dolce world

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE

UW MAGAZINE IN AUGMENTED REALITY

28

jaargang 7 | 10 euro
www.dolceworld.com

Foto: Bart Tanghe

AEG

STOOM.
HET ESSENTIËLE INGREDIËNT.

PERFECTIONEER ELK GERECHT MET STOOM.

Elke maaltijd zou een belevenis moeten zijn. Daarom hebben we de **SteamPro** oven ontwikkeld met zijn drie kookstanden: hete lucht, stoom en de combinatie van beide. De exclusieve sous-videtechnologie zorgt ervoor dat het van nature aanwezige vocht en de rijke smaken behouden blijven om uitzonderlijke smaakervaringen te creëren. Of u nu vlees braadt, brood bakt of verfijnde desserten maakt, u tilt uw kookkunsten ongetwijfeld naar een hoger niveau. Meer info over de SteamPro oven op **aeg.be/stoom**.

Ilse Duponcheel & Jan De Kimpe

+

Beste Dolce-community ,

Voor Jan en mezelf wordt Dolce meer en meer een community met vorm, uitstraling en een universele draagkracht. Wat eens een totaal vernieuwende visie was op communicatie is nu meer dan realiteit geworden. Ik hoef je niet te vertellen dat dit zalig aanvoelt. Dagelijks ontmoeten we leuke professionals en gastronomen die ons Dolce World-concept niet alleen leuk vinden, maar ook willen meestappen in ons verhaal. Uiteraard stimuleert ons dat om nog meer fantastische dingen te ondernemen.

We zijn volop bezig aan de 4de editie van de Dolce's Petanque Trophy For Chefs in Knokke-Heist, deze keer met een groot tropisch gehalte en volledig in het teken van de Dom-Tom. Wees er met andere woorden zeker bij op 6 augustus. Maar in deze editie komen we ook met een primeur van formaat: Dolce-Magazine met augmented reality!!! Blader rustig door ons magazine, maar geniet tegelijkertijd van bijhorende filmpjes, extra informatie en onmiddellijke toegang tot diverse websites. We dagen jullie dan ook uit om te proeven van deze unieke combo en je te laten verrassen door augmented reality in een gedrukt magazine. Voortaan wordt iedere pagina met augmented reality aangetoond met een specifiek logo. Probeer deze unieke tool op onze cover!

We wensen jullie een schitterende zomer toe!

Hieronder meer informatie hoe augmented reality te gebruiken.

Ilse en Jan

1 **Download de applicatie ADmented gratis** (beschikbaar via Google Play en in de App Store). Doorblader uw magazine en vind voor elk 'verrijkbaar' artikel het icoontje onderaan de pagina.

2 **Scan de volledige pagina** met uw tablet of uw smartphone (die is verbonden met het internet).

3 **Ontdek de aanvullende inhoud** in 'augmented reality'.

ADmented+

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

116

“Tropisch eiland-hoppen tijdens ‘La Pétanque des Dom-Tom…’

Op maandag 6 augustus neemt Dolce’s Petanque Trophy For Chefs u mee naar de warme Franse overzeese gebieden of de Dom-Tom. Proef de sfeer van Guadeloupe en Martinique.

98

Gebruikers AAPI lovend over het gebruik van de applicatie!

De 3 grootste uitdagingen van horecaondernemers zijn het aantrekken van nieuwe klanten, het rendement van de zaak en het behoud van goed personeel. Dat blijkt uit het nieuwste onderzoek van de Foodservice Community bij zo’n 600 ondernemers.

36

“Gastronomie is ook een kunst…

André Woussen is op z’n minst gezegd een creatieve geest. Als kunstenaar en interieurarchitect weet hij als geen ander schoonheid te etaleren. In zijn kunstgalerie Art Gallery Woussen, die hij samen met zijn vrouw Kaatje uitbaat op de Zeedijk 701 in Knokke-Heist, vind je niet enkel sculpturen en schilderijen van hemzelf, maar ook van tal van andere gerenommeerde artiesten én meubelen van wereldklasse.

53

“Le Creuset is een uitstekend accessoire voor een chef rôtisseur”

Benjamin Belot, 24 jaar, is bekroond tot Beste Jonge Chef Rôtisseur 2018 tijdens de Belgische finalewedstrijd georganiseerd door La Chaîne des Rôtisseurs. Derde keer, goede keer dus voor Benjamin. Deze jonge, veelbelovende chef leerde de kneepjes van het vak in verschillende restaurants.

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

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C012789

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.

66

Ter Duinen huldigt oud-leerlingen met sterrenmenu in didactisch restaurant De Villa

Hotelschool Ter Duinen in Koksijde mag zichzelf met recht en reden 'Hoofdleverancier van sterrenchefs sinds 1946' noemen. De school die ooit startte met 6 leerlingen is vandaag uitgegroeid tot een internationaal gerenommeerd instituut.

58

"Nieuwe hotelschool Oostende wordt summum culinaire opleidingen"

CVO DE AVONDSCHOOL Oostende en hotelschool Ensorinstituut, die deel uitmaken van scholengroep STROOM, hebben grote plannen. Momenteel zijn beide scholen nog gelegen in de Leopold III Laan, maar vanaf 1 september 2019 nemen ze hun intrek in een compleet nieuw state-of-the-art schoolgebouw dat werd ontworpen door architect Tom Van Mieghem.

105

Durbuy en zijn omgeving: gastronomie, cultuur en tal van activiteiten zorgen voor inspiratie!

Durbuy is ongetwijfeld het meest bekende stadje van de Belgische Ardennen. De populariteit is ongezien. Durbuy heeft namelijk alles van een grote stad midden de natuur en trekt jaarlijks maar liefst anderhalf miljoen bezoekers.

76

Délifrance Sandwich World Cup… niet zomaar een broodje

Op 4 april vond in Parijs de 12de editie van de Délifrance Sandwich World Cup plaats op de stand van Délifrance tijdens de Sandwich & Snack Show. De wedstrijd lokte deelnemers uit onder meer Zuid-Afrika, Peru, Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Nederland en België.

DOLCE WORLD =

COMMUNITY

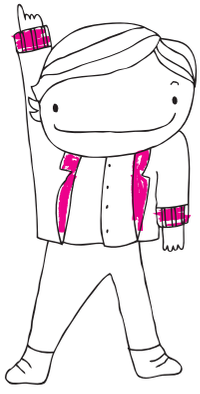
Gastronomie

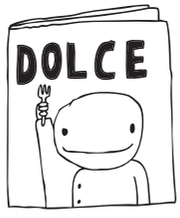
Lifestyle

Kunst

PRINT

AD+





16.500 gedrukte exemplaren

in 16 landen

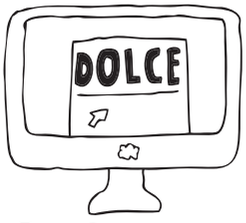
In Engels, Nederlands en Frans

Print on demand wereldwijd

Business lounges van de luchthavens Amsterdam, Brussel, Parijs

Top Hotels

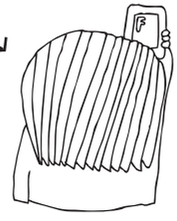
SOCIAL MEDIA



30.000 digitale exemplaren wereldwijd

6- wekelijkse nieuwsbrief naar

57.000 leden



Sociale media en website:

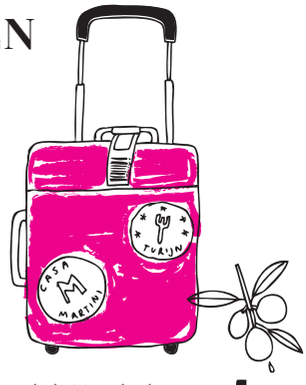
22.000 leden

(LinkedIn: 33.000 leden)

EVENEMENTEN

REIZEN

Dolce 's Curling Trophy for Horeca 2018 gaat door in Durbuy op 11 December



Olijvenpluk Herdade Vale de Arca Alentejo 22 - 24 oktober

Geslaagde derde editie van Dolce 's petanque trophy for Chefs 4de editie = 6 Augustus 2018

BEURZEN

Gastvrij Rotterdam 17 - 19 september

Sial 21 - 25 oktober

Horeca Expo Chef 's place Gent 18 - 22 november

Equiphotel Trade Show Parijs 11 - 15 november

World Chef 's Summit Monaco 25, 26, 27 november

Rational VarioCooking Center® perfecte partner voor high-end cateringbedrijf Silverspoon

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

In Wijnegem, op een steenworp van Antwerpen, ligt de centrale keuken van het gerenommeerde cateringbedrijf Silverspoon. Silverspoon organiseert feesten van zeer hoog niveau, met een weldoordacht fooddesign, tot in de puntjes verzorgde tafels en buffetten. Catering van het allerhoogste niveau, een niveau dat enkel maar bereikt kan worden door gebruik te maken van toptoestellen zoals het Rational VarioCooking Center®.

Zaakvoerder Bart Claessens wil op zijn 23ste de mooiste feesten organiseren en stampt met deze ambitie zijn eigen cateringbedrijf uit de grond. Het begint in een bescheiden pand in Antwerpen eind jaren 90 en is vandaag operationeel op het industrieterrein aan de Bijkhoevelaan in Wijnegem. De cateraar heeft daar in totaal 1.800 m² ter beschikking, maar plant tegen 2019 zijn intrek te nemen in een volledig nieuw gebouw. "We blijven inderdaad niet stilzitten", vertelt Frank De Wilde, executive chef. "Onze visie kan het best omschreven worden als hedendaags, vernieuwend, uniek, tot in de puntjes afgewerkt en hoogwaardige gerechten. Elk gerecht dat uit onze keuken komt, verdient een wauw-factor. Catering van het allerhoogste niveau met oog voor het kleinste detail."

Silverspoon sleepte reeds drie BEA Catering Awards in de wacht: eerste plaats beste event-cateraar van het jaar (2014), Corporate Catering Award (2017) en tweede plaats beste event-cateraar van het jaar (2017).

"VarioCooking Center® ontzorgt de chef, maar laat voldoende ruimte voor eigen inbreng."

Werk van de kok verlichten

Silverspoon is in korte tijd opgeklommen tot een van de grootste en meest exclusieve cateringbedrijven van ons land. De cateraar organiseert bedrijfsevenementen voor 50 tot 3.000 (of soms zelfs meer) gasten gaande van huwelijken tot babyborrels en ban incentives tot bedrijfsevents. Silverspoon kan ook rekenen op enkele exclusieve feestlocaties zoals het Wolvenbos, TwentyTwo en Den Berg. Hiervoor kan het rekenen op de hulp van diverse Rational VarioCooking Centers®. "Deze werkpaarden verlichten absoluut ons werk", vertelt Frank De Wilde. Deze hoogtechnologische toestellen garanderen steeds de juiste gaartijden, zonder de inbreng van de chef uit te schakelen. Ik kan perfect nog mijn eigen recepten creëren om ze daarna volledig toe te vertrouwen aan het VarioCooking Center®. Bovendien zorgen de toestellen voor een perfecte bereiding die je als kok bijna niet kunt evenaren. Zo behouden de groenten altijd hun kleur en zijn ze uiterst smaakvol. Ook vlees en andere kun je perfect 's nachts laten haren. Chef Stefaan Urkens bereidde een Tomahawk Steak die hij eerst aankleurde in het Rational VarioCooking Center® en vervolgens deden we een overnight cooking in het Self Cooking Center (oven). Resultaat is een steak die bleu is vanbinnen zonder dat hij bloederig is wanneer je erin snijdt."

ConnectedCooking

ConnectedCooking is de nieuwste netwerkoplossing voor professionele keukens en biedt volledig nieuwe en handige toepassingsmogelijkheden. ConnectedCooking sluit een Rational-apparaat aan op het netwerk en zorgt

ervoor dat u deel uitmaakt van één van de grootste digitale platformen voor de professionele keuken. Met een app kan een Rational-apparaat gevolgd en bediend worden vanop afstand en dat via pc, tablet of smartphone.

Frank De Wilde: “Wij kunnen de volledige productie bekijken vanop onze computer. Op die manier zijn we steeds zeker van de kwaliteit en werken we comform de HACCP-normen. We hebben met andere woorden steeds een overzicht van wat er zich afspeelt in de keuken en kunnen we erop vertrouwen dat alles loopt zoals het zou moeten. Bovendien kunnen we te allen tijde ingrijpen wanneer er iets fout loopt. Veiligheid is een van de grootste uitdagingen in moderne keukens. Verhoogde eisen van toezichthoudende autoriteiten en veeleisende hygiënevoorschriften zorgen voor een aanzienlijke administratieve belasting. ConnectedCooking zorgt ervoor dat bedieningsfouten zoveel mogelijk worden uitgesloten. Het is een fantastisch systeem dat de kok ontzorgt.”

www.rational.com
www.silverspoon.be

Risotto met gegrilde grietfilet, waaier van groentjes en zeevruchten

+

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

4 x 125 g grietfilet // mini paarse wortel // mini venkel // witte asperge // groene asperge // mange tout // verse erwten // lente-ui // venusschelpen // mossels // oester // 100 g risottorijst + 100 cl bouillon // 100 cl bouillon basilicumcrème // saus

Voor de bouillon

sjalot // room // witte wijn // kippenfond // Parmezaan

Voor de saus

visfumet // witte wijn // room // boter // oester // mosselsap // lecitine (opschuimen)

De risotto afwerken met de basilicumcrème. Hierop de grietfilet leggen.
De groentjes opbouwen aan één kant, de venusschelpjes erbij leggen. Afwerken met de opgeschuimde saus.

Tomahawk Steak

+

VOOR 2 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

1 steak // paprika // Roscoff-ajuin // gekonfijte tomaatjes // aubergine // courgette // gepofte aardappel // kruidenboter // bearnaisesaus

Gril en konfijt de groentjes. Bak de Tomahawk Steak en werk af met de gepofte aardappel, kruidenboter en bearnaisesaus.

Open ravioli van langoustine

+

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

8 langoustinestaarten // 150 g kleurrijke tomaatjes // basilicum // 4 wontonvellen // room 40% // Tierenteyn-mosterd // kruidenolie // rucolapoeder

Knip onderaan de langoustine het staartvlies weg. Voor de saus: warm de room op tot 85 °C en voegen er een lepel Tierenteynmosterd aan toe naar smaak. De smaak moet zacht zijn, daar de langoustine zijn nootachtige smaak moet matchen met de saus.

De wontonvelletjes in warm gezouten water even aanzetten. Emondeer de tomaatjes en snijd in driehoekjes. Langoostine warmen tot 40 °C in het Self Cooking Center, eens op temperatuur wordt de onderkant afgebrand. De langoustinestaarten vervolgens in het bord plaatsen en er en wontonvelletje opleggen, de saus naast de langoustine, de tomaatjes, basilicum, kruidenolie en als afwerking het rucolapoeder.

Wij verhuren alles voor een geslaagd feest.

***Bij Femat zit je goed**, want we zijn constant op zoek naar innovatieve insteken om van elk feest iets speciaals te maken. Kies jouw stijl, stuur je uitnodigingen uit én maak er samen met je familie en vrienden een ongelooflijk feest van. Veel plezier!*

femat.be

Een zeer aanwezige, maar toch discrete olie

+

Tekst: Catherine Lenoir | Foto's: Bart Tanghe

Ghislaine Arabian is een grote madame in de Franse keuken. Na enkele jaren te hebben gewerkt voor het Pavillon Ledoyen, een restaurant in Parijs waar ze twee sterren behaalde, nam de chef-kok Les Petites Sorcières in het 14e arrondissement over. Ze zette het restaurant volledig naar haar hand. In de strakke inrichting stelt Ghislaine een Franse keuken voor die doorspekt is van typisch Vlaamse invloeden. Hoewel ze in Noord-Frankrijk opgroeide, heeft ze Belgische roots. Haar voorkeur gaat uit naar producten uit eigen streek. Toch gebruikt ze in haar keuken bijna altijd olijfolie. We maken kennis met een trouwe lezeres van Dolce Magazine, die zich liet verleiden door de olijfoliën van Vale de Arca.

Compromis in Parijs

Hoewel Ghislaine Arabian Belgische ouders heeft, is ze geboren en getogen in Noord-Frankrijk. Deze streek ligt haar zeer nauw aan het hart en dat is merkbaar in haar keuken. Ook grenst deze streek aan België, het land waarvoor ze een (groot) boontje heeft. Toen meneer en mevrouw Arabian besloten om Rijsel te verlaten, wilde zij graag naar Brussel trekken en hij, afkomstig uit Cannes, richting het zuiden. Moeder Arabian vond het zuiden te drukkend en volgens vader Arabian was er te weinig zon in Brussel. Zo vestigde het koppel zich in 1992 uiteindelijk in Parijs. Ghislaine werkte er in het Pavillon Ledoyen, het restaurant waar ze met twee sterren werd bekroond.

In 2007 nam ze Les Petites Sorcières in het 14e arrondissement over. Deze 'neobistro' met Vlaamse specialiteiten baat ze momenteel nog altijd uit. In de strakke inrichting pronken schilderijen van Agam aan de muur. Het plafond is opgesmukt met een van zijn lichtcreaturen.

Voor de chef-kok moet kunst net als een gerecht zijn: eenvoudig en natuurlijk maar met een uitgesproken smaak. In haar restaurant richtte Ghislaine een speciaal hoekje met boeken over heksen in. Deze heksen herinneren haar aan haar kindertijd en vooral aan een folklorefestival in juli waarbij heksen in een Vlaams dorpje op de brandstapel werden verbrand.

Vale de Arca van voorgerecht ...

Ook al is Ghislaine niet meteen fan van het klamme zuiden, toch werkt ze heel graag met olijfolie: “Wanneer ik kook, verkies ik de geur van olijfolie boven die van boter. Maar er is één uitzondering: als ik tongrolletjes bak, gebruik ik altijd echte hoeveboter uit het noorden.” Geen enkele andere boter kan hieraan tippen volgens haar. Behalve voor haar tongrolletjes gebruikt Ghislaine altijd olijfolie. De olijfolie van Vale de Arca heeft haar absolute voorkeur.

“Vale de Arca is een zeer lichte olie die zacht in de mond is.”

Les Petites Sorcières heeft geen vaste menukaart. Elke dag is er een ander menu. Vandaag stelt Ghislaine ons een van haar favoriete voorgerechten voor, dat het hele jaar door op de kaart staat, maar altijd weer anders is: een torentje van groenten en fruit. “Het is een torentje van rauwe en gebakken groentjes. Ik gebruik tomaat, rode biet, komkommer, wortel, knolselder, sperziebonen, artisjok ... en meloen omdat dit nu de vrucht van het seizoen is. In de herfst en winter kies ik eerder appel of peer. Ik voeg er een vinaigrette met olijfolie van Vale de Arca en vers appelsap aan toe. Deze olie is ongelofelijk licht. Ze is zeer aanwezig, maar toch discreet. Je kan haar smaak niet negeren, maar

toch overheerst ze niet in de mond. Ze heeft een uitstekende kwaliteit en ik werk er heel graag mee", vertelt Ghislaine enthousiast. "Ik werk het torentje af met bloemen of verse kruiden afhankelijk van het seizoen."

... tot nagerecht

Daarna volgt een gerecht van kort gebakken zeebaars. De chef-kok voegt een ijsbonbon van Vale de Arca olijfolie, citrusvruchten en basilicum toe: "Ik schik de zeebaarsfilet op een bedje van gekonfijte venkel en de bonbon leg ik boven op de vis. De ijsbonbon met olijfolie kan zo over de zeebaars smelten." Als nagerecht maakt Ghislaine haar beroemde 'merveilleux' klaar. "Rijselaren beweren dat ze deze merveilleux hebben uitgevonden, maar het is een Belgisch dessert", legt ze uit. "Ik maak er een eigen versie van met een bodem van meringue opgewerkt met chocolademousse. Deze mousse is een recept van mijn grootmoeder. Ze was niet zo'n zoetekauw en gebruikte alleen chocolade en eiwit. Deze keer breek ik met de traditie en voeg ik een scheutje olijfolie van Vale de Arca aan het recept toe." Nog enkele verse frambozen en grote chocoladeschilfers rond de merveilleux en klaar is kees! Aan de kant van het dessertbord verrast de chef met geplette frambozen en enkele druppels rauwe Vale de Arca olijfolie.

"Ik ben een trouwe lezeres vanaf de eerste editie van Dolce Magazine."

Belgische toets

Ghislaine Arabian doorspekt haar keuken met Belgische invloeden. "Omdat ik graag mijn Belgische roots laat zien, werk ik bijvoorbeeld vaak met bier. Zo had het Pavillon Ledoyen een bierkaart met 24 biersoorten, net zoals een wijnkaart. Dat was destijds een primeur. We verkochten heel vaak bier, vooral als aperitief." In haar provisiekast vind je ook Elixir d'Anvers, bruine suiker en advocaat uit België. Wanneer de chef-kok naar België komt om haar voorraad streekproducten in te slaan, maakt ze altijd van de gelegenheid gebruik om de nieuwste uitgave van Dolce Magazine te kopen. "Ik ben een van jullie trouwste lezeressen", vertrouwt ze ons toe. "Ik lees elk nummer van Dolce Magazine. Ik bewaarde ze allemaal vanaf de eerste editie." Ze houdt ook enorm van Belgische restaurants, zonder haar bijzondere voorkeur te noemen. Wat we wel zeker weten, is dat De Siphon in Damme een stempel op haar kindertijd drukte.

www.valedearca.com

Torentje van groenten en fruit, vinaigrette van vers appel- en limoensap, saffraankoekje met Vale de Arca olijfolie

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

saffraankoekje met olijfolie

10 cl olijfolie // 35 cl water // 40 g maizena // 5 saffraandraadjes // peper en zout

Mix voldoende lang alle ingrediënten. Bak de koekjes één voor één in een pan op een hoog vuur totdat het vocht volledig is opgenomen. Haal de pan van het vuur, leg de koekjes op keukenpapier en houd ze warm.

vinaigrette met appelsap

30 cl olijfolie // 10 cl versgeperst sap van groene appel // sap van 2 limoenen // peper en zout

Mix alle ingrediënten met de Bamix staafmixer.

groententorentje

100 g wortelen in julienne // 100 g knolselder in julienne, besprenkeld met citroen // 120 g zeer fijne sperziebonen, kort gekookt // 6 schijfjes komkommer van 8 cm lang // 6 schijfjes aubergine van 8 cm lang // 6 schijfjes courgette van 8 cm lang // 1 grote rode paprika, geschild en in 6 gesneden // 6 rechthoeken van meloen met dezelfde grootte als de groenten // 6 schijfjes gekookte rode biet // 3 grote gepelde tomaten, in 2 gesneden en ontpit

Bak de courgetteschijfjes in olijfolie en voeg peper en zout toe. Leg ze aan de kant op keukenpapier. Doe hetzelfde met de schijfjes aubergine en de paprika.

Begin voor het torentje met een basis van komkommer. Stapel afwisselend de rauwe en gebakken groenten op elkaar. Doe er een beetje vinaigrette op. Eindig met de tomaat en snijd in een rechthoek.

DRESSERING

Decoreer het bord met groentencoulis, bloemen en seizoenskruiden.

Merveilleux van zwarte chocolade, Vale de Arca olijfolie en verse frambozen, éclaté van framboos en Timut peper

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

meringues

200 g eiwit // 300 g suiker

Klop het eiwit op. Zodra de massa vrij stevig wordt, voegt u de suiker toe en klopt u verder totdat het eiwit pieken maakt. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit kleine rondjes van 6 à 7 centimeter. Voor elke merveilleux hebt u er twee nodig. Bak ze 1 uur in een warmeluchtoven van 100 °C.

zwarte chocoladeschilfers

Bedek een bakplaat met aluminiumpapier en leg de glanzende zijde naar boven. Spreid met een spatel 250 gram gesmolten zwarte chocolade op de plaat uit en zet ze in de koelkast.

éclaté van framboos, Timut peper en olijfolie

120 g verse frambozen // 2 g geplette Timut // peper // 2 cl olijfolie

Doe de frambozen en de peper in een antiaanbakpan zonder vetstof. Zodra ze beginnen open te barsten, plet u ze zachtjes met een vork. Haal de pan van het vuur. Voeg de olijfolie toe en meng met de frambozen. Zet in de koelkast.

zwarte chocolademousse met olijfolie

250 g zwarte dessertchocolade // 6 eiwitten // 3 cl olijfolie

Smelt de zwarte chocolade. Klop de eiwitten zeer stevig op. Doe een derde van de zwarte chocolade bij het opgeklopte eiwit. Meng en voeg de olijfolie toe. Voeg daarna de rest van de chocolade toe. Zet de mousse in de koelkast.

DRESSERING

360 g verse frambozen

Doe de chocolademousse in een spuitzak. Spuit de mousse op 6 schijfjes meringue. Leg er 6 frambozen (afhankelijk van de dikte) op en daarna het tweede schijfje meringue. Eindig met nog enkele toefjes chocolademousse en frambozen. Verdeel de grof gehakte chocoladeschilfers rond de merveilleux. Schik de geplette frambozen met Timut peper aan een kant. Bestrooi het geheel met een beetje bittere cacaopoeder.

Gebakken zeebaars, ijsbonbon van olijfolie, citrussap, Vale de Arca olijfolie en basilicum, gekonfijte venkel

+

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

zeebaars

6 zeebaarsfilets van 120 g (met de hengel gevangen) // 2 cl Vale de Arca olijfolie // peper en zout

Doe peper en zout op de filets en bak elke kant goudbruin in de olijfolie. Laat ze 20 minuten in de pan rusten. Breng ze 7 minuten opnieuw op temperatuur in de pan.

ijsbonbons met olijfolie

basilicum // 12 cl olijfolie // 3 cl versgeperst sinaasappelsap // 1 cl yuzusap // 30 g mosterd // peper en zout

Laat de basilicum de dag ervoor 24 uur weken in het citrussap. Mix de volgende dag het mengsel van de basilicum en het citrussap samen met de olijfolie en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een ijsblokjesvorm om er bonbons van te maken.

gekonfijte venkel

900 g venkel in fijne schijfjes // 4 cl olijfolie // peper en zout

Leg de venkelschijfjes op een antiaanbakplaat en laat ze een beetje overlappen. Sprenkel er voldoende olijfolie over. Breng op smaak met peper en zout. Plaats de venkel 40 minuten in een oven van 160 °C.

