne des Rôtisseurs

GALA: Jeune Chef Rôtisseur & Jeune Sommelier



14

Fourchette

Nog meer culinaire beleving tijdens 4^{de} editie Fourchette in Gent.



40

Winterhalter

Gastronomische tapas op een onberispelijk servies:
een winnend duo.



Gloednieuwe Lys d'Or meteen een schot in de roos



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Ekkow

Amper 3 maanden is restaurant Lys d'Or van Ignace Wattenberge open en hij wordt al onder de lof bedolven. Een interview met deze spontane en sociale chef kon dan ook niet uitblijven, zeker niet aangezien hij ook aan het experimenteren ging met de olijfolie van Herdade de Vale de Arca.

Een Bourgondische keuken met een eigen toets

Na een opleiding in Hotelschool Ter Duinen deed Ignace onder meer ervaring op in 't Molentje, Le bistrot d'Eygalières en Fleur de Lin. In 2018 werd hij ook uitgeroepen tot 'Eerste kok van België' met een eigentijdse versie van een noordzeetong op Normandische wijze. Drie maanden geleden opende de chef de deuren van zijn eigen zaak in Gent. "We bevinden ons middenin de artistieke wijk van Gent waardoor je ook verrassende kunst terugvindt in ons restaurant. De naam van ons restaurant is een verwijzing naar de Leie die op amper 200 meter van onze voordeur stroomt en bekend stond om haar gouden gloed door het roten van het vlas", geeft de chef aan. "Bij Lys d'Or gaan we voor de klassieke keuken waar ik mijn eigen toets aan geef. Een Bourgondische keuken met een knipoog en klassiekers met een eigen visie."

Terug naar de grandeur van vroeger

Niet enkel over de gerechten werd en wordt hard nagedacht, ook over de bediening en inrichting heeft de chef een uitgesproken mening. "We kozen voor een warm interieur met subtiele gouden toetsen. We vinden het ook belangrijk dat mensen ruimte hebben. Je moet vrijelijk kunnen praten, of je nu op romantische date bent of een zakelijk gesprek houdt, privacy is belangrijk. Verder willen we ook de grandeur van de bediening van vroeger terugbrengen. Zo fileren we bijvoorbeeld tarbot op de graat in de zaal en zijn we momenteel ook voorbereidingen aan het treffen om nog andere





bereidingen in de zaal af te werken. Verder beschikken we over een prachtige kaaskar en is een goed glas wijn nooit ver weg. We hebben een kwalitatieve en klassieke wijnkaart, maar bij de wijnen per glas en de aangepaste wijnen, zoeken we ook andere landen dan Frankrijk, Spanje en Italië op.”

In het vizier van Michelin

Dat de keuken van Ignace in de smaak valt blijkt uit de gesprekken in de wandelgangen. Zo zou Michelin op het punt staan het restaurant van een eerste ster te voorzien. “Hoe mooi dat ook zou zijn, het mag geen doel op zich zijn. Onze gasten staan centraal en die wil ik een goed gevoel geven. Ik probeer hen welkom te doen voelen door af en toe in de zaal te komen of aan tafel en als het kan hen uitgeleide te doen bij het verlaten van de zaak. Binnen 5 jaar wil ik nog altijd achter het fornuis van het restaurant staan met een even goed gevoel. We zitten bovendien op een fantastische, inspirerende locatie waardoor we steeds kunnen inspelen op de actualiteit, zo voorzien we bijvoorbeeld nu tijdens het Van Eyck-jaar aangepaste hapjes en ook rond de Gentse Floraliën gaan we wat doen. We hebben ons alvast de tijd gegund om te groeien en voorlopig halen we onze targets.

Olijfolie die er bovenuit springt

Ook olijfolie ontbreekt niet in de keuken van Ignace. “Uiteraard werk ik veelvuldig met olijfolie, maar ook een goede klont boter wordt niet gemeden. Zonder te overdrijven, natuurlijk.” Of ook de olijfolie van Herdade de Vale de Arca in de smaak viel? “Wees maar zeker! Het is een goede, fruitige olijfolie. Mensen verwachten misschien minder van een Portugese olijfolie, maar deze olijfolie springt er bovenuit en blaast kwalitatief heel wat andere olie weg.”

Tot slot wil Ignace nog afsluiten met een dankwoordje. “Hoewel mijn echtgenote niet in de zaak staat, is haar steun onmisbaar. Zonder haar en uiteraard ons fantastisch zaal- en keukenteam was dit niveau simpelweg niet haalbaar. Ik ben heel dankbaar en trots op iedereen die in dit avontuur is willen meestappen.”, besluit Ignace.

www.lysdor.be

www.valedearca.com

Brioche van olijf en Vale de Arca olijfolie met zeekat en mayonaise van lente-ui

+

INGREDIËNTEN & BEREIDING

150 gr bloem // 9 gr bakpoeder // 70 gr droge witte wijn // 3 eieren //

50 gr Herdade de Vale de Arca olijfolie // 2 gr tijm //

60 gr tapenade van olijven // 25 gr suiker // 2 zakjes inktvisinkt

Reinig de Belgische zeekat en snij ze fijn. Groene kruiden met olijfolie mixen totdat de olie 70°C bereikt en laten uitlekken in neteldoek. Inktvis kort bakken en afwerken met tijm.



Tartaar van Holstein kalf met parmezaan



INGREDIËNTEN & BEREIDING

60 gr kalfsvlees // 1 l water // 300 gr parmezaan //
100 gr water // 10 gr azijn // 15 gr suiker

Snij kalfsvlees in tartaar. Doe 1 liter water en 300 gram parmezaan in een vacuümzak en laat 24 uur stomen in een steamer op 85°C. Filter en klaar bij met eiwit. Doe daar de ingelegde beukenzwammen bij. Kort aanbakken en afblussen met azijn. Voeg olijfolie en ingelegd mosterdzaad toe. Blancheer 3 keer het mosterdzaad kort en leg op de mengeling van water, azijn en suiker. Werk af met olijfolie en basilicum. Dresseer de jus rond de tartaar en werk af met een paar druppeltjes groene kruiden.





Zeebaars met aardappelpuree en ratatouille



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Maak lange banden van gele en groene courgette, leg ze trapsgewijs en kruid af met peper en zout. Doe op de laag een weinig olijfolie van Herdade de Vale de Arca. Voorzie een laagje gesneden Romatomaten en kruid weer. Als laatste voorzie je twee laagjes aubergine. Gaar dit 20 minuten op 180°C en trek het vocht volledig uit de oven. Voeg de geprakte aardappel toe met dragon. Rol de ratatouille op en maak er een bloemetje van. Bak de zeebaars op het vel en kruid af met peper en zout. Voeg een vinaigrette van olijven en kerstomaten toe. Warm de olijfolie op met wat azijn en serveer bij de zeebaars.

Nog meer culinaire beleving tijdens 4^{de} editie Fourchette in Gent



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe, Pieter D'Hoop, Michaël de Lausnay

De voorbije 3 jaar groeide het culinaire event Fourchette uit tot een succesverhaal. In oktober - net iets later op het jaar dan de voorbije jaren - staat er een 4^{de} editie op het programma. De organisatoren Joost Arijs, Elke De Baerdemaeker en Thomas Schmidt beloven dezelfde topkwaliteit en beleving, maar wel in een nieuw jasje.



“Beschouw het concept gerust als een groot restaurant op topniveau.”

Hét culinaire evenement van Gent

In 2016 werd de eerste editie georganiseerd en ondertussen groeide Fourchette uit tot hét culinaire evenement van Gent en ver daarbuiten. “De naam verwijst naar vier, omdat we het event met zijn vieren hebben opgestart en natuurlijk naar het Gentse woord voor vork. We vonden dat Gent een eigen culinair evenement verdiende en dan bij voorkeur met net iets meer beleving dan gebruikelijk was. Geen bonnetjes en aanschuiven, maar meer klasse, comfort en uitstekende culinaire gerechten van topchefs: Fourchette was geboren”, geeft Joost mee.



Inzetten op een culinaire totaalbeleving

Wat Fourchette anders maakt? “Eerst en vooral het feit dat je op voorhand kunt kiezen uit 2 menu’s, maar dan wel zonder de gerechten te kennen. Je kiest dus eigenlijk op basis van de chefs en hun visie. Verder zetten we sterk in op een totaalbeleving. Goed uitgelichte tafels, een glaasje champagne bij aankomst en een fijne vibe. Beschouw het concept gerust als een groot restaurant op topniveau. We vinden het belangrijk hoe en waar de gasten zitten, waar de chefs staan en dat gasten zelf het tempo van hun gerechtjes bepalen. Het afhalen van

de gerechtjes zorgt voor beweging en voor het feit dat je zelf het tempo kiest als gast”, haalt Thomas aan.

Een nieuwe locatie, nog meer beleving

De vorige 3 edities vonden plaats in de Eskimofabriek, maar de 3 organisatoren vonden het tijd om een nieuwe schwing aan Fourchette te geven. “Voor de 4^{de} editie nemen we net iets meer tijd. De topchefs blijven behouden, net als de insteek en het concept, maar we willen nog meer beleving en kijken ook uit naar een andere locatie. De filosofie blijft, maar we willen

opnieuw verrassen en mensen triggeren. Veel kunnen we er nog niet over lossen”, grinnikt Elke. “Wat we wel al kunnen meegeven is dat we afstappen van de industriële sfeer, nog meer aandacht aan details gaan besteden en dat er weer heel wat topnamen op de affiche zullen prijken. Verwacht je aan een tiental topchefs.”

Stevig partnership met

Brouwerij Van Steenberge

Fourchette is niet enkel een topevenement, er is ook een gelijknamig bier. “Wel even aanstippen: het evenement was er eerst”, lacht

Joost. “In Brouwerij Van Steenberge vonden we een geweldige partner en bestaat er een hechte band. Het Fourchette bier werd in samenwerking met de brouwerij gemaakt en dit vlot drinkbaar bier, deelt dezelfde waarden als het evenement. Stijlvol, gastronomisch, maar toch toegankelijk. Heel wat van de deelnemende chefs hadden input bij het samenstellen van dit bier en dat proef je. Fourchette bier leent zich uitstekend tot foodpairing en verdient dan ook een prominent plaatsje op het event.”

Een evenement om fier op te zijn

Een exacte datum is nog niet bekend, maar de 4^{de} editie gaat waarschijnlijk het tweede weekend van oktober door. “Gasten kunnen bij ons op vrijdag- en zaterdagavond komen tafelen en op zondagmiddag. Goed voor drie keer 600 gasten. Voor € 95 krijgen ze gerechten van heel wat topchefs voorgeschoteld en voorzien we een glaasje champagne en koffie. Het menu kan aangevuld worden met gesuggereerde aangepaste wijnen en bieren, maar je kunt net zo goed een lekker flesje wijn bestellen. De focus ligt op de gerechten, de aanwezige topchefs en een gezellige avond. Onze drijfveer is immers een evenement van hoog niveau organiseren om trots op te zijn. We doen maar één evenement per jaar, maar dat moet dan wel af zijn”, besluit Thomas.





Interesse in het serveren van Fourchette in uw zaak?

Verkrijg een gratis fles Fourchette 75 cl,
dankzij de onderstaande promo code.

FOURCHETTEDOLCE2020

www.fourchette.beer

Actie enkel geldig voor de professionals en bij vermelding naam, adres en BTW- nummer van de zaak. Kies bij check out voor 'zakelijk adres', vul de gegevens in en verkrijg een gratis fles Fourchette 75cl.

Geldig tot 21 maart en zolang voorraad strekt.



