

REPORTAGE

TOPCHEFS DELEN KEUKENGEHEIMEN MET COLLEGA'S

Een dag meedraaien in een topkeuken is de droom van vele koks. Acht chefs en souschefs van diverse Vlaamse restaurants kregen die kans. Ze gingen in de leer bij Kobe Desramauts, een van de meest talentvolle koks van de jonge generatie.

Herbronnen onder het oog van toppers

VAN ONZE MEDEWERKER
MARC DECLERCQ

DRANOUTER | 'Als ik vijf dagen moet werken van 9 uur 's ochtends tot 12 uur 's avonds dan heb ik geen zin om in mijn vrije tijd nog stages of bijscholingen te doen', zegt Dave Verhoeven, souschef van het restaurant De Watermolen in Kasterlee. Hij is het typevoorbeeld van de horecamedewerker waar de nieuwe serie workshops van Horeca Vorming Vlaanderen zich op richt. 'Werken in de horeca kan zo hectisch zijn dat er weinig tijd over blijft voor reflectie', zegt Jan Buytaert, de coach van het project. Buytaert was veertig jaar actief in

de horeca, pionierde in de jaren zeventig met de nouvelle cuisine en was de chef/stichter van De Bellefleur in Kapellen. 'Creativiteit en innovatie en het zoeken naar nieuwe concepten, is voor een groot aantal horecamedewerkers een ware passie. Maar ze worden dikwijls zo erg door hun eigen werk opgeslorpt dat ze hun ervaringen niet kunnen de-werker waar de nieuwe serie workshops van Horeca Vorming Vlaanderen zich op richt. 'Als ik naar mijn verleden kijk, dan denk ik nog altijd aan de mensen die voor de sleutelmomenten in mijn carrière zorgden. Ik vraag me af welke richting ik was uitgegaan als ik ze niet ontmoet had.'

Leermeesters met faam

Met de workshops wil hij zo'n sleutelmoment aanreiken. Hij vond vijf topkoks bereid om elk op hun beurt een groepje chefs en souschefs een dag onder hun vleugels te nemen. De deelnemers zijn allemaal werknemer in een horecazaak en werden door hun baas voorgedragen. Ze nemen in de voormiddag deel aan de mise-en-place en werken mee aan de bereiding van de lunch. In de namiddag zitten ze met de chef aan tafel en krijgen er inzicht in zijn visie, organisatie en beleids-optiek. De vijf chefs zijn niet de minste: Kobe Desramauts van

het restaurant In De Wulf in Dranouter, die de spits afbeet, Viki Geunes van 't Zilte (Mol), Geert Van Hecke van De Karmeliet (Brugge), Bart De Pooter van de Pastorale (Reet) en Christian Denis van Clos St. Denis (Kortesse).

'Werken in de horeca kan zo hectisch zijn dat er weinig tijd over blijft voor reflectie'
JAN BUYTAERT



Kobe Desramauts (r.) van restaurant



In De Wulf was de eerste van vijf topchefs die een workshop gaf. © Eric de Milt

'Ik zat op een dood spoor', zegt Stef Vervoort, chef van het restaurant Zarza in Leuven en een van de deelnemers aan de workshop. 'Vandaag heb ik nieuwe input gekregen. Ik heb een andere werkwijze gezien, andere bereidingen en andere technieken. Dat scherpt mijn creativiteit aan.' Voor Vervoort was het de eerste keer dat hij voor even van achter zijn kookpotten vandaan kon om zo'n workshop te volgen. Datzelfde geldt voor Bert Gorissen, chef de partie van De Poort van Cyriel in Buggenhout. 'We draaien met een beperkte keukenploeg drie tot vier keer harder dan hier in De Wulf. Tijd voor stages is er niet. Ik heb mijn vrije dagen nodig om te recupereren. Dit is de eerste kans die ik na twaalf jaar aangrijp om mijn horizon te verruimen. Ik maak hier kennis met een heel hoog niveau. Recepten en technieken kopiëren kan ik niet, maar ik heb wel een aantal nieuwe invalshoeken gezien die mijn bereidingen kunnen vereenvoudigen.'

Nieuwe technieken

Voor Maarten De Wilde, chef de partie van Het huis van Cleophas (Dendermonde) viel vooral de rust op in de keuken van Kobe Desramauts. 'Hij werkt heel

kalm en beheerst, en heeft een correcte houding naar zijn personeel. De intense voorbereiding die hier voor elke maaltijd gebeurt, zorgt voor meer rust tijdens piekmomenten. Dat is iets wat ik ook in de praktijk wil toepassen, want bij ons gaat het er hectischer aan toe.' Peter Van der Staey, chef de partie van Spaans Dak (Heverlee) heeft al een aantal bijscholingen gevolgd, maar die kunnen volgens hem de vergelijking niet doorstaan met deze korte workshop. 'Hier leer je hoe een gerecht tot stand komt, waarom welbepaalde ingrediënten worden samengebracht en hoe de smaak wordt bepaald. Ik heb ook een aantal trucs geleerd zoals het diepvriezen van wolven na het garen. Het korte verblijf in de diepvries verzacht hun structuur. De keuken van Kobe kan ik niet namaken, daarvoor is ze te gecompliceerd. Het is ook niet haalbaar. We hebben minder personeel dan hij, we zijn goedkoper en we draaien meer covers. Maar ik ga wel een aantal werktechnieken overnemen.'

ONLINE

www.horecavorming.be
www.janbuytaertculinair.be