LA

PLAGE

BEACHCLUB

BE BEACH, BE HAPPY.

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

YOU HAD ME AT ALOHA

life is better at the beach

Zeedijk-Heist 285 | 8301 Knokke-Heist
+32 (0)499 82 73 45 | hello@la-plage.be | www.la-plage.be

Bed & Breakfast | Events
www.bigahoeve.be
BIGA
HOEVE

Biga Hoeve

Wanneer koffie je leven wordt…

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

Annelies Houwen is op z'n minst gezegd gedreven te noemen. Na een loopbaan als stewardess bij Sabena beslist ze om de 'stuurknuppel' drastisch om te gooien. Ze verdiept zich in sales en marketing, maar het is voornamelijk koffie die haar hart inneemt. Nadat ze diverse koffie-opleidingen bij SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) volgt, besluit ze in 2016 haar passie te volgen. Ze start private label coffee, een jaar later volgt Bigga Coffee. Dolce-Magazine ging langs in haar eigen koffie experience-center en B&B de Biga Hoeve in Kortemark en werden omver geblazen door haar passie…

Coffee around the world

Dankzij haar job als stewardess wordt Annelies Houwen verliefd op koffie. “Ik heb over de hele wereld koffie gedronken. Het viel me toen al op dat ieder land zijn eigen, smaken, tradities en koffiezetmethodes heeft. Op den duur wist ik waar ze in Milaan de lekkerste cappuccino serveerden en waar ik in Beiroet van de meest fantastische filterkoffie kon genieten. Na een carrière in de sales & marketing is koffie steeds een grote rol blijven spelen in mijn leven, maar eerder op de achtergrond. Ik ben steeds getriggerd geweest door het volledige koffieproces, maar het is pas na mijn huwelijk met Bart Ysebaert dat ik de sprong echt heb gewaagd. Bart heeft zelf een grote affiniteit met de horeca door zijn job bij Rational en hij studeerde zelfs af met Sergio Herman. Ik heb me tenslotte laten bijscholen door SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), een wereldwijd erkende associatie op het vlak van koffie. Ik haalde diverse diploma’s op gebied van Green Beans, Roasting, Barista, en nog vele andere. In 2016 ging de bal pas echt aan het rollen met het opstarten van private label coffee ofwel uniek samengestelde koffies voor horeca en bedrijven onder hun eigen naam en label.”

Fascinatie voor het brandproces

Wanneer Annelies een bezoek brengt aan een kleine koffiebranderij, wordt ze overweldigd door het brandproces van koffie. “Ik ga dat moment nooit vergeten. Het rijke palet aan geuren die uit de brander opsteeg, zorgde ervoor dat ik een enorme fascinatie voor dit proces te pakken kreeg. Dan komt alles samen: mijn passie voor koffie, mijn affiniteit en respect voor de sector, de studies en het ondernemerschap. Dit resulteert in 2017 in de oprichting van Biga Coffee. Met als doel mensen te laten kennis maken met de meest exclusiefste koffieblends!”

“Als ondernemer een eigen koffie hebben, zorgt ervoor dat je je onderscheidt van de concurrentie.”

A Big Concept

Bij de keuze van de naam voor het bedrijf en de koffie, is Annelies al even creatief als haar koffieblends. A Big Concept staat voor: Annelies, Bart en haar kinderen Ian en Gillian. “De naam is niet alleen een verwijzing naar onze sterke familieband, maar staat evenzeer voor het ‘grote concept’ waaraan we iedere dag bouwen. Wanneer je de letters door elkaar gooit, krijg je Biga Coffee. En geef toe, de naam klinkt Italiaans en heeft een goede tongval. Perfect voor onze B to C koffie dus. Ook in ons koffie-experience center en B&B de Biga Hoeve staat koffie centraal. Bij ons kun je niet alleen logeren, events organiseren, maar eveneens koffie leren cuppen en andere koffiegeheimen ontdekken.”

Stel uw eigen koffie samen met private label coffee

Private label coffee is uniek in zijn soort en de ultieme marketingtool om uw klanten te verrassen en te binden. “Het principe is heel eenvoudig”, vertelt Annelies enthousiast. “Wanneer je als restaurateur, zaakvoerder, speciaalzaak of kleine onderneming (bijvoorbeeld bakker of slagerij) het verschil wilt maken doordat de concurrentie nooit hetzelfde product kan verkopen, dan heeft private label coffee de ultieme tool. Aan de hand van onze verschillende blends en single origins zoeken we een melange die perfect voldoet aan de wensen van de ondernemer. Eens beslist wordt er een batch van 40 kg gebrand om de koffie vervolgens naar eigen wens te verpakken: gemalen, bonen, in 250 g, 1 kg enz. Onze klanten stellen dus een eigen unieke koffie samen die vervolgens wordt gepersonaliseerd onder eigen naam, logo of label.”

Biga Coffee: de meest exclusieve koffieblends

Private label coffee is een schot in de roos en na een jaar lanceert Annelies Biga Coffee. Een trendy koffiemerk dat zich onderscheidt van

“In onze Biga Hoeve in Kortemark staat alles in teken van koffie.”

alle andere koffies op de markt. Alleen al de zachte pastelkleuren waarmee Annelies werkt, zijn ongezien in de koffiewereld. Maar ook de 4 unieke koffiemelanges zijn ongeëvenaard. “Door het mengen van verschillende koffies kunnen we de beste eigenschappen van de koffies nog meer uit de verf laten komen. Door koffies met elkaar te combineren, ontstaan er nieuwe, unieke koffiesmaken. Op die manier ontwikkelden we vier unieke blends elk met zijn karakter en eigenschap”, aldus Annelies.

Brussels Blend (100% Arabica)

Brussels blend is een typische Belgische volle en stevige koffie. Met een lichte zuurgraad en subtiele hints naar zacht fruit en pure chocolade. Een prachtige melange van koffies uit Colombia en Centraal-Amerika, aangevuld met koffie uit Sumatra (Indonesië) voor de extra zwaarte en pit.

London Blend (100% Arabica)

London blend is een koffie met bonen uit Brazilië, Costa Rica en Colombia. Het is een mooie zachte melange, laag in zuren en met tonen van melkchocolade.

Milano Blend (100% Arabica)

Milano blend is op Milanese wijze gebrande espresso met een uitdagende complexe smaak. Hij combineert mooie ronde getoaste chocoladenuances met een heldere frisheid en delicate fruitige aroma’s. De blend is samengesteld uit bonen afkomstig uit Brazilië, Guatemala, Colombia en Ethiopië.

Paris Blend (100% Arabica)

Paris blend is een mooie en krachtige koffie. Hij bevat het evenwicht van karamel, chocolade, fruit en fris. Het prikkelend en geurend aroma geeft deze volle body blend een zalige afdronk. Deze blend is samengesteld met bonen uit Ethiopië, Brazilië, Guatemala, Panama en Indonesië.

Made by Sergio Herman

Annelies Houwen: “Inkbrew Coffee is een koffie die speciaal is ontwikkeld voor Sergio Herman. Hij is niet te koop, maar wel overal te proeven in Cadzand. Maar daarnaast zijn we samen met de topchef volop bezig aan een koffie die wel te koop zal zijn via de reguliere kanalen. Momenteel volop in ontwikkeling, maar normaal gezien zal hij vanaf juli beschikbaar zijn. “

Ongetwijfeld iets om naar uit te kijken...

www.privatelabelcoffee.be
www.biga-coffee.be
www.bigahoeve.be

TROPHY**CALENDAR**2018

MARCH **24/03** GOLF CLUB DE PIERPONT LES BONS VILLERS **25/03** ROYAL LATEM GOLFCLUB APRIL **08/04** DAMME GOLF & COUNTRY CLUB DAMME **14/04** BRABANTSE GOLF MELSBROEK MAY **06/05** GOLF CHÂTEAU DE LA TOURNETTE NIVELLES **26/05** ROYAL GOLF CLUB DU SART-TILMAN ANGLEUR JUNE **03/06** GOLF CLUB ENGHIEN PETIT ENGHIEN **10/06** GOLF DE ROUGEMONT PROFONDEVILLE **17/06** FLANDERS NIPPON HASSELT **24/06** MILLENNIUM GOLF PAAL JULY **01/07** GOLF DE DURBUY DURBUY **08/07** GOLF DE L'EMPEREUR WAYS (GENAPPE) **14/07** CLEYDAEL GOLF & COUNTRY CLUB AARTSELAAR **22/07** GOLF & COUNTRY CLUB OUDENAARDE OUDENAARDE **29/07** LILSE GOLF & COUNTRY CLUB LILLE AUGUST **05/08** WINGE GOLF & COUNTRY CLUB ST JORIS WINGE **12/08** FIVE NATIONS GOLF CLUB MÉAN **19/08** DE KEMPENSE GOLF MOL SEPTEMBER **02/09** WELLINGTON GOLF CLUB OOSTENDE **09/09** GOLF CLUB "WITBOS" NOORDERWIJK-HERENTALS **15/09** GOLF DE MONT GARNI BAUDOUR OCTOBER **07/10** GOLF & COUNTRY CLUB HENRI CHAPELLE HENRI CHAPELLE **14/10** KEERBERGEN GOLF CLUB KEERBERGEN **28/10** GOLF DU CHÂTEAU DE LA BAWETTE WAVRE NOVEMBER **FINAL -HOENSHUIS GOLF & COUNTRY CLUB** VOERENDAAL

Organisation: CSI International

Vanaf nu ook een Molteni bij u thuis!

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

Molteni is sedert 1923 een begrip in de wereld van fornuizen. Alle grote chefs hebben ooit wel eens op een Molteni gekookt. Ongeëvenaarde kwaliteit en afwerking zijn maar enkele van de kenmerken. Onlangs lanceerde het wereldmerk een volledig nieuwe lijn met hedendaagse uitstraling: de Caractère. Maar wij gingen bij Jones Living de klassieke 1923-lijn bekijken die volledig op maat werd gemaakt.

Jones Living in Zoersel werd opgericht in 2003 als een klein schrijnwerkersbedrijf om te evolueren naar dé hotspot voor keukens, badkamers, verlichting en fornuizen. "Sinds 2005 zijn we ons eveneens gaan specialiseren in diverse topmerken van fornuizen waaronder Molteni ", vertelt eigenaar Philip Lenaerts. "Op die manier zijn we uitgegroeid tot de grootste officiële premium dealer van de Benelux. In onze toonzaal staan meer dan dertig verschillende fornuizen tentoongesteld, in uiteenlopende prijscategorieën, in alle kleuren en afmetingen en met talloze opties en specifieke kooktoepassingen. Daarnaast bieden

we eveneens totaalinrichting van (een deel) van de woning aan waarbij we de eigenaar volledig ontzorgen."

"Molteni vult het aanbod van Jones Living perfect aan."

Ook voor de particulier

Een Molteni is uniek en steeds op maat gemaakt. Dat is bij het toestel in de showroom van Jones Living niet anders. Gaande van de diverse kleuren, knoppen, verschillende materialen en uitzonderlijke afwerkingen. Voor Molteni geldt ongetwijfeld: the sky is the limit. Maar liefst 50 verschillende kookfuncties zijn mogelijk, gaande van inductie tot gas en van elektriciteit tot teppanyaki. Alles kan en alles is mogelijk.

Philip Lenaerts: "Molteni kon absoluut niet in onze toonzaal ontbreken. We zijn ook de eerste die dit fantastische fornuis voor de particulier kunnen aanbieden."

Perfect combineerbaar

De afwerking en de kwaliteit van Molteni is ongeëvenaard. "Na een bedrijfsbezoek was ik dan ook compleet overtuigd van het merk", zegt Philip enthousiast. Het fornuis dat in onze showroom staat, heb ik dan ook volledig op maat laten maken. Door onze knowhow op de particulierenmarkt kon ik dit model perfect configureren naar de behoefte van onze klant. Vooral de mat zwarte kleur en de afwerking in het inox kunnen op heel wat bijval rekenen. Voornamelijk door de perfecte combineerbaarheid met andere materialen. Mijn visie werd bevestigd tijdens onze opendeurdag waar het fornuis dé eyecatcher was. De statigheid en onverwoestbaarheid stralen ervan af. Toegegeven, een Molteni is een hele hap uit het budget, maar je hebt dit fornuis dan ook voor het leven. En moest je ooit beslissen om een Molteni te verkopen, dan blijft hij ook zijn waarde behouden."

Multifunctionele precisie

Een Molteni-fornuis mag gerust de koning der fornuizen genoemd worden en is dan ook voor menig chef het summum. Het fornuis is een brok kwaliteit, zeer solide, heel mooi om te zien en kan aan de hoogste verwachtingen van de chef voldoen. "Dat wij nu ook dit fornuis op de particuliere markt kunnen zetten, is fantastisch", aldus Philip.

"Koken op een Molteni is met niets te vergelijken", vult chef Christophe Verschuere van catering Cook & Style aan "Het is een topproduct en je voelt het verschil met andere fornuizen onmiddellijk. Naast het feit dat de stoof uiterst precies werkt, is ze ook multifunctioneel. Je kan als het fornuis volledig op maat laten maken en dat is uiteraard de droom van iedere chef."

"Een Molteni heb je voor het leven…"

En dat Molteni ervoor zorgt dat je de pannen van het dak kookt, bewijst de chef met zijn uitzonderlijk culinaire gerechten. Hij begint met blauwvintonijn met gegrilde courgetten, gekonfijte tomaten en een mayonaise op basis van soya om verder te gaan met asperges, beenham en mimosa van ei. Om te eindige bereidt hij een dessert op basis van passievruchten, mangocolis en structuren van citrus, aardbeien en kokos.

www.molteni.com
www.jonesliving.be
www.retrofornuis.be
www.cookandstyle.be

Asperges/hoeve-ei/ Antwerpse beenham

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Hoeve-ei

De eitjes (2 stuks per persoon) 8 minuten koken in gezouten water. Afkoelen in koud water en pellen. Eitjes in mimosa snijden. Vervolgens botel laten smelten en afkruiden met peper, zout en nootmuskaat. De eitjes even opwarmen in de oven en wanneer warm zachtjes onder de boter mengen zodat de structuur van de mimosa behouden blijft.

Asperges

Asperges (4 stuks per persoon) schillen en koken in goed gezouten water. Wanneer gaar, eventueel op een handdoek leggen om het overtollige vocht te verwijderen.

Antwerpse beenham

De ham in chiffonade snijden met de snijmachine.

Tataki van tonijn/ gegrilde courgette/ mozzarella

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Grillen

De grill van de Molteni heel warm laten worden zodat hij begint te roken.
De courgette in plakjes snijden van 6 centimeter. De plakjes door de olijfolie halen en langs beide zijdes roosteren op de grill. Laten afkoelen en kruiden met peper.
De tonijn mooi opkuisen en in rechthoekige plakjes snijden van ongeveer 6 centimeter lang en 1 centimeter dik. Kort dichtschroeien op de hete grill.

Oven

De trostomaatjes spoelen en knippen zodat je trosjes hebt met 3 à 4 tomaatjes met het steeltje eraan. In een ovenschaal schikken, besprenkelen met olijfolie, kruiden met peper, grof zout en takje rozemarijn. Garen in een oven van 60 °C en dit gedurende 2 uur. Laten afkoelen en voorzichtig ontvellen.

Crème van soja

Klassieke iets dikkere mayonaise maken. Afsmaken met sojasaus (zoutarm), wasabi en limoensap

Mozzarella

De mozzarella in dunne rechthoekige plakjes snijden van 6 centimeter lang.

Coulis mango-passievrucht/ mousse van kokos/ citroencrème

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

coulis

Maak een coulis door 1/2 passievruchtencoulis (Bouiron) en 1/2 mangocoulis (Boiron) te mengen en daarbij 5% suiker te voegen. Kook op en voeg er 4 in water geweekte gelatinebladeren bij. Laat afkoelen.

mousse van kokos

1 kg geraspte kokos // 150 g eiwit // 350 g suiker // 100 g water 1,2 l room 40% // 40 g gelatinepoeder // 125 g water

Creëer een meringue Italienne door het suiker in 100 g water te verhitten tot 121 °C. Klop het eiwit 'en ruban' en voeg bij de suikerstroop samen met de kokosrasp. Los het gelatinepoeder op in 125 gram water en doe eveneens bij het mengsel. Sla tenslotte de room 2/3 op om deze ook onder het mengsel te mengen.

citroencrème

120 ml limoensap // 100 g boter // 160 g suiker // 5 gelatinebladeren // 4 eieren

Kook het limoensap samen met de suiker en eieren op tot 70 à 75 °C. Week de gelatine in water en voeg bij het mengsel. Laat afkoelen tot 35 °C. Mix tenslotte 100 gram boter (kamertemperatuur) onder de massa.

AFWERKING GLAASJE

Start met een brunoise van mango en doe daarop de coulis. Daarboven de mousse van kokos en 3 toefjes citroencrème. Werk af met aardbei.

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

Uw toegangs-badge met

15%

korting tot 20/09/2018*

LOOK DEEPER

Parijs

De internationale food innovation vakbeurs

21 T/M 25 OKTOBER 2018

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7.200 exposanten

109 vertegenwoordigde landen / **21** produktsectoren

Meer dan **2.500** produktinnovaties

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Voor al uw vragen, contacteer onze vertegenwoordiger :
Promosalons België – Luxemburg
Tel : 02 534 98 98 - Fax : 02 534 98 66
Email : belgium@promosalons.com

*Bespaar 15% op het normale tarief en bestel nu reeds uw toegangsbadge op www.sialparis.com

Conception: bug

© Images by www.stockfood.com

“Gastronomie is ook een kunst…”

+

Tekst: Isabel Boons | Foto’s: Ekkow

André Woussen is op z’n minst gezegd een creatieve geest. Als kunstenaar en interieurarchitect weet hij als geen ander schoonheid te etaleren. In zijn kunstgalerie Art Gallery Woussen, die hij samen met zijn vrouw Kaatje uitbaat op de Zeedijk 701 in Knokke-Heist, vind je niet enkel sculpturen en schilderijen van hemzelf, maar ook van tal van andere gerenommeerde artiesten én meubelen van wereldklasse.

Dat de drang om te creëren in het bloed zit van de familie Woussen staat als een paal boven water: de grootvader van André was beeldhouwer, zijn vader tekenaar, zijn dochter is fotografe in Hollywood en zijn zoon baat Oishi catering en restaurant Dah Makan in Knokke-Heist uit. Dolce Magazine bracht een bezoekje aan de galerie van André en aan de het unieke restaurant van zijn zoon Olivier. Hollywood was ons net iets te ver…

André Woussen volgde de opleiding kunstschilder aan de Stedelijke Academie voor Schone Kunsten in Brugge. Hij is leerling van kunstschilder Lionel Poupaert. Woussen studeerde interieurarchitectuur aan het Hoger Sint-Lucas Instituut in Brussel. Gedurende 7 jaar vervolmaakte hij zich als beeldhouwer aan de Brugse Stedelijke Academie voor Schone Kunsten onder leiding van beeldhouwer Jean-Luc Verpoucke. André Woussen is een veelzijdig kunstenaar die zowel figuratief werk en monumentale sculpturen als diverse technieken in brons en polyester creëert. "Kunst zit ongetwijfeld in onze genen", vertelt André Woussen. "Al van kinds af wist ik dat ik wilde ontwerpen en creatief bezig zijn. Ik moest een diploma middelbaar onderwijs halen, maar daarna heb ik me voortdurend bijgeschoold in diverse artistieke vormingen. Nadat ik jarenlang een bedrijf heb gerund van winkelinrichting en 15 jaar niet meer had ontworpen, werd de drang te groot om opnieuw als kunstenaar aan de slag te gaan en mijn passie uit te oefenen. Daarna leerde ik mijn vrouw Kaatje kennen die een topverkoopster is en zo is de bal aan het rollen gegaan. Nadat we mijn kunst op diverse beurzen toonden, hebben we beslist om een galerie te openen."

"Als bij toeval vonden we dit pand op De Zeedijk in Knokke-Heist", vult Kaatje aan. "Gezien we in Knokke-Heist woonden en de kustgemeente kunst hoog in het vaandel draagt, was het een evidentie dat we ons hier wilden vestigen."

"Wij willen nooit meer weg uit Knokke-Heist."

Gastvrijheid prioritair

Kaatje en André baten Art Gallery Woussen met veel verve uit. "Voor ons is het prioritair dat de klant goed wordt ontvangen, of hij nu koopt of niet. We hebben klassewerken in onze zaak, dan is het ook aan ons om diezelfde klasse uit te dragen", aldus Kaatje.

"We zijn begonnen met enkel werken van mezelf, maar een galerie moet in beweging blijven en daarom hebben we andere bekende kunstenaars binnengetrokken zoals Deville Chabrolle, De Von, Mark Dedrie enz. Daarnaast verdelen we ook rechtstreeks de wereldtop van meubelen zoals Poltrona Frau, Flos, Baccarat en Molteni", gaat André verder. "Als interieurarchitect wil ik enkel kwaliteit bieden, zowel in mijn ontwerp als in de aankleding van een pand. Galerie Woussen kan met andere woorden een totaalaanbod bieden: van een schilderij aan de muur tot een sofa in de woonkamer. Interieurarchitectuur is voor mij dan ook net als beeldhouden, ik kneed een interieur zoals ik mijn beelden vormgeef. Ik zie mijn beroep als beeldhouder namelijk nog steeds als een ambacht pur sang , ik werk met klei die ik zelf vormgeef met de hand. Je zal ook geen lijn terugvinden in mijn werken, ik laat mij inspireren door het leven zelf. Zo is het mijn kunstwerk 'The Take-off' bijvoorbeeld bezield door een Boeing die klaarstaat om te vertrekken. Ik maak zowel abstracte als figuratieve kunst, hetgeen in mij opkomt, creëer ik."

'Sharing' in Knokke-Heist

André Woussen: "Wij werken 7 op 7, maar toch hebben we iedere dag het gevoel dat we op

"De Aziatisch fusionkeuken van Dah Makan is een unicum in Knokke-Heist."

vakantie zijn in eigen stad. De zee, de talrijke initiatieven van de gemeente en de sfeer vind je volgens mij nergens anders. Na een drukke dag, is het fantastisch om te kunnen ontspannen met de zee op de achtergrond. Alleen al maar een wandeling op de dijk maken, is fantastisch. Maar ook met de fiets ben je hier overal dichtbij: Nederland ligt naast de deur en de fietsroutes zijn perfect om de Vlaamse polders te ontdekken. Met andere woorden: wij willen hier nooit meer weg. Bovendien heeft mijn zoon in Knokke-Heist een bloeiende cateringzaak(Oishi) en een al even succesvol restaurant Dah Makan). Zijn keuken is echt een unicum in Knokke-Heist, zijn Aziatisch geïnspireerde 'sharing dishes' kunnen dan ook op heel wat bijval rekenen. Kleine gerechtjes die tot de verbeelding spreken. Mijn zoon schildert op een bord, zoals ik op een doek... Gastronomie en kunst gaan ongetwijfeld hand in hand én zeker in Knokke-Heist!"

Dah Makan in de Dumortierlaan begon als pop-up restaurant, maar door zijn grote succes is het vandaag 7 maand open per jaar. Vier maand tijdens de winter en drie maand in de zomer. "Waarom niet fulltime? Omdat ik ook nog teveel houd van mijn job als cateraar", vertelt Olivier Woussen. "Beide combineren is fantastisch. Ik heb grafische vormgeving gestudeerd, maar toevallig in de cateringbusiness en horeca belandt. En eigenlijk komt kunst en gastronomie op hetzelfde neer: creatief zijn en iets moois creëren. Een gerechtje moet er voor mij kunstzinnig uitzien en ik ben daar dan ook heel punctueel in. Ik wilde hier in Knokke-Heist totaal iets anders doen, weg van de garnaalkroketjes en de zeetongen. Vandaar het concept van sharing. Geen voor-, hoofd- en nagerecht, maar diverse gerechtjes om te delen.

www.myknokke-heist.be
www.facebook.com/KnokkeHeist
www.woussen.eu
www.facebook.com/DahMakanKnokke/
www.oishi.be

Gegrilde octopus / yuzu-aioli / crème van avocado / honingtomaat

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

octopus

Kruid een tentakel van de octopus met zout en peper en grill.

yuzu-aioli

200 g verse mayonaise // 20 ml sushi-azijn // 20 ml yuzusap of limoensap // 1 teentje verse look

Snijd de look fijn en voeg toe aan de mayo samen met yuzu en azijn. Roer tot je een mooi egale saus krijgt. Bewaar in een spuitzak of knijpflesje.

crème van avocado

3 avocado's // 50 ml kokosmelk // peper en zout // sap van 1 citroen // 20 ml sushi-azijn // 20 g glucose

Draai alles fijn in een blender of thermomix.

honingtomaat

Blancheer enkele honingtomaatjes. Leg in ijswater en verwijder de pel. Marineer in wat Chardonnay-azijn met olijfolie. Kruid met peper en zout.

Black cod miso / citroengras / groentjes

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

vismarinade

60 ml sake // 60 ml mirin (Japanse rijstwijn) // 60 g suiker // 80 g misopasta

Sake en mirin laten opkoken, suiker aan toevoegen en laten oplossen. Haal van het vuur en voeg er de misopasta onder. Laten afkoelen. Marineer de vis met een dikke laag misomarinade. Je kan de vis enkele dagen op voorhand marineren tot gebruik. Verwijder de misomarinade van de vis. Verwarm een pan met wat olie en leg de vis met de gemarineerde kant naar onderen tot ie mooi gekleurd is. Leg nu de vis op de velkant en zet de pan in een voorverwarmde oven (5 minuten).

groenten

Groentjes naar keuze laten blancheren en daarna mooi krokant bakken.

saus

100 g sjalot in brunoise // 200 ml witte wijn // 50 g fijngesneden citroengras // peperbollen // 100 g boter // 50 ml sushiazijn // citroen

Stoof de sjalotjes aan tot ze mooi glazig zijn. Voeg citroengras toe en laat even meebakken. Voeg de witte wijn, sushiazijn en de peperbollen toe. Laat reduceren tot de helft. Giet de saus door een fijne zeef en zet opnieuw op het vuur. Voeg de koude boter toe in blokjes en laat ze voor de helft smelten. Voeg citroensap toe en schuim alles op met een staafmixer.