Een workshop om van te smullen



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

Bij Hilux-Hillewaert staan ze niet enkel bekend om hun kwalitatieve keukens voor de horecaprofessional, de door het bedrijf georganiseerde workshops genieten onder-tussen ook een uitstekende reputatie. Op dinsdag 17 december vond bij Caillou in Knokke - Heist er weer eentje plaats. Onder de noemer Sel Gris vs Caillou, gingen de chefs van de restaurants de vriendschappelijke strijd aan.

De genodigden van Hilux-Hillewaert werden hartelijk ontvangen in de kleine, maar praktisch ingerichte keuken van het recent geopende restaurant Caillou. Zij kregen een free flow diner en workshop voorgeschoteld met telkens korte onderbrekingen. Tijdens deze pauzes kwamen Frederik Deceuninck (zaakvoerder van Sel Gris en partner in Caillou) en Sander van de Walle (jarenlang de sous-chef van Frederik en huidige chef en partner in Caillou) aan het woord. Zij wierpen een blik op de werking en de keuken van de beide restaurants en gingen dieper in op de verschillen tussen de beide zaken.





Twee zaken, twee concepten

Afgetrapt werd er met twee karakteristieke hapjes, waarbij Frederik voor een oester, afgewerkt met rode biet en appel ging en Sander een kroketje van ossetong met madeira serveerde. De ideale opener, waarna de heren zich bij het publiek introduceerden. Het verhaal van Frederik, die al op jonge leeftijd begeistert werd door koken, is genoegzaam bekend. Na in heel wat sterrenzaken ervaring te hebben opgedaan, besloot hij in 2007 met Sel Gris, een eigen zaak te openen. “Sindsdien kiezen we er voor een eigentijdse keuken, maar dan wel gebaseerd op mijn klassieke achtergrond. In de loop der jaren hebben we uiteraard een eigen stijl ontwikkeld die duidelijk in de smaak valt”. Een stelling die Sander beaamt. Na 4 jaar aan de zijde van Frederik als sous-chef, was vorig jaar het moment aangebroken om de vleugels te spreiden en met Caillou voor een eigen verhaal te gaan, weliswaar daarin bijgestaan door Frederik.

Caillou helemaal anders dan Sel Gris

“Waar we zijn van vertrokken met Caillou? Wel het concept moest eigenlijk alles zijn wat Sel Gris niet is, anders had het weinig nut een nieuwe zaak te openen”, lacht Sander.

“We gaan voor een speelse, net iets minder formele aanpak, zonder aan kwaliteit in te boeten. Culinaire maar met een twist. Daarmee denken we in Knokke een gaatje op te vullen. Dat je dat ook aan de gerechten merkt, werd tijdens de workshop duidelijk. Terwijl Frederik onder meer voor Cannelloni van zalm met gin tonic en komkommer, Tortellini van kingkrab met geitenkaas en raapjes en een Sorbet “Ode aan Luca” ging, koos Sander onder meer voor Nierroogkreeft Dubarry met kaviaar, hert met klassieke garnituur en een banana split. Gerechten die de deelnemers wisten te smaken.

Een uniek ‘broodmoment’

Nog een onderscheid tussen Sel Gris en Caillou? Het ‘broodmoment’. Bij Caillou staat er immers niet de hele tijd brood op tafel, maar werd er een specifiek moment tussen de hapjes en het voorgerecht in gecreëerd. “De mosterd gingen we daarvoor halen in het buitenland. Tijdens dit moment scheppen we een deel- en smeermomentje. Niemand mist op deze manier het brood, dat trouwens enkel in België in zowat alle restaurants op tafel komt. Op deze manier tillen we het brood naar een hoger niveau. We zorgen er wel voor dat mensen die bij ons aan

“Sindsdien kiezen we er voor een eigentijdse keuken, maar dan wel gebaseerd op mijn klassieke achtergrond.”



tafel schuiven, hun hapjes al bij het aperitief geserveerd krijgen, waardoor deze hapjes eigenlijk de gasten verwelkomen en er ruimte komt om het brood later te serveren”, geeft Sander mee.

“De kwaliteit van de keuken staat bij mij centraal bij het kiezen van een keuken.”

Topkwaliteit en topservice gaan hand in hand

In hun visie op een de kwaliteiten waar een topkeuken aan dient te voldoen, zitten de chefs dan weer volledig op dezelfde golflengte. “De kwaliteit van de keuken staat bij mij centraal bij het kiezen van een keuken”, geeft Frederik aan. “Het uitzicht en de uitstraling komt pas op de tweede plaats. Het feit dat we met onze keuken van Hilux-Hillewaere de voorbije

13 jaar geen enkel noemenswaardig probleem hebben gehad, zegt veel voor mij. Af en toe eens een dichting die vervangen moest worden en klaar. Bovendien kunnen we rekenen op een topservice. Ik zie Patrick met Pasen nog onder onze wasmachine liggen voor een kleine herstelling”, grinnikt Frederik. “Een half uurtje later waren we terug aan de slag, dat zijn dingen die bijblijven én gewaardeerd worden.”

Voor de keuken bij Caillou werd dan ook voor dezelfde partner gekozen. “Het mag dan wel om een kleine keuken gaan, ze voelt perfect aan. Uiteraard konden we daarbij terugvallen op onze eerdere ervaring. Samen met Patrick van Hilux-Hillewaere hebben we de keuken uitgetekend, waarbij hij voor de vaktechnische ondersteuning zorgde. We hebben alle mogelijke opties voorzien op een kleine ruimte, waarbij ik als chef alles zie passeren. Zo is onze keuken niet enkel praktisch, maar kan ik ook snel schakelen”, besluit Sander.

Dat de gasten het verhaal van de heren én de gerechten wel wisten te smaken, bleek uit de enthousiaste reacties achteraf. Op naar de volgende!

www.hilux-hillewaert.be

www.restaurantcaillou.be

www.selgris.be



Oester met rode biet en ricotta

+



INGREDIËNTEN & BEREIDING

4 oester // 1 lente-ui schuin gesneden //
Brunoise rode biet // Brunoise appel //
limoensap // maanzaad // sjalot //
olijfolie // Merlotazijn

Schuim van Ricotta met rode biet

400 g ricotta // 200 g room // 200 g sap van
rode biet // 40 g pro espuma // 20 g Merlot
azijn // 20 draaien van de pepermolen //
10g zout // 3 blaadjes geweekte gelatine

De room opwarmen en hier de geweekte gelatine in oplossen. De rest van de ingrediënten in de thermomix doen, hieraan de room toevoegen en met een gematigde snelheid vermengen.

Afvullen in een espumafles en 2 patronen opsteken.

Vinaigrette van Sjalot en Merlot azijn

Sjalot fijnsnijden, kort aanbakken in een pan. Afblussen met Merlotazijn, aan de kook brengen en van het vuur nemen. De basis laten afkoelen, opwerken met olijfolie en afsmaken met peper en zout.

AFWERKING VAN DE OESTER

Maak een salade van rode biet met appel, leg deze op de onderkant van de schelp. Leg hierop een oester en nappeer lichtjes met de vinaigrette. Bedek met het schuim en werk af met de lenteui en het maanzaad.



Banana split



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Bananenparfait

150 g suiker // 30 g water // 120 g dooiers
7,5 g geweekte gelatine // 250 g room //
200 g mascarpone // 600 g bananenpuree
25 g water // 5 g Pisang Ambon //
1/2 vanillestokje

Klop de eierdooiers luchtig op. Kook het water en de suiker op tot 121°C en zet af. Smelt de geweekte gelatineblaadjes in de suikersiroop en giet de siroop al roerend door de dooiers. Voeg de mascarpone, vanillestokjes en de half opgeklopte room toe. Meng alles egaal en voeg de Pisang Ambon, het water en de bananenpuree toe. Doe in vormen en vries in. Haal 2 minuten voor het serveren uit de vorm en dresseer. Werk af met gesmolten chocolade.

Bananen crème

120 g melk // 25 g suiker // 30 g dooiers //
7,5 g Maizena // 100 g bananenpuree //
4 g gelatine // 50 g mascarpone

Kook de bananenpuree en de melk op. Klop een ruban van de suiker, de dooiers en de Maizena. Giet de kokende massa op de ruban en zet op het vuur. Breng al kloppend aan de kook, zet af en voeg de gelatine toe. Stort uit en sluit volledig luchtdicht af. Laat afkoelen, draai glad en voeg de mascarpone toe.

Chocoladesaus

100 g bittere chocolade // 50 g room //
scheutje water // 2,5 g Pisang Ambon

Kook de room, de Pisang Ambon en het water op. Voeg de chocolade toe en meng tot een egale massa.

Vanilleflan

160 g melk // 1 vanillestokje // 40 g suiker //
150 g room // 5 g elastic

Snij de vanillestokje open en haal de zaadlijsten er uit. Kook alles samen, zeef en mix en stort uit in een gewenste vorm. Vries in om ze makkelijker uit hun vorm te krijgen. Laat opnieuw ontdooien alvorens te serveren.

Crumble bresilienne/chocolade/banaan

75 g bloem // 50 g zachte boter //
25 g suiker // zout // 5 g dooier // 7,5 g eiwit

Meng alles en verdeel over een bakplaat. Bak af op 170°C gedurende 6 minuten. Meng regelmatig terwijl het bakt. Koel af en maal fijn. Neem 100 g van deze crumble en meng met gemalen bresilienne, fijngemalen chocolade en gemalen gedroogde banaan. Voeg een snuifje zout toe.

Chocoladeflan

125 g melk // 25 g room // 20 g suiker //
7,5 g Maizena // 22 g dooier //
100 g bittere chocolade // zout

Kook de melk en room op. Maak een ruban van de suiker eieren en Maizena. Giet de kokende massa op de ruban doe in de thermomix. Voeg ook de chocolade toe. Draai glad, voeg een snuifje zout toe en stort uit.

Chocosponge

100 g eigeel // 300 g eiwit //
60 g amandelpoeder 100% // 50 g bloem //
70 g suiker // 20 g cacaopoeder //

Alles samen mixen in de thermomix en laten rusten. Doe in spuitfles en vervolgens in kartonnen bekertjes spuiten. Spuit ze halfvol en bak 45 seconden op 800 watt af in de microgolfoven.

Nougatine chocolade

600 g fondant // 500 g glucose //
20 g cacao

Kook, voeg de cacao erbij, laat uitharden om vervolgens te cutteren. Werk af met verse banaan en blaadjes.

Verstegen Gomasio

We leven en eten steeds bewuster. Een trend die u als chef waarschijnlijk dagelijks om u heen ziet. Het gebruik van minder zout is daar zeker 1 van. Geïnspireerd door deze trend keken wij naar de gebruiken van de gezondste en langstlevende bevolking te wereld: de Japanse. Het resultaat? Gomasio, een serie producten om uw gerechten perfect op smaak te brengen/te boosten. Maar dan met veel minder zout. Gomasio is een smaakvol bewijs dat gezond ook echt lekker kan zijn!



Gomasio Black Lampong Pepper

De Gomasio Black Lampong Pepper omvat alle eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met zwarte Lampong peper.

Door het drogen (branden) in de hete zon krijgt de zwarte peper zijn typische diepe/ aromatische smaak. Het stimuleert de spijsvertering en het centrale zenuwstelsel / bevordert de werking van de lever en de alvleesklier. Daarnaast is zwarte peper essentieel voor de werking van kurkuma in het lichaam.

De nootachtige smaak van sesam en de frisse toets van koriander worden ondersteund door het warme aroma van zwarte peper. De Gomasio krijgt daardoor een extra dimensie. Het is warm, kruidig, fruitig en pikant.

Bij het kruiden met de Gomasio Black Lampong Pepper krijgen alle andere smaken in een gerecht een natuurlijke boost. Zelf ervaar je al snel een warm en rond mondgevoel. Kan dagelijks gebruikt worden om gerechten extra smaak te geven.

