



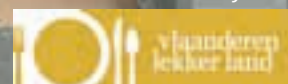
Jong Keukengeweld zet jonge koks uit de Leiestreek in de kijker

De vzw Vlaanderen Lekker land pakt ook dit jaar uit met Jong Keukengeweld.

Jonge chef-koks uit de Leiestreek, bruisend van de creativiteit en het kooktalent, werden door een strenge maar rechtvaardige jury geselecteerd. Zij moeten helpen om de Leiestreek als culinaire bestemming aantrekkelijk te maken in binnen- en buitenland. Wij mochten mee in de potten roeren en zagen en proefden dat het goed was.



Een initiatief van



Jonge chefs koken voor jonge mensen

De Leiestreek telt een aantal zeer getalenteerde jonge topkoks die de Vlaamse eetcultuur doen bruisen van vakmanschap, innovatie en kwaliteit. Met Jong Keukengeweld – de chefs mogen maximum 35 jaar zijn – zet Vlaanderen Lekker Land het jong aanstormend talent op vlak van topgastronomie in de kijker. Tezelfdertijd wil men jonge mensen stimuleren om te gaan tafelen bij dat jong geweld. **Van 1 oktober tot 15 november** bieden de topchefs jongeren **van 18 tot en met 30 jaar** een speciaal **gastronomisch driegangenmenu** aan in hun restaurant voor slechts **€ 45** (wijnen en/of bieren en water inbegrepen).

Wij gingen alvast langs bij Tim Boury van Restaurant Boury in Roeselare, Matthieu Beudaert van Table d'Amis in Kortrijk en Willem Vandeven van C-Jean in Gent. Wil je nog meer informatie over de chefs of reserveren bij een van hen tijdens Jong Keukengeweld?

Neem dan een kijkje op www.vlaanderenlekkerland.be

RESTAURANT BOURY



Tim Boury

Tim Boury (29) is afkomstig uit Heuvelland (Nieuwkerke), een streek waar nog kooktalent huist, maar resideert met zijn Restaurant Boury in de Diksmuidsesteenweg in Roeselare. Tim sloeg in 2001 de deuren van Hotelschool Ter Duinen in Koksijde achter zich dicht en opteerde meteen voor de zwaarste leerschool: de Comme Chez Soi. Twee jaar later trok hij de grens over naar Oud Sluis, waar hij vier en een half jaar de knepen van het vak leerde en het zelfs tot sous-chef schopte. De Belga Queen in Gent verwelkomde hem als chef maar in oktober 2010 kon hij zijn



Restaurant Boury

droom, een eigen restaurant, samen met zijn vrouw Inge Waeles waar maken. Niet zonder dat hij zijn spaarcenten en zijn schoonvader, die aannemer was, had aangesproken.

Van bakker tot kok

“Eigenlijk zou ik eerst bakker worden maar ik koos uiteindelijk voor kok omdat je dan een bredere basis hebt”, verrast Tim ons. “Meteen wist ik dat ik ooit een eigen zaak wilde hebben. Zeker omdat ook mijn vrouw uit de sector komt. We leerden elkaar kennen in Ter Duinen en werkten samen in de Comme Chez Soi, het driesterrenrestaurant van Pierre Wijnants. Daar werkte ze in de keuken, hier zorgt ze voor de bediening en de ontvangst.”

De lat hoog gelegd

“Ik heb er zelf voor gekozen om meteen bij een toprestaurant stage te lopen en een week van huis weg te zijn”, gaat Tim verder. “Op die manier weet je meteen hoe zwaar je weegt. Ik werd er uitstekend opgevangen en ben doorgegroeid tot chef de partie vlees en sauzen naast Wijnants. Omdat ik de stiel leerde in absolute toprestaurants ga je voor jezelf en je eigen restaurant de lat uiteraard ook hoog leggen.”