Gergrilde king-krab / yuzuboter

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

kingkrab

kingkrabpoten: rauw of gekookt // peper // zout // 5 spice (Togharashi)

Snijd de kingkrabpoten open. Verwijder het vlees. Kruiden en bak op de gril of in een grillpan ongeveer 5 minuten langs elke kant.

yuzuboter

100 g sjalot in brunoise // 200 ml witte wijn // 50 ml sushiazijn // 50 ml natuurazijn // 30 ml yuzusap // 100 g boter // peperbollen // kaffir limoenbladeren

Stoof de sjalotten aan. Voeg de wijn toe samen met de 2 soorten azijn, de peperbollen en de kaffir limoenbladeren. Reduceer tot de helft. Verwijder de kaffirbladeren en voeg de boter en het yuzusap toe. Schuim op. Versnijd de kingkrabpoten in mooie eetbare stukken. Verdeel in een halve schaal van de poten. Nappeer de saus erover.

De intuïtieve keuken van David Grosdent van restaurant L'Envie laat niemand onberoerd…

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Stijn Boussemaere

L'Envie in Sint-Denijs, het gastronomisch restaurant van chef David Grosdent en zijn vrouw Inès Vankeirsbilck, is ongetwijfeld een rijzende ster in de culinaire wereld. De twee leerden elkaar kennen in de keuken en baten vandaag met veel verve hun eigen restaurant uit in een prachtig verbouwd hoekhuis uit de jaren 50. Dolce-Magazine kon genieten van de fantastische keuken van David die hij met passie en heel veel goesting leidt. Kwaliteitsproducten bewerkt hij volgens een trendy register. Resultaat is een smakenpallet om u tegen te zeggen. Voor ons gaat hij aan de slag met de producten van Altoni, Didess, Kelderman en Viva Sara.

David Grosdent liep school aan het Notre Dame Instituut te Heusy en deed ervaring op aan het fornuis van restaurants als Barbizon, L'Ecailler du Palais Royal, Manoir de Lébioles, Château du Mylord en bij Wout Bru. Inès volgde hotelschool Ter Duinen en stond in de keuken van Boury, Château du Mylord, L'Auberge du Vieux Puits (Fr.) en Sea Grill, waar ze een jaar lang chef was van de afdeling patisserie. Maar het is in de sterrenzaak Château du Mylord in Ellezelles wanneer de vonk tussen beide culinaire talenten overslaat. Met een pak gastronomische bagage beslissen ze in 2015 ze om hun eigen restaurant te openen in Sint-Denijs bij Zwevegem, David in de keuken en Inès neemt de zaal voor zich. Ze leggen de lat onmiddellijk hoog en dat loont, want na een drietal jaar vinden heel wat klanten vlot de weg naar L'Envie. "Niettegenstaande we hier wat afgelegen zitten, komen ze zelfs uit Antwerpen, Limburg, Luxemburg, Rijsel en Noord-Frankrijk om de gerechten van David te ontdekken", vertelt Inès Vankeirsbilck.

Goesting!

L'Envie betekent vooral de goesting aanwakkeren om te komen eten en genieten. Die goesting bereikt David door te koken met respect voor het product, de lokale boeren, en in de eerste plaats voor 'les saisons' ofwel het koken volgens de seizoenen. "Ik kook vanuit

mijn buikgevoel met lokale topproducten als protagonisten", zegt David enthousiast. Deze prachtige producten samenbrengen in een creatieve, zuivere, intuïtieve keuken is zijn filosofie en dat loont want met een bijzonder mooie score van 15/20 in Gault Millau probeert hij voortdurende zijn grenzen te verleggen. Zo staat er momenteel een gerecht op zijn kaart met enkel ui. Gedurfd, maar David beheerst de verschillende kooktechnieken als geen ander. "Op die manier kan ik mij uitdrukken", vertelt hij. "Ik houd ervan om de nadruk op een product te leggen door gebruik te maken van verschillende texturen en smaken. Ik vind het fantastisch om mijn visie te delen met anderen. Mijn gerechten zijn eerlijk, niet perfect maar ik doe iedere dag mijn uiterste best om de perfectie te benaderen. Daarnaast zijn producten van lokale producenten prioritair in mijn keuken. Zo serveren we bijvoorbeeld enkel wat de visser vangt en hebben we heel wat regionale producenten zoals Jérome Demyere uit Ellezelles (duif) of Stéphane Longlune uit Jurbise (asperges)."

"Dit zijn producten van premium kwaliteit die ongetwijfeld veel chefs kunnen inspireren."

Delen, stimuleren en inspireren

David Grosdent is lid van de Jeunes Restaurateurs (JRE), een vereniging van jonge restaurateurs die hun talent en passie voor gastronomie delen met gelijkgestemden. "Als JRE-chef probeer ik mijn passie voor koken met lokale producten te delen met andere chef-collega's. En zij doen uiteraard hetzelfde. Het is eigenlijk één grote vriendengroep die verzot is op koken. Met veel enthousiasme en

onderlinge solidariteit wisselen we met andere woorden kookkennis uit waardoor we zorgen voor een culinaire kruisbestuiving. Maar uiteraard ook meegenomen is dat mijn vrouw een gastronomische opleiding heeft genoten en al heel wat ervaring in de keuken heeft", lacht David.

"Zo vullen we elkaar inderdaad perfect aan", zegt Inès. "Vooral wat desserts betreft geef ik mijn visie mee aan David. Bovendien is het door mijn opleiding en ervaring ook makkelijker om aan tafel te vertellen wat hij serveert en is het eenvoudiger om alle vragen van de klant te beantwoorden."

"Lokale producten krijgen de hoofdrol toebedeeld in de keuken van L'Envie."

Altoni, Didess, Kelderman en Viva Sara.

En nu we het toch over delen en inspireren hebben...Chef David Grosdent gaat voor Dolce aan de slag met de producten van Altoni, Didess, Kelderman en Viva Sara. En hoewel David enkel met verse producten werkt of producten die in het restaurant zelf werden gecreëerd, vindt hij het toch uitdagend om 3 gerechten te maken waarmee hij andere chefs kan inspireren. "De semi-convenience producten zijn absoluut top en zullen voor vele chefs een verademing zijn. Ik vind het dan ook plezant om mijn eigen visie te vertalen in deze producten om zo inspiratie te bieden voor andere chefs. Deze producten respecteren ongetwijfeld de tijd en het budget van de chef-kok. Ze zijn handig in gebruik en van een premium kwaliteit. In het voorgerecht van vandaag ben ik aan de slag gegaan met de Altoni ravioli die ik vulde met Secreto-ham van Luc De Laet. Het hoofdgerecht met duif serveer ik met een puree en kroketjes van Kelderman en een koffie-olie op basis van de Viva Sara EXTRA Blend. Het dessert is gecreëerd met de Frozen Elements by Deleye & Didess, namelijk de Panna Cotta Ring Yoghurt Citrus en de Mini Sfera Basilicum. Vervolgens creëerde ik ook een infusie op basis van de Viva Sara-thee met wilde vruchten die in het dessert is verwerkt."

www.lenvie-restaurant.com
www.altoni.be
www.didess.be
www.kroketjes.be
www.vivasara.be

Duif uit de heuvels van Jérome Demeyere / asperges van Stéphane Longlune uit Jurbise/ erwtjes / Viva Sara-koffie

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Duif

Maak de duifjes schoon en gaar ze 50 minuten op het karkas aan een temperatuur van 50 °C. Maak een fond op basis van de karkassen, voeg een kruidenbuiltje, kardemom, steranijs en kaneel toe.

Olie van koffie

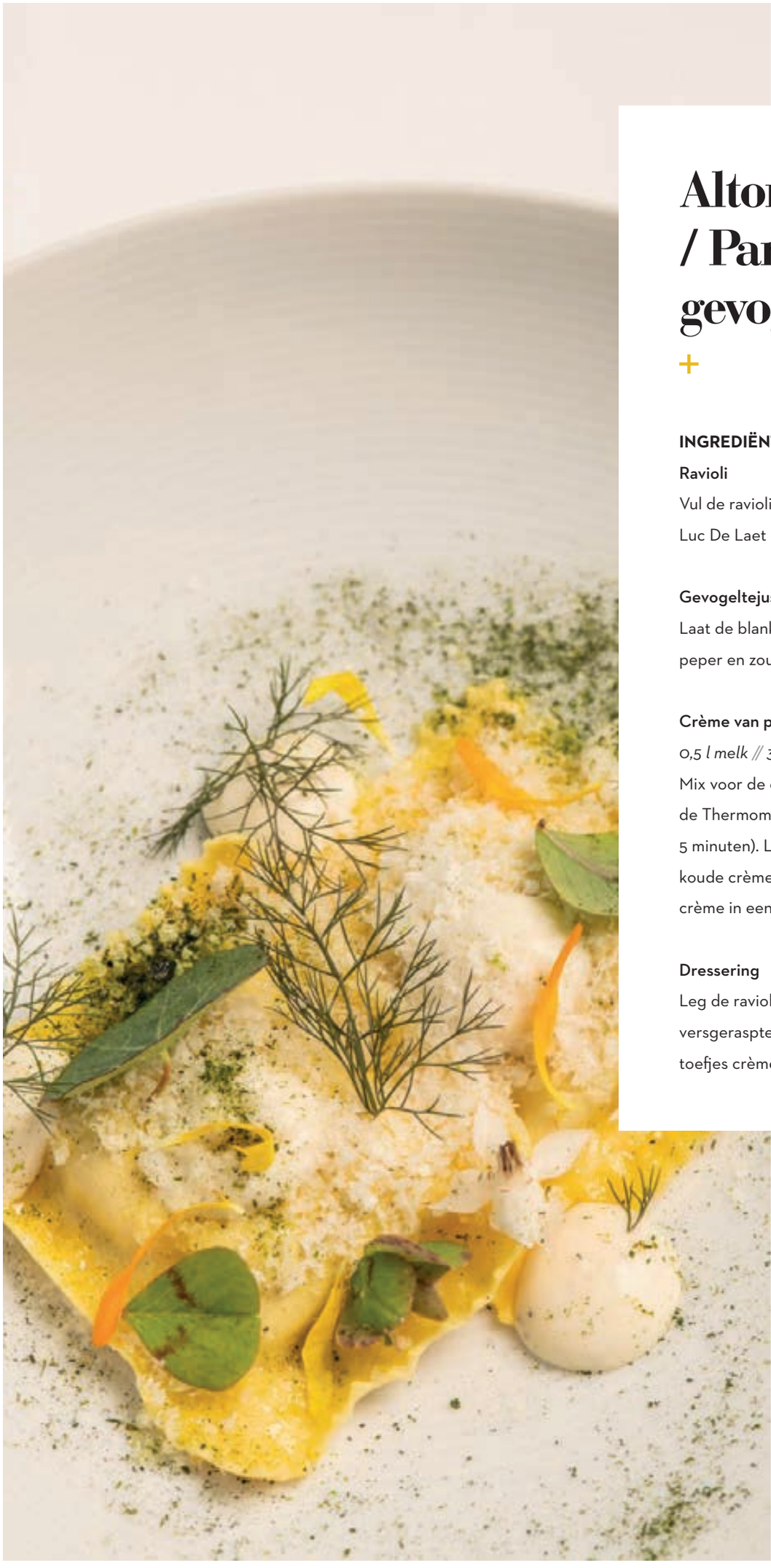
Maak een olie van koffie door gebrande **Viva Sara**-koffie te infuseren met druivenpitolie in een vacuümverpakking. Stoom deze 3 uur aan een temperatuur van 60 °C en laat het geheel 1 nacht rusten.

Asperges

Kook de groene asperges 3 minuten in licht gezouten water. Rooster ze net voor het opdienen kort op de plancha.

Kelderman-puree

Verwarm de **Kelderman**-puree en voeg boter, room, melk, peper, zout en muskaatnoot toe. Doe de puree in een spuitzak en houd warm.



Altoni ravioli / Parmezaan / gevogeltejus

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Ravioli

Vul de ravioli van **Altoni** met Secreto-ham van Luc De Laet en kook ze 3 minuten in water.

Gevogeltejus

Laat de blanke fond voor de helft inkoken. Voeg boter, peper en zout toe. Laat even rusten.

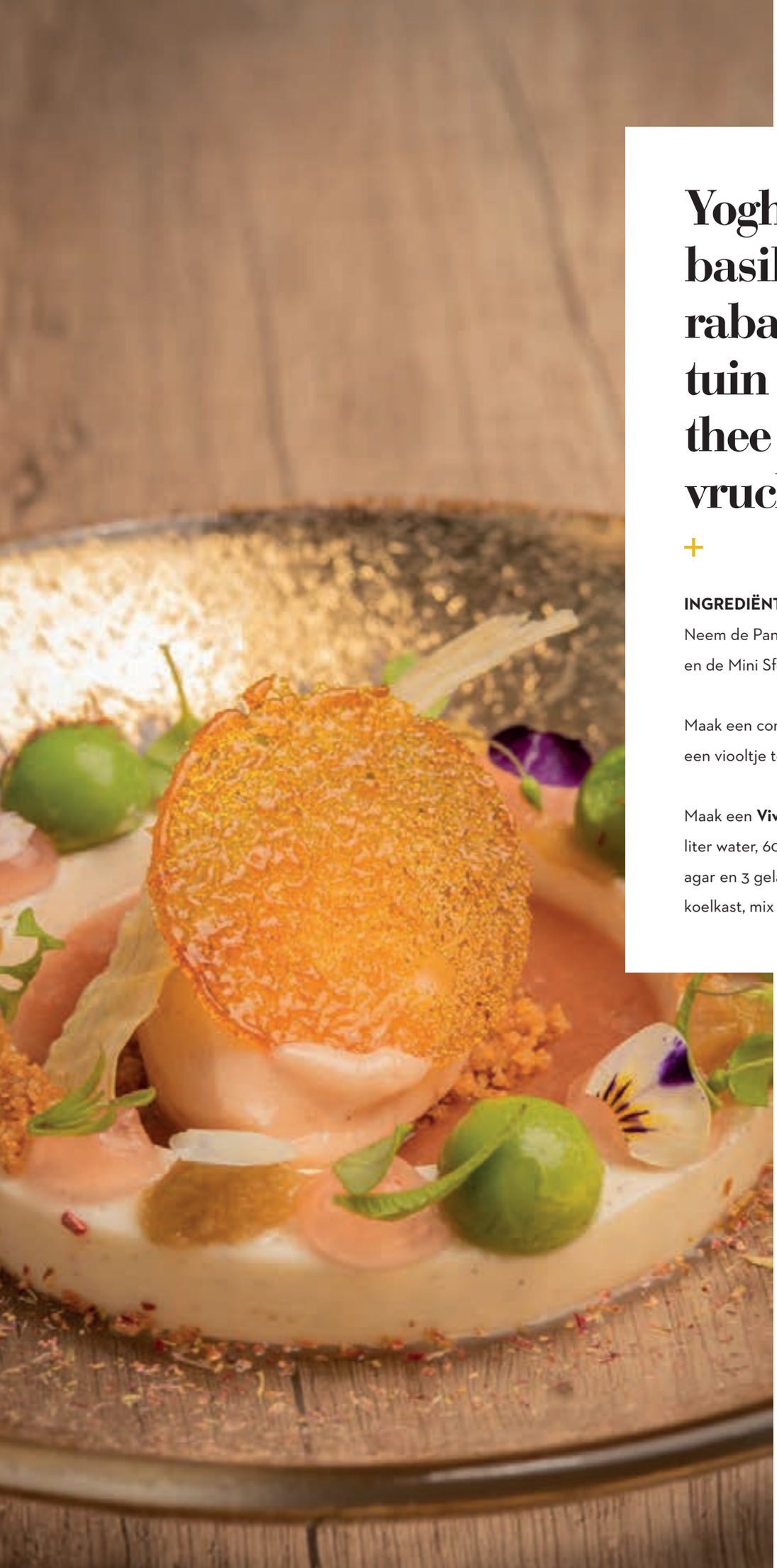
Crème van parmezaan

0,5 l melk // 350 g parmezaan // 3 g kappa

Mix voor de crème van Parmezaan alle ingrediënten in de Thermomix (snelheid 3 aan 70 °C gedurende 5 minuten). Laat de crème rusten in de koelkast. Mix de koude crème terwijl u een beetje melk toevoegt. Doe de crème in een spuitzak.

Dressering

Leg de ravioli in een diep bord. Strooi er een beetje versgeraspte Parmezaan over en spuit ook enkele toefjes crème van Parmezaan.



Yoghurt / basilicum / rabarber uit eigen tuin / Viva Sara-thee van wilde vruchten

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Neem de Panna Cotta ring Yoghurt Citrus van **Didess** en de Mini Sfera Basilicum van **Didess**.

Maak een compote van rabarber en rabarberijs. Voeg een viooltje toe voor een vleugje lente.

Maak een **Viva Sara**-infusie van rode vruchten met 1 liter water, 60 gram thee, 350 gram suiker, 5 gram agar agar en 3 gelatineblaadjes. Zet de infusie 1 nacht in de koelkast, mix het mengsel en doe het in een spuitzak.

Sligro-ISPC Antwerpen wordt het paradepaardje van de groep!

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

Het Straatsburgdok aan het Eilandje in Antwerpen... op z'n minst gezegd een prachtige locatie, maar eveneens de bühne voor de allereerste Sligro-ISPC vestiging in België die in het vierde kwartaal van dit jaar zijn deuren opent. Dolce-Magazine bracht een bezoek aan de plaats waar de gastronomische professional binnenkort zijn hart zal kunnen ophalen...

Sligro Food Group Belgium is vandaag onderdeel van het Nederlandse beursgenoteerd familiebedrijf Sligro Food Group, dat bestaat uit diverse foodretail- en foodservicebedrijven. De Belgische afdeling bestaat uit de bedrijven Sligro, ISPC, JAVA Foodservice en Océan Marée. Dit jaar wordt de integratie van Sligro-ISPC voltooid met een eerste Sligro-ISPC operatie in Antwerpen. De vestiging zal een oppervlakte van bijna 16.000 m² tellen en over een assortiment van 40.000 artikelen beschikken. “Ook de burelen van marketing & sales zullen een plaats krijgen op het Eilandje”, vertelt Rudi Petit-Jean, directeur Sligro-ISPC. “Dat is een bewuste keuze omdat Sligro-ISPC Antwerpen niet alleen onze eerste vestiging wordt, maar ook zal fungeren als onze flagshipstore.”

Totaalaanbod

Met Sligro Food Group Belgium krijgt elke foodserviceklant een totaalaanbod, volledig geadapteerd aan de Belgische markt. “Door het samenvoegen van Sligro en ISPC krijgt de foodserviceklant een volledig nieuwe formule”, aldus Rudi Petit-Jean. “Sligro beschikt over een compleet assortiment vers, food en non-food. Bovendien heeft het bedrijf eigen productiefaciliteiten voor gespecialiseerde convenienceproducten, vis, patisserie- en traiteurproducten. ISPC beschikt eveneens over een mooi assortiment, maar legt de nadruk op dagvers en kwalitatieve en exclusieve producten. Het samenvoegen van beide assortimenten is een fantastische combinatie dat perfect zal voldoen aan de wensen van de Belgische professionele bezoeker. Per locatie zal eveneens een lokaal assortiment worden voorzien. Met andere woorden: een compleet culinair totaalaanbod met Nederlandse invalshoek en Belgische accenten. Zo zal er meer aandacht zijn voor bijvoorbeeld champagne en zal er een inloop zijn voor wild, met andere woorden niet voorverpakt maar per stuk. De kracht zal ongetwijfeld een assortiment zijn die focus

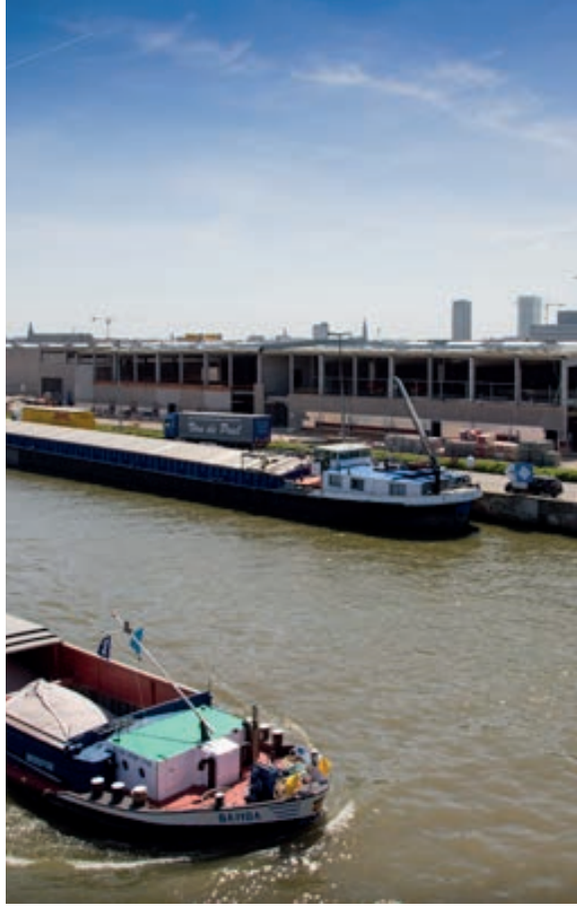
"De voordelen van een grote Nederlandse groep worden aangevuld met de Belgische high-end aanpak."

niet legt op het top- en bodemsegment, maar net op de perfecte gulden middenweg.

50% belevering

De nieuwe vestiging in Antwerpen zal voor 50% de focus leggen op het beleveren van de klant. Momenteel vinden alle leveringen plaats vanuit Nederland, maar daar komt dit jaar dus verandering in", zegt Rudi Petit-Jean. "We gaan ook van start met de bezorgingsdienst op te starten om daarna de afhaling (openbezorgservice) uit te bouwen. De belevering in Antwerpen wordt uiteraard een uitdaging, maar we zijn volop aan het zien of we dit met elektrische wagens kunnen doen.

Het is de bedoeling dat de vestiging in Antwerpen, en uiteraard ook andere nieuwe vestigingen, worden gebouwd naar het voorbeeld van de Sligro vestigingen in Nederland, zoals bijvoorbeeld Sligro Eindhoven. We hechten veel belang aan de beleving van de klant met onder andere een spice market en notenbranderij. Op de



benedenverdieping zal alle food worden opgesteld en op de eerste verdieping de non-food. De vestiging zal een warme uitstraling hebben, maar met een professionele look. Verschil met Sligro-vestigingen in Nederland is dat we niet zo open gaan werken. Ook hebben we in groenten & fruit de twee koude zones gerespecteerd om zo minder waste te hebben."

We voorzien om de allereerste Sligro-ISPC in het vierde kwartaal van 2018 te openen."

Proeven!

Als we Rudi Petit-Jean vragen of er in de nieuwe vestiging ook geproefd zal kunnen worden, antwoordt hij volmondig ja. "De Belg is nu eenmaal dol op een glaasje wijn wanneer hij gaat shoppen of hij wil toch eens die ham op voorhand geproefd hebben vooraleer ze in de winkelkar verdwijnt. Maar ook masterclasses, workshops en praktische opleidingen. Na Antwerpen zullen ook de huidige vestigingen van ISPC in Gent en Luik worden aangepakt en verbouwd worden tot volwaardige Sligro-ISPC vestigingen met innovatieve concepten en nieuwe productgroepen", besluit Rudi Petit-Jean.

www.sligrofoodgroup.be

Het alles-in-één kassasysteem

voor meer efficiëntie

- **Bestel:** intikken en direct naar de keuken sturen
- **Beheer:** altijd zicht op de voorraad
- **Reken af:** splits de rekening met één druk op de knop
- **Groei:** beheer meerdere vestigingen in één systeem

Meer weten?

Telefoon BE: +32 9 298 02 73

Website BE: lightspeedhq.be/restaurant

Telefoon NL: +31 20 820 23 91

Website NL: lightspeedhq.nl/restaurant

lightspeed

Restaurant Kassasysteem

DATA MEETS HOSPITALITY

Powered by lightspeed

25 juni | Bocadero | Antwerpen

Ontdek de kracht van data

datameetshospitality.eu

Gebruik de promotiecode

DOLCE

op **datameetshospitality.eu/tickets**

voor **25% korting** op tickets

Korting is geldig t/m 24 juni

Alain Bianchin:

“Le Creuset is een uitstekend accessoire voor een chef rôtisseur”

+

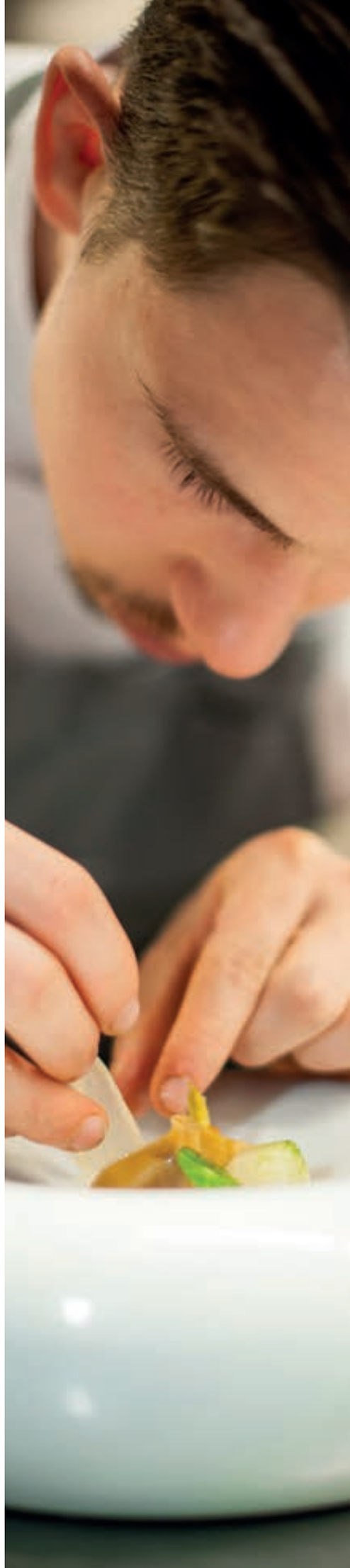
Tekst: Catherine Lenoir | Foto’s: Michaël De Lausnay

Benjamin Belot, 24 jaar, is bekroond tot Beste Jonge Chef Rôtisseur 2018 tijdens de Belgische finalewedstrijd georganiseerd door La Chaîne des Rôtisseurs. Derde keer, goede keer dus voor Benjamin. Deze jonge, veelbelovende chef leerde de kneepjes van het vak in verschillende restaurants. Momenteel werkt hij als souschef in het Restaurant Alain Bianchin in Jezus-Eik. De sterrenchef begeleidde hem voor de wedstrijd en gaf hem zijn liefde door voor het koken in een cocotte, een accessoire dat voor hem onmisbaar is in de keuken. Ook bij hem thuis mag een uitgebreide Le Creuset pannenset niet ontbreken in zijn keuken.