Toepassingen:

- De Gomasio Black Lampong Pepper is omwille van de warme, volle smaak een smaakbooster voor allerlei soepen, salades, sauzen en stoofpotjes.
- Een topper in combinatie met sojasaus.
- Heerlijk in hartige smoothies.
- Broodjes en panini's.
- Garnalen-, kaas- en vleeskroketten krijgen een veel diepere smaak.
- Probeer ook eens op frietjes en gepaneerde gerechten.
- Groenten (gekookt, gegrild of gebakken).
- Op tafel een potje olijfolie samen met een potje Gomasio Black Lampong Pepper om brood in te dippen.
- Gomasio Black Lampong Pepper is te gebruiken als gezonde en verfijnde variant van het klassieke peper en zout.



Enjoy great taste

Altoni - Kelderman - Didess - Viva Sara

Restaurant en Hotel Noorderlicht

**De klassieke keuken overgoten
met Albanese gastvrijheid**



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

Aan de prachtige Damse Vaart in Damme vind je Restaurant en Hotel Noorderlicht. Chef Ludovic Allemeersch en de charmante gastvrouw Liljana Leko runnen deze zaak met veel liefde, zorg en een fikse dosis Albanese warmte. Ingrediënten die de klassieke Belgische keuken die hier wordt geserveerd, net dat tikkeltje extra geven.



Focus op klassiekers uit de Frans-Belgische keuken

Chef Ludovic deed ervaring op bij heel wat horecazaken en in verschillende functies alvorens enkele jaren geleden samen met Liljana Restaurant en Hotel Noorderlicht op te starten. “We kiezen hier resoluut voor de klassieke Frans-Belgische keuken zonder franjes”, geeft de chef aan. “Denk maar aan een lekker stukje ongleit à l’échalotte of een vers stukje noordzeervis. Maar de publiekstrekker is ongetwijfeld onze paling. Binnenkort pakken we trouwens uit met een Paling Noorderlicht met getomateerde room, garnaaltjes en basilicum. Onze klassieke gerechten combineren we met een uitstekende wijnkaart met enkele bekende namen.”

Overnachten in een idyllische setting

De zaak trekt een iets ouder publiek aan, terwijl fietsers en wandelaars, zeker in de zomer makkelijk de weg vinden naar het terras. “We zitten hier luttele kilometers van Knokke en de polders. De idyllische setting trekt dan ook heel wat toeristen aan. Daar spelen we met onze 2 kamers op in. In kamer ‘De Jagers’ kunnen 2 personen overnachten, terwijl in kamers ‘De Vissers’ plek is voor 4 personen. Daarnaast kunnen er hier ook feestjes plaatsvinden. Reken op 50 mensen binnen in de zaak en tot 250 personen in de zomer als het buiten kan”, vult Liljana aan.

*“Wij kiezen resoluut voor
de klassieke brasseriekeuken.”*



Kwalitatieve producten die overtuigen

Ludovic ging voor de reportage aan de slag met de producten van Altoni, Kelderman, Viva Sara, Didess en R&D Revolution. “Zelf geef ik de voorkeur aan eigen bereidingen, maar ik moet zeggen: de kwaliteit van deze convenience producten is uitstekend. Van Altoni ga ik zeker nog eens de verse pasta proberen en ook de thee van Viva Sara viel in de smaak. Die hadden we al in huis, maar we overwegen nu ook de koffie af te nemen. Ook met de basisproducten van Didess had ik al wat ervaring. Met deze producten lekkere gerechten creëren is helemaal niet moeilijk. Voor een zaak die de hele dag open is en soms kampt met tijdsgebrek, bieden ze zeker en vast een geweldige oplossing”, geeft de chef mee.

Albanese gastvrijheid gecombineerd met topkeuken

Waarmee ze bij Noorderlicht behalve met de klassieke en eigen bereidingen het verschil maken? “Wij stellen de gast centraal”, glundert Liljana. “Meer nog, we zijn soms te overbezorgd. We vinden het beide belangrijk dat gasten hier op hun gemak zijn. Mensen komen hier om de typische Belgische keuken te ontdekken in een landelijke omgeving en we willen dan ook alle stress wegnemen. In de Albanese cultuur is het ontvangen van gasten een eer en is er een belangrijke plek voor gastvrijheid, die lijn willen we hier doortrekken”, besluit Liljana.



www.noorderlicht.be

www.didess.be

www.altoni.be

www.kroketjes.be

www.vivasara.be

Zelfgemaakte Kaaskroketjes van Oud Brugge met Marokkaanse Chili Peepertjes Parmezaan en Waco Taco Koekjes van Didess



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Voor de kaaskroketten

200 gr boter // 220 gr bloem //

360 gr Oud Brugge kaas // peper en zout

// muskaatnoot // 1 l melk // 4 eierdooiers //

160 ml room // 6 gelatine blaadjes //

5 Marokkaanse chili's

Maak een roux met boter en de bloem en voeg er een liter melk aan toe. Kruid de kaas af met met peper, zout en muskaatnoot. Voeg vervolgens de gelatine blaadjes, die je vooraf hebt laten weken in koud water toe. Maak een binding met de eierdooiers en de room en voeg dit toe.

Meng alles goed. Plaats de bereiding in een schotel en dek af met vershoudfolie. Laat dit een nacht opstijven.

Snijd de vorm uit die je wenst en paneer met panko. Serveer met een gegrilde chili en waterkers.





Ravioli Altoni met buratta & limoen met Basilicum pesto en Didess Mini Amelioras van Thaise Basilicum en geconfijte kerstomaatjes



INGREDIËNTEN & BEREIDING

pesto van basilicum // 4 handen vol basilicum // 50 gr gegrilde pijnboompitten // 1 teentje look //
100 ml olijfolie // 50 gr parmezaan

Kook de ravioli 5 minuten in gezouten water. Mix alle ingrediënten in een blender en meng er de parmezaan doorheen. Doe tomaatjes in een ovenschotel met olijfolie en pesto. Gaar ze in de oven op 180°C. Dresseer met een schijfje limoen en frozen basilicum spheres van R&D Revolution.

Kelderman Karnemelkpuree met handgepelde grijze garnalen, gegrilde breydelham, spiegelei en croutons



BEREIDING

Leg de puree, gegrilde breydelham, puree, grijze garnalen, puree met een serveerring in laagjes. Werk af met een spiegelei er bovenop.

Serveer met croutons en beurre noisette.



Ice tea “Antigua” Viva Sara met rode vruchten en zelfgemaakte muntbonbons



INGREDIËNTEN & BEREIDING

100 ml muntthee // suiker //
sap van één citroen // 2 gelatine blaadjes

Laat de muntthee met citroen en suiker afkoelen tot 35°C. Voeg de vooraf gekoelde gelatine blaadjes toe. Giet dit in vormpjes en zet de bereiding minimaal 2 uur in de koelkast. De Antigua thee met suiker en citroen moet je eerst opwarmen, laten afkoelen in de koelkast en vervolgens serveren met rood fruit en mustnoepjes.



Molteni

Bij Gastropub Gaspard zijn ze verzot op Molteni!

+

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

Gepassioneerd, anders kun je chef Jurgen Maene van Gaspard Gastropub Barvaux niet omschrijven. Hij ademt passie voor koken uit, maar zijn grootste liefde naast echtgenote Véronique Delbar? Zijn Molteni gasfornuis!



Ondertussen staat het koppel al 3 jaar aan het roer van de zaak, die een trouw publiek trekt in de Belgische Ardennen. “3 jaar geleden hebben we de stap gezet naar een eigen zaak in Barvaux. We serveren hier een typische terroirkeuken met liefde voor het product en tradities. Hier moet je wel kort op de bal spelen, want de boeren zijn hier nog echt boeren en aan de juiste producten geraken is geen evidentie. Daarbij beschouw ik Johan Segers van ‘t Fornuis als mijn grote voorbeeld. We tellen 14 plaatsen, maar om het comfortabel te houden aanvaarden we maar 12 gasten tegelijkertijd. Zo heeft iedereen de tijd om ontspannen van de maaltijd te genieten”, geeft Jurgen mee.

Molteni als lid van het gezin

De eyecatcher van de Gastropub is ongetwijfeld de Molteni stoof. “De Molteni is mijn kindje”, lacht Jurgen. “Het is werkelijk een fantastisch toestel en dit fornuis was dan ook het uitgangspunt van dit restaurant. Al de rest is er eigenlijk rond gebouwd. Het is een plezier om mee te werken en het werkt altijd zonder enige hapering. Je voelt de warmte, ervaart de kracht en het is dan ook niet voor niets dat ze Molteni de Rolls van de stoven noemen.

“Stuk voor stuk vallen de gasten voor de charmes van Molteni en willen ze er eentje in huis.”

Dat kan ik alleen maar bevestigen. Ik heb het toestel voor een heel faire prijs op de kop kunnen tikken en dat was zakelijk misschien wel de beste beslissing uit mijn leven. Het fornuis matcht uitstekend met de typische terroirkeuken die ik hier serveer.

Bovendien springt het gasfornuis onmiddellijk in het oog bij iedereen die hier binnenkomt. Stuk voor stuk vallen de gasten voor de charmes van Molteni en willen ze er eentje in huis. Elke dag blink ik het toestel tot in de kleinste hoekjes op, noem het gerust respect.”

Een kok in hart en nieren

Na een aantal omzwervingen heeft de chef zijn plekje in Barvaux gevonden. “Noem me alsjeblieft geen chef, zo bekijk ik mezelf niet. Ik ben een kok. Ik geniet van het koken en het bedienen van gasten, maar beschouw me zeker niet als een dirigent die anderen aanstuurt. Daar voel ik me niet goed bij, laat mij maar creatief koken. Gelukkig heb ik naast mij mijn echtgenote Véronique, die het financiële brein is van de zaak. Al 30 jaar doen we na de service samen het papierwerk en dat loopt wonderwel. Zonder haar had ik nooit in Barvaux gezeten.”

Altijd een beetje vakantie

Maar waarom Barvaux? “De Ardennen kun je vergelijken met de zee. Hier heerst altijd een vakantiegevoel en de mensen zijn vaak

licht euforisch. Dat maakt het voor iedereen aangenaam. De warmte hier is onevenaarbaar en daar komt nog bij dat je hier echte natuurmensen treft met respect voor de seizoenen.”

Mikken op de feel-good factor

Feel-good, daar draait het om in Gastropub Gaspard. “Mensen een goed gevoel geven en in de watten leggen, wat kun je nog meer wensen?”, glundert Jurgen. De nostalgie druipet hier van de muren en meer moet dat niet zijn. Met Molteni en Véronique aan mijn zijde, kan ik nog heel wat jaren genieten van Barvaux”, besluit Jurgen.

www.gaspard.site

www.molteni.com





Kalfsblanquette



8 PERSONEN

INGREDIËNTEN & BEREIDING

Bouillon

1 teentje look // 2 wortel //
2 selder groen stengel // 1 grote ui //
laurier en tijm // 10 peperbollen //
krakeling van de buik van het kalf (parure) //
1 eetlepel zout // 2,5 l water

Laat de bovenstaande ingrediënten
zachtjes koken gedurende 20 minuten.
Zeef vervolgens.

Kalfsblanquette

1,2 kg kalfsvlees van de buik

Snij het vlees in grove stukken en voeg toe
aan de bouillon. Laat dit gedurende
90 minuten op het vuur sudderen.
Verwijder de onreine deeltjes die komen
bovendrijven met de schuimspaan. Haal
indien nodig het vlees zachtjes uit en bind
de bouillon met 120 gr roux (50 gr boter en
70 gr bloem). Houd een liaison bij de hand
voor de afwerking, bestaande uit
40 gr room en 1 eierdooier.