Trein

In 2009 werd Tim nog door de VLAM tot viskoku van het jaar verkozen maar in oktober 2010 kwam zijn echte eerste glorie-moment met de opening van zijn eigen restaurant: Restaurant Boury. “Ik verzeker je dat we anderhalf jaar gezwogen hebben om rond te komen. Naast mijn vrouw was er nog één iemand die de bediening deed en één afwasser. Nu werken we met vier mensen in de keuken, twee die de zaal doen en twee afwassers. En ik heb een Michelinster en kreeg 14 op 20 in de GaultMillau. Het gaat snel en ik had het eerlijk gezegd niet verwacht. Maar als die trein passeert, moet je erop springen!”





Het team van Restaurant Boury

Kwalitatieve keuken

“Ik streef een kwalitatieve en rendabele keuken na”, zegt de chef even heel nuchter. “Onze keuken is gebaseerd op de Franse keuken maar we werken met alle verse ingrediënten en geven soms ook een moleculeair tintje. A la carte presenteren we zes voor- en zes hoofdgerechten en om de zes weken passen we de seizoensgebonden vijf-, zes- of zeven gangenmenu’s aan. Ook de wijnkelder wordt verder uitgebreid. We startten met niet-Franse wijnen maar nu kan je ook gekende Franse wijnen consumeren. Natuurlijk moet je als kok creatief zijn maar ik ga nooit combineren om te combineren. Bij het ontwikkelen van een menu start ik trouwens altijd bij het hoofdgerecht en vul dan verder aan.”

Opofferingen

“Op dit ogenblik werk ik zestien uur per dag, zelfs op woensdag, wat eigenlijk mijn verlofdag is. Dat hou je natuurlijk geen veertig jaar vol. We hebben een dochtertje van drie, Félice, die ook aandacht en energie vraagt. Ik hoop dat we zo snel mogelijk een betere organisatie kunnen uitbouwen. We gaan niet uitbreiden – 44 plaatsen is genoeg – want ik zou echt eens rust willen nemen op woensdagnamiddag. Personeel vinden is een ander paar mouwen. Stresserend is dat. Je moet er op kunnen rekenen en ze moeten presteren. Maar we redden het wel. Niet voor niks is mijn motto: het wordt wel avond, elke dag opnieuw.”



Table d'Amis

TABLE D'AMIS



Matthieu Beudaert

De carrière van **Matthieu Beudaert** (35) maakte nog grotere bokkensprongen dan die van Tim Boury. De Avelgemaal behaalde een master in de kunstwetenschappen en ging daarmee van 2003 tot 2006 aan de slag in het Museum van Schone Kunsten in Brussel. Tijdens zijn studies had hij wel avondlessen koken gevolgd. Dat gaf hem voldoende zelfvertrouwen om in 2004 deel te nemen aan de wedstrijd ‘Hobbykok van het jaar’ van Weekend Knack. Bingo! Met de titel van ‘Hobbykok van het jaar’ op zak begon Matthieu in bijberoep traiteuractiviteiten aan te bieden.

“In 2006 liet ik het museum voor wat het was en begon ik volledig zelfstandig als traiteur. Ik combineerde dat met lesgeven koken in avondonderwijs”, zegt Matthieu. “Zoals alle beginnende zelfstandigen zetten wij de tering naar de nering. Onze traiteurdienst was dan ook gevestigd in de garage van onze woning in Zwevegem. Desondanks bleek de zaak niet voldoende rendabel te zijn. Ofwel moesten we uitbreiden en een winkel erbij nemen ofwel moest ik een eigen restaurant



De ingrediënten voor zijn visgerechten haalt Matthieu Beudaert enkel uit de duurzame visserij.

openen. We hebben eens goed nagedacht en rondgekeken, kochten het pand van restaurant Boerenhof in Walle in Kortrijk en gingen aan de slag. Het gebouw onderging binnenin een ware metamorfose – zeventien containers hebben we gevuld – o.a. omdat we ook een buitenterras achter het gebouw hebben gemaakt. Ondertussen had ik een volwaardig diploma kok behaald. En dan kijk je vol verwachting uit naar de opening van je eigen zaak. Op 12 juni 2009 was het zover maar dan moet je na drie maanden vaststellen dat het vinden van goed personeel een hele klus is.”