Benjamin erfde zijn passie voor lekker eten van zijn grootouders. Hij wist al van kleins af aan dat hij later kok wilde worden. Hij behaalde zijn diploma aan het Instituut Emile Gryzon, de hotelschool COOVI-CERIA in Anderlecht. Benjamin nam op 16-jarige leeftijd deel aan zijn eerste wedstrijd. Toen al wilde hij de titel van Beste Jonge Chef Rôtisseur binnenhalen. Met zijn derde plaats was hij de eerste student die een plaats in de top drie van deze competitie wist te behalen. Hoewel de jonge chef twee jaar geleden bij zijn tweede deelname zonder bekroning naar huis keerde, kwam hij niet met lege handen thuis. Hij ontmoette er immers zijn levenspartner.

Sterrenrestaurants

In 2014 maakte de jonge Benjamin deel uit van het winnende team van de Trophée Pierre Romeyer van Euro-Toques. Hij werd toegelaten tot de Vieusart Academy, een centrum voor perfectionering in gastronomische restauratie, waarvoor hij in diverse sterrenrestaurants stage loopt, zoals Hostellerie Saint-Nicolas in Ieper, Le Chalet de la Forêt in Ukkel en Le Coq au Champs in de buurt van Hoei. Vervolgens vervoegde hij gedurende twee jaar de rangen van Bart De Pooter in het restaurant WY in Brussel, voordat hij begin vorig jaar als chef de partie in dienst ging bij Alain Bianchin.



Duidelijke overwinning

Toeval of niet, Alain Bianchin begeleidde al meerdere winnaars van de Beste Jonge Chef Rôtisseur. Hij vertrouwt ons toe dat hij Benjamin vooral op mentaal vlak ondersteunde: “Ik wilde dat hij zijn talent bevestigde. De overwinning heeft hij volledig aan zichzelf te danken, hij heeft hard voor deze titel gewerkt. Wout Bru en andere chefs hebben alleen lovende woorden over hem. Hij won ver op kop met een voorsprong van maar liefst 42 punten!” Ook Patrick De Gendt, Meester Rôtisseur en medeorganisator van de wedstrijd, deelt zijn mening: “Benjamin wist zich onder de zes kandidaten gemakkelijk te onderscheiden. Hij beschikt over een grote culinaire kennis. Zijn bereidingen waren zeer evenwichtig en verrasten met een enorm frisse toets. Onze gastronomie heeft jonge chefs als hij nodig. Het doel van deze wedstrijd is om jongeren te motiveren; zij zijn immers de chef-koks van morgen!”

Naast de erkenning van zijn collega-chefs kreeg Benjamin verschillende geschenken, waaronder een cheque van 300 euro (zakgeld voor zijn reis naar Taiwan) aangeboden door de stad Hoei, alsook een gloednieuwe Marmite Signature van Le Creuset. Deze marmite heeft een inhoud van 4,1 liter (diameter van 26 cm, maar bestaat ook in een model van 32 cm) en heeft een zwarte binnenkant en kenmerkende ronde vorm. Alain Bianchin vindt dit een perfect cadeau: “De kookpotten en marmites in geëmailleerd gietijzer van Le Creuset zijn een uitstekend accessoire voor een chef rôtisseur. Als je één ding in de keuken zou mogen kiezen, dan is dat ongetwijfeld de marmite!” Het geëmailleerde gietijzer is geschikt voor zeer hoge temperaturen en verzekert een gelijkmatige warmteverdeling. Dit materiaal is dus ideaal voor een homogene garing van voedingsmiddelen. Alain Bianchin was van meet af aan overtuigd door deze troeven. Ook thuis in zijn eigen keuken kan de chef beslist

niet zonder zijn Le Creuset kookpottenset!

Black Box

Tijdens de internationale finale in Taiwan in september krijgt Benjamin een 'black box' voorgeschoteld. Een uitdaging van formaat! "Ik verdiep me momenteel in boeken over de Aziatische keuken om de lokale producten en verschillende bereidingstechnieken beter te leren kennen", vertelt hij. Isabelle Arpin van Louise 345 zal hem coachen tijdens deze finale waarin deelnemers van 80 verschillende nationaliteiten het tegen elkaar opnemen. Volgens Alain Bianchin maakt Benjamin een grote kans om zich te plaatsen: "Een black box is een hachelijke oefening. Je kan het vergelijken met een koorddanser zonder vangnet. Je moet over een goed aanpassingsvermogen beschikken. Dat heb ik hem hier proberen te leren. In mijn restaurant hebben we elke dag een ander menu; soms beslis ik om 11 uur wat we tijdens de middag klaarmaken. Dat is goed voor de klant, want zo kan hij meerdere keren per week komen zonder dat hij twee keer hetzelfde gerecht eet."

Smaak primeert

Alain Bianchin is een man zonder poespas. Hij kiest resoluut voor smaak en eenvoud op het bord. "Productkwaliteit en smaak zijn essentieel. Wij zijn kunstenaars van de smaak. Ik wil jonge chefs ervan bewust maken dat ze gevoel in een gerecht kunnen leggen door respect te tonen voor het product en de klant. Om goed te koken, heb je techniek nodig en moeten de garing en saus geslaagd zijn. En het gerecht moet emoties opwekken." Deze benadering werpt haar vruchten af. Drie jaar geleden opende Alain Bianchin zijn restaurant en hij behaalde in amper acht maanden een ster. Voorheen werkte Alain vooral als chef in diverse bekende restaurants, zoals Comme chez Soi, Barbizon, Le Chalet de la Forêt en La Villa Lorraine.

Braadgerechten in de marmite Le Creuset

Ook Benjamin houdt van mooie producten. En vooral van seizoensproducten, zoals duif. Op de wedstrijd wist hij te scoren dankzij zijn gerecht van duif met biet. Bij het gerecht dat hij vandaag klaarmaakt, staan vooral lentegroenten in de kijker. "Net zoals chef Bianchin maak ik graag gevogelte in een cocotte klaar. Voor mijn recept van ravioli met Kriaxera eend op twee wijzen gebruikte ik de nieuwe Marmite Signature Le Creuset", legt hij ons uit. "Eén raviole is gevuld met gekonfijte eendenbout die is opgewerkt in een geconcentreerde jus, en de andere raviole is gevuld met gegelatineerde jus. Ik liet de eendenbout enkele uren in de Le Creuset marmite konfijten in de hoek van het fornuis. Het geëmailleerde gietijzer leent zich perfect voor deze langzame garing. De Marmite Signature heeft een specifieke ronde vorm, die de warmte op een heel andere manier verdeelt. De bout werd tot in de kern doordrongen met de jus die op smaak werd gebracht met steranijs en kaneel. En daarnaast is het ook gewoon een hele mooie stoofpan die absoluut gezien mag worden!" De vorm van de nieuwe Marmite Signature Le Creuset – die ook voor wokgerechten geschikt is – doet trouwens denken aan een Mongoolse stoofpan. Misschien is dit wel een gunstig voorteken voor Taiwan?

www.belgique.chainedesrotisseurs.com
www.alainbianchin.be
www.lecreuset.be

LE CREUSET

Ravioli van Kriaxera eend op twee wijzen met lentegroenten

+

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

geglaceerde wortelen met sinaasappel

4 wortelen // sap van 1 sinaasappel // 1 takje tijm // 1 laurierblaadje // 1 steranijs

Stoof de wortelen in olijfolie samen met de kruiden en blus daarna met het sinaasappelsap.

de rapen

1 grote raap // 1 citroen // 1 limoen

Snijd in de raap in 4 en tourneer ze. Blancheer de rapen in kokend water waaraan u de zeste en het sap van de citroenen toevoegt.

de ijspegels

Snijd 2 ijspegels doormidden en marineer ze in sushiazijn.

de ravioli

200 g extra fijn griesmeel // 1 eidooier // 1 el water // 1 tl olijfolie // 1 bout van Kriaxera eend // 1 el sojasaus // 1 el sake // 1 el bruine miso // 1 stengel citroengras // 6 g gember // 1 sinaasappel // 1 steranijs // tijm, laurier, knoflook // eendenfond

Meng het griesmeel, de eidooier, het water, de olijfolie en het zout tot een glad deeg om ravioli te maken.
Bak de eendenbout in een marmite Le Creuset goudbruin en blus met de sake. Voeg de aromatische ingrediënten toe en lak de eendenbout. Voeg daarna de eendenfond toe en zet de marmite 4 à 5 uur in de hoek van het fornuis of op een laag vuurtje.
Maak de ravioli. Haal het vlees van de eendenbout en meng het met de ingekookte jus. Breng op smaak en vul één raviole met dit mengsel. Vul een tweede raviole met gegelatineerde bouillon.

de saus

Bewaar de eendenjus, klaar de jus met eiwit en breng verder op smaak.

“Nieuwe hotelschool Oostende wordt summum culinaire opleidingen”

State-of-the-art gebouw met de meest geavanceerde kookapparatuur opent op 1 september 2019

+

Tekst: Isabel Boons | Foto’s: Bart Tanghe

CVO DE AVONDSCHOOL Oostende en hotelschool Ensorinstituut, die deel uitmaken van scholengroep STROOM, hebben grote plannen. Momenteel zijn beide scholen nog gelegen in de Leopold III Laan, maar vanaf 1 september 2019 nemen ze hun intrek in een compleet nieuw state-of-the-art schoolgebouw dat werd ontworpen door architect Tom Van Mieghem. Niet alleen is de kwaliteit van het cursusaanbod van een uitzonderlijk hoog niveau, maar in de toekomst zal ook het schoolgebouw aan alle vereisten van een moderne lesomgeving voldoen.

Moderne nieuwbouw met klasserestaurant

De nieuwe schoolgebouwen worden momenteel opgetrokken op de voormalige gronden van Syntra West langs de Elisabethlaan in Oostende. “Vandaag is de ruwbouwfase bijna klaar en kan men bijna van start gaan met de binnenafwerking”, zegt Patrick Vermaut, directeur CVO DE AVONDSCHOOL. “Op het gelijkvloers komen de functionele ruimtes, zoals kleedkamers voor de leerlingen. Op de eerste verdieping komen er vier identieke open keukens met tussenin een restaurant voor de leerlingen. Op de tweede verdieping staat er één grote demokeuken gepland om het restaurant met 50 plaatsen te bedienen én het dakterras. Ons restaurant zal ook in het nieuwe gebouw iedere donderdagavond de deuren openen waar cursisten van CVO DE AVONDSCHOOL het beste van hun kunnen zullen laten zien. Dat is nu reeds een gigantisch succes en ik vermoed dat dit in de toekomst nog in populariteit zal toenemen. Overdag wordt het restaurant uitgebaat door de leerlingen van hotelschool Ensorinstituut en dat op maandag, donderdag en vrijdag. Daarnaast plant CVO DE AVONDSCHOOL eveneens op maandelijkse basis een extra openingsavond naar aanleiding van de nieuwe opleiding Bistro-Taverne die in september van start gaat. Ook de ruime parking zal ongetwijfeld een meerwaarde zijn.”

“De hotelopleidingen in Oostende zijn aan een complete revival bezig.”

Nieuwe opleiding!

CVO DE AVONDSCHOOL biedt volwaardige hotelopleidingen in avondonderwijs: (hulp)kok, wijnkenner, bakker, patissier, bierkenner en zoveel meer. Voor het volwassenenonderwijs zijn er momenteel 40 modules en 11 chefs, jaarlijks goed voor zo’n 350 culinaire studenten. “Vanaf september wordt dit aangevuld met een compleet nieuwe opleiding”, zegt Patrick Vermaut. “De richting Bistro-Taverne is volgens mij een unicum dat perfect inspeelt op hedendaagse trends.

Handen in elkaar slaan

Zowel de hotelopleidingen van CVO DE AVONDSCHOOL als van het Ensorinstituut zullen in het nieuwe schoolgebouw huizen. “Het is de bedoeling dat we nog nauwer gaan samenwerken met CVO DE AVONDSCHOOL”, vertelt Eveline Heyman, technisch adviseur hotel Ensorinstitiuut. “Bovendien zullen onze leerlingen kunnen gebruik maken van de nieuwste keukentoestellen waardoor we ongetwijfeld de meest moderne hotelschool in België zullen worden. De laatste jaren is onze hotelschool enorm aan het groeien waardoor we bijna uit onze voegen barsten. Deze positieve tendens zullen we ongetwijfeld kunnen doortrekken in de nieuwe gebouwen.”

“De nieuwbouw is eigenlijk de laatste stap van onze complete transformatie”, vult Paul

De Soete, leerkracht hotel aan. “Samen met het Ensorinstituut zijn we bezig om de hotelopleidingen in Oostende opnieuw op de kaart te zetten. Onze wedstrijd, het succes van het restaurant en het enthousiasme van het team zal met andere woorden binnenkort samenkomen in een state-of-the-art schoolgebouw met de meest moderne apparatuur en technieken. De nieuwe school is ook berekend op groei, want ik verwacht dat nog veel meer studenten hun weg zullen vinden naar onze hotelopleidingen.”

www.deavondschool.be
www.ensorinstituut.be

Word ‘Beste kok van Vlaanderen Volwassenenonderwijs 2018’

Op vrijdag 8 december 2017 vond bij CVO DE AVONDSCHOOL Oostende de eerste editie van de wedstrijd ‘Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs 2017’ plaats. Het werd een groot succes waardoor een tweede editie absoluut niet kon uitblijven. De kandidaten moeten dit jaar een creatief gerecht op basis van Noordzeevis schriftelijk uitwerken en insturen. Nadat dit beoordeeld zal worden door een leesjury zullen 6 kandidaten weerhouden worden die tijdens de finale op 7 december elkaar zullen culinair zullen bekampen. En dit allemaal onder het toeziend oog van wedstrijdleider, Pascal Carbonez.

GALA-AVOND

Kinepolis, Oostende
Reservatie vanaf 1 september
via *www.deavondschool.be*

WIE?
Afgestudeerden en laatstejaars
van het volwassenenonderwijs

WANNEER?
Schriftelijke proef uiterlijk tegen 19 oktober
Finale: vrijdag 7 december 2018

THEMA SCHRIFTELIJKE PROEF?
Noordzeevis

FINALE WAAR? CVO DE AVONDSCHOOL,
Leopold III laan, Oostende

HOE?
Inschrijven vanaf 1 september
via www.deavondschool.be

JURY?
Wout Bru, Filip Claeys, Bartel Dewulf,
David Bertolozzi, Eric Miette,
Kenny Danschotter en andere

Tarbot/langoest/wortel/ tuinbonen/asperge

+

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

tarbot

4 x 180 g tarbotfilet // margarine // peper // zout

Fileer de tarbot, verwijder de graten en laat het vel eraan. Laat margarine smelten en bak de tarbot langs beide kanten en kruid af met peper en zout.

wortelpuree

500 g wortelen // 1 dl groentebouillon // peper // zout // 20 g verse boter

Schil de wortelen en hak ze grof. Gaar de wortelen en mix ze met wat groentebouillon en verse boter. Kruid met peper en zout

asperges

8 st asperges // peper // zout

Schil de asperges. Gaar de asperges beetgaar. Kruid met peper en zout.

langoesten

4 st langoesten // 1 st wortel // 1 st ui // 2 stengels selder // peperbollen // tijm // laurier // 1 l water

Gaar de langoesten in een court bouillon.

aardappelen

400 g krielaardappelen // 40 g verse boter

Schil de aardappel, prik uit met een uitsteekring, kook beetgaar in water met een beetje groentebouillon. Bak de aardappel in verse boter.

kokkels/venusschelpen

100 g venusschelpen/kokkels

Was de schelpjes goed onder stromend water. Gaar de schelpjes schuddend op een hoog vuur.

gemarineerde sjalot

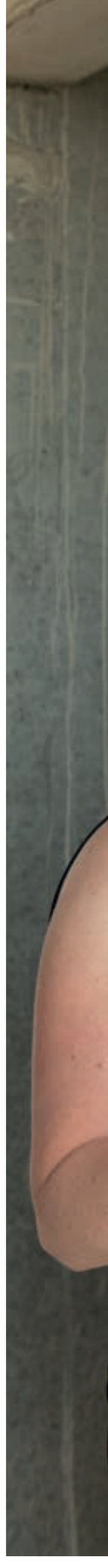
1 st sjalot // 100 ml mirin // 30 ml appelazijn // 1 st rode biet

Marineer de fijngesnipperde sjalot met appelazijn, peper, zout, rode biet, mirin en dat gedurende 1 uur.

tuinbonen

100 g tuinbonen

Blancheer de tuinbonen beetgaar in kokend gezouten water. Ontvel de bonen en houd warm.



Paul De Soete

CALLEBAUT . VANHAVER
MEESTER . KAASRIJPERS

Meester-Kaasrijpers Callebaut-Vanhaver

Luc en Nathalie zijn gelukkig getrouwd en delen naast de liefde voor elkaar ook de passie voor kazen. In 1999 start het koppel met een eigen kaaswinkel in de Nederstraat in Oudenaarde. De zaak is een instant succes en na 10 jaar zetten Luc en Nathalie de stap naar een grotere winkel en eigen rijpingscellen. Vanaf dan affineren ze de kazen zelf tot topproducten die in de winkel verkocht worden.

Maar hier stopt het niet, want Nathalie en Luc zetten alles op alles om hun passie te blijven uitbouwen. Zes jaar later betrekken ze dan ook hun eigen pand op de Burg 14 in Oudenaarde. Deze overstap zorgt voor een uitbreiding van de rijpingscellen op het terrein van het bedrijvencentrum Vlaamse Ardennen in Oudenaarde. Op die manier biedt Kaasmeester Callebaut enkel en alleen kwaliteitskazen van topniveau.

Dat Luc en Nathalie dagelijks alles uit de kast halen om kwaliteit te bieden, blijkt uit de vele onderscheidingen die ze reeds hebben ontvangen. In 2017 wordt Nathalie wereldkampioene op het Concours Mondial du Meilleur Fromager in Tours, Frankrijk. Deze titel is voor het koppel de bekroning op jarenlange inzet, passie en gedrevenheid voor hun job.

CALLEBAUT KAASMEESTER

Burg 14 - 9700 Oudenaarde

+32 (0)55 30 02 22

+32 (0)473 96 41 14

www.kaasmeester-callebaut.be

2008 — 1e Kaasmeester van België (Luc)

2009 — Finalist Wereld-kampioenschap Lyon (Luc)

2012 — 1e Kaasmeester van België (Nathalie)

2013 — 3e plaats Wereld-kampioenschap Tours (Nathalie)

2015 — 3e plaats Wereld-kampioenschap Tours (Nathalie)

2017 — Wereld-kampioen Tours (Nathalie)

BORDEAUX

Doe de ene ontdekking
na de andere

Het geheim van een BBQ zit hem in de hete kolen...
en een lekkere Bordeaux wijn! Gezelligheid troef!

VINS DE

BORDEAUX

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND

Hotelschool Ter Duinen Koksijde

Hotelschool Ter Duinen Koksijde huldigt oud-leerlingen met sterrenmenu in didactisch restaurant De Villa

+

Tekst: Isabel Boons | Beeld: Bart Tanghe

Hotelschool Ter Duinen in Koksijde mag zichzelf met recht en reden 'Hoofdleverancier van sterrenchefs sinds 1946' noemen. De school die ooit startte met 6 leerlingen is vandaag uitgegroeid tot een internationaal gerenommeerd instituut. Zoals Jeroen Meus het ooit zo mooi verwoordde: "Hotelschool Ter Duinen geeft je de perfecte voorzet, maar het is aan de leerling om de bal binnen te koppen..."

De idee om een hotelschool op te richten aan de westkust kwam van toenmalig burgemeester en senator Jacques Van Buggenhout. Samen met kapelaan Jozef Berten van Veurne kon hij het plan ook realiseren. De school werd gevestigd in het vakantieoord van de Vrije Unie van de Mijnwerkers in Koksijde-Dorp, ook wel de Mijn genoemd. De eerste dag waren er zes leerlingen. Vandaag heeft de hotelschool van Koksijde een stevige internationale reputatie en een resem Michelinsterren onder de afgestudeerden.

Het leven zoals het is...

Ter Duinen dankt zijn naam en faam ongetwijfeld aan de unieke opleiding die de leerlingen klaarstoomt op een uitdagende job in de horeca. De toekomstige chefs en maîtres d'hôtel worden er vakkundig opgeleid tot sterren in wording. "Wij willen realistische opleideningen bieden. Via onze restaurants en door de vele stages maken we met andere woorden de leerlingen klaar voor de praktijk", zegt Directeur Peter Verbeke. "Wat onze opleiding zo uniek maakt? Waarschijnlijk wel het feit dat onze leerlingen in het echte leven worden gegooid: we werken hard, leren omgaan met stress en koken op een topniveau. Het spreekt voor zich dat dergelijke praktijkopleiding grote garanties biedt voor later. Vandaar ook dat wij ons didactisch restaurant De Villa hebben ingericht als een écht restaurant waar onze leerlingen van het 7de jaar specialiteitenrestaurant volledig hun talenten kunnen ontplooien."

"Ter Duinen biedt grote garanties om later te schitteren in de horecawereld."

Iedere maand een sterrenmenu

Naar aanleiding van het 70 jarig bestaan van de hotelschool, kreeg restaurant De Villa een volledige facelift. De binnenkant werd volledig heringericht en beleving staat er

centraal. Zo hangt er in de zaal een televisie waarop de gasten de leerlingen aan het werk kunnen zien.

Bovendien kwam de school met een uniek concept op de proppen: Chefs @ De Villa ofwel creatieve menu's van sterrenchefs die afstudeerden aan hotelschool Ter Duinen. "Iedere maand pakt een pakt een sterrenchef uit met een gastronomisch menu dat wordt klaargemaakt door onze zevendejaars", vertelt directeur Peter Verbeke enthousiast. "Peter Goossens beet de spits af en voorlopig is Steven Naessens, chef-kok Maison Jeunet in Arbois, Frankrijk, de laatste in het rijtje. Voor ons als school is het namelijk belangrijk om op deze manier onze oud-leerlingen te eren."

"Ter Duinen heeft mijn leven compleet veranderd", vertelt chef Steven Naessens. "Van kinds af aan wist ik reeds dat ik chef wilde worden. Alhoewel ik van Brugge afkomstig ben, wilde ik absoluut aan de hotelschool in Koksijde te studeren. De sterkte van Ter Duinen is ongetwijfeld het internaat. Je leeft voortdurend samen en je wordt perfect voorbereid op het échte leven. Ze zijn strikt, maar hierdoor krijg je ongetwijfeld een grote voorsprong mee. Ook de stages zijn onontbeerlijk en van een topniveau. Door deze gedegen opleiding wist ik met zekerheid dat ik klaar was om zelf in de keuken te staan. In Koksijde willen ze enkel het beste van het beste en dat proberen ze uit iedere leerling te halen. Nadat ik eerst ervaring opdeed in België, ben ik naar Frankrijk vertrokken om er naast prestigieuze chefs te werken om uiteindelijk in 2009 in de keuken van Paul-Jeunet in de Jura terecht te komen. Meer nog in 2016, namen mijn vrouw en ik de zaak 'Maison Jeunet' over en dit jaar kregen we de bekroning op ons werk, namelijk de bevestiging van onze twee sterren. Ik ga voor 3 sterren, maar dan voornamelijk om mijn twee sterren te kunnen behouden. Om gedreven te blijven en te bewijzen dat we die twee sterren waard zijn. Maar uiteraard droom ik ervan om misschien ooit die drie sterren te mogen ontvangen", lacht Steven Naessens.

Uit het menu van Steven Naessens lichten we op de volgende pagina's 2 gerechten uit.

"Wij durven de leerlingen in het zwembad van de praktijk gooien. Met onze steun en advies zorgen we dat ze de overkant halen."