Garnituur

300 gr kalfsgehakt // 1 ei // 1 eetlepel
chapelure // 500 gr Parijse champignons //
1 citroen // 300 gr zilveruitjes

Meng het gehakt met peper, zout,
eierdooier en een lepel chapelure.

Pocheer dit gedurende 2 minuutjes en
bewaar de jus.

Stoof de champignons kort aan in boter,
blus met citroen, kruid af met peper en
zout. Bewaar de jus.

300 gr zilveruitjes

Pel de zilveruitjes en stoof aan. Voeg na
het glazig worden van de uitjes de balletjes
en de champignons toe samen met de jus.
Laat goed sudderen.

AFWERKING

Neem de bouillon, voeg het vlees toe en
warm de garnituur op. Voeg op het laatste
de liaison toe en het sap van citroen
volgens eigen smaak.

De ontwikkeling en toekomst van technologie in de horeca



Tekst: Lightspeed | Foto's: Lightspeed

Lightspeed gelooft dat ondernemen voor iedereen is. Het flexibele, mobiele alles-in-één kassasysteem helpt ondernemers bij het nemen van datagedreven beslissingen en het creëren van een onvergetelijke ervaring voor hun gasten. Met hun toegankelijke technologie draagt Lightspeed bij aan de groei en ontwikkeling van ondernemingen die het straatbeeld verrijken.

In de afgelopen jaren heeft technologie zich onmisbaar weten te maken in de horeca. Naast goed eten en service van hoog niveau is het het inschakelen van de juiste technologie de manier waarop een restaurant zich kan onderscheiden van de concurrentie. Wat zijn de belangrijkste recente ontwikkelingen, en hoe passen horecaondernemers deze technologie toe in hun zaak?

De centrale rol van het kassasysteem

Een horeca kassasysteem is al lang niet meer alleen een plek waar u met uw gasten afrekent. Tegenwoordig vormt uw kassasysteem het hart van uw onderneming, en is het een van de belangrijkste tools waar u in investeert.

Een modern systeem zorgt ervoor dat administratieve zaken als het inroosteren van uw personeel en het bijhouden van uw voorraad

een stuk sneller worden afgehandeld. Daarnaast maakt u dankzij opties zoals modifiers en een flexibel aanpasbaar vloerplan het werkproces van uw medewerkers een stuk makkelijker. Zo verhoogt u niet alleen hun efficiëntie (en dus uw omzet), maar kunt u ook uw gasten beter én sneller helpen.

Sam van Houcke, chef van restaurant Maste uit Gent, zegt het volgende over de belangrijke rol van het kassasysteem in zijn zaak:

"Het kassasysteem is essentieel in ons restaurant. Lightspeed werkt voor ons perfect dankzij de gebruiksvriendelijkheid, de snelheid en de data-inzichten die je via de backoffice kan verkrijgen. Deze technologie helpt ons dag in dag uit bij onze werkzaamheden. Zo kunnen we meer kwaliteit bieden aan onze gasten."

Sam van Houcke, Maste







Optimalisatie aan de hand van data

In dezelfde lijn als het belang van een modern kassasysteem, ligt de opkomst van het gebruik van data. De klant is dan misschien koning, data staat op een goede tweede plek. Het belang van data is over de afgelopen jaren in verschillende industrieën toegenomen, maar nergens leek de impact zo groot als in de horeca. In de branche waarin alles draait om het bieden van de best mogelijke ervaring, blijft natuurlijk altijd de vraag: wat maakt een ervaring beter? Data inzichten kunnen ervoor zorgen dat u meer leert over de voorkeuren van uw gasten, en daar vervolgens uw werkwijze op aan kunt passen.

U kunt de piekmomenten in een dag, week of jaar meten, uw personeelskosten afwegen tegen uw omzet, de meest populaire gerechten noteren, of belangrijke klantdata verzamelen door uw gasten te vragen over hun allergieën en voorkeuren. De volgende vraag is wat u met deze verzamelde informatie kunt doen. De Brusselse keten Ballekes zet de data die ze met behulp van hun kassasysteem verzamelen in om hun meerdere locaties zo efficiënt mogelijk te beheren:

"Technologie staat centraal in ons leven. Dankzij de technologie van Lightspeed kunnen we gedetailleerde, nauwkeurige rapporten, analyses, en samenvattingen uitdraaien. In een handomdraai krijgen we een overzicht van al onze verkopen. Ik kan de stand van zaken op afstand bekijken, in real-time de verkoop opvolgen en de positieve en negatieve punten van elke vestiging analyseren. Het is een ongelooflijke tijdsbesparing - en met drie restaurants is tijd erg kostbaar."

Florence Van Leuven, Ballekes

De toename van digitale horeca apps

Elk jaar worden er nieuwe applicaties gecreëerd voor de horeca. Apps als Resengo, die reserveringen automatiseert, en Lightspeed Delivery, die online bestellingen van maaltijdbezorgers zoals Deliveroo en UberEats op één plek verzamelt, maken het management van restaurants efficiënter. Het is om die reden de moeite waard om op de hoogte te blijven van nieuwe software. Zodra u weet wat de meest tijdrovende processen zijn in uw onderneming, kunt u de juiste app vinden om dit proces te automatiseren.

Een hele nieuwe gastervaring

Uiteindelijk draait het allemaal om tevreden gasten, en dat is ook het doel van technologie in de horeca: het verhogen van de efficiëntie, zodat er meer tijd overblijft voor het creëren van de best mogelijke gastervaring. Er zijn enkele technologieën die dit principe naar een hoger niveau tillen, en de gastervaring iets specialer maken.

Bijvoorbeeld, een Self Order Menu maakt het mogelijk voor gasten om direct vanaf hun eigen tafel via een tablet te bestellen. Op die manier krijgen uw gasten de volledige controle over hun avond. Daarnaast voorkomt u mogelijke fouten en slechte communicatie.

Virtual Reality (VR) en Augmented Reality (AR) zijn de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van 'ervaringstechnologie'. Hierbij draait het voornamelijk om het storytelling-aspect van de gastervaring. AR wordt op dit moment voornamelijk ingezet om het menu door middel van hologrammen te visualiseren, wat de kans op een teleurstellende bestelling drastisch verkleint.

“Het kassasysteem is essentieel in ons restaurant. Lightspeed werkt voor ons perfect dankzij de gebruiksvriendelijkheid, de snelheid en de data-inzichten die je via de backoffice kan verkrijgen.

Sam van Houcke, Maste

VR wordt bijvoorbeeld gebruikt om meer te vertellen over de herkomst van de ingrediënten in een bepaald gerecht. Dat niet alleen: zicht heeft invloed op uw smaak. Zo versterken donkere beelden bittere smaken, en hebben groentinten impact op de zuurheid van een gerecht. Deze technologieën zijn niet zozeer een doel, maar voegen een nieuwe - persoonlijke - beleving toe, waar de gast zich volledig in kan laten onderdompelen.

De verwachting voor de komende periode is dat de toon die in de afgelopen jaren is gezet zich alleen maar verder door zal ontwikkelen. Met behulp van technologie die de zakelijke kant van het ondernemen een stuk efficiënter maakt, krijgen ondernemers steeds meer tijd om zich volledig te richten op de ervaring die ze hun gasten mee willen geven.

Hoewel niet al deze technologie direct toepasbaar is in iedere horecaonderneming, laten resultaten zien dat het waard is om na te denken over welke technologie u kunt implementeren in uw onderneming, om er zo het maximale uit te halen.





Gastronomische tapas op een onberispelijk servies: een winnend duo



Tekst: Catherine Lenoir | Foto's: Bart Tanghe



Le Comptoir de Marie in Bergen is de 'place to be' voor fijnproevers die houden van een sterrenrestaurant waar de chef-kok iets verrassends uit zijn koksmuts tovert. Maxence Paris bereidt achter zijn fornuis zuidere tapas met toetsen uit de wereldkeuken. Voor deze opeenvolgende kleine gerechtjes kiest Maxence telkens weer producten van zeer goede kwaliteit en ... schitterend schoon servies. Voor deze laatste taak rekent hij op zijn bordenwasser én op Winterhalter.

In een klein straatje op enkele meters van de Grand Place in Bergen ligt Le Comptoir de Marie, een gastronomisch restaurant met een gezellige sfeer waar tapas stevast op de menukaart staan. In dit restaurant met één Michelinster vertoeven de gasten gemoedelijk aan de grote toog, waar ze zicht hebben op de kookkunsten van de 26-jarige chef. Op

de verdieping verwelkomt een kleine knusse ruimte de gasten in een intiemer kader.

Nieuwe uitdaging vóór 30^e verjaardag

Na zijn studies werkte Maxence Paris in La Laiterie, destijds een sterrenzaak in het Franse Rijsel. Daarna vervoegde hij de keukenbrigade van Christophe Hardiquet in



*“Ik wilde zelf graag chef zijn
en mijn eigen stempel drukken.”*



Bon Bon (2 sterren) in Brussel. Hij klom er op tot souschef, een ervaring waaruit hij enorm veel heeft geleerd. “Ik wilde vóór mijn dertigste een nieuwe uitdaging aangaan”, geeft de jonge chef toe. “Ik wilde zelf graag chef zijn en mijn eigen stempel drukken.”

Samenwerking in vertrouwen

Het was Luc Broutard die hem deze kans gaf en hem aanbood om als chef-kok voor Le Comptoir de Marie te werken. Luc Broutard is geen onbekende in de Bergense gastronomie. Naast Le Comptoir de Marie heeft hij nog vijf andere restaurants: La Table du Boucher, La Madeleine, Le Chalet, La Banque en het nieuwe Italiaanse gastronomische restaurant La Tavola dat hij samen met zijn zoon Charles uitbaat. “Luc vertrouwde me en gaf me enorm veel vrijheid”, legt Maxence uit. “Het is zo'n groot plezier om met hem te mogen werken.” Sinds zijn start bij Le Comptoir in mei 2019 heeft Maxence al getoond wat hij in zijn mars heeft. Hij slaagde erin om de felbegeerde ster van de befaamde Rode Gids te behouden.

Tapas uit alle hoeken van de wereld

Inspiratie voor de kleine gerechtjes haalt Maxence uiteraard uit Spaanse tapas. Maar sinds hij de chef-kok achter de potten en pannen is, doordringt hij zijn tapas met invloeden uit de wereldkeuken. “Deze afwisseling vind ik heel fijn, hoewel het idee achter de tapas wel behouden blijft. Ik werk met meer producten. Wat ze met elkaar gemeen hebben? Ze moeten kraakvers en van uitstekende kwaliteit zijn. Groenten, mergpijp, truffels, vlees of langoustines: voor mij is elk ingrediënt even belangrijk. Ze moeten vol smaak zijn”, benadrukt de chef.

Bergen staat bekend als een gezellige stad van gastronomie en Le Comptoir de Marie past hier perfect. Toeristen die de stad met haar beroemde ‘Ducasse’ komen bezoeken, zijn er hartelijk welkom.

