

Culinair topevenement

20 januari 2010



Technologie gekoppeld aan ecologisch besef. Dat is de verrassende 'pairing' waarmee de tweede editie van het culinaire seminarie [The Flemish Primitives](#) op 8 februari in Brugge uitpakt. Win toegangstickets voor dit gastronomisch topevent.

In gastronomische kringen wordt vandaag wel eens gezegd dat er te veel congressen zijn, dat er te weinig vernieuwing is en dat 'celebrity chefs' almaar dezelfde show opvoeren. Voor de sponsors van dergelijke evenementen is de keuze verre van makkelijk. Toch zijn er volgens een van de belangrijkste onder hen maar drie echte topevents: Madrid Fusion in Spanje, Star Chefs in New York en ... The Flemish Primitives in Brugge.

Wat is er nu zo bijzonder aan deze jonge manifestatie die dit jaar pas haar tweede editie voorstelt? Eerst en vooral duurt dit congres maar één dag. En dat is een gedurfde gok. Voorts wordt er vooral ruimte gegeven aan binnenlandse chefs die stuk voor stuk gebeten zijn door de drang naar vernieuwing. Meer dan vijftien topkoks zullen elkaar aflossen op het podium van het Concertgebouw. Het tempo zal dus hoog zijn, want ook klinkende buitenlandse namen zullen hun opwachting maken.

Zo wordt veel verwacht van de drie broers Roca (Can Roca in Gerona), die onlangs nog drie sterren kregen. Van oud naar jong: Josip de sommelier (de grootste van Spanje), Joan de kok en Jordi de patissier. Zij zullen uiteenzetten hoe ze samen hun gerechten concipiëren en uitwerken. Drie grote krachtlijnen vallen daarbij op: pairing geïnspireerd op wijn, technische interpretatie en technologie. De naam Roca is dan ook nauw verbonden met twee culinaire apparaten: de rotatieverdamer (Rotaval) en de thermostatische bain-marie (Roner).

Minstens evenveel aandacht zal gaan naar een andere buitenlander. Bruno Goussault, die voortdurend pendelt tussen Parijs en Washington, verklaarde zich bereid om Yves Mattagne (Sea Grill, Brussel) te adviseren bij zijn visbereidingen. Goussault is biochemicus en wordt beschouwd als de vader van het vacuümkoken op lage temperatuur. Hij gaf al advies en opleiding aan heel wat illustere chefs zoals Joël Robuchon, Heston Blumenthal, Michel Bras, Thomas Keller, en laatst nog, Andoni Aduriz.

Samenwerking koks en onderzoekers

Deze livesamenwerking tussen onderzoekers en koks is wellicht het meest specifieke, unieke kenmerk van The Flemish Primitives. Foodwetenschapper Bernard Lahousse, een van de stichtende leden van de Flanders Taste Foundation, mag hier worden beschouwd als de initiator. Hij blijft constant op zoek naar technologische en wetenschappelijke innovaties die toepasbaar zijn in de kookkunst, om zo de creativiteit van de grote chefs te ondersteunen.

Vier even spectaculaire als beloftevulle technologische verwezenlijkingen zullen in première worden voorgesteld. In samenwerking met de KUL presenteert Kristof Coppens, de Belgische baanbreker inzake vloeibare stikstof, een apparaat dat de verdeling van intense koude in voedingsmiddelen optimaliseert.

Roger van Damme (Het Gebaar, Antwerpen) stelt een van zijn chocoladerecepten voor, grondig verbeterd met behulp van een toestel dat stabiele emulsies mogelijk maakt (type olie in water) via een magnetisch veld. Dit werkingsprincipe werd eveneens ontwikkeld door de KUL en wordt momenteel ook toegepast in de cosmetica en voor de uitwerking van sausen.

Filip Claeys (De Jonkman Brugge) en Rudi Van Beylen (Hof ten Damme, Kallo) presenteren een apparaat dat in de 'culinaire' uitvoering nog niet op de markt is. Onder meer in Spanje wordt dit hogedruktoestel (tot 6000 bar) al gebruikt voor de bewaring van hammen van het type serrano. Andere bekende toepassingen zijn de koude pasteurisatie en zelfs het openen van oesters, tot en met het bewaren van de kleur en de geur van guacamole. De hoge druk vernietigt het effect van de enzymen die verkleuring veroorzaken.