Lat hoog leggen

Ter Duinen doet er alles aan om zijn reputatie

van ‘sterrenschool’ hoog te houden. En dat lukt hen ook. “Zo krijgen de leerlingen die het 7de specialisatiejaar het neusje van de zalm voorgeschoteld en leren ze omgaan met producten van gastronomische topkwaliteit. Onder leiding van de leraren bereiden ze culinaire pareltjes die geserveerd worden in De Villa. “De menu’s’ van onze oud-leerlingen sterrenchefs passen dan ook perfect in deze filosofie: ze zijn verre van gemakkelijk, maar bereiden de leerling perfect voor op het leven zoals het is als ze op topniveau willen koken. Bovendien is deze wisselwerking een unicum, onze leerlingen krijgen de kans om bij de verschillende sterrenchefs langs te gaan of hen te ontvangen bij ons op de school. Het menu wordt hen bijgebracht en ze krijgen daarna een maand om hieraan te werken. Daarnaast vertrekken ze binnenkort ofwel naar Barcelona of Valencia om 3 weken in diverse toprestaurants te werken. En als apotheose gaan we naar New York om er nieuwe indrukken op te doen en creatieve concepten te ontdekken. Hierdoor blijven wij onze zevendejaars stimuleren om te schitteren in de professionele wereld. “

www.hotelschoolterduien.be
www.maison-jeunet.com

NIEUW: EERSTE GRAAD

Sinds het schooljaar 2017-2018 biedt hotelschool Ter Duinen ook **een kwalitatieve eerste graad met optie Hotel-Voeding**. De lessen algemene vorming gaan door in de partnerschool het Sint-Bernarduscollege in Nieuwpoort. De praktijklessen vinden plaats in de praktijkgebouwen van Ter Duinen.

Forel met venkel en absint

+

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Forelfilet

Verwijder de schubben, maak de forellen schoon en spoel ze. Snijd dan in filets. Leg de filets op een inox plaat en bestrijk ze met de olie met een infusie van dillezaad. Gaar 10 minuten in een stoomoven van 49 °C. Bestrijk de filets nogmaals met olie op het moment van opdienen.

Terrine van venkel

Snijd de venkels met de snijmachine voor ham. Doe ze in een vacuümverpakking en laat ze 15 minuten garen in een stoomoven van 90 °C. Leg de venkelschijfjes langs elkaar en bestrijk ze genereus met het gecentrifugeerde venkelsap dat u met 3 gelatineblaadjes per liter bindt. Laat rusten. Draai de venkelschijfjes om en bestrijk ze opnieuw. Laat nogmaals rusten.

Voorzie 2 venkelschijfjes per terrine. Voor de vulling: hak de venkel en voeg de vooraf gekookte kreukels, de fijngesnipperde knoflook, de fijngehakte sjalotten en de dille toe. Maak de terrine met een eerste venkelschijfje, een beetje vulling en daarna een laatste venkelschijfje om het geheel te sluiten. Laat de terrine opstijven in de koelkast.

Venkelmousse

3 gelatineblaadjes // 3 dl gecentrifugeerd venkelsap // 200 g yoghurt // 10 g absint

Smelt de gelatineblaadjes in het gecentrifugeerde venkelsap. Voeg de yoghurt en de absint toe. Haal door de zeef en doe het mengsel in een espumafles met 1 cartouche.

Gekookte venkel

Laat de hele venkels 2 uur vacuümgaren op een temperatuur van 90 °C. Gril op het moment van opdienen de venkel in de olie met een infusie van dillezaad.

Rauwe venkel

Snijd de venkel zeer fijn met een mandoline en dompel ze onder in ijswater. Haal de venkel door de zeef en breng op smaak met olijfolie, zout, peper en fijngehakte dille op het moment van opdienen.

Venkelpuree

Laat de hele venkels 3 uur vacuümgaren op een temperatuur van 90 °C. Laat afkoelen en mix ze met de absint en olijfolie.

Aromatische olie

venkel // kreukels // dille // 100 g absint // 1 g agar agar

Kook de absint met de agar agar, giet het mengsel in de vorm en snijd het eenmaal afgekoeld in blokjes. Meng rauwe venkelblokjes, vooraf gekookte kreukels in stukjes, fijngehakte dille en de brunoise van agar en absint.

DRESSERING

Dresseer alle bereidingen op het bord en versier met croutons van venkel-kurkumabrood.

Bressekip, morieljes, gele wijn en selder

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Gele wijnsaus

2 karkassen van mesthoentje // 4 dl dikke room // 4 dl kippenbouillon // 3 dl gele wijn of Savagnin // 800 g boter

Doe alle ingrediënten in een kookpot en laat 8 uur op een zacht vuurtje sudderen. Haal door de zeef en laat afkoelen. Verwijder het vet van het kookvocht en laat inkoken tot 2 dl. Voeg de dikke room en 1 dl gele wijn of Savagnin toe. Laat inkoken tot 3 dl en klop daarna op met boter. Mix het geheel, voeg de gele wijn of Savagnin toe en breng op smaak.

Kippenboutjes

50 kippenboutjes

Voor de vulling (20 g per boutje):

500 g kipfilet // 120 g eiwit // 2 g peper + 18 g zout (gemengd) // 250 g room // 125 g morieljes gebakken in hazelnootolie

Maak de vulling en let erop dat alle ingrediënten zeer koud zijn. Snijd de kipfilet in grote stukken van 2 cm. Mix ze met de eiwitten: voeg vanaf het begin zout toe en klop de eiwitten eerst lichtjes los met de klopper. Mix het geheel. Voeg beetje bij beetje de room toe en zorg ervoor dat u alle room gebruikt (haal 3x leeg met een spatel). Voeg als laatste de morieljes toe en mix gedurende 10 seconden.
Ontbeen de boutjes, rol ze op met de vulling, doe ze in een vacuümverpakking en laat ze 1 uur en 15 minuten garen aan 76 °C.

Morieljes

Laat de morieljes weken in lauw water en bewaar ze daarna 48 uur in de koelruimte. Spoel ze meermaals schoon zodat al het zand verwijderd is. Fruit de fijngesnipperde sjalotjes en knoflook, voeg een beetje boter toe en daarna de morieljes.

Kippenborst

Marineer de kippenborstfilets in olijfolie en curry. Rol ze daarna in de vorm van een kegel. Doe ze in een vacuümverpakking en gaar ze 1 uur aan 62 °C. Bak ze op het moment van opdienen in het kippenvet.

Aromatische olie

knolselder // dragon // agar agar // 100 g Noilly Prat // 200 g gele wijn of Savagnin // olijfolie

Snijd de knolselder in blokjes. Maak een agar van dragon: bind een dragonpuree met agar agar (0,8 gram agar agar per 100 gram dragon), doe het in de vorm en snijd eenmaal afgekoeld in blokjes. Maak een agar van gele wijn: meng de Noilly Prat en de gele wijn of Savagnin en laat hier enkele dragontakjes in trekken. Bind het geheel met 2,5 g agar agar, doe het in de vorm en snijd daarna in blokjes.
Meng de rauwe knolselderblokjes, de fijngehakte dragon, de blokjes van agar en dragon, de blokjes van agar en gele wijn, en de olijfolie.

Knolseldermoes

Gaar de knolselder in vacuümverpakking (in een stoomoven van 90 °C) en mix daarna tot een puree. Voeg voor 400 gram puree 40 gram gele wijn en 100 gram dikke room toe. Doe het mengsel in een dresseerfles.

DRESSERING

Schik de kippenborst aan een zijde van het bord. Schik aan de andere zijde het kippenboutje, de morieljes en de gele wijnsaus. Schik in het midden de knolseldermoes, de aromatische olie, de knolselderballetjes (gedurende 45 minuten vacuümgegaard aan 90 °C en in boter gebakken), witte delen van bleekselder (gedurende 50 minuten vacuümgegaard aan 90 °C en geglaceerd), groene blaadjes van bleekselder in tempura, blaadjes van rauwe jonge selder (op smaak gebracht met olijfolie) en chips van dragon (bereid in de microgolfoven). Dien op met een apart kommetje saus.

LIVING TOMORROW
THE BISTRONOMY

Beleef een unieke eetervaring

Verfijnde gastronomie bereid met vernieuwende technieken

Innovatieve culinaire concepten van topchef Marc Clément

Sfeervol kader met werk van gerenommeerde kunstenaars

Makkelijk bereikbaar en ruime parking

Innovatieve gastronomie

Achter het fornuis staat niemand minder dan topchef Marc Clément, die zijn strepen in de gastronomische wereld reeds ruimschoots heeft verdiend. Vandaag zorgt het team van The Bistronmy voor betaalbare gastronomie in de vorm van frisse, eigenzinnige creaties die de meest veeleisende fijnproevers verrassen.

tripadvisor 4,5

Gault&Millau

Openingsuren

Open van maandag tot zaterdag (zaterdag vanaf 18u).
Maandag & dinsdag vanaf 18u op reservatie voor groepen v.a. 20 personen.
Zondag gesloten.

Info & reservaties

www.thebistronomy.com
02 263 01 31
Indringingsweg 1, 1800 Vilvoorde

Topchef Marc Clément

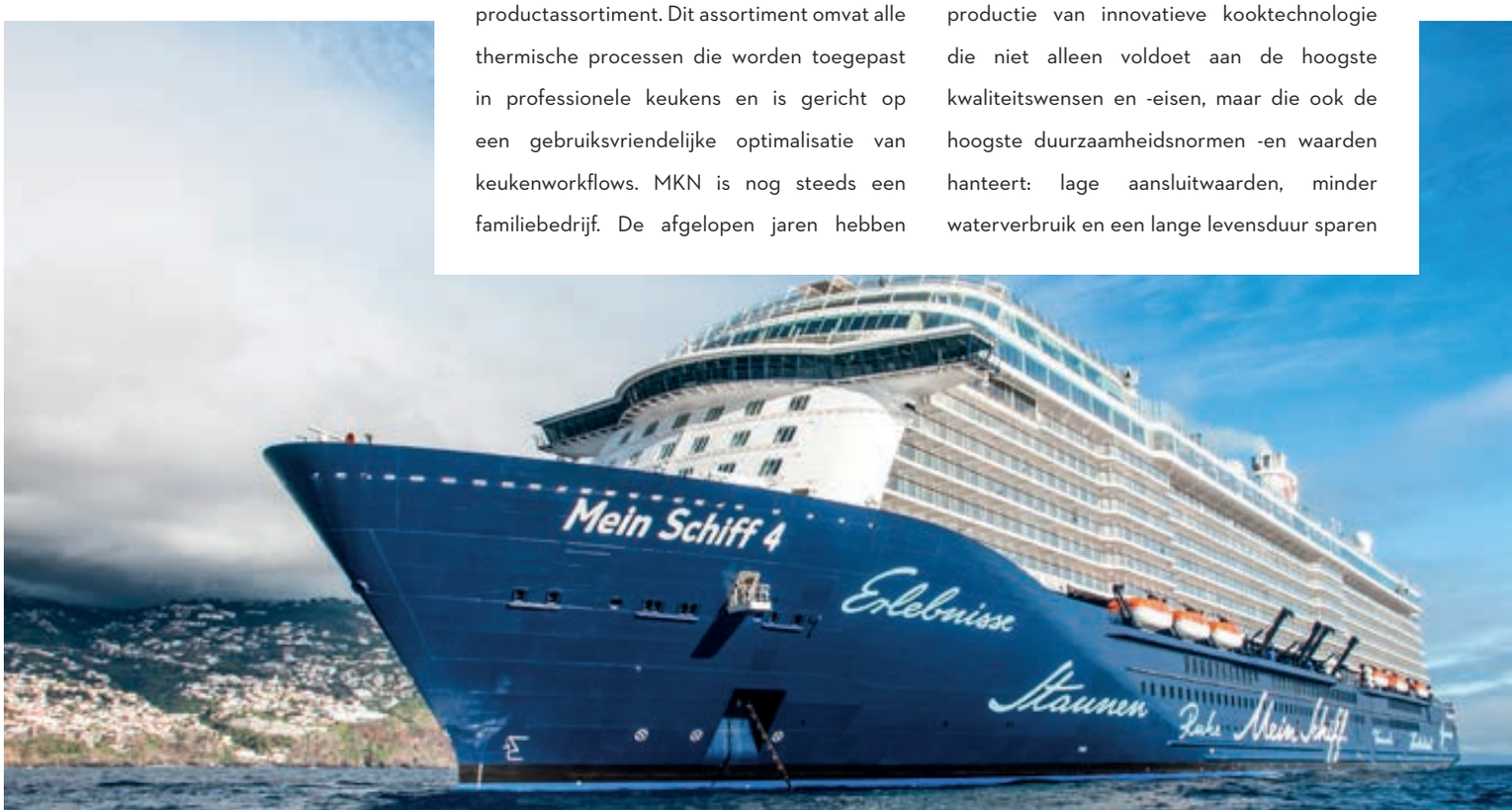
MKN, dé specialist in kooktechnologie, ontvangt de Oscar voor uitstekende prestaties in internationale handel

+

Tekst: Isabel Boons

MKN is thuis in de beste keukens ter wereld, zowel in klassehotels en -restaurants, in de catering, in de horecaketens, in de met sterren beoordeelde gastronomie, in de horeca of op luxeschepen, van Berlijn tot Dubai en van België tot Saigon. Voor zijn superieure internationale activiteiten en uitstekend ondernemerschap buiten de Duitse grenzen ontving de keukenspecialist de 'Lower Saxony Foreign Trade Award' ofwel de Oscar voor export. In de toekomst zal MKN nog actiever zijn op de Belgische markt door een actieve deelname aan professionele beurzen en een up-to-date demoruimte. Dolce bracht samen met enkele gerenommeerde Belgische chefs een bezoek aan het hoofdkwartier van MKN in Wolfenbüttel, Duitsland.

Maschinenfabrik Kurt Neubauer is een Duitse specialist in de ontwikkeling, productie en wereldwijde verkoop van hoogwaardige professionele thermische kooktechnologie. MKN blikt terug op meer dan 70 jaar expertise die heeft geleid tot een uitgebreid productassortiment. Dit assortiment omvat alle thermische processen die worden toegepast in professionele keukens en is gericht op een gebruiksvriendelijke optimalisatie van keukenworkflows. MKN is nog steeds een familiebedrijf. De afgelopen jaren hebben exporteerbare apparatuurinnovaties geleid tot een sterke internationalisering. Met meer dan 500 werknemers en wereldwijde activiteiten is MKN nu een van de meest toonaangevende spelers in de keukenindustrie. MKN is onder andere ISO 14001 gecertificeerd, wat vertaald wordt in het streven naar de ontwikkeling en productie van innovatieve kooktechnologie die niet alleen voldoet aan de hoogste kwaliteitswensen en -eisen, maar die ook de hoogste duurzaamheidsnormen -en waarden hanteert: lage aansluitwaarden, minder waterverbruik en een lange levensduur sparen



"Niets is onmogelijk met MKN!"

Ignace Wattenberge,
winnaar Prosper Montagné
2018 België:

het milieu en de natuurlijke hulpbronnen en leveren uiteindelijk aantoonbare besparingen op. Kortom, alle ingrediënten voor een optimale investering met MKN technologie.
MKN doet werkelijk al het mogelijke om aan de wens van de klant te voldoen", vertelt Ignace Wattenberge, Eerste kok van België 2018-Prosper Montagné, tijdens het bezoek aan het hoofdkwartier van MKN. "Wat mij het meest is bijgebleven, is dat er bijna geen stock is, maar alles op het moment wordt gemaakt. Bovendien slagen ze erin korte levertijden aan te houden. Ook de rookfunctie op de ovens is een absolute meerwaarde volgens mij. De technologie van MKN heeft mij met andere woorden aangenaam verrast. Ik ben momenteel volop in de aanloop naar een eigen restaurant en ik ben ervan overtuigd dat MKN een uitgelezen partner kan worden in mijn keuken!"

Foreign Trade Award!

Op 25 april jongstleden, tijdens Hannover Messe, mocht MKN de Foreign Trade Award ontvangen van Dr. Bernd Althusmann, minister voor economische zaken, werkgelegenheid, vervoer en digitalisering in Nedersaksen. Deze award wordt ook wel de Oscar voor export genoemd en wordt jaarlijks uitgereikt voor uitstekende prestaties in internationale handel. De binnenlandse verkoop van MKN is in het afgelopen decennium meer dan verdubbeld. Exportactiviteiten hebben zich nog dynamischer ontwikkeld en door de intensieve strategie van internationale expansie gedurende de afgelopen 15 jaar neemt de export vandaag zo'n. 60% van de totale omzet voor zijn rekening. Binnen een relatief korte periode onderging MKN daarom een succesvolle transformatie tot toonaangevende wereldfabrikant van innovatieve hoogwaardige kooktechnologie.
MKN-producten worden nu in meer dan 100 landen over de hele wereld verkocht. Of het nu in de Burj Khalifa in Dubai is met 's werelds hoogste restaurant, in het Sydney Opera House of op het Queen Mary II-cruiseschip, koks over de hele wereld stellen hun vertrouwen in MKN.

Specialist in professionele kooktechnologie

Succes in de keuken begint met technologie van MKN. Gegarandeerd een perfect eindresultaat. De gerechten die u serveert, kunnen eenvoudig of complex zijn, ingrediënten zijn wellicht geroosterd, gekookt, gestoomd of gewoon gebakken. In elke fase van de bereiding kunt u vertrouwen op hightechapparatuur van MKN. Alleen de allerbeste materialen, ontworpen en gebouwd door ambachtslieden en experts in hun vakgebied, worden gebruikt in MKN-producten. MKN doet geen enkele concessie aan kwaliteit. Duurzaamheid, lange levensduur en innovativiteit zijn belangrijke kernwaarden bij MKN.

Combisteamers

Sinds 2003 heeft MKN zijn eigen lijn combisteamers. Vandaag maakt de tweede generatie van deze allrounders furore in menig professionele keuken. MKN heeft tijdens de ontwikkeling van zijn combisteamers goed geluisterd naar de feedback van topchefs uit de hele wereld. Dit resulteerde in combisteamers die ruimschoots voldoen aan de vereisten van professionele chef-koks en in zeer tevreden klanten. Niet alleen de FlexiCombi maar ook de SpaceCombi onderscheidt zich door innovativiteit. Daarnaast vallen ze vooral op door hun compacte formaat. De SpaceCombi is slechts 55 cm breed en verkrijgbaar in een 6.1 GN of 2/3 GN capaciteit. De FlexiCombi en SpaceCombi stellen tegenwoordig nieuwe, innovatieve normen. Ze maken indruk met hun kookresultaten, hoge functionaliteit en simpele bediening. Met de MagicPilot heeft u een fantastisch bedieningscomfort met een briljante weergave vanuit iedere gezichtshoek. Met het automatische bedieningsprogramma maakt professioneel koken mogelijk in slechts enkele 'touches', zoals op een smartphone of tablet. Het Flexirack capaciteitsconcept maakt gebruik van de volledige kookruimte voor een zeer grote productie. Deze innovatie biedt een groot gebruiksgemak. Naast bedieningsgemak is ook duurzaamheid van groot belang. De lagere aansluitwaarden en het verminderde waterverbruik in vergelijking met voorgaande modellen leveren besparingen in energie en water op.

Flexichef

De Flexichef is een multifunctioneel drukgaarapparaat. Er kan in worden gekookt, gebakken, gebraden en onder druk gekookt. De FlexiChef bouwt in een zeer korte tijd een enorm hoge druk op, waardoor de kookprocessen in sommige gevallen zelfs tot drie keer sneller verlopen dan bij traditioneel koken. Daarnaast is er heel goed gekeken naar het bedieningsgemak. Iedere kok kan met simpele handelingen op het touchscreen de juiste instructies geven. Verder beschikt de FlexiChef over een automatisch reinigingssysteem dat in twee minuten alles schoonmaakt, zonder gebruik van chemische producten. Door de snelle bereidingsprocessen en de combinatie met het SpaceClean automatische reinigingssysteem worden er aantoonbare efficiëntievoordelen bereikt die de kostprijs van het te produceren product positief beïnvloeden. Uiteraard gelden ook hier lage aansluitwaarden en minder waterverbruik waardoor de Total Cost of Ownership ook zeer interessant is. Een laatste belangrijk voordeel is dat de FlexiChef een complete maaltijd met verschillende tijd- en temperatuurinstellingen perfect kan bereiden. FlexiChef won reeds heel wat internationale prijzen en is absoluut klaar voor de culinaire toekomst.

"Succes in de keuken begint met de technologie van MKN."

Modulaire kooktechniek

MKN modulaire kooktechniek uit de Optima-serie apparaten overtuigt in de dagelijkse praktijk door zowel topprestaties als betrouwbaarheid. Het brede scala aan modulaire kookapparaten is geschikt voor diverse toepassingsgebieden. Ze zijn verkrijgbaar in diverse breedten en diepten. Alle apparaten kunnen vrij worden gecombineerd, zijn ergonomisch en voldoen aan de hoogste hygiëne-eisen.

Exact op maat gemaakt

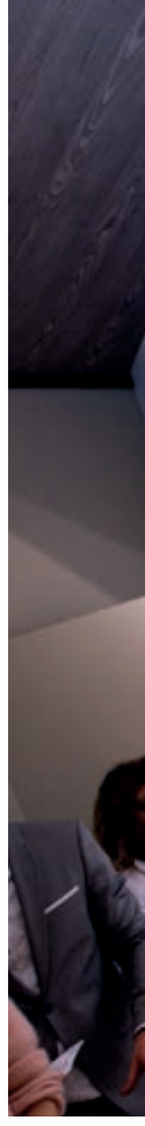
De MKN KÜCHENMEISTER en MasterLine is de droom van iedere chef. De kookeilanden worden op maat gemaakt om te voldoen aan de speciale wensen en eisen van de klant. Elk blok is uniek en voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van ontwerp en functionaliteit. De MKN MasterLine-blokken zijn compact, krachtig en individueel ontworpen. Ze zijn beschikbaar in de edities 'A la carte', 'Catering' en 'Marine'.

www.mkn.com

Délifrance Sandwich World Cup… niet zomaar een broodje

+

Tekst: Isabel Boons | Beeld: Bart Tanghe



Op 4 april vond in Parijs de 12de editie van de Délifrance Sandwich World Cup plaats op de stand van Délifrance tijdens de Sandwich & Snack Show. De wedstrijd lokte deelnemers uit onder meer Zuid-Afrika, Peru, Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Nederland en België. Opdracht was om de lekkerste belegde sandwich te maken. Zowel België als Nederland hield hun culinaire reputatie hoog met een respectievelijk derde en eerste plaats. Griekenland vulde de rangen aan met een tweede plaats.

De wedstrijd werd voor de eerste maal georganiseerd in 1999 om nieuw talent in de bloeiende broodjesmarkt te ondersteunen en te begeleiden. Vandaag is de Délifrance Sandwich World Cup een belangrijk evenement geworden in de voedingsindustrie en biedt het cateringstudenten de mogelijkheid om zich te meten met hun andere leerlingen uit heel de wereld. Het concept is simpel, maar origineel: creëer aan de hand van de verschillende Délifrance-broodjes een creatief belegrecept dat eerst en vooral lekker is, maar ook voldoet aan alle voedingscriteria.

Awaken your senses

De wedstrijd is opgericht voor studenten aan een hotel-, kok- of cateringschool of elke andere bakkersopleiding of cateringgerelateerde opleiding. Deelnemers moesten zich online inschrijven met een gedetailleerde beschrijving en foto van hun recept. Heel wat geïnteresseerden uit de hele wereld waagden hun kans en na verschillende pre-selecties werden 6 kandidaten uit Griekenland, Zwitserland, België, Frankrijk, Italië en Nederland weerhouden. Het thema 'Awaken your senses' spoorde de studenten aan om een gerecht te vertalen naar een belegd broodje. Hierbij stond creativiteit en originaliteit centraal, ver weg van een smos of een martino. Op de finaledag tijdens de Sandwich & Snack Show kregen de deelnemers 50 minuten de tijd om hun recept voor te bereiden en hun belegde broodjes te creëren voor de jury. Het brood werd vooraf afgebakken door Délifrance, er kon door de deelnemers gekozen worden uit 14 geselecteerde broodjes, waaronder ook de

trendy Superfood Baguettes, handgemaakte Boules en de innovatieve Crois'Sandwich

Nederland en België scoren

De broodjes werden beoordeeld op gastronomie, bereidingstijd, voedingswaarde, kostprijs en duurzaamheid. De internationale vakjury met Pascal Tepper (Frankrijk), Alexandros Tsiotinis (Griekenland) en Ambra Romani (Italië) koos uiteindelijk een top 3 met op de eerste plaats Audrey Biermans uit Nederland met haar broodje 'Vitamin Sea', een tweede plaats was voor Ioannis Koutroulis uit Griekenland met 'Smokey Surprise' en een derde plaats was voor België en Frank Merckx met 'Spring is in the Air'. De jonge Audrey (17) won met haar creatie een uitgebreide set Mauviel kitchenware en een 15-daagse geheel verzorgde internationale trip met o.a. een cursus in de Ecole de Boulangerie et Patisserie in Parijs, stages bij partnervestigingen van Délifrance en diverse vaktrainingen.

Zowel met Frank als met Audrey wordt samengewerkt aan nieuwe sandwichrecepturen. Frank heeft recent zijn creatie gepresenteerd aan de commerciële collega's van Délifrance en Audrey zal dit eind juni doen tijdens de Délifrance BeNeLux kick-off voor het nieuwe jaar eind juni.

Vitamin Sea by Audrey Biermans

Audrey Biermans, studente aan De Rooi Pannen in Eindhoven, verraste de jury met haar ultravers Japans geïnspireerd Délifrance Superfood Baguette (wortel) met tonijn, tapenade van jonge zeesla, tobiko rode kaviaar en diverse Oosterse cressen. Samen met haar vader die al drie Nederlandse kampioenschappen op zijn naam mocht schrijven, overtuigden ze de jury van hun kunnen. De combinatie van de verschillende smaken en de uitzonderlijke kleuren vielen onmiddellijk in de smaak.

Smokey Surprise by Ioannis Koutroulis

De Griekse deelnemer liet zich inspireren door het thema van de wedstrijd, maar ook door de zee. Hij gebruikte een typische Griekse specialiteit, namelijk sardine. Ioannis koos voor het Délifrance Pascal Tepper broodje met sesam en pompoenpitten omwille van zijn unieke smaak, vorm en textuur.

Spring in the air by Frank Merckx

Frank is laatstejaars student opleiding kok in het CVO Avondschool en hij heeft twee handelszaken in Oostende. Hij ontwikkelde samen met leerkracht Paul De Soete een

broodje met de Délifrance Superfood Baguette (biet) met traag gegaard buikspek, gepekelde en geblancheerde radijzen, tomaat, biet, mosterd en pickles. Met Brugse Zot maakten Frank en Paul een soort schuim dat refereert naar de kraag van een pint bier dat als afwerking van het broodje diende.