*“Zonder onze
bordenwasser staan
we nergens.”*

De tapas worden in kleine bordjes opgediend. En het spreekt voor zich dat de vaat altijd onberispelijk schoon moet zijn. “De bordenwasser wordt vaak over het hoofd gezien, maar zonder hem staan we nergens. Hij heeft een heel belangrijke taak om onze service te laten slagen.” In Le Comptoir de Marie bestaat een menu uit zes gangen per persoon. Dat zijn dus heel veel bordjes ... “Ik heb veel respect voor onze bordenwasser en hij heeft het geluk om met uitstekende apparatuur te kunnen werken. Dit is onmisbaar in een restaurant als het onze met een open keuken. We hebben een vaatwasmachine van Winterhalter. Ik ben er zeer tevreden van. Onze glazen en borden komen telkens weer schitterend schoon uit de machine. Ik had er nog nooit problemen mee.” Gastronomische tapas en een onberispelijk servies zijn beslist een winnend duo!

www.lecomptoirdemarie.be

www.winterhalter.com

Sint-jakobsnoot, parmezaan, knolselder & zwarte truffel



4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

4 mooie sint-jakobsnoten

Voor de crumble

200 g geraspte parmezaan //
120 g bloem // 65 g water //
2,5 g zout // 4 g verse gist //
5 g olie // inkt van inktvis

Voor de crème van parmezaan en knolselder

een halve knolselder //
500 g melk // 500 g vloeibare
room met 40 % vetgehalte //
200 g geraspte parmezaan

Afwerking

zwarte truffel *Melanosporum*
(vers)

BEREIDING

Voor de crumble (de avond voordien klaarmaken)

Maak het zwarte brood:
doe het water, de gist, de olie en
de inkt van inktvis in de mengkom van
de keukenrobot. Plaats de deeghaak erop.
Voeg dan de bloem en het zout toe en
knead alle ingrediënten gedurende
5 minuten. Maak een bol en vouw om. Laat
het deeg een half uur rijzen en plaats het
dan 20 minuten in een oven van 180 °C.

Maak de parmezaankoekjes:
spreid de parmezaan in één laag uit in een
pan die lichtjes met olie is ingevet. Laat
de parmezaan bakken totdat hij loskomt en
haal hem dan van het vuur. Snijd het brood
in heel fijne sneetjes en leg ze vervolgens
op een ovenplaat. Bak ze 6 minuten in
een oven van 160 °C.

Verkruimel de parmezaankoekjes en het
zwarte brood een beetje met de handen.

Voor de crème van parmezaan en knolselder

Laat de room voor de helft inkoken en voeg
dan de geraspte parmezaan toe. Snijd de
knolselder in blokjes en laat ze in de melk

koken in de Thermomix. Mix de gekookte
knolselder. Voeg gelijke hoeveelheden van
beide crèmes samen en breng op smaak.

DRESSERING

Schenk de warme crème op de bodem van
het bord. Leg de sint-jakobsnoot (aan beide
kanten lichtjes gebakken) op de crème.
Rasp rijkelijk de truffel erover. Werk af met
de crumble.





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 met de steun van de “**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**”.

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 6 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 7 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 ingrediënten waarbij 4 culinaire barbecue gerechten gecreeerd 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 + bedlinnen. Handdoeken dienen zelf te worden meegebracht
- Sanitaire voorzieningen met warm en koud stromend water
- Ruimte(n) voor open vuur
- 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 vuur 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 op maandag 6 april van 11.00-20.00 van LPM adventure Valley naar de glamping... dit is ook te voet te doen voor de sportievelingen vanuit het centrum van Durbuy.
- 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 events@lpm.be of bel 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***,
Jean - Baptist Thomaes**, **Archibal de Prins**, **Isabelle Cornette**

*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 quoterings 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.



Sligro-ISPC als peper en zout. Samen sterker!



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Sligro-ISPC



De overname van ISPC door het Nederlandse Sligro is de voorbije jaren niet onopgemerkt voorbijgegaan. Hoog tijd om nog een versnelling hoger te schakelen. Wij spraken met marketing manager Ellen Dethaey over de veranderingen die op til staan en de toekomst van Sligro-ISPC.



*“We gaan naar één website,
één folder en één overkoepelende naam:
Sligro-ISPC.”*

Heel wat op til

Na de overname in 2017 van ISPC door Sligro vonden er al heel wat wijzigingen en vernieuwingen plaats. De komende jaren wordt er verder geïnvesteerd in aanpassingen op maat van de klant. “Ik wil openen met het feit dat vanaf eind maart de afzonderlijke naam ISPC verdwijnt”, trapt Ellen af. “We gaan naar één website, één folder en één overkoepelende naam: Sligro-ISPC. Dit is de volgende stap in het transformatieproces dat in november 2018 met de opening van de vestiging nieuwe stijl in Antwerpen, werd ingezet. Momenteel werken we nog met verschillende systemen, maar het is de bedoeling om binnen dit en twee jaar te komen tot één overkoepelend SAP-systeem voor de hele groep. Na het implementeren van ons nieuwe systeem zullen ook de vestigingen in Gent en Luik aangepakt worden en in een nieuw jasje worden gestoken. Dit alles gaan stroomlijnen vormt een hele uitdaging, dat is duidelijk. Het vergt verandering, investeringen en het beloven dan ook wilde jaren te worden. Maar dat maakt het ook zo boeiend”, glimlacht Ellen.

Inzetten op eigen sterke merken

Hoewel het Nederlandse concept verder in België wordt uitgerold, is er toch heel wat aandacht voor de lokale markt en klant. “Het feit dat er een volledig Belgisch managementteam werd aangetrokken bewijst dit”, geeft Ellen mee. “Het feit dat de naam ISPC verdwijnt wil niet zeggen dat het assortiment niet grotendeels behouden blijft. Klanten gaan hun vertrouwde producten nog altijd vinden en kunnen bestellen, al zullen er wel kleine assortimentswijzigingen zijn. Bovendien hebben we nog altijd onze eigen sterke en kwalitatieve merken als alternatief voor de A-merken. Op die eigen merken gaan we trouwens nog meer inzetten.”

Nieuwe webshop op komst

Ook aan de service wordt niet getornd. “We blijven inzetten op een combinatie van Cash & Carry en levering. We merken sowieso een stijgende trend in leveringen en dit voor alle vestigingen. Ook de webshop wordt dit jaar stevig onder handen genomen. Zowel in België als in Nederland is de webshop ondertussen het grootste verkoopkanaal. We



hebben nu een pilootproject lopen in België en het is de bedoeling nog dit jaar alle klanten over te zetten. Een volledig nieuwe shop volgt dan later dit jaar. Een state of the art site boordevol inspiratie.”

Beleving als grote troef

Naast de webshop blijven natuurlijk ook de fysieke vestigingen super belangrijk. “Daar gaan we nog meer voor beleving en proeverijen. Het succes van de proeftuin in onze Antwerpse vestiging bewijst dat dit werkt. Nieuwigheden uitspelen, mensen laten proeven en een doorgedreven productkennis bij onze medewerkers: we zetten er nog meer op in. We hebben dan ook fors geïnvesteerd in de opleiding van onze medewerkers.

Een sterke community

De hele community van Sligro-ISPC krijgt ook een stevige boost. “Loyaliteitsacties worden nog belangrijker. Vorig jaar hadden we een partnership met Studio 100 voor de musical 40-45 en dit jaar gaan we in Vlaanderen voor Daens. Klanten kunnen sparen voor een all-inclusive arrangement in het Studio 100 pop-up theater in Puurs. Meer dan 1.600 klanten zullen we op woensdag 10 juni ontvangen met walking dinner, gevolgd door het musical spektakel Daens. Een walking dinner

met 1.600 klanten en heel wat waardevolle contacten. We streven naar een enthousiaste community en willen klanten weer doen verlangen naar een volgend event en actie.”

“Ook onze stand op Horecatel mag gezien worden.”

Sligro-ISPC is er voor elke ondernemer

Tot slot blijkt Sligro-ISPC ook in te zetten op een nieuw segment. “Naast het uitbreiden van ons sales team, zetten we ook in op het ‘Fast Service segment’. Daarbij mikken we op bijvoorbeeld frituren en snackbars, die we met ons ruime assortiment makkelijk kunnen bedienen. Trouwens ook reguliere bedrijven kunnen bij ons terecht voor hun aankopen. Alle BTW-plichtige ondernemers vinden bij ons een ruim assortiment voor op kantoor. Elk bedrijf dat zijn bezoekers gastvrij wil ontvangen met topproducten vindt bij ons zijn gading”, besluit Ellen.

www.sligro-ispc.be

Knokke-Heist

De ecologische elektrische citymobiel van Invest-Mobile verovert Europa



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Ekkow



Invest-Mobile zag tien jaar het levenslicht. In die periode groeide de elektrische citymobiel en aanverwante elektrische voertuigen van het bedrijf uit tot een Europese Hype. Wij spraken met zaakvoerder Magdalena Suchora over de nieuwste trends, de toekomstige ontwikkelingen en de meerwaarde van de citymobiel. Een ding staat als een paal. Deze voertuigen hebben de tijdsgeest met zich mee.



Het alternatief voor de wagen in de binnenstad

Invest-Mobile mag dan wel gevestigd zijn in een uithoek van Knokke-Heist, dit zegt weinig over de schaalgrootte van het bedrijf. "Net buiten Knokke-Heist assembleren we onze elektrische voertuigen. Onze citymobielen vormen ongetwijfeld de speerpunt. Dit zijn kleine elektrische voertuigen met een bereik van zo'n 50 tot 80 km. Ze zijn gehomologeerd om de openbare weg te gebruiken en ze zijn ideaal om je binnen de stad te verplaatsen want ze zijn ecologisch, geluidloos en passen perfect binnen de hedendaagse groene trend. De passie van mijn echtgenoot ligt aan de basis van het bedrijf. Een tiental jaar geleden zagen we de kansen voor elektrische voertuigen. Je op korte afstand verplaatsen met de wagen wordt steeds moeilijker én het is vervuilend. Wij zochten naar een perfect alternatief om je toch, zonder te hoeven wandelen of fietsen, vlot binnen de stad te kunnen verplaatsen. We kunnen wel stellen dat onze oplossing enthousiast werd onthaald. De voorbije jaren zijn we dan ook stevig gegroeid", glimlacht Magdalena.





“De elektrische citymobiel uitproberen kan trouwens tijdens de ART Tour in Knokke-Heist. Tijdens deze twee uur durende tocht verplaats je je met het voertuig tussen verschillende kunstgalerijen en culinaire tussenstops.”

In de kijker tijdens de ART Tour

Invest-Mobile is met hun elektrische citymobiel in verschillende niches actief. “We hebben een groot aantal particulieren als klant. Zij gebruiken onze voertuigen om zich in de stad te verplaatsen. Dat kan, want ze zijn goedgekeurd voor de openbare weg. Heel wat mensen met een tweede verblijf aan zee zijn blij dat ze de wagen aan de kant kunnen laten en zich met een elektrische citymobiel kunnen verplaatsen. Je kunt er makkelijk een hele dag mee rondrijden en het voertuig vervolgens ‘s nachts opladen. Zo kan je fluister stil genieten van de natuur en/of de stad en de stress valt zo van je af”, glundert Magdalena.

De elektrische citymobiel uitproberen kan trouwens tijdens de ART Tour in Knokke-Heist. Tijdens deze twee uur durende tocht verplaats je je met het voertuig tussen verschillende kunstgalerijen en culinaire tussenstops. Zo versmelten gastronomie en kunst naadloos met elkaar. Een unieke en niet te missen belevenis.

Groeien in de hotelsector

Maar niet enkel particulieren vinden de weg naar het bedrijf. Zakelijke klanten staan eveneens aan te schuiven. “We mogen heel wat hotels, restaurants, vakantieparken en bedrijven tot ons klantenbestand rekenen. Zo worden ze ingezet voor geluidloze delivery, afvalophaling,

housekeeping en natuurlijk als shuttle voor randparkings tijdens events. Omdat we zelf de assemblage verzorgen kunnen we ook voertuigen op maat ontwikkelen. Quasi niets is onmogelijk. Zo hebben we ook al voertuigen gemaakt voor supermarkten die er boodschappen mee aan huis leveren en tal van kleine elektrische vrachtwagentjes die ingezet worden om de meest uiteenlopende taken uit te voeren. Een nieuwe belangrijke sector is die van de hotels. Vaak worden onze elektrische citymobiel als extraatje aangeboden bij de duurdere suites. Zo kunnen gasten in Knokke-Heist zich bijvoorbeeld moeiteloos verplaatsen naar het Zwin, Cadzand, Sluis en Damme. Enkele klinkende namen? We werken samen met het Waldorf Astoria, Air Republic en The Jane. Het Hotel De L’Europe in Amsterdam is eveneens klant. Heel wat hotels zijn op zoek naar manieren om zich te onderscheiden van de concurrentie en dan komen onze elektrische voertuigen goed van pas.”

