

TOPPRODUCTEN, TECHNIEK EN EEN FLINKE PORTIE *EMOTIE*

Sang-Hoon Degeimbre is *Culinaire Persoonlijkheid van de Belgische Gastronomie*

De Culinaire Persoonlijkheid van de Belgische Gastronomie 2015-2016 is Sang-Hoon Degeimbre van restaurants L'Air du Temps (Eghezée) en SAN (Brussel). Met zijn twee Michelin-sterren en een score van 18,50 op 20 bij Gault&Millau behoort L'Air du Temps tot de top van de Belgische gastronomie. Gault&Millau bekroonde hem ook tot Chef van het Jaar 2016.

Met de titel Culinaire Persoonlijkheid van de Belgische Gastronomie willen Horeca Expo en Foodprint een persoon belonen voor zijn verdiensten voor onze nationale gastronomie. De hoge scores in onze meest gereputeerde gastronomische gidsen liegen er niet om dat Degeimbre (46) de reputatie van een topchef geniet, in België én in het buitenland.

Oorspronkelijk wilde hij apotheker worden, maar hij koos het beroep van chef. Beide disciplines liggen niet zo ver uit elkaar, want koken is een vorm van scheikunde. Hoewel hij autodidact is in de keuken, heeft hij zich snel opgewerkt. "Net omdat ik autodidact ben, heb ik me als kok steeds in vraag gesteld en stelde ik zelfs vragen die het koken overstijgen", zegt Degeimbre. "Alles past bij mij binnen een logica die rekening houdt met producten, techniek en emotie. Zo heb ik geleidelijk aan mijn eigen stijl ontwikkeld. Ik heb ook mijn eigen moestuin aangelegd. Dat is teruggaan naar onze roots.

Vroeger hadden de mensen hun eigen moestuin en werkten ze met de opbrengst. Ik werk ook op het ritme van de seizoenen."

OP MISSIE NAAR HET BUITENLAND

Degeimbre is geregeld te gast op culinaire festivals. Daarnaast stond hij al in New York Times, The Guardian en Libération. Als chef figureert hij ook in de recente publicatie van het boek 'Inside Chef's Fridges'. Hij trekt geregeld op missie naar het buitenland, waar andere chefs graag leren van zijn gastronomische filosofie, die gebaseerd is op topproducten, techniek en een flinke portie emotie. "In het buitenland ben ik zelfs bekender dan in België", vertelt Degeimbre. "In de wereld staat men open voor alles wat beweegt op culinair vlak en ik ben blij dat ik daarin een klein land als België kan vertegenwoordigen."



GÉNÉRATION W

Degeimbre is een van de oprichters van het Waals culinair collectief Génération W. Hij neemt ook deel aan Smart Gastronomy Lab, een initiatief van de Waalse regering en de universiteit van Luik. "De Vlaamse chefs zijn zeer bekend. Met Génération W wilden we een parallelle beweging van Waalse chefs oprichten", zegt Degeimbre. "Via chefs, producenten en vaklui willen we onze terroir promoten over de grenzen heen. In de keuken doet men niet aan politiek. We wisselen ideeën uit en werken samen met Vlaamse en internationale chefs. Smart Gastronomy Lab is een labo voor talenten binnen de gastronomie. Zowel chefs, designers als wetenschappers maken er deel van uit. We zijn een groepje experts die projecten opzetten."

SAN, EEN AUTHENTIEK CONCEPT

Op 5 oktober 2015 opende Sang-Hoon Degeimbre een nieuw restaurant in Brussel: SAN. De kaart vat de basiselementen van zijn keuken samen: creatief en met veel groenten, opgediend in kommetjes die je uitlepelt. Messen en vorken komen er niet aan te pas.



Sang-Hoon Degeimbre:

Ik doe liever dingen waar ik zin in heb en hoe ik ze aanvoel dan koste wat het kost te willen voldoen aan de verwachtingen van de gidsen.

“Eten met lepels is een universele en gemoedelijke manier van tafelen, van Azië, over Afrika tot Zuid-Amerika”, legt de chef uit. “Als je zo eet, eet je intuïtief. Je denkt niet na over wat je eet en kunt geen dingen opzijschuiven. Het is de meest authentieke manier van eten waarin alle smaken samenkomen.”

Volgens Degeimbre zijn de Belgen nog veel te bescheiden als het over onze culinaire talenten gaat. “Belgen zijn echte bourgondiërs. We zijn graag geziene gasten in buitenlandse restaurants omdat we kenners zijn en tegelijkertijd oprecht kunnen genieten van een goede maaltijd. We zouden onze

eigen keuken beter bekend moeten maken in het buitenland. Onze keuken is het kleine broertje van de Franse, die echter veel meer buitenlandse invloeden geabsorbeerd heeft en daardoor creatiever en innovatiever is.”

Sang-Hoon Degeimbre wordt door tal van gastronomes getipt als de eerste Waal die drie sterren zal binnenrijven. Zelf vindt hij sterren een mooie appreciatie, maar niet het belangrijkste: “Ik ben niet naar de laatste uitreiking gegaan. Ik neem mijn medewerkers graag mee in het verhaal, maar niet met het doel een extra ster te halen. Ik doe liever dingen waar ik zin in heb en hoe ik ze aanvoel dan koste wat het kost te willen voldoen aan de verwachtingen van de gidsen. Vooral uit de tevredenheid van mijn klanten haal ik voldoening.”

www.airdutemps.be
www.sanbxl.be

Katia Belloy