Blijven inspireren

In de afgelopen vier decennia – Délifrance BeNeLux viert in 2018 zijn 40-jarig bestaan! - is Délifrance uitgegroeid tot dé specialist op gebied van brood, koffiekoeken, patisserie en traiteurproducten. Dit jubileumjaar valt samen met de nieuwe huisstijl en het nieuwe logo van het bedrijf, dit wordt de komende maanden verder uitgerold.

Dankzij de internationale groei van het bedrijf verspreidt Délifrance zijn knowhow en expertise over 'bakken volgens de echte Franse traditie' over de hele wereld. Door gebruik van de beste ingrediënten en samen te werken met diverse sterrenchefs en patissiers is Délifrance dé referentie wat betreft innovaties en trends. De missie van Délifrance: Elke dag opnieuw de klant inspireren en authenticiteit op een moderne manier naar de consument brengen. De Délifrance Sandwich World Cup is hier het perfecte voorbeeld van. Deze wedstrijd stimuleert jonge talenten om via Délifrance hun culinaire vaardigheden met de wereld te delen!

www.delifrance.com

De jury: Ambra Romani, Pascal Tepper, Alexandros Tsiotinis >>

Recept belegd broodje
Audrey Biermans

+

INGREDIËNTEN

halve baguette met granen en wortel 100 g // tapenade van jonge zeesla 5 g // shuka wakeme 10 g // verse tonijn 50 g // tsuyo no moto 10 cc // wasabi furikake 1 g // takuan golden globe 25 g // rode gemberreepjes tencho beni shoga 1 g // rode tobiko kaviaar 1 g // verse parels citroenazijn 3 g // shisoblaadje 2 stuks // little gem 2 stuks // borage cress 0,1 deel // daikon cress 0,1 deel // zalotti bloem 0,1 deel // citroencress 0,1 deel // vinaigrette voor sla (sushi, mirin fu en gember) 5 cc // boter met iki bier, yuzu, kaffir limoen, zeekraal 10 g

BEREIDING

Meng de boter met het bier, de yuzu, de zeekraal en het poeder van kaffir limoen.

Maak een vinaigrette met sushi-azijn, mirin fu en gember.

Marineer de blaadjes.

Snijd de tonijn in plakjes en marineer ze in de tsoyo no moto.

Maak mooie sneetjes van de takuan golden globe.

Spoel de cress en haal de bloempjes eraf.

Bak het brood.

Snijd het brood in de lengte door. Smeer boter op de ene zijde en de tapenade van zeesla op de andere zijde.

Beleg de helft met boter als volgt: eerst de shuka wakeme, dan de gemarineerde little gem en shisoblaadjes.

Daarna 5 mooie plakjes tonijn met de daikon golden globe ertussen.

Leg een beetje rode gember op de vis.

Doe de wasabi furikake op de tonijn als topping.

Werk af met de cress, de bloempjes en de kaviaar.

Recept belegd broodje
Frank Merckx

+

INGREDIËNTEN

halve baguette met granen en biet 100 g // buikspek 15 g // chioggia biet 25 g // radijs 2 stuks // mini honingtomaat 1 stuk // schuim van Brugse Zot (bier) 1 ml // Devos Lemmens Pickles 5 g // zure room 5 g // Wostyn mostaard 2 g // light yoghurt 10 g // tuinkers 10 stuks // decoratief bloempje 2 // sushi-azijn 3 ml // olijfolie 6 ml // peper snufje // zout snufje // suiker 2 g // azijn 2 ml // Brugse Zot blond bier 3 ml // lecithine 0,1 g

BEREIDING

Buikspek – kruiden – vacuüm – 24 uur Roner 67 °C, 2 uur afkoelen. Chioggia biet – oven van 180 °C (45 min – 1 u 30 min), afkoelen in ijswater – fijnsnijden – marineren in sushi-azijn 5 (1/3) + olijfolie (2/3) + peper + zout (minstens 1 uur in koelkast). Radijs – deels natuur – deels gekookt 5 min – gepekeld (1/3 suiker – 1/3 H2O – 1/3 azijn) minstens 1 uur – in 2 snijden.
Mini honingtomaat natuur – in 4 snijden
Brugse Zot gemengd met lecithine.
Devos Lemmens pickles gemengd met zure room (50 % - 50 %). Wostyn mostaard gemengd met yoghurt (1/5 – 4/5)

Recept belegd broodje
Ioannis Koutroulis

INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Sardineboter

100 g sardinefilets // 20 g verse ajuin // 6 g kappertjes // 3 g citroensap // zeste van 1/2 citroen // 5 g witte azijn // 3 g knoflook // 20 ml olijfolie // peterselie

Hak alle ingrediënten fijn met een mes.

Tomatenmarmelade

500 g rijpe tomaten // 60 g suiker // 5 g Mignonette peper // 10 g zout // 20 ml olijfolie // 15 g knoflook // 6 g oregano // 500 ml tomatensap

Snijd de tomaten in twee. Marineer ze in een mengsel van zout, peper, suiker en olijfolie. Leg ze in een ovenschaal en plaats ze 90 min in een oven van 130 oC. Voeg het tomatensap en de knoflook toe en plaats de ovenschaal 30 min in de oven totdat al het sap verdampt is. Haal de ingrediënten door een groentenmolen en breng ze op smaak. De marmelade mag een beetje zoet en pittig smaken.

Jalapeno-mix

125 g Jalapeno-pepers // 125 g witte balsamicoazijn // 8 g knoflook // 180 g olijfolie // 10 g zout // 4 g xanthaan

Doe alle ingrediënten in een mixer en daarna in de garneerfles.

Vinaigrette

25 g mosterd // 1 teentje knoflook // 20 g balsamicoazijn // 80 g olijfolie // 10 g water // 2 g suiker

Meng alles onder elkaar en doe het mengsel daarna in de garneerfles.

Kruidenmix

120 g peterselie // 200 g mierikswortel // 200 g water // 7 g agar // 15 g citroensap

Doe alle ingrediënten in de Thermomix en pureer ze.

Smeer de sardineboter op het brood. Schik de sardinefilets en salie erbovenop. Voeg de tomatenmarmelade, de kruidenmix, de Jalapeno-mix, de aubergine en de ajuinen toe. Garneer met slablaadjes.

Hannah Van Ongevalle shaket binnenkort in keuken Hilux-Hillewaert

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

Hannah Van Ongevalle is ongetwijfeld de meest bekende vrouwelijke bartender van België. Ze werd in 2014 verkozen tot Beste Bartender van België, schreef een eigen cocktailboek en is een gezicht op de culinaire zender Njam. Samen met haar broer (Ran), vader (Jan) en sinds kort ook haar zus (Noa) runt ze sinds 4 jaar de alom bekende speakeasy-bar The Pharmacy in Knokke. Maar hier stopt het niet, een creatief brein valt nu eenmaal niet stoppen...Vanaf september zal ze in een state-of-the-art keuken van Hilux de sterren van de hemel shaken in diverse workshops en samenwerkingen met topchefs.

Wie de cocktails van Hannah reeds proefde, weet dat ze veel mee hebben van een echt sterrengerecht. De lijn tussen een mixologist en een chef is dan ook bijzonder dun. Beiden inspireren en leren van elkaar. “Al snel na de opstart van The Pharmacy merkten wij dat heel veel chefs de weg vonden naar onze zaak en bijgevolg ook hun knowhow met ons deelden. Omgekeerd kwamen heel wat chefs naar ons met de vraag of wij hen konden bijstaan in het creëren van cocktail voor hun restaurant. Op die manier is de bal aan het rollen gegaan en zijn we gestart met cocktailworkshops. En omdat ik steeds geambieerd heb om ook een project van mezelf te starten, is de idee gaan rijpen om een eigen demokeuken te openen waar ik opleiding wil geven aan diverse chefs.”

Professionele keuken een must

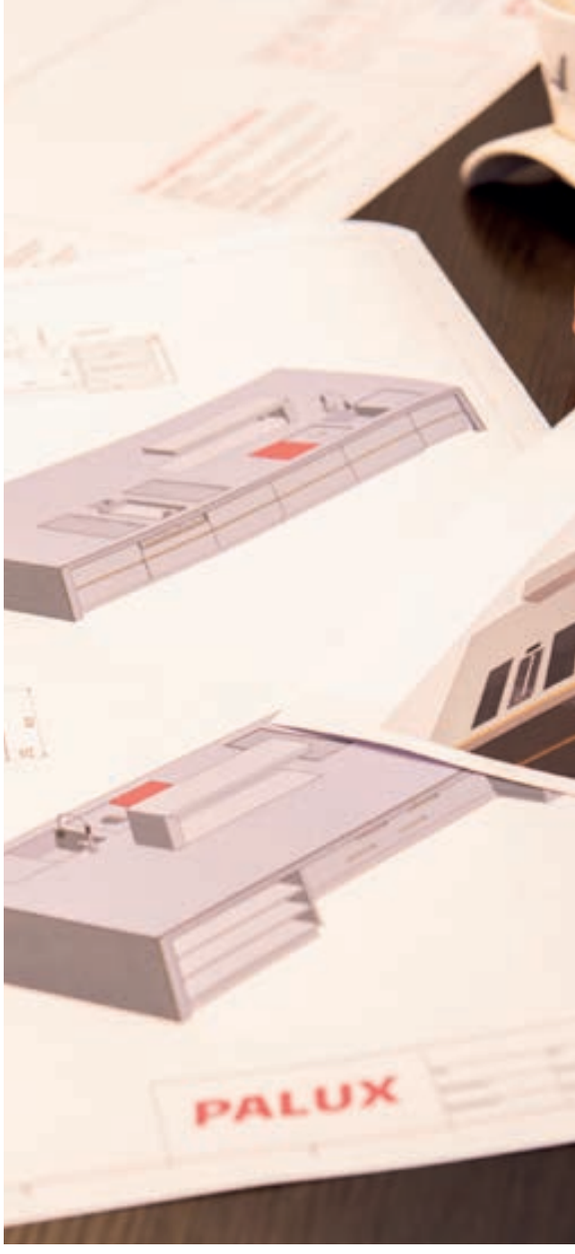
“Het is uiteraard onontbeerlijk om een chef-kok te ontvangen en op te leiden in een professionele keuken”, vertelt Hannah Van Ongevalle. “Door mijn meubelpartner kwam ik al snel terecht bij Hilux in Knokke. Een maand na het eerste contact waren de plannen er reeds en waren ze bovendien als eerste klaar met het project. Het is voor mij een hele eer geweest om met hen samen te werken. Een betrouwbare partner die ik reeds aan heel wat collega’s heb aangeraden. Ook de convivialiteit waarmee Hilux zijn klanten in het proces begeleidt, is een pluspunt. Het resultaat is dan ook onevenaarbaar: een state-of-the art keuken die er super professioneel uitziet met alles erop en eraan. De combinatie van design, inox en afwerking is volgens mij echt ongezien.”

De schoonheid van de state-of-the-art keuken beweegt me tot tranen toe…”

“Voor Hannah werken was een unieke ervaring”, vult Margaux Steelandt van Hillux-Hillewaert aan. “Je maakt niet iedere dag zoiets mee en de mogelijkheid om aan zo’n groots en inspirerend project mee te werken.”

Inspiratiebron

Hannah Van Ongevalle: “De samenwerking met Hilux kon niet beter verlopen. Nadat ik hen het concept had uitgelegd, lag reeds in de volgende meeting een tekening en uitwerking van de keuken klaar. Er is bovendien maar weinig veranderd aan de originele tekening. Het team van Hilux wist onmiddellijk wat ik voor ogen had. Daarnaast is hun eigen knowhow ook een absolute meerwaarde. Ze konden me perfect adviseren in hetgeen ik als bartender nodig heb in een professionele keuken. Ook met de video-opnames die we voor ogen hebben in de keuken, is rekening gehouden. De



werkplaats is compact gehouden waardoor je alles bij de hand hebt. De keuken is een inspiratiebron, niet alleen voor mij maar ook voor chefs en ontwerpers. Volgens mij zal de keuken een centrale rol spelen wat betreft bartending en gastronomie in de toekomst."

"If you can dream it, you can do it!"

Creativiteit centraal

Een professionele keuken is een serieuze investering. Net daarom denkt en werkt Hilux-Hillewaert steeds complete keukenconcepten uit volledig op maat van de klant. "Wij zijn een bedrijf met een sterk geloof in totaaloplossingen", vertelt Margaux Steelandt. "We hebben een creatief team dat perfect weet wat er in het horecalandshap leeft en we houden steeds de vinger aan de pols wat de toekomst betreft. We durven meestappen in het verhaal van onze klant, hoe 'crazy' dat ook mag klinken."

"De quote in The Pharmacy is 'If you can dream it, you can do it'. Dit vat het project en de samenwerking met Hilux eigenlijk perfect samen. Ik kon het niet beter gedroomd hebben. De keuken voldoet aan alle eisen die ik voor ogen had en zelfs zoveel meer. Ik ga het team van Hilux eeuwig dankbaar zijn. Iedere keer ik de keuken binnenwandel, wordt de adem mij ontnomen. Zijn schoonheid beweegt me zelfs tot tranen toe...", aldus Hannah.

Extreem kookblok

"De keuken die voor Hannah werd ontworpen is ongetwijfeld een unicum", vertelt Ruben Verhelst, Hilux-Hillewaert. "Het extreem grote kookblok is opvallend door de warmtebrug die automatisch op en neer beweegt. Daarnaast heeft het werkblad een plaatdikte van 5 millimeter en bijzonder is de speciale led-lijn die de front van het werkblad met de bovenkant laat zweven. Ook de lades achteraan kunnen uitgeschoven worden om extra barruimte te creëren. De keuken beschikt ook over

een professionele koelkast met twee lades, ingewerkte snijplanken, lepelbakje om de lepels te spoelen, teppanyaki/braadpan, ingewerkte flush in zowel de front als de zijkant van de keuken, een spoelbak voor de chef enz. Wat de afwerking betreft is geen enkel detail over het oog gezien: zo zijn de knoppen massief inox gefreesd, alsook het 5 millimeter frontpaneel is inox. Het is met andere woorden een super professionele keuken in een privé-kader."

Kruisbestuiving tussen bartenders en chefs

"Het eerste wat we zullen bereiden in de keuken zijn 16.000 cocktails voor alle zomerfestivals", valt Hannah in. "Doordat de keuken meer speelruimte biedt en we gebruik kunnen maken van alle technologische snufjes is deze uitdaging haalbaar. Bovendien kunnen we gebruik maken van de 4 kookplaten om 100 liter siroop in één keer klaar te maken. De keuken heeft alles in huis om hier in 't Walletje in Knokke-Heist een echte ster te worden: een plaats om innovatieve gerechten en drankjes te ontwikkelen. De bedoeling is dat er een wisselwerking is tussen mij en de chef. Samen gaan we aan de slag om food en drinks perfect te pairen. Ik hoop ook heel wat internationale chefs te mogen verwelkomen. Vandaag is bijvoorbeeld de Mexicaanse keuken heel erg trendy en om hiervoor cocktails te ontwikkelen, is fantastisch. Niet alleen wordt er gebruik gemaakt van andere kruidingen, maar ook van diverse pekeltechnieken. Dit maakt het als bartender enorm uitdagend. Elkaar inspireren is het mooiste wat er is..."

www.hilux-hillewaert.be
www.the-pharmacy.be

Benjamin Belot is Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2018

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

Op 12 maart 2018 vond de nationale wedstrijd Meilleur Jeune Chef Rôtisseur plaats in restaurant 'La Rotonde' in de Campus Ceria in Anderlecht. Een volledige dag toonden jonge talenten hun culinaire vaardigheden aan een professionele jury. De wedstrijd werd gevolgd door een prestigieus galadiner in het prestigieuze Steigenberger Wiltcher's Hotel op de Avenue Louise in Brussel. Tijdens het diner werden eveneens de winnaars bekend gemaakt. Het was Benjamin Belot van Restaurant Alain Bianchin die met het eremetaal ging lopen. De tweede plaats was voor Grégoire Toussaint van Académie Vieusart, Jérôme Flamcourt van Restaurant Le Cinq veroverde de derde plaats.

De wedstrijd

Omdat gastronomie en lekker eten in een conviviaal klimaat prioritair is voor la Chaîne des Rôtisseurs, ondersteunt de Confrérie de training van jonge chefs van over heel de wereld via de jaarlijkse wedstrijd Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Deze wedstrijd is de uitgelezen kans voor jonge talenten om hun culinaire vaardigheden te ontwikkelen en te tonen. De wedstrijd op 12 maart werd georganiseerd door Patrick De Gendt - Maître Rôtisseur – en Jean-Baptiste Thomas (Château du Mylord**) – Maître Rôtisseur.

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

Zes kandidaten moesten aan de slag met onbekende ingrediënten om zo een driegangenmenu samen te stellen: een voorgerecht met griet, een hoofdgerecht met duif en een dessert met Valrhona-chocolade. De bereide gerechten werden beoordeeld op smaak, presentatie en originaliteit.
Benjamin Belot scoorde de meeste punten met zijn voorgerecht, hoofdgerecht en manier van werken in de keuken. Het beste dessert was voor Grégoire Toussaint.

Intronisatie en galadiner

Maar liefst 36 nieuwe leden traden toe tot la Chaîne des Rôtisseurs en werden na de wedstrijd geïntroniseerd door onder andere Albert HanKenne - Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Membre du Conseil Magistral, Board de l'ACCR.

Het galadiner was een gastronomisch samenspel tussen Wout Bru (Sanglier des Ardennes), David Grosdent (Restaurant L'Envie), René Mathieu (Château de Bourglinster) en Nicolas Rivière (Restaurant Nicolas Rivière). Het menu werd bereid door Nicolas Gadomski (Executive Chef Steigenberger Wiltcher's Hotel) en zijn team. Nicolas Gadomski begint in 1995 zijn carrière in de Brussel, onderaan de ladder als keukenbediende. Gaandeweg klimt hij op en doet ervaring op in diverse hotels zoals Astoria Pullman, Holiday Inn, Crowne Plaza enz. Vorig jaar gaat hij aan de slag in de keuken van het prestigieuze Wiltcher's Hotel. "Het hotel heeft altijd indruk op me gemaakt", vertelt Nicolas enthousiast. Vorig jaar kwam er een vacature vrij en heb ik mijn kans gewaagd. Mijn keuken zou ik beschrijven als kleurrijk met producten van topkwaliteit en veel groenten. Wij hebben gasten van over de hele wereld dus ook daar moet ik uiteraard rekening mee houden. We bieden daarom bekende gerechten aan zoals Ceasar salade, steak of een trendy hamburger. Daarnaast proberen we steeds te voldoen aan de verzoeken van de klant. Het was voor mij een hele eer om tijdens het galadiner van la Chaîne des Rôtisseurs voor maar liefst 180 genodigden uit het vak te koken. Ik kon het me met andere woorden

CHAINE DES ROTISSEURS

niet permitteren om een fout te maken. Grootste uitdaging was ongetwijfeld om de wensen van de gerenommeerde chefs en hun dressage te respecteren. Maar samen met Alexis Fache (Food and Beverage Manager Steigenberger Wiltcher's Hotel) hebben we naar mijn gevoel de avond in perfecte banen weten te leiden. "Ik dat enkel en alleen maar beamen", vertelt Alexis. "Als hoofd van de catering is het mijn belangrijkste taak ervoor te zorgen dat het hele team over de nodige middelen beschikt om de klant te bieden wat ze verwachten. Ik denk dat we daar tijdens het galadiner van la Chaîne des Rôtisseurs goed zijn in geslaagd. Het 7 gangendiner inclusief aangepaste wijnen, was voor mij

precies zoals een balletvoorstelling. Iedereen moest perfect op elkaar zijn ingespeeld om de signature dishes van de chefs perfect te begrijpen en te serveren. Het was een leuke uitdaging waarvan ons team ongetwijfeld heel wat opgestoken zal hebben!"

Taiwan

Tijdens het galadiner in het Steigenberger Wiltcher's Hotel werd de winnaar aangekondigd die op 7 september 2018 de Belgische eer op de internationale wedstrijd in Keelung, Taiwan mag verdedigen. Benjamin Belot heeft met andere woorden een serieuze uitdaging voor de boeg. Keelung, de gaststad voor de Finale, is de op één na grootste zeehaven in het noordoostelijke deel van Taiwan. Het grenst aan New Taipei en vormt het Taipei-Keelung metropolitaans gebied.

De jonge koks strijden in de keukens van de afdeling Culinary Arts van het Ching Kuo Institute, wiens motto is: "Koken is een kunstwerk, dineren is een kwestie van cultuur".

De prijsuitreiking vindt plaats op 8 september en wordt eveneens gevolgd door een uitzonderlijk galadiner."

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

www.belgique.chainedesrotisseurs.com

Winterhalter

Culinair triumviraat van restaurant De Pastorie zweert bij vaatwassers Winterhalter

“Door onze Winterhalter-glazenwasser heb ik veel meer tijd tussen en na de service.”

+

De Pastorie spreekt tot de verbeelding en dan hebben we het niet enkel over de gerechten van chef Pascal Vandenheulen, maar ook over het gebouw zelf. Deze pastorie werd in de schaduw van de kerk in 1765 gebouwd in Lodewijk XV-stijl. De authentieke binneninrichting doet de statige voorgevel alle eer aan. De absolute blikvanger is de restaurantkamer. Boven de schouwmantel prijkt het wapenschild van abt Seiger met bijhorende leuze 'Ex Bello Pax' (uit oorlog komt vrede voort). Hier eten is op zijn minst gezegd een totaalbelevenis, mede door de genereuze en gastvrije aanpak van de uitbaters.

Na beiden een totaal andere weg te zijn opgegaan beslist het charismatisch koppel Pascal en Caroline in 2010 hun eigen restaurant te openen op een boogscheut van Gent. "Eens we het geklasseerde gebouw volledig hadden opgeknapt, zijn we begonnen als een goede brasserie maar ik wilde meer", vertelt Pascal enthousiast. "Het was Peter Goossens die me tijdens een opleiding bij Callebaut in Wieze inspireerde met zijn creativiteit, kennis en passie. Sindsdien gooien we het over een gastronomische boeg. Hierdoor kan ik mijn creativiteit volledig tot uiting brengen. De beste seizoensproducten op een respectvolle manier tot hun recht laten komen is mijn basis. Ik ga steevast voor artisanale producten van hoogstaande kwaliteit. Vanuit mijn klassieke opleiding werk ik voornamelijk met de Franse keuken als basis, maar steeds met mijn eigen 'twist'. Elke maand zorgen we voor een nieuw degustatiemenu wat steeds op heel wat bijval kan rekenen. Tijdens weekdagen is er daarnaast ook de mogelijkheid tot keuze à la carte of een steeds wisselende lunch. Ik ben lid van de 33Masterchefs, de NorthSeaChefs en Tripping Chefs, drie passionele verenigingen waar ik heel wat inspiratie haal."

Winterhalter-prijs voor stewards tijdens Dolce's Petanque Tropy For Chefs 2018

Dit jaar wordt voor de eerste maal de Winterhalter-prijs voor stewards uitgereikt. Stewards zijn ongetwijfeld onmisbaar in het horecalandschap en verdienen het om in de bloemetjes gezet te worden. Dolce-partner wil hen daarom ook belonen met de allereerste Winterhalter-prijs voor stewards!

Neemt jouw steward deel aan de wedstrijd of ben je zelf steward?
Mail naar jan@dolcemagazine.be

Triumviraat

Samen met zijn vrouw en hun rechterhand Andreas Cuyt runnen ze de zaak met veel verve. “Met z’n drieën lukt het perfect om de gasten te bedienen”, vertelt Caroline. “Pascal zet vaak zijn gerechten mee in, wat de klanten enorm appreciëren. Hij wil als chef persoonlijk contact met onze gasten. Dit past perfect in ons kader waar de klant thuis kan komen om puur te genieten in alle rust. Het restaurant is dicht bij Gent gelegen zonder de drukte van de stad en de bijhorende parkeerproblemen. Hierdoor krijgen we heel wat (buitenlandse) zakenmensen over de vloer, maar evengoed kunnen we rekenen op een vast cliënteel.

Andreas begon hier ooit als jobstudent aan de afwas, maar is vandaag een volwaardige werkkracht die het reilen en zeilen van het restaurant perfect kent. Hij springt overal bij waar nodig, als hulpkok maar hij neemt bijvoorbeeld ook nog steeds de vaat voor zijn rekening.“

Onevenaarbare snelheid!

Andreas Cuyt: “Tijdens mijn studies journalistiek, ben ik hier inderdaad begonnen als afwasser en gaandeweg heb ik een interesse voor de keuken ontwikkeld. Toen Pascal en Caroline me een vast contract aanboden, heb ik niet getwijfeld. Vandaag zijn we perfect op elkaar ingespeeld en begrijpen we elkaar zonder woorden. Het is fantastisch om Pascal te helpen in de keuken, maar ook de afwas doe ik nog steeds met veel plezier. Bovendien is het nieuwe toestel van Winterhalter een echte verademing. Het gaat veel sneller en de vaat komt er onberispelijk uit. Maar het grootste pluspunt is dat ik geen afdroogwerk meer heb eens de afwas uit de machine komt. Ik kan alles onmiddellijk in het rek plaatsen en dat is een gigantische tijdswinst.”

De keuze voor Winterhalter was direct gemaakt

Winterhalter staat voor perfecte wasresultaten, ook op het gebied van het spoelen van glazen. Met het perfect afgestemde totaalsysteem wat bestaat uit een eersteklas voorladermachine met geïntegreerde omgekeerde osmose worden glazen stralend schoon. Het omslachtige poleren behoort tot het verleden. “Ik was dikwijls tot 4 uur ’s nachts bezig met het afwassen en afdrogen van glazen, maar door de Winterhalter-glazenwasser, behoort dit voorgoed tot het verleden. Ik kan nu tot rust komen na de service in plaats van achter de bar te staan afwassen”, lacht Caroline.