Het tijdperk van golfkarretjes is voorbij

Inzake Europese wetgeving is alles veranderd wat betreft veiligheid en gebruik. Ze zijn nu in heel Europa toegestaan voor de openbare weg maar moeten voorzien zijn van een Europees gelijkvormigheidsattest m.a.w. de citymobiel is Europees gekeurd en een golfkar is dat niet.





De citymobiels worden soms vergeleken met golfkarretjes, maar ze kunnen veel meer. “Onze voertuigen zijn in principe gemaakt voor de openbare weg maar kunnen even goed gebruikt worden op het golfterrein. Er zijn verschillende formules. Ze kunnen zowel gehuurd als gekocht worden. We leveren ze in heel Europa voor gebruik op de openbare weg. Ondertussen hebben we ook in Spanje een filiaal en deze zomer openen we in principe een shop aan de Côte d’Azur in Frankrijk. Gezien we in de zomer verschillende keren daar onze voertuigen moeten afleveren voor verhuur aan hotels en consumenten die de citymobiels voor 3 maanden huren. Naast de eigen voertuigen importeren we ook de modellen van Garia en Imob, die wij in eigen huis assembleren. Vandaar dat wij makkelijk kunnen inspelen op vraag van de markt.

Dat ze de wind in de zeilen hebben voelt Magdalena duidelijk. Ze blijven dan ook innoveren. “De ecologische trend is nog duidelijker merkbaar en de vraag stijgt. We blijven dan ook nieuwe projecten ontwikkelen. Zo zijn we 5 jaar geleden van start gegaan met het Park&Drive project voor citymobiels, En sinds een jaar zijn wij met steden in gesprek. Klanten kunnen zo tot aan de rand van de stad rijden, hun wagen parkeren en vervolgens zich met de citymobiel binnen de stad verplaatsen. Ondertussen leveren ook onze e-shuttle bussen aan steden als Sint-Truiden, Brussel en Leuven om tijdens de feestdagen het stadsverkeer te ontlasten. We verhuren ze aan de uitbaters van parkings die ze als shuttle naar de binnenstad inzetten. Je merkt dat we nog niet aan de limiet zijn voor verdere groei”, besluit Magdalena.

www.knokke-heist.be

www.invest-mobile.com



Deleye

Deleye Products richt met diepgevroren topdesserts peilen op de horeca

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe

Vernieuwend, vooruitstrevend en kwalitatief, het zijn maar 3 woorden die je spontaan met Deleye Products kunt associëren. Deze wereldspeler in diepgevroren geraffineerde desserts zette de voorbije jaren een stevige groei neer. De horecamarkt - en dan vooral in de Benelux - blijft echter een pittige uitdaging. Het sein voor Carlos Deleye, zaakvoerder en bezieler van Deleye Products, om een tandje bij te steken.



**HORECATEL
STAND 6E18**

—
**TAVOLA
STAND 148**



Pasen 2020

“Carlos is als opgeleid patissier een echte specialist en kenner die al wat watertjes doorzwommen heeft. “Als ik de weg bekijk die we sinds 2009 hebben afgelegd, merk ik dat we een enorme evolutie hebben doorgemaakt. De invloed van Roger van Damme, de wereldberoemde patissier, met wie een samenwerking werd aangegaan en het wereldbekende concept ‘Elements’ werd ontwikkeld, is daarbij onmiskenbaar. We zijn nog meer gaan nadenken over patisserie. Het zorgde voor inspiratie, waarmee we ook industrieel aan de slag gingen. Hoe kunnen we die kennis nu ook op industrieel vlak naar de horeca brengen, was daarbij een belangrijke vraag. Een vraag die ons ook vandaag nog bezighoudt.”

Geen sant in eigen land

Deleye Products groeide de voorbije jaren stevig door, maar dan wel voornamelijk door te exporteren. “De Belgische markt blijkt moeilijk. We hebben het gevoel dat we zeker geen sant in eigen land zijn. Daarnaast is het ook een feit dat in ons land heel wat kwalitatieve patissiers zijn, iets wat je in het buitenland veel minder vindt. Onze producten en kwaliteit worden in het buitenland dan ook vaak meer naar waarde geschat dan hier. Dikwijls omdat onbekend, onbemind maakt. Met onze producten kunnen in de horeca topdesserts gecreëerd worden. We vernieuwen constant en leggen de lat voor onszelf bijzonder hoog. Zelf sta ik nog met mijn twee voeten in de praktijk. Ik houd voeling met de markt en volg geregeld bijscholing op de hoogte te blijven van de nieuwste trends en technieken.”

Om het maximale uit de producten te halen is wel wat discipline vereist. “Onze producten zijn super makkelijk in gebruik. Je moet ze echter wel tijdig uit de diepvries halen, diepgevroren op het bord plaatsen en de tijd geven om tot hun recht te komen. Wij zorgen eigenlijk voor de basis van desserts op topniveau, zodat de kok enkel nog moet creëren en mooi maken. Wij staan garant voor de essentiële productkwaliteit en smaak, maar de handleiding moet wel gevolgd worden.



Speciale creaties in beperkte oplage zijn gegeerd

Waarmee Delevey nog meer in het oog springt? “Ongetwijfeld met ons Amelioras gamma op basis van kruiden en bloemen. Hiermee fleur je elk gerecht in een mum van tijd op. Maar ook onze speciale creaties rond bijvoorbeeld Pasen, Valentijn, Moederdag en andere bijzondere dagen zijn gegeerd. We maken deze in beperkte aantallen en op is op. Snel zijn is dus de boodschap, maar dat weet de markt ondertussen. We merken sowieso dat onze klassiekers gegeerd blijven. Voor komende Pasen werken we zo aan een roomijsgebakje met praliné. Gegarandeerd uitverkocht”, lacht Carlos.

Bestellen via de webshop

Het gamma ontdekken en bestellen kan via de webshop. “We willen een direct contact met onze klanten en weten wat er op de horecamarkt speelt”, geeft Fien Vanneste sales & marketingverantwoordelijke mee. Via de site kunnen we ze dan doorverwijzen naar partners die zich aan ons linken. Ondertussen telt ons aanbod meer dan 150 producten en we blijven innoveren. Ook ontwikkelingen op maat zijn mogelijk voor bijvoorbeeld hotelketens en dergelijke, maar dan moet er wel volume tegenover staan. Ondertussen exporteren we naar meer dan 17 landen wereldwijd en dat aantal groeit.”



Pik eens een demo mee

Zelf de kwaliteit van Deleye Products ervaren en ermee aan de slag gaan. “We organiseren maandelijks demo’s. Traiteurs, cateraars en koks kunnen hier komen kijken naar de productie, krijgen daarna een demo van Joeri Vandekerkhove en kunnen vervolgens zelf aan de slag tijdens een workshop. Elk jaar komt een ander thema aan bod. Ze leren de kneepjes van het vak, ontdekken ons gamma en krijgen gelijk de juiste handelingen mee. Ideaal voor wie met ons in zee wil”, besluit Carlos.

www.deleye.com



Dolce Past Events

Dolce Curling Trophy voor Horeca



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Bart Tanghe



Op 10 december 2019 vond op Lakeside Paradise in Knokke-Heist voor de derde keer Dolce Curling Trophy voor horeca plaats. Voor deze gelegenheid werd Lakeside Paradise helemaal omgetoverd tot het Amerikaanse skioord Aspen.





Het was een belevenis voor alle gasten waarin de visie van Dolce World experienting, Inspiring Hospitality en genieten centraal stond. Tijdens een partijtje curling konden ze genieten van vernieuwende en gezonde hapjes van de partners van Dolce World.

Maar niet alleen de gerechten waren vernieuwend, ook de ijspiste was een primeur voor Europa: een ecologische ijspiste, zonder water en verbruik van electriciteit.

De gasten konden ook kennismaken met verschillende bekendheden: zoals chef Ignace Wattenberge van Lys d'or, winnaar van Prosper Montagné, en sommelier Bernard Vandendriessche van Vintology. Dit was dus een ideaal evenement om kennis te maken met verschillende nieuwe producten maar ook bij uitstek de gelegenheid om te netwerken.

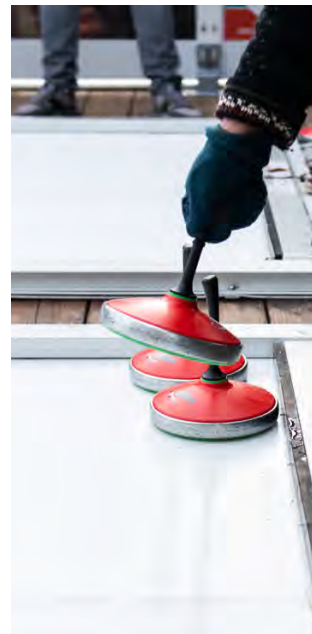
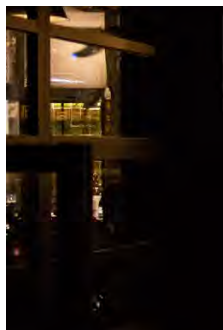




Meer en meer mensen wensen hun levensstijl te verbeteren, het moet gezond zijn, het moet milieuvriendelijk zijn, Daar hebben we dan ook veel rekening mee gehouden en waren onze hapjes allesbehalve traditioneel.

Hier konden de gasten proeven van een nieuwe 'ice tea cold brew', alcoholvrije aperitieven, maar ook het ontbijt kon rekenen op een vernieuwde aanpak. Het ontbijt dat gereserveerd werd bestond onder andere uit vijgen, dadels, wortelcake met mascarpone en muesli muffins.

Dit gezonde element hebben wij over heel de lijn doorgetrokken.





“Het was een geslaagde eerste editie in Knokke na twee voorgaande edities in Durbuy.”



De studenten LoReCa bij Vives Hogeschool Brugge hebben het evenement mee georganiseerd en tijdens de dag zelf als praktijk ervaring deelgenomen. We zijn fier over wat als studententeam ondersteund door Dolce World neergezet hebben.

WINNAARS CURLING WEDSTRIJD

Tussen al dat proeven door was er ook onze Curling wedstrijd, in teams van 4 personen streden onze gasten voor de overwinning.



04. De vierde plaats is voor **Team Guido Francque/ De Torre.**

03. Op de derde plaats vinden we **Traiteur Matthias.**

02. Op de tweede plaats is geëindigd **Lightspeed.**

01. De eerste plaats was dit jaar weggelegd voor **Lakeside Paradise.** Proficiat.





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



200 Fahrenheit

Next level BBQ'en met Traeger en The Bastard

+

Tekst: Kevin Stickens | Foto's: 200 Fahrenheit





Een smaakvol BBQ-gerechtje? Heerlijk, toch! Wil je topkwaliteit serveren dan heb je een toestel van hetzelfde niveau nodig. Exact dat is wat je in het productengamma van 200 Fahrenheit kunt vinden. Deze Nederlandse producent en distributeur van heel wat topmerken (The Bastard, Grill Guru, Grate Goods, Grizzly Grills, ...) heeft een passie voor grillen en alles wat ermee te maken heeft. Geloof ons, dat proef je onmiddellijk.

Traeger: innoveren met de BBQ!