De meest verrassende innovatie is het resultaat van de samenwerking van twee grote specialisten, elk in hun domein: Sergio Herman, de bekende chef uit Sluis, en Jeroen Lammertyn, prof in Leuven en specialist in sensoren en de nanotechnologie. Samen presenteren zij een nieuw soort bord, gebaseerd op een intelligent concept en een revolutionaire textuur, om zo een dynamische smakencombinatie tot stand te brengen. Hoe en waarom? Dat zal pas op 8 februari worden onthuld.

Koken is veel meer dan recepten

Ook visueel wordt niets aan het toeval overgelaten. Peter Monbailieu, de organisator van dit evenement, bedacht een structuur in twee etages. Beneden zullen de chefs hun kookkunsten tentoonspreiden, terwijl op de eerste etage de wetenschappers toelichtingen geven vanuit hun laboratorium. Om het realisme ten top te drijven zal er zelfs een tuin in het geheel worden geïntegreerd.

De samenwerkingsverbanden zijn zeer divers. Zo werkt Sang Hoon Degeimbre met groenten in melkzuur, wetenschappelijk ondersteund door Xavier Nicolay van het Instituut Meurice in Brussel. Deze techniek - een vorm van bewaring - wordt onder andere gebruikt voor de vervaardiging van zuurkool of kimchi, een van de basiselementen in de keuken van Korea, het geboorteland van de chef van L'Air du Temps (Noville-sur-Mehaigne).

Precies hier kan de wetenschapper bijdragen tot meer inzicht en tot het kwantificeren van de reacties. Maar hij kan ook sterkere melkzuurbacteriestammen isoleren. Of hij kan aan het einde van het proces de aromatische bestanddelen van de getransformeerde groente analyseren, of het nu Chinese kool is of knoflook. Met als resultaat dat de kok sneller toegang krijgt tot betrouwbare cijfers.

"Koken is veel meer dan recepten", zei de grote Franse chef Alain Chapel. Zo ook gaat het bij The Flemish Primitives om veel meer dan technieken. In de lijst van sprekers zien we bijvoorbeeld Hendrik Schifferstein, professor aan het departement industrial design van de Delft University of Technology. Schifferstein komt uit de voedingswereld en concentreert zich vooral op multisensoriële analyses, om zo te onderzoeken welke rol de verschillende zintuigen - apart of gecombineerd - spelen in de perceptie van 'producten', zowel consumptiegoederen als voedingsmiddelen. Maar er zijn nog andere benaderingen, zoals die van Chris Loss, directeur Menu Research and Development aan het Culinary Institute of America, St Helena, Napa Valley (Californië). Chris is zowel kok als wetenschapper en geeft, ook online, opleidingen voor koks die menu's willen ontwikkelen op basis van wetenschappelijk onderzoek. In Brugge zal hij een duo-presentatie geven samen met Alexander Talbot, een andere Amerikaanse consultant uit de voedingswereld met een toonaangevende [website](#).

Weblogs niet te onderschatten

In de gastronomie is het fenomeen van de weblogs, net als in andere domeinen die grote passies opwekken, niet meer weg te denken. De grote namen op dit gebied, te beginnen bij de topchefs (waaronder Ferran Adrià), hechten soms zelfs meer belang aan deze blogs dan aan culinaire kritieken in de pers. Via het wereldwijde net wisselen internationale fijnproevers en koks hun ervaringen uit en creëren ze een nieuw, niet te onderschatten communicatiekanaal. Heel wat bloggers voeren overigens promotie voor dit evenement en zullen ook live in Brugge aanwezig zijn.

Een onmiskenbare nieuwe trend in de culinaire wereld is direct geïnspireerd op de doelstellingen van de klimaatop van Kopenhagen, met aandacht voor CO₂, ecologische voetafdruk en duurzame ontwikkeling. Een sterk signaal kwam van de Scandinavische koks die na een symposium het [manifest](#) van de nieuwe Noordse keuken publiceerden, ondertekend door twaalf avant-gardechefs.

In Brugge zal de Flanders Taste Foundation bovendien in première het Manifest van de Belgische Keuken voorstellen. Dit is ondertekend door alle Belgische chefs die present zijn op dit evenement. De resultaten zullen worden geanalyseerd tijdens een veelbelovende rondetafel met onder meer Peter Goossens en trendwatcher Herman Konings.

Voor de kers op de taart ten slotte zorgt Dominique Persoone. Hij kan rekenen op de ondersteuning van James Petrie, de chef-pâtissier van The Fat Duck, en van Brian McKenna, die speciaal overkomt uit Peking. Kortom, een grootse smakenexplosie als afsluiter, met de signatuur van de beroemdste chocolatier van het land.

[The Flemish Primitives](#), Concertgebouw Brugge, 8 februari 2010.

Jean-Pierre Gabriël