



Gouden Garde voor Het Jong Talent voor Kobe Desramaults

Voor de verrassing van het jaar moet je naar Dranouter, waar de 24-jarige **Kobe Desramaults** de meest verwende lekkerbek paf doet staan. Daar, aan het eind van de wereld, ligt restaurant-hotel **In de Wulf**. Moeder *Heidi Foulon* verbouwde met bescheiden middelen een oude hoeve en ging eenvoudige Vlaamse gerechten serveren. Zoon Kobe wilde kok worden en slaagde erin om een plaats te bemachtigen in de restaurants *Oud Sluis* (Sluis) en *Commerç 24* (Barcelona), waar hij zag hoe koks bereidingen uit de klassieke Spaanse keuken in een nieuw kleedje staken. Kobe wilde langer blijven, maar

moeder zat in de problemen en had hulp nodig aan het fornuis. Met de komst van de jonge kok is er in restaurant *In De Wulf* veel veranderd. Op de borden komen nu creatieve bereidingen, die tot stand komen via vernieuwende technieken. Kobe wordt in zijn culinaire doen en laten sterk beïnvloed door wat hij gezien heeft bij zijn leermeesters. En deze leermeesters zijn op hun beurt weer sterk beïnvloed door de Spaanse alchemist *Ferran Adrià* van *El Bulli*. Bestaande bereidingen worden uit elkaar gehaald (deconstructie) en dan opnieuw opgebouwd met andere structuren en texturen. Om dat te bereiken worden dezelfde ingrediënten op een volledig an-

dere manier bereid. Kobe Desramaults werkt ook met het Spaanse *tapa*-principe: een voorgerecht bestaat uit drie verschillende gerechtjes. Kobe gebruikt dezelfde geavanceerde keukenapparatuur als zijn leermeesters uit Sluis en Spanje, dat wil zeggen een *Thermomix* voor het opkloppen op temperatuur en een *PacoJet* voor het 'schrapen' van een diepgevroren mengeling tot een zalvend zachte massa. Met CO₂-ijs van -80°C kan hij *espuma's* invriezen om een warm-koudeffect op het bord te bekomen of kan hij in tien seconden een sorbet maken.

Restaurant-hotel *In de Wulf*: Wulvestraat 1, 8951 Dranouter. 057 44 55 67.