“De vaat komt onberispelijk uit de Winterhalter-machine en kan onmiddellijk opgeborgen worden zonder afdrogen.”

“De tijdswinst die we maakten met de machine was ongelooflijk”, vult Pascal aan. “Daarom dat we ook geen moment twijfelden om voor Winterhalter te kiezen toen we een nieuwe vaatwasser nodig hadden in de keuken. Daarnaast is de service-na-verkoop van Winterhalter ongezien. In het begin hadden we problemen met de correcte afstelling door de waterhardheid, eigen aan onze streek. Het team van Winterhalter is steeds opnieuw bij ons langsgekomen tot alles perfect op punt stond en wij brandschone glazen uit het machine konden halen. Ze hebben zelfs samen met mijn vrouw een speciaal vaatwasmandje ontwikkeld om de glazen perfect te schikken voor een onberispelijk resultaat én altijd zonder enige glasbreuk. Wij zijn met andere woorden vol lof over het merk, maar ook over de service en de professionaliteit van het team!”

www.winterhalter.be

www.pastorie.be

+

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

+/-500 g grietfilet (fileren en de graten bewaren voor de fumet) // 1 groene selder // 2 bonkui // 1 venkel // tijm // laurier // zwarte peperbollen // 1 teentje look // 2 stukken citroengras // witte wijn // 4 groene asperges // Vitelotte-aardappel // jonge spinazie // 1 koolrabi // gele bloemetjes // Oost-Indisch kersblad

BEREIDING

Maak een visfumet met witte wijn, graten, selder, ui, venkel, tijm, laurier, zwarte peper, look en citroengras. De asperges niet schillen, maar de harde uitstekende stukken en het uiteinde afsnijden. Vacuüm trekken met een klontje boter en 15 minuten garen op 70 °C.

De Vitelotte-aardappelen schillen, in kleine stukjes snijden, vacuümeren met een klontje boter en ook laten garen in het warmwaterbad tot ze zacht zijn. Pureren met een klontje boter, kruiden en warm houden. De koolrabi schillen, brunoise snijden en blancheren tot ze beetgaar zijn en onder koud stromend water afkoelen. De jonge spinazie goed spoelen, garen en snel onder stromend koud water afkoelen De grietfilet bakken in olijfolie, kruiden met peper en zout. De groentjes apart opwarmen en de visfumet laten inkoken.

Rubia Gallega/ Picanha/ avocado/ hijiki/ zeewierolie

+

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

250 g Rubia Gallega // 100 g gedroogde Picanha // 1 eidooier // mosterd // Tabasco // Worcestersaus // peper // zout // lente-ui // 1 avocado // 2 limoen(sap) // koriander // wasabi // zure room // hijiki // rijstpapier // geroosterde sesamzaadjes // druivenpitolie // sushiazijn // gedroogd zeewier // witte soja

BEREIDING

Het rijstpapier nat maken, sesamzaadjes overstrooien en omplooien. Drogen op 70 °C tot het hard is. Breek het rijstpapier in stukjes en frituur op 180 °C tot het zwelt en naar de oppervlakte komt (niet laten kleuren).

De hijiki opwarmen in een mengeling van witte soja, sushiazijn, peper en limoensap.

Niet laten koken, enkel opzwellen.

De avocado pellen en cutteren met olijfolie, limoensap, zure room, koriander, wasabi en peper en zout tot een gladde crème.

Het gedroogde zeewier infuseren in de olie, niet te warm laten worden en cutteren. Er mogen nog vlokjes aanwezig zijn in de olie.

Het Rubia-vlees handmatig fijnsnijden en zeer koel houden.

De eidooier mengen met de mosterd, Tabasco, Worcestersaus, gehakte lente-ui en peper en zout naar smaak en het vlees eronder mengen. De Picanha zéér fijn snijden.

Registratiecode: 251633

Registreer nu voor uw gratis toegangsbewijs op www.gastvrij-rotterdam.nl.

gastvrij rotterdam

17 t/m 19 september 2018

Vakbeurs voor ambitieuze horecaprofessionals

Bezoek de toonaangevende horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam!

De zesde editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van maandag 17 t/m 19 september 2018 in Rotterdam Ahoy. Het toonaangevende horecaplatform biedt dit jaar een nog completer aanbod culinaire hoogstandjes, innovatieve producten en oplossingen voor food en non-food in de horeca voor de eigen bedrijfsvoering dan voorheen. Gastvrij Rotterdam telt ruim 400 Nederlandse en tientallen Belgische leveranciers en een programma met 150 onderdelen verspreid over drie beursdagen.

Bent u een horecaprofessional met liefde voor het vak en passie voor uw gasten? Dan mag u dit gastronomische platform niet missen!

T +31 (0)10 - 293 32 61 E info@gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY MATCH ORGANISING YOUR SUCCESS

Founding Partners

Bidfood · Carl Lingner · EIJSINK · FreeslandCampina · Heineken · J. van Doorn BV · NICE TO MEAT · RATIONAL · SATELLIET · schmidt · Van Geloven · VEW · winterhalter

Branchepartners

AF&BM · Brouwer & Co · DE BUIK VAN ROTTERDAM · GG · GAST VRIJHEIDS GILDE · Horeca · Hotello TOP · hsmai · KENNISCENTRUM VOOR BIER · NEDERLANDS PATISSERIE TEAM · NIX18 NIET ROKEN - NIET DRINKEN

Horecafocus

Gebruikers AAPI lovend over het gebruik van de applicatie!

“AAPI zorgt ervoor dat ik in de keuken kan staan in plaats van achter mijn bureau te moeten zitten…”

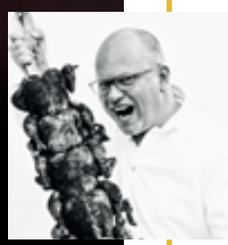
+

Foto’s: Thomas Sweertvaegher

De 3 grootste uitdagingen van horeca-ondernemers zijn het aantrekken van nieuwe klanten, het rendement van de zaak en het behoud van goed personeel. Dat blijkt uit het nieuwste onderzoek van de Foodservice Community bij zo’n 600 ondernemers. Met een beetje ervaring heb je snel door dat die uitdagingen met elkaar verbonden zijn. Zonder klanten en goede medewerkers zal het rendement ver te zoeken zijn. Voeg daar nog overheidsmaatregelen en lokale concurrentie bij en dan is het niet elke dag feest. In dit artikel laten we 6 AAPI-gebruikers aan het woord over het aspect tijd, talent en geld in functie van digitalisering en automatisatie.

POULE & POULETTE

FREDERIK GOOSSENS



Vroeger keek ik uit naar de cijfers van de boekhouder om te weten of we “goed bezig” zijn, nu kan ik het dagelijks zelf opvolgen en bijsturen waar nodig, waardoor we ook veel korter op de bal kunnen spelen. Snel en TO THE POINT bijsturen qua openingstijden, aankoopbeleid, personeelsplanning, prijszetting en vaste kosten is de toekomst.

OUD EDEGEM

MAARTEN & THOMAS CEUSTERS

AAPI zorgt voor een goed gevoel … AAPI houdt me scherp en bundelt mijn grootse zorgen: personeelsbeheer, kostenanalyse en dagelijkse leiding in een notendop. Het is mijn dagelijkse wake-up call om een duidelijk en transparant beeld te krijgen van onze horecazaak over de belangrijkste kostenpijlers, verhoudingen en rendement.

AAPI zorgt er voor dat ik zelf mijn MEP in de keuken kan uitvoeren en achter mijn potten en pannen kan staan, in plaats van al te veel uren aan mijn bureau moet zitten.

Het stimuleert ons personeel ook om te mee te denken en vroeger te stoppen/later te beginnen, omdat ze weten dat we met 1 druk op de tablet een goed overzicht hebben van de dag of periode en ik hen hiermee ook kan confronteren.

"AAPI houdt me scherp en zorgt voor een goed gevoel."

"Personeelsplanning en loonkostadministratie staan hoog op het ondernemerslijstje. Dat merk ik elke dag", vertelt Tom De Pauw. "People management en administratie met behulp van een digitale tool opent vele mogelijkheden. Met een persoonlijke digitale assistent als AAPI kan je altijd en overal je onderneming en personeel opvolgen en beheren. Die data geven je kennis over bijvoorbeeld loonkosten afhankelijk van het statuut, gemiddelden op diverse criteria en kerngetallen die je kan vergelijken en verbeteren. De koppeling van AAPI met andere tools laat bovendien toe om nog meer businessgegevens op te halen. Zo creëer je een eigen dashboard. Je bedrijfskompas om in de juiste richting te sturen. Als je een radarwerk van cruciale cijfers aan elkaar koppelt door middel van een gebruiksvriendelijke tool dan doe je aan 'insights based management'. Klinkt moeilijk? Dat is het niet. Het is een kwestie van kiezen voor een digitale coach. Een tool die betrouwbare bedrijfsinformatie genereert waarop je kan beslissen. Zodat je terug meer tijd hebt om te doen waar je echt voor gekozen hebt!"

www.aapi.be

www.horecafocus.be

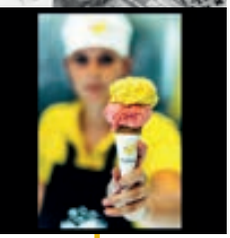
SPECIALE BELGE | SITE PAKT

DAVY SMEYERS / BAVO

Wij vinden het als horecaondernemers belangrijk dat we ons kunnen focussen op wat echt belangrijk is, namelijk de klant. Elke minuut dat we verliezen door administratie is een minuut te veel. Daarom willen we alles digitaliseren. Hierdoor kunnen we korter op de bal spelen. Als alles digitaal is en met elkaar verbonden, kunnen we ook makkelijker rapporteren naar de vennoten maar ook naar het (toekomstig) personeel. We dienen niet meer alles bij te houden in excel files om daarna dat om te zetten naar grafieken. Dit doet AAPI voor ons. Wij willen ook weten hoe onze zaak er NU voorstaat en niet 2-3 maanden geleden. Om dan actie te ondernemen, ben je al te laat. Horeca is een sector waarin je meteen actie dient te ondernemen. Is er een probleem dan moet dat vandaag vastgesteld en bijgestuurd kunnen worden.

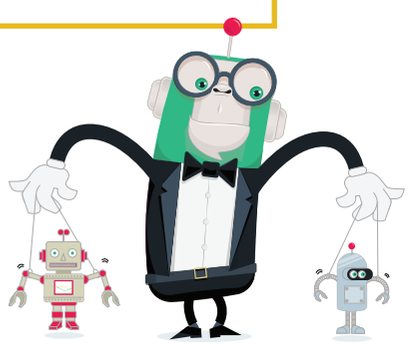
AUSTRALIAN ICE

KIM FONTAINE



Wanneer je als bedrijf van verschillende entiteiten met verschillende type werknemers op verschillende locaties met verschillende type uurroosters een beeld wilt behouden over uw loonkost dus ook over uw rendement, moet je beschikken over een digitaal platform dat je in real time alle verplichte en noodzakelijke info bezorgt. De loonkost is één van de belangrijkste pijlers in het huidige horecagebeuren maar mag je niet fulltime van je echte job weghalen. Onze passie voor food en service, onze liefde voor onze klanten en voor het vak moeten doorslaggevend zijn en tools AAPI zijn een welgekomen, efficiënt middel om tot de juiste combinatie te komen tussen passie en kennis.

"Tools zoals AAPI zijn een efficiënt middel om passie en kennis te kunnen combineren."



DE BURGERIJ

OLIVIER HAESEN

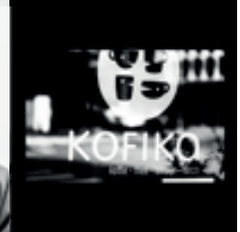
De snelheid waarmee personeel kan ingeschreven worden, de contracten beschikbaar zijn en de DIMONA'S automatisch worden verwerkt, zorgen voor een geruststellend gevoel en geeft de mogelijkheid om last-minute te corrigeren en aan te passen volgens de regels van de kunst.

Dankzij deze tijdswinst komt er tijd vrij om nog meer bezig te zijn met onze passie. Ook kan er nu meer tijd besteed worden om te controleren en vast te stellen wat de werkelijke evolutie is van ons beheer. Een juist zicht op de kosten en opbrengsten maakt je als zaakvoerder zekerder en geeft vertrouwen. Met deze kennis kan je toekomstgericht werken en je lange termijn visie ondersteunen op basis van "Facts & Figures".

THE STORY/KOFIKA

CÉLESTE VERHOEVEN / JOERI MAHIEU

AAPI is voor mij het broodnodige dashboard dat ons als horeca ondernemers in staat stelt een overzicht te hebben op de kosten en baten van onze zaken en daar waar nodig bij te sturen. Ik ben zeer gecharmeerd door de openheid van AAPI. Het personeelsbeleid in al zijn aspecten kan binnen AAPI koppelen met tal van andere systemen zoals kassa, foodmanagement, boekhouding en sociaal secretariaat. Het overzicht op één plaats is uniek. De communicatie met vaste en losse medewerkers loopt via de personeelsplanning van AAPI waardoor we kunnen focussen op het werk in plaats van de organisatie ervan. Op termijn (enkele maanden en veel verder) stelt het verzamelen van gegevens ons in staat patronen te herkennen en via slimme sensoren waarschuwingen te creëren zodat we proactief kunnen ingrijpen.Dit alles geeft het nodige vertrouwen om ons verder te kunnen concentreren op de kern van de zaak, namelijk het uitbouwen van een fijne en rendabele horecazaak zonder dat we verdrinken in de administratieve rompslomp of het overzicht verliezen tijdens de lange shiften.



NO MORE MONKEY BUSINESS

Automatiseer uw loonadministratie en focus u op uw talent.

Centraliseer uw kassa, sociaal secretariaat, boekhouding en keukenmanagement in 1 platform

Zie ommezijde om te weten te komen welke features aapi® zoal voor u in petto heeft.

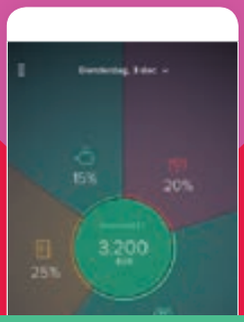
WIN 1 MAAND GRATIS AAPI

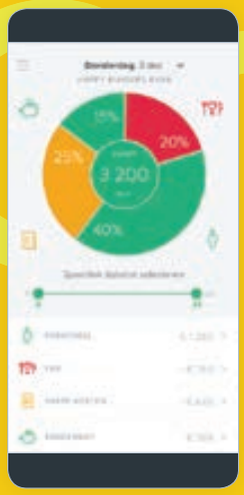
en krijg er een leuke truckercap bovenop!

Surf naar **aapi.be/nl/1maandgratis**, schrijf u in en wij nemen contact op met u!

DASHBOARD

Hoe gezond is uw onderneming?
Luister naar de hartslag van je onderneming.



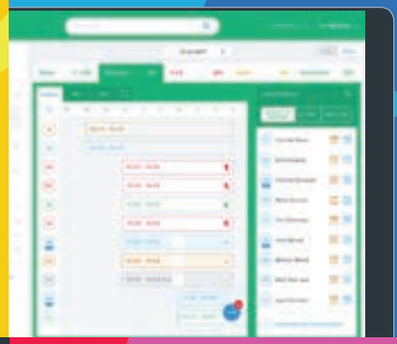


BIG WISDOM

Elke minuut uw kosten en baten in kaart gebracht zodat u snel en makkelijk kan ingrijpen

PLANNING

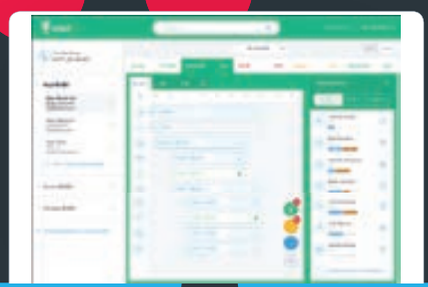
Plan efficiënt en automatiseer 100% uw loonberekening, DIMONA, contracten



PAY PLUGIN

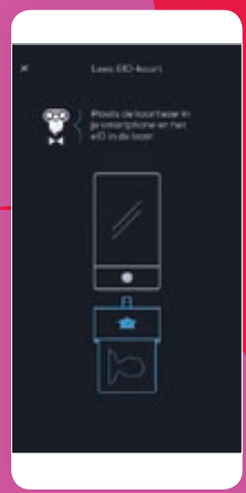
Controleer uw geplande en effectief gewerkte uren. Koppel de interpretatie van uw arbeidsduur aan uw sociaal secretariaat

BE IN CONTROL



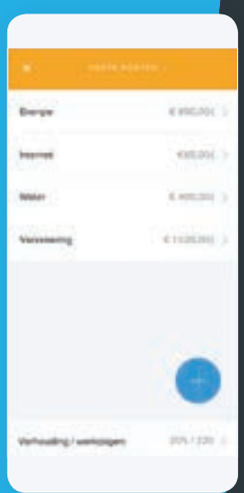
eID

Geen administratie meer bij het opladen van een nieuwe werknemer. eID via Smartphone of Tablet.



DIMONA MG

Uw DIMONA tool altijd bij de hand

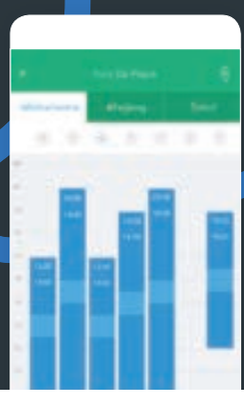


BOEK HOUDING

Aapi® communiceert met verschillende boekhoudsoftware zoals YUKI, EXACT ONLINE, WINBOOKS

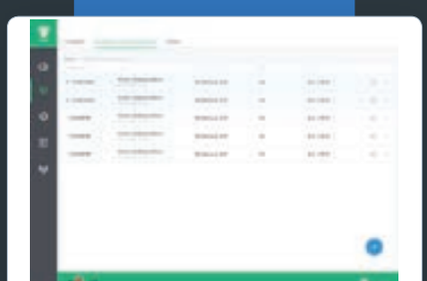
Wat is uw percentage vaste kost ten opzichte van uw omzet ?

DIGITALE CONTRACTEN



KEUKEN MGMT

Digitaal Bestellen
& menu engineering.

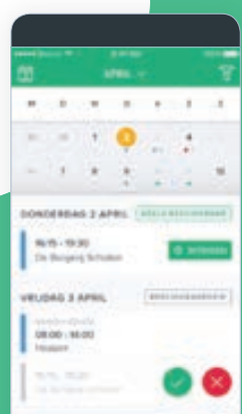


RELEVANTE INSIGHTS

Aapi® verzamelt relevante 'insights'.
Ons doel? Uw inzichten omzetten in commerciële resultaten.

WERKNEMER APP

Communiceer krachtig met uw werknemers



Belgian Restaurants Association

Allereerste uitreiking Fair Play Restaurant labels

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

Op 3 mei 2018 werden voor de eerste keer de Fair Play Restaurant labels uitgereikt in Restaurant Het Pomphuis in Antwerpen. De Belgian Restaurants Association riep dit nieuwe label in het leven om restaurants te promoten die de regels naleven en gezonde eerlijke concurrentie aan te moedigen.

BRA

BRA ofwel Belgian Restaurants Association is een onafhankelijke beroepsvereniging voor restaurateurs en traiteurs, groot of klein, met of zonder sterren, brasserie, familiaal restaurant enz. en willen een frisse wind door het horecalandschap laten waaien. Samen met Bankcontact lanceerde de groep onlangs een 'Fair-Play-label' voor restaurants met een witte kassa. BRA lobbyt al een poos voor een betere, faire toekomst voor de restaurantondernemingen en wil zijn leden professionele ondersteuning en concrete diensten aanbieden die aangepast zijn aan de realiteit van de bedrijfsleiders van de restaurants.

Vertrouwen inboezemen

Restaurants met het Fair Play label hebben de "geregistreerde kassa met fiscale data module" (soms ook 'black box' genoemd) geactiveerd en overhandigen hun klanten een geldig kasticket zoals bepaald door de wet.

De eerste vijf restaurants die het label mogen gebruiken zijn: Het Pakhuis, Sanseveria, Loungeatude, Het Pomphuis en Kaai 17. Zij kregen dit Fair Play label op 3 mei toegekend door staatsseceratis Philippe De Backer: "Dit label is een belangrijke stap in het proces naar fiscale transparantie. Op die manier wordt het duidelijk voor externen wie de spelregels volgt. Officieel werken is haalbaar en wij doen vanuit politieke kant er alles aan om de horecaondernemer tegemoet te komen. Daarnaast moeten we er ook alles aan doen om de Belgische keuken, één van de beste ter wereld, te blijven promoten."

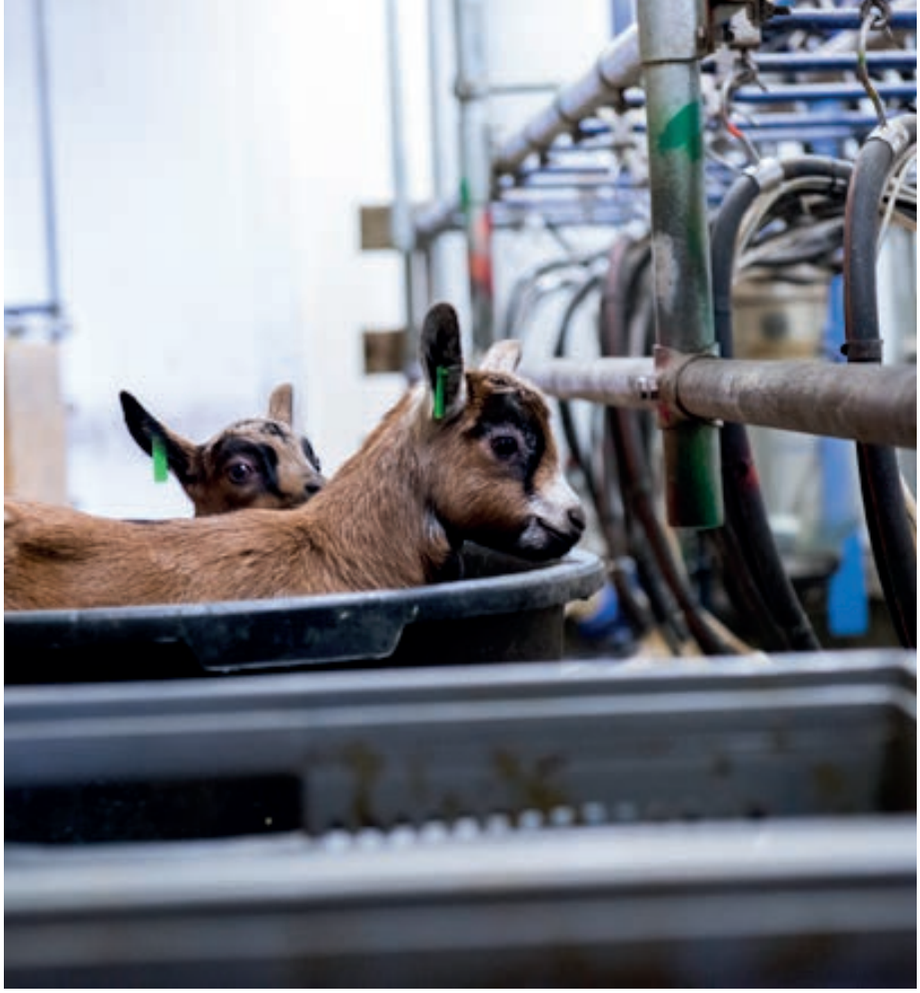
Strenge controle

Wie het label wil, wordt streng gecontroleerd. De controle gebeurt onafhankelijk en is goedgekeurd door het ministerie van Financiën. Restaurateurs en traiteurs die hun geregistreerde kassasysteem met fiscale module geactiveerd hebben, kunnen met andere woorden het label Fair Play Restaurant krijgen. Zij worden gevraagd om hun certificatieaanvraag online te formuleren op de website van de Belgian Restaurants Association. Zij dienen een scan of foto te downloaden van een btw-ticket afkomstig van hun geregistreerde kassa op de dag van hun aanvraag. Dit ticket wordt geanalyseerd door een onafhankelijke certificatie-instelling. Indien het ticket conform is, krijgt het restaurant het label toegekend en kunnen hiermee hun inzet voor fiscale fair play promoten.

Durbuy en zijn omgeving: gastronomie, cultuur en tal van activiteiten zorgen voor inspiratie!

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe



Durbuy is ongetwijfeld het meest bekende stadje van de Belgische Ardennen. De populariteit is ongezien. Durbuy heeft namelijk alles van een grote stad midden de natuur en trekt jaarlijks maar liefst anderhalf miljoen bezoekers. Dit Middeleeuwse pareltje (de oude stad dateert uit 1331) vormt samen met de naburige dorpen en gehuchten een schitterend geheel. In dit artikel nemen we je mee naar de directe omgeving rond Durbuy met zijn enorme aanbod aan cultuur, gastronomie en activiteiten. Eén ding is zeker: hier verveel je je nooit!

Ravissante omgeving

De omgeving van Durbuy is op z'n minst ravissant te noemen. Niet alleen het kleinste stadje ter wereld verovert jaarlijks miljoenen harten, ook de nabije omgeving heeft alle troeven om een fantastische tijd te beleven. Zo behoort Wéris tot één van de mooiste dorpen van Wallonië, zijn de grotten van Hotton meer dan een bezoek waard, is de geitenboerderij van Ozo een echte publiekstrekker, doet de chocoladefabriek van Defroidmont watertanden en is het sprookjesachtige Château de Petite Somme een echte spirituele ontdekking. Ook het domein van Hottemme, een groot landschapspark van 150 ha, is een ongezien stukje natuurpracht. En zeker niet te vergeten tijdens de kersperiode: de beroemde kerstmarkt die maar liefst 200.00 bezoekers in 6 weken trekt.