De enige echte uitvinders van de pellet grill? Het Amerikaanse Traeger. Deze pioniers zijn al jaren thuis in grillen, hebben een waaier aan toestellen op de markt, maar blijven innoveren. Wat 30 jaar geleden begon mondde recent uit in alweer een nieuwigheid. Met de Traeger Ironwood reeks mikken ze resoluut op de horeca en de consument met verfijnde smaakpapillen. Goud in de handen van de horeca professional dus.

Een supertool voor de chef en fijnproever

Bij een BBQ komt wel wat kijken en voor een chef is het al helemaal niet evident om het te integreren in zijn keuken. Waar anderen daar een probleem in zouden zien, was dit voor

het Amerikaanse Traeger een interessante uitdaging. Met 30 jaar ervaring in de achterzak op het vlak van pellet grills gingen ze aan de slag en kwamen ze met de unieke Traeger Ironwood reeks op de proppen. De troeven van dit nieuwe speeltje? Door gebruik te maken van de D2 Direct Drive-technologie beschik je over meer power, een brede range aan temperaturen en bijgevolg meer smaak. Verder is het toestel ook voorzien van de WiFIRE® technologie, waardoor je niet enkel met je smartphone de grill kan aansturen, maar die je ook toelaat gerechten op een consistente manier te bereiden. Ideaal voor de chef die kwaliteit wil garanderen, gecombineerd met de typisch doorrookte smaak. BBQ'en op een ander niveau!



Een echte BASTARD!

Een ander pareltje uit de stal van 200 Fahrenheit is The Bastard! Dit Nederlandse merk uit de eigen stal ziet er niet enkel bijzonder leuk uit, het is ook uiterst performant. Het label mikt resoluut op chefs met een edgy kantje en attitude. Het merk sponsort dan ook niet voor niets de “Grillardeurs” en biedt een levenslange garantie op de toestellen.

The Bastard kan tegen een stootje, is oerdegelijk, oogt stoer en beschikt over de modernste snufjes. In dit toestel zijn heel wat R&D-uren gekropen en dat merk je. Innovatieve en looks vinden elkaar naadloos in deze krachtpat-sers. Het neusje van de zalm voor de horeca? Ongetwijfeld de gloednieuwe Bastard XL. Een super complete kamado die voorzien is van een ashlifter, een charcoal basket en een plate setter. Alles wat de horeca professional nodig heeft dus. Dit is een toestel voor en door liefhebbers op maat van de pro's, dat merk je al snel. Logisch dus dat de kamado's van The Bastard op korte termijn zijn uitgegroeid tot dé referentie in de Benelux.

www.200fahrenheit.nl



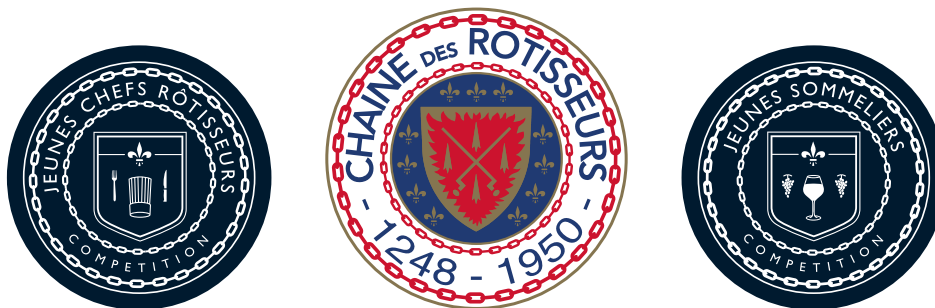


Word Traeger ambassadeur

Specifiek voor de leden van Dolce en abonnees pakken ze bij 200 Fahrenheit uit met een bijzondere aanbieding. Zo kunnen de **25 eerste ambassadeurs een Traeger Ironwood 885 op de kop tikken voor € 999 (excl. BTW en bezorging) in plaats van € 1.799**. Een ijzersterke aanbieding dus wees er snel bij want op is op. Bestellen doe je via Dolce op het e-mailadres davy@200fahrenheit.nl.

Laat dit aanbod niet door je vingers glippen!

La Chaîne des Rôtisseurs



GALA

Jeune Chef Rôtisseur & Jeune Sommelier

30.03.2020

**La Chaîne des Rôtisseurs
nodigt u uit voor een uitzonderlijke
Gala-avond en uitreiking**



*Ilse Duponcheel - Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, heeft het genoegen u op **30 maart 2020** uit te nodigen op de jaarlijkse gala-avond van la Chaîne des Rôtisseurs en de nationale wedstrijd "Jeunes Chefs Rôtisseurs" & "Jeune Sommelier".*

De wedstrijd vindt plaats in de "École Hôtelière de la province de Namur" en wordt gevolgd door een wervelende gala-avond in het prestigieuze Château de Namur in de gelijknamige stad.

Reken op een dag boordevol gastronomische spanning en culinaire ontdekkingen!



PROGRAMMA

18u00	Ontvangst
18u30	Intronisatie (stipt)
19u30	Apéro au Champagne
20u00	Diner
22u30	Aankondiging Winnaar "Meilleur Jeune Chef Rôtisseur België 2020" & "Meilleur Jeune Sommelier van België 2020"
24u00	Einde en mogelijkheid tot een after drink in de bar

01.

De wedstrijd "Jeunes Chefs Rôtisseurs"

Omdat gastronomie en lekker eten in een conviviale sfeer centraal staan bij la Chaîne des Rôtisseurs, zet de Confrérie al jaren de schouders onder trainingen van jonge chefs van over de hele wereld.

Tijdens de jaarlijkse wedstrijd "Meilleur Jeune Chef Rôtisseur" krijgen deze jonge talenten een uitgelezen kans hun talenten te tonen.

Dit jaar wordt de wedstrijd georganiseerd door **Jean-Baptiste Thomaes (Château du Mylord**)**, Conseiller Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs België en **peter Chef Eric Fernez****.

Deze jaarlijkse wedstrijd wordt gehouden op zowel regionaal, nationaal als internationaal niveau en staat open voor koks tot 26 jaar.

Hotelschoolstudenten, medewerkers van aangesloten restaurateurs of van restaurateurs die goedgekeurd door de Commission du Concours kunnen deelnemen.

Winnaar

De winnaar wordt bekend gemaakt tijdens het galadiner. Hij/zij zal ons land vertegenwoordigen op de internationale wedstrijd in Parijs op 26 september 2020.

02.

De wedstrijd "Jeunes Sommeliers"

Deze wedstrijd vindt voor de eerste keer plaats in België en is een initiatief van de OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs).

Deze specifieke afdeling binnen la Chaîne des Rôtisseurs heeft zich gespecialiseerd in wijnen, spirits, likeuren en artisanale dranken en zag in 1963 in Parijs het levenslicht. Deze afdeling promoot het genieten en de kennis van fijne wijnen, kwalitatieve spirits, bieren en minerale waters.

Maîtres Sommeliers **Dominique Crombé** en **Kristine De Grave** - beide al meer dan een jaar bezig met het opzetten van de Belgische afdeling - en **peter Sommelier Eric Boschman**, reiken nu voor het eerst de prijs van "Jeune Sommelier" uit in ons land.

Winnaar

De winnaar wordt bekend gemaakt tijdens het galadiner.

Hij/zij zal ons land vertegenwoordigen op de internationale wedstrijd op 4 september 2020.

Het galadiner

Het galadiner omvat een gastronomisch diner, geserveerd door de leerlingen van de École Hôtelière de Namur, onder leiding van onze Conseiller Culinaire Jean Baptiste Thomaes en onze Maîtres Sommeliers Dominique Crombé en Kristine De Grave.

MENU

Intronisatie begeleid met het Belgische Bier
"Blanche de Namur"

•
Apéro au Champagne met amuses

•
Voorgerecht
Geroosterde kabeljauw "Royale", "Salpicon" van knolselderij en geroosterde hazelnoten, verse kruidenboter

•
Hoofdschotel
Suprême van hoevekip, marktgroenten,
Mil Pat's Ravioli, krachtige jus

•
Belgische kaasschotel

•
Dessert
Declinatie rond Belgische chocolade
•
Aangepaste wijnen met o.a. Château Bon Baron
wijnen, waters, koffie en Glenfiddich (18 jaar oud)
Waters Bru



DEELNAME

Leden 165€ (te boeken in één dossier)
Niet-leden 195€

INSCHRIJVEN

Via **eventbrite** <http://bit.ly/chaine30mars>
of bij **Jan De Kimpe**
jan@dolcemagazine.be - Tel. +32 (0)474 54 04 66

Reservaties tot 10 maart 2020

PRAKTISCH

Kledij: avondkledij & Black Tie / Leden dragen het lint
U kunt aan speciale voorwaarden overnachten in het hotel

Voor reservatie mailen naar
ludivine.simon@province.namur.be
en geef de code "Galachaine20" mee.



HORECATEL

en het **gastronomisch** paleis

08 > 11
MAART
2020



Ambassadeur 2020



Evan TRIANTOPOULOS
"Le Grill aux Herbes"



Een show door:

Philippe LIMBOURG

Vind het programma van de demo's en lijst van de chefs op:

www.horecatel.be





MOWI Supreme zalm?

Nieuw op de markt, meteen een schot in de roos!



Tekst: Kevin Stickens | Foto's: Fotograaf Douglas in opdracht van Mowi

Wie MOWI Supreme zalm zegt, komt waarschijnlijk het water al in de mond. Deze zalm uit het Hoge Noorden kwam recent op de markt en scheert meteen al culinair hoge toppen. Logisch dus dat er heel wat chefs stonden te trappelen om met dit topproduct aan de slag te gaan. De primeur? Die was voor chef Didier De Roover weggelegd. Het smakelijke gevolg? Een waar festijn!

Een uniek verhaal, een unieke zalm

Achter de MOWI Supreme zalm zit heel wat passie, vakkennis en ontwikkeling en dat proef je. De zalm krijgt enkel de beste voeding voorgeschoteld en beschouw deze vis dan ook gerust als de fijnproever voor fijnproevers. Dat dit resulteert in dieprode filets, smaakvolle kubus en verrukkelijke magnum stukken, die voller en intenser smaken, is dan ook volstrekt logisch. Bovendien kan de creatieve chef deze zelf versnijden en zijn inspiratie ermee botvieren. Voor ieder wat wils dus.

De zalm wordt binnen de twee uur nadat hij uit de Noorse fjorden is gehaald pre-rigor gefileerd, waardoor hij verser is dan ooit. Geloof ons, dat proef je op je bord en topchefs weten het waarderen. Logisch dus



dat ze zwichten voor de smaak en structuur van de filets en gerookte zalm van MOWI Supreme zalm. Als je daar dan ook nog eens de voordelen van de versheid van de producten en de ecologische verpakking bijtelt, die de zalm niet enkel kraakvers houdt, maar ook niet belastend is voor het milieu, dan is het logisch dat deze zalm in menig restaurant geserveerd wordt. Zeker als je weet dat ze bij Mowi ook gedurende 6 maanden een vaste prijs hanteren. Ideaal voor de horeca-uitbater die zo perfect kan budgetteren.



Een topchef aan de zalm

Wie beter geplaatst dan een topchef om met de MOWI Supreme zalm aan de slag te gaan en de kwaliteiten te duiden? Chef Didier De Roover verdiende ruimschoots zijn sporen aan de zijde van schoonbroer Jeroen Meus bij Luzine. Ondertussen mag hij dan de restaurantwereld achter zich gelaten hebben: het blijft kriebelen. “Ondertussen werk ik bij culinaire slagerij De Kapblok in Leuven, waar ik instaat voor de catering en de bereidingen. Het gaat om een mooie samenwerking met de eigenaar en binnenkort opent er ook een nieuw concept met beenhouwerij, bakkerij en brasserie, maar ik geef toe, een eigen zaak blijft me aantrekken”, glimlacht Didier.