Pieter van Doveren

“Betere perspectieven op dat vlak kwamen er na een positief artikel van Pieter Van Doveren in Weekend Knack. Andere journalisten ontdekten Table d’Amis ook. Het publiek volgde en de omzet steeg. En, wat heel belangrijk was, we konden dankzij die ruchtbaarheid in de media ook beter personeel aanwerven.” In 2011 werd hij door GaultMillau als de ‘ontdekking van het jaar’ bestempeld en kreeg hij een 15 op 20 op het rapport. Dit jaar werd hij door Weekend Knack verkozen tot meest beloftevolle chef 2012. GaultMillau beloofde hem met een 16 op 20.

Productkeuken

“Ik bied een zeer marktgebonden productkeuken aan met het accent op groenten. Dat betekent dat er constant dingen veranderen. Tarbot hebben we bijvoorbeeld altijd in huis, maar daarnaast bied ik conform de markt ook andere soorten vis aan. Vis kopen we exclusief via de Stichting voor Duurzame Visserijontwikkeling (Svdo) aan. Die garandeert vissen met ambachtelijke boten. Bovendien zetten we ook minder gekende soorten als Pieterman, Rode Poon en Makreel op de kaart. Voor vlees kijken we wel over de grenzen. Het komt uit Nederland, België, voornamelijk Frankrijk en een beetje uit Spanje. Groenten komen uit onze eigen moestuin, worden aangevoerd van de vroegmarkt van Parijs of geteeld door bioboeren uit Heuvelland. Omdat het oog ook wat wil, maken we onze gerechten ook visueel aantrekkelijk. Laat me echter duidelijk zijn dat de afwerking altijd gebeurt in functie van de smaak.”

Organisatie

“We hebben even met tien medewerkers gewerkt maar we hebben dat teruggebracht tot acht: twee afwassers, een sommelier, een maître d’hôtel, een sous-chef, een chef de partie koude keuken, mijn vrouw Sofie Delbeke die als gastvrouw fungeert en ikzelf. Dat vullen we nu aan met jobstudenten en zelfstandige horecamensen. Een restaurant runnen, is zoeken naar het goede evenwicht, de goede organisatie. Het loopt beter nu met minder mensen. Zo kunnen we onze grote ambitie realiseren: tevreden klanten hebben. Dat restaurant combineren wij ook nog met de opvoeding van vier kinderen. Dat lukt. Op zondag en maandag zijn we dicht en zondag is altijd een echte familiedag. Doordat we boven het restaurant wonen, zie ik mijn kinderen ook meer dan de doorsnee bedrijfsleider. Ik breng ze naar school en ben thuis als ze terugkeren. Maar we hebben wel een vaste ploeg van oppassers nodig.”

Michelinster

“Op korte termijn willen we het concept van het restaurant doortrekken. Het tapijt in de zaak wordt vernieuwd, net als onze huisstijl. We hebben ook nog andere plannen maar die zijn ‘top secret’. En het zou uiteraard een stevige opsteker zijn, mochten we als eerste in de regio Kortrijk een Michelinster halen. We zijn in de running maar het is en blijft Michelin die beslist. We doen ons best en zullen zien waar we uitkomen. Ik ben me er wel van bewust dat als er een Michelinster in de regio komt en het is niet hier, we daar commerciële gevolgen zullen van dragen.”

C-JEAN



Willem Vandeven

Willem Vandeven zwaait sinds april 2011 de scepter in de keuken van C-Jean in Gent. Die verandering van chef kostte het restaurant wel zijn Michelinster maar daar houdt Willem geen wrange nasmaak aan over. “Zorgen dat de klanten tevreden zijn, dat is de essentie”, beklemtoont hij.

Willem Vandeven is 27 en afkomstig uit Berlaar bij Lier. Hij volgde zijn opleiding kok in Koksijde, waar hij in 2004 afstudeerde. Ondertussen werkte hij in het weekend in restaurant ‘Het Land’ in Berlaar, waar hij ook een jaar vast in dienst ging. En dan ging het richting Frankrijk: Le Jardin de Sens in Montpellier en Villa Augusta in Saint-Paul-Trois-Châteaux. Vervolgens ging hij voor twee seizoenen van april tot november aan de slag bij Michel Bras in Laguiole en van november tot april in het Hof Van Cleve in Kruishoutem. Tijd om chef te worden. Die kans kreeg hij in restaurant L’Annexe in Brussel.