Wéris

Wéris, een van de Mooiste Dorpen van Wallonië, is een charmant dorpje dat behoort tot Durbuy. Maar Wéris is ook meer dan dat. Het heeft namelijk een uitzonderlijk prehistorisch gebied: een veld van meer dan 8 km lang waar menhirs en dolmen van wel 5000 jaar oud een unieke site in België vormen. Via verschillende wandelroutes ontdek je dolmens, menhirs en legendarische stenen. Je komt meer over de makers van de dolmen en hunebedden te weten in het Megalietenmuseum (la maison des mégalithes) dat zich in het dorp zelf bevindt.

Grotten Hotton

De grotten van Hotton zijn een ander

juweeltje die in de omgeving van Durbuy te ontdekken zijn. Dit uitzonderlijk natuurlijk erfgoed zijn met twee sterren beoordeeld door de Michelingids en zijn ontstaan doordat regenwater infiltreerde in het kalksteenplateau en via een ondergrondse rivier uiteindelijk bij Hampteau terugkeerde naar het aardoppervlak. De zes kilometer lange tunnels bereiken een diepte van ongeveer 70 meter onder het plateau. In het laagste gedeelte stroomt permanent een ondergrondse rivier.

Radhadesh-Château de Petite Somme

Een rariteit in de buurt van Durbuy is ongetwijfeld Radhadesh. Dit kasteel wordt ook wel een stukje India in België genoemd. Kasteel Radhadesh stamt uit het einde van de negentiende eeuw en werd in 1979 opgekocht door de Hare Krishna-beweging. Na een grondige renovatie is het kasteel omgetoverd tot een religieus landgoed. Je

vindt er onder andere een expositie over de stichter, een Indiase boetiek, een vegetarisch restaurant, het Museum voor Heilige Kunst, een ambachtelijke bakkerij enz.

Geitenboerderij

De geitenboerderij lig in het dorpje Ozo, op een hoog gelegen plateau. Deze bijzondere zuivelboerderij maakt al meer dan 25 jaar 20 verschillende geitenkazen. De Alpine geiten worden gevoed met hooi van eigen bodem. De geitenboerderij stelt je een afgebakend parcours met didactische borden voor en je proeft er uiteraard van de diverse jonge en rijpe kazen.

Outdoor!

Sportievelingen komen absoluut aan hun trekken in en rond Durbuy. Wandelen, fietsen, kajakken, mountainbiken, abseilen, klimmen, survival of een heus labyrint . De omgeving van Durbuy is enorm divers gaande van hoger gelegen gebieden met fraaie glooiingen tot akkerlanden en de bossen langs de Ourthe, waardoor iedere sportieveling hier wel zijn gading vindt. Vrijwel alles is mogelijk in dit stukje van de Ardennen.

Adventure Valley en glamping

Adventure Valley is een vernieuwd avonturenpark dat een gevarieerd aanbod heeft voor zowel jongere als iets oudere sportievelingen. De omgeving biedt alle gelegenheid om activiteiten te ondernemen en avonturen te beleven. Je kunt er onder meer kajakken en mountainbiken, maar ook langs een kabelbaan naar beneden suizen of lasershooten. Minigolf, een prachtige speeltuin, een klimbos of een nettenpark...Adventure Valley heeft het allemaal. Je kan er bovendien ook logeren in diverse accommodaties, gaande van grote vakantiewoningen tot gezellige gites, sober of in alle luxe. Origineel is ongetwijfeld een verblijf in een luxetent ofwel glamping: het comfort van een hotel in combinatie met de vrijheid van een camping.

Gastronomie boven

Gastronomie en Durbuy gaan hand in hand. Niet alleen biedt de stad zelf heel wat culinaire pareltjes, ook in de directe omgeving is het culinaire aanbod enorm. Enkele pareltjes zijn onder andere de verbouwde hoeve Durbuy Ô in Warre; het sterrenrestaurant Le Cor de Chasse, restaurant Tièsse di Bwès en restaurant Les Lanternes in Wéris; brasserie-

restaurant Le Karawa, vakantiedomein Azur en Ardenne gastropub Gaspard in Barvaux en La Ferme Des Oliviers in Bende. De volledige lijst van alle restaurants is terug te vinden op www.tourisme.durbuy.be

Cultuur

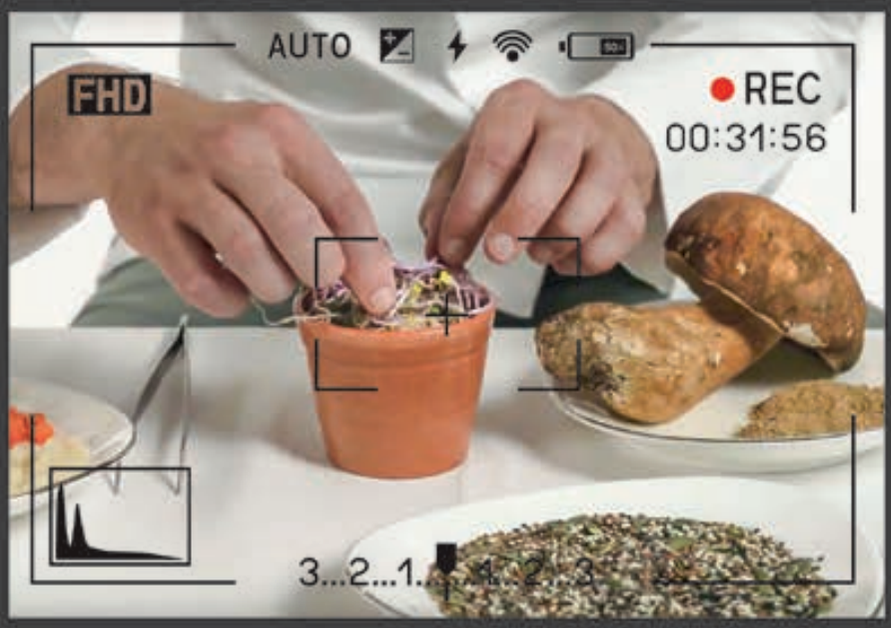
Naast de prachtige natuur, de diverse activiteiten en de gastronomische excellence biedt Durbuy en zijn omgeving ook een concentraat van cultuur. Zo zijn er diverse musea, festivals en andere verassende initiatieven zoals het jaarlijkse Symposium international de sculpture waarbij kunstenaars uit de hele wereld aan de slag gaan met een onbewerkte steen om er een eigen kunstwerk uit te creëren of 'Flammes', een driedaags festival (9,10 en 11 augustus 2018) waar 'vlammen' centraal staan: 1001 kaarsen langs de weg, een fakkeltocht, toneel in het bos en een groots feest met vuurwerk.

Durbuy is met andere woorden een excellente bestemming om ontspanning, culinair plezier en culturele ontdekkingen te combineren!

www.durbuyinfo.be

CALL FOR VIDEOS

CHEFS, JOIN THE WGS BEST VIDEO CHALLENGE AND SHOW THE WORLD YOUR MOST CREATIVE PLATE



Video: Gabriele Andreoni

Watch the 2017 winners being announced at youtu.be/PuY8H1dLbqg

DEADLINE: END OF JULY 2018

THE 2018 WGS VIDEO CHALLENGE HAS STARTED!

CHEFS AROUND THE WORLD – SEND ME A SHORT VIDEO PRESENTING YOUR MOST CREATIVE PLATE!

The winner will be announced in November 2018.

Looking for inspiration on how to produce a great video? Check out last year's entries at www.world-gourmet-society.com/en/events/2017/bpc

In 2017, the WGS Video Challenge was viewed over 250,000 times and award ceremonies took place in Florence and Monaco to honour the best videos.

This challenge is the perfect opportunity for talented chefs to showcase their skills.

Please contact us at tesi@world-gourmet-society.com for more information and to find out how to submit a video.

BE DELICIOUS verkent Scandinavische voedingsmarkt

+

Een delegatie van BE DELICIOUS trok op 24 en 25 april naar Zweden om er kennis te maken met de Scandinavische voedingsmarkt. De aanleiding was de horeca- en foodservicebeurs Gastro Nord, die tweejaarlijks plaatsvindt in Stockholm. BE DELICIOUS heeft zich als doel gesteld om onze Belgische kwalitatieve streekspecialiteiten te promoten in het buitenland en de Belgische voedings-KMO's er in contact te brengen met mogelijke afzetkanalen.

Kwaliteit boven

Scandinaviërs zijn heel kwaliteitsbewuste consumenten. Onze Belgische producten horen dus zeker thuis in deze markt, maar de toegang is niet evident. Tijdens deze kennismakingsmissie werd het duidelijk dat er nog heel wat inspanningen moeten gebeuren om dit doel te bereiken.

Op Gastro Nord was de Vlaamse exportorganisatie Flanders Investment & Trade (FIT) een belangrijke standhouder, met de aanwezigheid van verschillende Vlaamse voedingsbedrijven. De BE DELICIOUS-delegatie genoot er een grote gastvrijheid. De economische vertegenwoordigers van FIT in Denemarken, Noorwegen, Zweden en Finland zorgden voor een interessante uiteenzetting en dialoog over hun respectievelijke markten. Ook de Belgisch Ambassadeur in Zweden, de heer Hugo Bauwens, wakkerde bij de BE DELICIOUS-ondernemers het enthousiasme stevig aan om meer promotie- en prospectie-inspanningen te doen. Met als doel de Scandinavische consumenten warm te maken voor de kwalitatieve Belgische voedingsproducten. De ambassadeur nodigde BE DELICIOUS uit om lokale prospectie te combineren met een promotie-event op de Belgische ambassade.

BE DELICIOUS Scandinavian Tour!

Na de beurs bracht BE DELICIOUS-delegatie een bezoek aan het restaurant Belgobaren in Stockholm, waar het Belgische thema centraal staat. Het aanbod van Belgisch bier is er duidelijk de belangrijkste troef en de menukaart focust op 'mossel-friet' met alle mogelijke receptvariaties. Spijtig bleek het restaurant ook heel wat typische Belgische specialiteiten niet op de menukaart te hebben. De delegatie vatte dan ook de koe bij de hoorns en ging aan de praat met de restauranteigenaar, een Deen met belangstelling voor de Belgische eetcultuur. Al vlug werd duidelijk dat logistiek voor hem de grootste uitdaging is. Hoe realiseer je een regelmatige aanlevering van producten uit België op het niveau van een restaurant?

Nog dezelfde dag werd de oplossing gevonden op Gastro Nord tijdens een gesprek met een foodservice importeur-distributeur. De rol die BE DELICIOUS opneemt voor meerdere Belgische voedingsbedrijven sprak deze importeur duidelijk aan. Als kerst op de taart nam BE DELICIOUS de uitdaging aan om bij de importeur een dag te organiseren waar de voorstelling van Belgische voedingsspecialiteiten centraal zal staan. Dit voornemen werkte inspirerend, waardoor tijdens de terugreis naar België het plan ontstond om nog een stap verder te gaan en werk te maken van een rondreis in Scandinavië om meerdere verdelers warm te maken voor onze Belgische voedingsspecialiteiten. Met deze 'BE DELICIOUS Scandinavian Tour' is een nieuwe uitdaging geboren!

www.bedelicious.be

BOEK NU!

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

Genieten en culinaire ontdekkingen in het echte Portugal

Van 22 tot en met 24 oktober 2018 trekken we opnieuw richting het diverse Portugal. We lunchen en jammen 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 convivialiteit, gastronomie en een flinke brok warenkennis op prijs stelt, mag deze trip absoluut niet missen.

22-23-24

OKTOBER 2018

PRAKTISCH

DE PRIJS

IN DUBBELE KAMER :

Voor niet leden: **1350 € pp**

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

IN ENKELE KAMER :

Voor niet-leden: **1460 €**

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

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

VOOR MEER INFO:

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

De prijzen kunnen variëren afhankelijk van het moment van het boeken van een vlucht. Dolce zorgt dat hun klanten een uitzonderlijk ervaring hebben en kan het programma aanpassen voor het goed van hun klanten.

PROGRAMMA

MAANDAG 22 OKTOBER

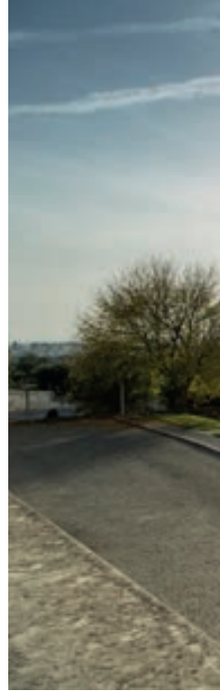
Vlucht Tap Airways Brussel – Lissabon: vertrek **06.20u // aankomst 08.05u // Transfer naar Alcàcer do Sal**, Portugees licht ontbijt in de poussada en mogelijkheid om zich om te kleden // **11.30u** vertrek naar de culinary beach jamming session ! // **Vertrek naar Comporta** ontvangst door de lokale chefs. Verbroedering en jamming session Aperitief op het strand met lokale specialiteiten // **15.30u** Vertrek naar de karaktervolle wijnboer José da Mota Capitào. // We rijden via Herdade de Comporta die in een schitterend natuurgebied aan de zuidwestkust van Portugal ligt, omringd door zee, eiland en rijstvelden en heeft als belangrijkste doelstelling een kwalitatief hoogwaardige toeristische bestemming te ontwikkelen en een model voor duurzame ontwikkeling in Europa te worden. // **Wijndegustatie** met Peppe bij Herdade do Portocarro, gelegen tussen de wijken Setúbal en Évora. Dit wijndomein produceert spannende wijnen met respect voor de natuur. De wijngaarden van Portocarro, waarvan de aanplant begon in 2002, bevinden zich op het hoogste punt van de regio op de noordoever van de rivier de Sado en zijn gericht naar het zuiden, profiterend van veel zonuren en een goede drainage. De filosofie van de eigenaar en wijnmaker José da Mota Capitão gaat richting minimale interventie. De eerste wijnen van het wijnhuis behoorden direct bij de meest gewaardeerde wijnen van Portugal. Inmiddels staan ze op de kaart van Michelin-sterrenrestaurants in de hele wereld. // **18.00u** Vertrek naar het Charmante hotel Vale do Gaio Inn, waar we ontvangen worden door chef en hoteleigenaar Vasco, die buiten het lekkere eten er ook de nodige sfeer in krijgt. De perfecte plek voor zij die de culinaire hoogstandjes van de regio waarderen. // **20.30u** Aperitief en diner

DINSDAG 23 OKTOBER

Ontbijt met een prachtig zicht op de dam // **10.30u** Vertrek met jeeps naar de Herdade de Vale de Arca waar we worden ontvangen door de eigenaar. De Herdade Vale de Arca was vroeger een jachtgebied van koning Carlos I en zijn hofhouding. De eigenschappen van de bodem en van het klimaat bieden uitzonderlijke omstandigheden voor de productie van Extra Olijfolie van Eerste Persing. Bovendien werden nieuwe olijfbomen rond twee stuwdammen aangeplant, waardoor er het hele jaar bevloeiing is. We leren er samen met eigenaard Manuel Fernandes Magelhaes en professor José Gouveia alles over de soorten olijven, de persing, het plukken, het proeven en de bewaring. // **Lunch** op de boerderij met lokale autoriteiten van Alentejo // Op adem komen aan de rivier en **diner** in Vale de Gaio

WOENSDAG 24 OKTOBER

Ontbijt en vertrek naar Sesimbra waar we lunchen bij Restaurante O Canhao: Portugese zeevruchten aan het strand bij Maître Rôtisseur **Mme Maria Albertina Tecelao M. PIEDADE.** // **Onderweg naar de luchthaven** genieten we van het landschap: parallel aan de kustlijn tussen Sesimbra en Setúbal, zo'n 50 kilometer onder Lissabon, ligt de bergketen Serra da Arrábida. De bergrug van 35 kilometer lang rijst pal op uit de oceaan, tot een hoogte van 500 meter. De steile, bochtige bergwegen langs de kust bieden op sommige plekken een duizelingwekkend uitzicht. // **Vertrek** 19.55u in Lissabon // **Aankomst** 23.25u in Brussel



EVENT

MAANDAG 6 AUGUSTUS 2018

KNOKKE-HEIST BELGIË

Tropisch eilandhoppen tijdens ‘La Pétanque des Dom-Tom…’

DOLCE’S PETANQUE TROPHY FOR CHEFS 2018

Op maandag 6 augustus neemt Dolce’s Petanque Trophy For Chefs u mee naar de warme Franse overzeese gebieden of de Dom-Tom. Proef de sfeer van Guadeloupe en Martinique. Ga met ons mee op het ritme van Sint-Maarten en La Réunion. Geniet van de Creoolse gemoedelijkheid van Guyana en Mayotte. Een niet te missen event badend in Creoolse warmte van IÎle de la Réunion.

WAT IS HET?

Dolce’s Petanque Trophy For Chefs is een uniek event die zijn gelijke niet kent. Georganiseerd door Dolce World combineert dit aangename netwerkevent een sportief karakter met een culinaire invalshoek. In 2018 wordt alles uit de kast gehaald om Dolce’s Petanque Trophy For Chefs onvergetelijk te maken. Het thema ‘La Pétanque des Dom – Toms’ zal zorgen voor een exotisch sfeer en een Creools ritme die nog lang zal nazinderen.

De spelletjes petanque worden verrassend afgewisseld met ‘Tournées Générales’ door de Dolce-partners. Dé uitgelezen manier om gastronomie op een speelse manier te ontdekken. Iedere petanquegroep bestaat uit 3 spelers (triplette) en de kapitein is altijd een chef-kok. Een uniek evenement die zijn gelijke niet kent, een dag vol plezier en gastronomie van de bovenste plank in een exotische atmosfeer!

WAAR?

De bühne voor dit sportief-gastronomisch schouwspel is Chalet-Suisse langs de Elizabethlaan in Knokke-Heist. Maar deze keer gaan we eilandhoppen en wordt het kader van Chalet-Suisse ondergedompeld in die typisch gemoedelijke warmte van de Dom-Tom.

In **KARRE DES DALONS** kunnen de chefs terecht voor een gezellig onderonsje. **LE KABAR** zal dan weer zorgen voor de meest verrasende en exotische cocktails en andere. In **LA CASE BOURBON** geniet u van een diverse gerechten, Creoolse barbecue, frisse slaatjes enz. Eindigen doen we met een heuse ‘Outdoor Zouk Party’ in de **VILLAGE MALOYA**.

WIE KOMT ER ?

Chefs, horecamedewerkers, gastronomen, foodies of zij die simpelweg houden van een spelletje petanque doorspekt met culinaire verwennerijen. Speciaal voor deze gelegenheid komt ook Maître Rôtisseur Nicolas Rivière uit IÎle de la Réunion langs om al uw vragen rond kruiden en Creoolse keuken te beantwoorden

Het Peterschap van dit evenement wordt gedragen door 2 uitzonderlijke chefs. **Chef Frederic Deceuninck (Le Sel Gris*)** uit Knokke-Heist is een meester in het brengen van joie de vivre en dat uit zich op een sublieme manier in zijn gerechten. **Chef Réné Mathieu (Château de Bourglinster*)** uit het Groothertogdom Luxemburg is specialist in ‘vegan gastronomie’ en het brengen van uitzonderlijke smaken.

Mastercook of Belgium en Maître Rôtisseur Peter De Groote zal de gasten verwennen met een bijzonder energetisch en kleurrijk ontbijt, diverse ‘Tournées Générales’ en een Creoolse lunch en diner.

Frederic Deceuninck *

René Mathieu *

Peter De Groote

HOE ZIET DE DAG ERUIT?

9u30 **Ontvangst in Karré des Dalons** (vriendenhoekje in het Creools) voor een kleurrijk en energetisch ontbijt.

10u30 **start petanquewedstrijden** met de chef-koks als kapiteins van de verschillende ploegen. Tussendoor wordt u verwend met talrijke 'Tournées Générales'.

13u **Start lunch in La Case Bourbon** (restaurant in het Creools) met wok, salades, mocktails en cocktails.

18u **Prijsuitreiking in Le Kabar** (feestzaal in het Creools), gevolgd door het diner in en de 'Outdoor Zouk Party' in Village Maloya (danszaal in het Creools).

TE WINNEN PRIJZEN?

WINNENDE TRIPLETTES

Per triplette worden talrijke prijzen aangeboden zoals:

- Le Creuset-messen
- Collector's item petanque ballenset Obut
- Vale de Arca-olijfolie
- Delifrance-bakkerij-opleiding in Parijs
- Molteni-tour
- vele andere ...

BESTE VROUWELIJKE SPEELSTER

Vorig jaar werd voor de eerste keer een prijs voor de dames petanquespelers met chefsvest uitgereikt. Ook op de editie van dit jaar wordt deze prijs opnieuw gegeven aan de beste vrouwelijke speelster.

NIEUW! WINTERHALTER-PRIJS STEWARDS

Dit jaar wordt voor de eerste maal de Winterhalter-prijs voor stewards uitgereikt. Stewards zijn ongetwijfeld onmisbaar in het horecalandschap en verdienen het om in de bloemetjes gezet te worden. Dolce-partner wil hen daarom ook belonen met de allereerste Winterhalter-prijs voor stewards!

Neemt jouw steward deel aan de wedstrijd of ben je zelf steward?
Mail naar Jan@dolcemagazine.be .
Alles stewards in uniform krijgen bij het binnenkomen een extra Winterhalter-prijs.

MEEST CREATIEVE AANGEKLEDE CREOOLSE CHEF

Creativiteit staat bij Dolce hoog aangeschreven. Net daarom reiken we ook een prijs uit voor de meest creatieve aangeklede Creoolse chef.

CULINAIR ?

Mastercook of Belgium en Maître Rôtisseur Peter De Groote en zijn team van ten Dauwe zorgt vanaf het ontbijt tot het diner onophoudelijk voor culinaire verwennerijen. De Dolce-partners laten u hun beste producten ontdekken en het geheel wordt rijkelijk overgoten met schitterende bieren, verfrissende waters, unieke wijnen creatieve smoothies en state of the art-cocktails.

Dolcé's Petanque Trophy For Chefs is **ontbijt , lunch en diner met bijpassende dranken *** tot 22.30u: petanquespel, ontbijt, Tournées Générales, Creoolse lunch en uitgebreide barbecue..

**Vooropgestelde gerechten en dranken, niet voorgestelde producten kunnen aangekocht worden.*

WIE ZIJN ONZE CULINAIRE PARTNERS?

ISPC – Sligro, , Didess, Altoni, Delifrance, Viva Sara, Private Label Coffee, Kaasmeesters Callebaut &Vanhaver, Kelderman, Bordeauxwijnen , Gillemore gin, Gouden Carolus, Lightspeed, Nicolas Rivière , Vale de Arca, Horecafocus, Rational, Le creuset, Living Tomorrow, Femat , De avondschool, Knokke – Heist, Foodservice Community, Molteni, Ten Dauwe, Be delicous, Chalet Suisse, Obut, La Plage, Hilux- Hillewaert, Franke

SFEER EN BELEVING?

Ongetwijfeld een unicum in Knokke-Heist. Snuif de echte sfeer van de franse Dom – Toms en laat u onderdompelen in de Creoolse gemoedelijkheid waarin gastronomie en ontspannen levenstijl elkaar vinden. Het tropische avondfeest met fleurige kledij, tikicocktails en de welbekende 'Zouk' zal overgoten worden met een Creools ritme waarop niemand zal kunnen blijven stilstaan.

Op La Plage - bas tet, kanmm of asies in het Creools - kan iedereen in alle rust genieten van de sfeer en even relaxen op een trendy zonnebed. Ook niet-petanquespelers kunnen hier terecht voor een gratis drankje op vertoon van hun Dolce Petanque Trophy 2018-bandje voor die dag.

HOE NEEM IK DEEL?

Snel wezen is de boodschap, want het aantal plaaten is beperkt!

Via QR code of website
http://www.dolceworld.com/nl/events/dolces-petanque-trophy-chefs
Of contacteer jan@dolcemagazine.be
of tel. +32 (0) 474 54 04 66

DEELNAMEPRIJS?

Chefs in koksvest, Horecamedewerkers in uniform en leden van de Chaîne de Rôtisseurs met Decoraties	**€ 95,00**
Horecamedewerkers zonder uniform, Spouses en Dolce Club Members	**€ 110,00**
Enkel Diner en Outdoor Zouk party	**€ 95,00**
Niet-horeca	**€ 135,00**

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 - Belgie

Voor vragen neem contact op met jan@dolcemagazine.be

Word Dolce ambassadeur!

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

UW VOORDEEL

1

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.

2

PUBLICITEIT DOLCEWORLD.COM

U krijgt **vermelding op onze website** als Dolceambassadeur met:
1. doorklik naar eigen website via afzonderlijke URL met uw eigen pagina
2. mogelijkheid een eigen promo toe te voegen voor alle Dolce Club leden

UW VOORDEEL

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

3

PUBLICITEIT DOLCE NIEUWSBRIEF

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

UW VOORDEEL

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

4

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.

5

VIP @ DOLCE EVENTS

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

PRIJS

€ 480 per editie

exclusief BTW.
Je schrijft in voor 1 jaar.

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

dolce world

partners

GOUDEN CAROLUS

CUVEE VAN DE KEIZER

WHISKY INFUSED

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark werd verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky. Dit resulteert in een uniek bier: krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Een keizerlijk brouwsel om te koesteren.

WORLD BEER AWARDS 16 WORLD'S BEST SPIRIT FLAVOURED BEER

WINNER CONSUMER TROPHY ZYTHOS BEER FESTIVAL 2017

WORLD BEER AWARDS 17 WORLD'S BEST SPIRIT FLAVOURED BEER

HET ANKER
SECURITAS ANCORA CONSIGNATUR

VISITEZ LA BRASSERIE - VISIT THE BREWERY - BEZOEK DE BROUWERIJ -
BROUWERIJ HET ANKER

Guido Gezellelaan 49 - 2800 Mechelen
+32 (0)15 28 71 41- -info@hetanker.be

www.hetanker.be

BELGIAN FAMILY BREWERS .be

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

gastronoom
reizen
koken
passie
smaken
voelen

5 414306 169906 18028>
ISSN 2294-0243

www.dolceworld.com

Foto: Bart Tanghe