

RONDTREKKENDE CHEFS

Peyo Lissarrague

België staat al een aantal jaar aan de top van de internationale gastronomie, en is dan ook een formidabele kweekvijver geworden voor culinaire talenten. De chefs willen het allemaal om ter best doen, en hun diversiteit is een ware zegen voor foodies. Opvallend: een groot deel van deze eerste klassekok komt uit het buitenland. Smaak migreert, aroma's trekken eropuit. Waarom lonkt België voor zoveel talenten van elders? Op deze vraag probeert Foodprint een meertalig antwoord te geven.

Ze vertrokken uit Brazilië, Engeland, IJsland, Frankrijk, Italië, de Verenigde Staten, Nederland, Colombia, Griekenland. Ze landden voor een aantal maanden in België - toevallig of door de liefde - om het vak te leren of kennis te vergaren bij een

gerenommeerde chef. En ze zijn gebleven. Een voor een zijn hun restaurants referentiepunten in het plaatselijke culinaire landschap geworden. Hun keuken is even 'Vlaams' of 'Belgisch' als exotisch. Ze zijn geen hoeders van heilige huisjes of aanhangers van een beweging. Ze werken in de creatieve ruimte die ons land biedt, en putten er kracht uit. Dat is wellicht de grootste troef van onze culinaire scène, dat ze het klassieke en de terroir voor eens en altijd van zich afgeschud heeft. Wie er vandaag in slaagt de Belgische 'stijl' te definiëren, moet wel een heel scherp

op het bord, techniek zonder veel omhaal, ... maar dat is slechts het kader van een wit doek waarop iedereen zijn eigen landschap mag tekenen.

BIJ DE REUS OP ZIJN SCHOUDER

Wat jonge chefs in de eerste plaats naar België haalt, zijn hun oudere tegenhangers. Die grote namen, die vaak buiten onze grenzen meer weerklank hebben dan in onze eigen gidsen. Er zijn er eigenlijk drie die hun aantrekkingskracht

“Vakkennis is bijzonder veel waard in België, dat stellen we alle dagen vast.”

doorzicht hebben. Zoals in alle grote gastronomische regio's is de persoonlijkheid van de chef belangrijker dan schoolse regels of het naleven van voorschriften. Al zijn er natuurlijk constanten. Liefde voor het product, puurheid

hebben laten werken: Kobe Desramauts, Sergio Herman en Gert de Mangeleer. Hun plaats in rangschikkingen zoals World 50 Best of OAD heeft bakens van hen gemaakt, die talenten uit de hele wereld naar onze havens

brengen. Denken we maar aan Michael Yates van Sail & Anchor in Antwerpen, die een tussenstop maakte in Oud Sluis van Sergio Herman, Vilhjalmur Sigurdarsson van Souvenir in Gent, een ancien van In de Wulf en Hertog Jan, of Marcelo Ballardín van Oak, eveneens in Gent, die ook een poulain van Sergio is.

De jonge chefs zouden het bij een stage in deze prestigieuze etablissementen hebben kunnen houden, om dan gewoon in hun geboorteland verder te gaan koken. Maar ze kozen ervoor om te blijven, heel vaak om persoonlijke redenen (de drie hogergenoemde hebben hun levensgezel hier leren kennen), maar ook omdat België duidelijk voordelen biedt, die je zou kunnen samenvatten in vijf punten: een traditie die minder zwaar doorweegt dan in andere landen, een gunstig economisch klimaat, een cliënteel met open geest dat niet onbemiddeld is, politieke steun en een erg grote collegialiteit onder de chefs.

ZO VER, ZO DICHTBIJ

Adriana Zafiris - die op de cover staat van deze editie van Foodprint - opende in 2017 samen met haar akoliet Frédéric Chastro restaurant Soma in Antwerpen. Dit koksduo, dat sterk inzet op hun viervoudige origine (Grieks, Belgisch, Colombiaans en Frans) heeft er niet toevallig voor gekozen om in België neer te strijken, zo zegt Adriana: "Beiden hebben we in Frankrijk gewerkt, en we hebben getwijfeld. Maar Antwerpen was voor ons de beste keuze. Hier hebben we onze creativiteit de vrije loop kunnen laten en konden we meteen aanknopen op een netwerk van klanten die

zich prima kunnen vinden in de authentieke benadering waar wij voor staan. We hebben ook contact gelegd met ambachtslui en lokale producenten. Vakkennis is bijzonder veel waard in België, dat stellen we alle dagen vast."

Hetzelfde geluid weerklinkt bij Vilhjalmur Sigurdarsson en Joke Michiel, die in de loop van 2018 hun restaurant Souvenir overbrachten van Ieper naar Gent. Ook de IJslandse chef benadrukt de dynamische beweging die zich al een paar jaar aan het doorzetten is. "Hier is veeleisendheid onze drijfveer. Dat heeft te maken met de geschiedenis, die meervoudige identiteit die zo kenmerkend is voor België, en de geografische ligging die tal van invloeden laat insijpelen. Het Belgische publiek is nieuwsgierig, open van geest, ze houden van lekker eten maar aanvaarden niet om het even wat. Alles is mogelijk, maar de lat ligt hoog. Dat is een grote stimulans, waardoor iedereen een eigen stijl kan ontwikkelen zonder zomaar in een vakje te hoeven passen. Er is geen concurrentie tussen de chefs, ze willen met elkaar delen en van elkaar overnemen. Dat vond je denk ik een tiental jaar geleden ook in Londen of Parijs. Een soort van nouvelle vague die niet gebonden is aan culinaire folklore maar aan een tijdgeest."

"Ik geloof niet echt in een Belgische gastronomische identiteit. Ik zou eerder zeggen dat er eigen ingrediënten en technieken zijn. We bevinden ons vrij noordelijk, het klimaat maakt lange bewaarmethodes noodzakelijk. Fermentatie komt je dus vaak tegen, en bijgevolg ook het leren gebruik maken van smaken zoals zuur of bitter. Dat opent perspectieven in de keuken, zonder dat het repertorium

04

Horeca & more

daarvoor in steen gehouwen hoeft te zijn. Nationalisme en protectionisme zijn vandaag in Europa en de rest van de wereld opnieuw in opmars. We moeten dan ook nadenken vóór we de ene of de andere identiteit gaan verdedigen. Een van de sterktes van België is precies die cultuur van het compromis, en het ontbreken van chauvinisme. Als buitenlander - ik zou zelfs durven te zeggen als economisch vluchteling, want ik ben hier aangekomen in volle IJslandse financiële crisis - voel ik me niet verplicht om een academische culinaire stroming te volgen die toch niet bestaat. Belgen kunnen zeer goed om met creativiteit. Ze staan open voor nieuwe dingen."

VRIJ ALS EEN VOGEL

Wat de Belgische gastronomische identiteit betreft, is Vilhjalmur Sigurdarsson het eens met



Vilhjalmur Sigurdarsson