C-Jean

“In april 2011 ging ik aan de slag bij C-Jean in Gent, waar ik samen met mijn Braziliaanse vriendin ook woon. Ik leerde haar kennen bij Michel Bras, waar ze ook werkte. Voor alle duidelijkheid: zij werkt niet bij C-Jean.”

Franse keuken

“Onze gerechten zijn gebaseerd op de Franse keuken maar vooral seizoensgebonden en lokaal geïnspireerd. We hebben een kleine kaart met drie voor- en drie hoofdgerechten en een zesgangen en een driegang menu. Ik werk samen met heel goede leveranciers van vis, vlees en groenten die mij perfect weten te zeggen wat op dit moment



De keuken van C-Jean is seizoensgebonden en lokaal geïnspireerd.



Het team van restaurant C-Jean

mooi op de markt is. Daar werk ik dan mee. De moleculaire keuken is niet aan mij besteed, pure producten wel. Natuurlijk moet je creatief zijn bij het maken van gerechten en menu's en probeer ik wel eens iets nieuws uit maar ik maak nooit combinaties die choqueren."

Personeel

"We bieden plaats aan 32 personen. Als we op volle kracht werken, kunnen we het restaurant met vijf mensen. Twee mensen helpen mij in de keuken en er is een afwasser. Filip Van Thuyne, de eigenaar, geeft advies over de wijn en zijn dochter is verantwoordelijke voor de zaal. Dat is onze basis en als het nodig is wordt die aangevuld met extra's."



C-Jean

Ambitie

"Natuurlijk is het de ambitie van elke kok om ooit een eigen zaak te hebben maar voorlopig is dat nog niet aan de orde. Economisch zijn het geen gemakkelijke tijden en banken zijn ook niet snel geneigd om leningen toe te staan. Bovendien wil ik nu eerst al mijn energie in C-Jean steken. Met het vertrek van de vorige chef verdween ook de Michelinster. Dat is jammer maar ook logisch omdat het de chef is die de ster verdiende. Als je me vraagt of mijn hoofddoel is om die ster terug te krijgen dan zeg ik nee. Ik doe er wel alles aan opdat klanten tevreden zouden zijn. Is dat zo dan komen die terug. Het klantenbestand is trouwens op peil gebleven. Als we een Michelinster zouden krijgen dan is dat een beloning voor het hele team en voor de zorg die we dragen voor onze klanten. Net zoals de nominatie voor Jong Keukengeweld dat is. Het zijn vormen van erkenning die een mens uiteraard niet onberoerd laten."

VORIGE EDITIES

Dit is niet de eerste editie van Jong Keukengeweld. Nog heel wat andere chefs uit de Leiestreek zijn een bezoeker meer dan waard! Neem ook eens een kijkje in Steendam 66 (Gent), D'Hulhaege (Deinze), Marcus (Deerlijk), Villared (Izegem), Culinair (Lauwe), Berto (Waregem), David Selen (Bissegem) en 't Heerenhuys (Roeselare). de orde.

MEER INFO:

Restaurant Boury

Diksmuidsesteenweg 53, 8800 Roeselare
+32 (0)51 62 64 62 – www.restaurantboury.be
Gesloten op dinsdag en woensdag.

Table d'Amis

Walle 184, 8500 Kortrijk
+32 (0)56 32 82 70 – info@tabledamis.be – www.tabledamis.be
Gesloten op zaterdagmiddag, zondag, maandag en op alle feestdagen. Lunch vanaf 12u tot 14u, diner vanaf 19u tot 21u.

C-Jean

Cataloniëstraat 3, 9000 Gent
+32 (0) 9 223 30 40 – info@c-jean.be – www.c-jean.be
Open van dinsdag tot zaterdag van 12u – 14u en van 19u – 21u.
Gesloten op zondag, maandag en feestdagen.



© Patrick Demarest