Een structuur en kleur die onmiddellijk opvalt

Didier werkt graag met een thema en met één kleurenpalet, het was dan ook een waar plezier om 4 gerechten te bereiden met de MOWI Supreme zalm. “Mijn favoriet blijft





gerookte zalm. Een geweldig product waar je zoveel mogelijk moet afblijven, zeker als je met de MOWI Supreme zalm werkt. Deze zalm is van perfecte kwaliteit, heeft een geweldige structuur en is dan ook een dankbaar product waarmee heel wat combinaties mogelijk zijn. De kwaliteit valt onmiddellijk op en het verbaast me dan ook niet dat bijvoorbeeld de gerookte zalm hangend is gerookt. De fabrikant specialiseert zich in één product en perfectioneerde dat tot in puntjes. De zalm werd gekweekt met hoogwaardige voeding en de normale groeicyclus wordt gerespecteerd. Je werkt dus met een topzalm met een constante kwaliteit. Bovendien werd er heel wat geïnvesteerd in het perfecte kweekprogramma, mét respect voor de natuur en dat proef je”, geeft Didier mee.

De favoriet van de chef

Het favoriete gerechtje met zalm van Didier? “Wel, dan grijp ik toch weer terug naar mijn klassieker waarbij gerookte zalm wordt gecombineerd met geitenkaas en wortelen. Ik geloof sowieso dat we met zijn allen weer meer en meer verlangen naar gewone, lekkere food zonder al te veel liflafjes. Daarin past de zalm van MOWI Supreme perfect, want deze zalm heeft niet veel extra's nodig”, besluit Didier.

www.mowisupreme.be



“De zalm wordt binnen de twee uur nadat hij uit de Noorse fjorden is gehaald pre-rigor gefileerd, waardoor hij verser is dan ooit.”

Gemarineerde zalm, bietjes, verse tuinkruiden, pumpernikkel, mosterd dille vinaigrette & bloedsinaas



INGREDIËNTEN & BEREIDING

150 gr rauwe zalm per persoon
(best in zijn geheel marineren) //
1 kg grof zout // 300 gr suiker // 1 busse
dille // 2 sinaasappels // zwarte peper
mignonette // 1 l rode bietensap

Werkwijze

Meng alle droge ingrediënten, incl de
fijngesneden dille. Schil de sinaasappelen
en snij ze in stukken. Meng met de
ingrediënten. Leg de zalm in zijn geheel in
de marinade en overgiet met het bietensap.
Laat 15 uur marineren in de koelkast.
Spoel de zalm, ontvel en snij in reepjes.

Bietjes

1 dikke rode biet // 1 dikke gele biet //
citroenolie // grof zout // peper

Schil de rode bieten en snij met de
mandoline in fijne plakjes. Doe hetzelfde
met de gele biet. Marineer in citroenolie en
kruid af met peper en zoet.

Kleine bietjes

2,5 dl rode wijn // 2,5 dl water //
200 gr suiker // 6 zwarte peperbollen //
thijm // laurier // 10 roze peperbollen //
2 dl rode wijnazijn

Kuis de bietjes en laat er 2 cm loof aan. Was
ze. Doe alle ingrediënten in een kookpot en
laat gedurende een half uur sudderen. Koel
het vocht af. Snijd de bietjes doormidden
en kruid af met peper, zout en citroenolie.

Bloedsinaas

Snij de boven- en onderkant af en schil.
Verwijder het vruchtvlees tussen de vliezen.

Mosterd/dille vinaigrette

500 gr mosterd // 100 gr kandij (blonde)
// 80 gr fijne dille // 100 gr mosterdzaad
gekookt in sushi azijn // 150 gr mierikswortel
pasta // 100 gr honing //
300 gr koolzaadolie

Meng alles in een mengkom met een
klopper.

Verse tuinkruiden

dille // platte peterselie // waterkers //
dragon // bloedzuring

Pluk en was alle kruiden. Besprenkel met
olie en kruid af met peper en zout.

Pumpernikkel

Breek de pumpernikkel ongelijk en verwerk
mee in gerecht.





Gebakken zalm, gewokte groenten, sobanoedels, beurre blanc van miso & zwarte sesam



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Gebakken zalm

250 gr zalm (middenstuk) per persoon // olijfolie // zwarte sesam

Bak de zalm op het vel en bestrooi met zwarte sesam.

Gewokte groenten

suikererwten // paksoi // broccoletti // baby mais // baby courgette // witte ui // chili // koriander // sesamolie // vissaus // soja // oestersaus

Kuis de groenten. Blancheer ze beetgaar in gezouten water. Koel af in ijswater. Wok ze in sesamolie en besprenkel ze met vissaus, soja en oestersaus. Karameliseer het geheel en werk af met chili en koriander.

Sobanoedels

sobanoedels // soja // water

Kook de sobanoedels beetgaar in water met een scheut soja. Besprenkel met sesamolie.

Beurre blanc miso

2 dl ponzu // 2 dl visbouillon // sap van halve limoen // scheut water // 100 gr boter // scheut soja // 1 el gele misopasta

Doe alle ingrediënten in een keteltje, behalve de boter. Snij de boter in blokjes en plaats in de ijskast. Kook alles op en mix de boter hieronder.

Tartaar van Mowi zalm, geitenkaas, wortel, curry, vinaigrette van wortel en kardemom & radijs



INGREDIËNTEN & BEREIDING

Tartaar staartstuk

100 gr zalm per persoon // olijfolie //
grof zout, peper // limoen

Ontvel het staartstuk en verwijder de vetlaag. Snij in tartaar en besprenkel met olijfolie. Kruid af met grof zout en peper. Rasp de limoen en voeg toe.

Geitenkaas

Verbrokkel de geitenkaas.

Gepekeld wortel zoetzuur

1 bussel jonge wortel met loof // oranje, geel // thijm // laurier // mosterdzaad // weckpot // 1/2 l azijn // 1 l water // 300 gr suiker // 1 chili

Werkwijze

Kuis de jonge wortel. Vul een weckpot met gele wortel en een weckpot met oranje wortel. Doe de andere ingrediënten in een kookpot en laat koken. Vul daarna de weckpotten met het brouwsel. Sluit af en laat afkoelen in de frigo.

Geschaafde wortel

jonge wortel geel/oranje (2 stuks van elk) // citroenolie // grof zout // peper

Schaaf de wortels op de mandoline. Kruid af met citroenolie, peper en zout.

Potgrond

100 gr amandelpoeder // 100 gr palatinose (suikervervanger) // 100 gr boter // 100 gr bloem // 1 koffielepel inktvisinkt // 1 koffielepel kurkuma // 1 koffielepel curry // 1 koffielepel groene kleurstof // 1 koffielepel kardemompoeder

Werkwijze

Laat boter op kamertemperatuur komen. Snij in blokjes. Kneed hieronder het amandelpoeder, de suiker, palatinose, grof zout, peper en bloem tot een homogene massa. Verdeel in vier gelijke stukken; Rol één stuk in plastic folie en vries in. Meng een tweede stuk met de inktvisinkt. Rol in plastic folie en vries in. Meng het derde stuk met kurkuma en curry, rol in plastic folie en vries in. Meng het laatste stuk met kardemompoeder en groene kleurstof. Rol in plastic folie en vries in. Schaaf ze als ze hard zijn met een microplane op boterpapier. 8 minuten afbakken op 220 °C. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Verkruiemel tot slot.

Wortel vinaigrette

2 dl wortelsap // Snuifje xantana // koffielepel witte wijnazijn // pezo // Mespuntje kardemompoeder

Meng alle ingrediënten en laat de Xantana 15 minuten inwerken. Roer nog eens om.

Radijs

Kuis de radijsen. Snijd er enkele in schuifjes en bewaar er enkele in zijn geheel.





Gerookte zalm, sjalot, peterselie, mierikswortel, citroen, zure room & brioche



Trancheer de zalm in fijne plakjes. Leg open zoals een carpaccio. Bestrooi met fijne sjalot, peterselie, fijn geschaafde mierikswortel en zeste van citroen. Werk af met zure room en serveer met toast van briochebrood.

Tavola

Vakbeurs van
de fijne en verse voeding

15-16-17 maart 2020

Kortrijk Xpo

Ontdek een doordachte mix van premium
food & drinks van 500 marktleiders en
ambachtelijke fabrikanten: een uniek
assortiment van geselecteerde delicatessen
en heerlijke high-end producten.

www.tavola-xpo.be



**TAVOLA
2020**



Kortrijk **Xpo**

Gratis bezoek:
registratie via
www.tavola-xpo.be

met code
DW253



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.



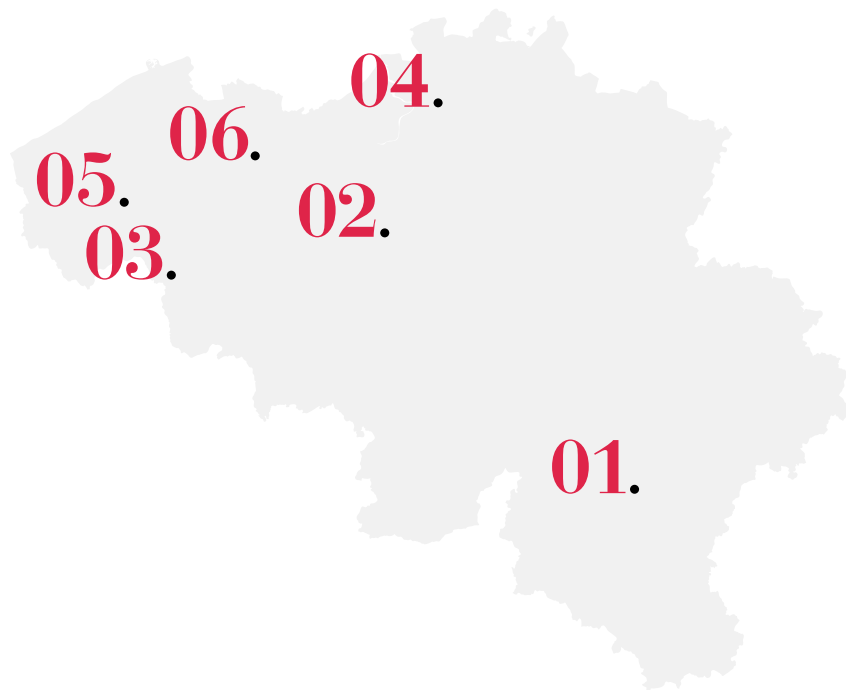
Ja, ik word **lid van DOLCE-club** en
combineer dit met **een jaarabonnement
op DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts
76 euro in plaats van 88 euro.

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

**Auberge
du Sabotier**



Grand'Rue 21, 6870 Awenne (St-Hubert)

+32 (0)84 36 65 23

www.aubergedusabotier.be

02

Anobesia



Brusselbaan 216, 1790 Affligem

+32 (0)53 68 07 69

www.anobesia.be

03

**Domaine
de la blommerie**



Drève Gustave Fache 2, 7700 Mouscron

+32 (0)56 33 12 87

www.blommerie.com

04

Gustatif



Churchillaan 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 Dolce-ambassadeur 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





KOKEN OP HOGE
TEMPERATUUR

GEBRUIND *af* GEKLAARD

ONZE BOTERS KLAAR VOOR GEBRUIK,
TILLEN UW GERECHTEN NAAR EEN HOGER NIVEAU.



INTENSE
SMAAK


CORMAN
SINCE 1935

DE NR. 1 IN BOTER VOOR PROFESSIONALS
VOOR MEER INFO CONTACTEER JÉRÔME OP 0498/88 75 12

gastronoom | reizen | koken | passie | smaken | voelen



5 414306 169906

20033>

ISSN 2294-0243

www.dolceworld.com

Foto: Rose Mentink