

# Keukentuig

## BART DE POOTER KOK VAN DE PASTORALE

In deze rubriek stellen chefs hun favoriete werkgerief voor dat hun keuken net dat tikkeltje anders maakt.

TEKST: BERT VOET FOTO: KRIS VANDAMME



# FLUOMIXER VAN DUITSE

**Wie?** Bart De Pooter, chef-kok van De Pastorale, goed voor twee Michelinsterren en 17/20 en drie koksmutsen in GaultMillau. 'We werken op smaken en structuren en gebruiken dezelfde machines als El Bulli, maar brengen wel een andere keuken. Zonder die uitspattingen. Je moet het niet te ver zoeken en het onbereikbare proberen te bereiken, vind ik.' Hij liet onlangs het interieur van zijn restaurant onder handen nemen door Arne Quinze.

### Wat is zijn favoriete toestel?

'De Thermomix van de Duitse firma Vorwerk, een geavanceerde, verwarmende mixer. De allerbeste.'

### Waarvoor dient het?

'De vormen en de verticale stand van de vier messen, het feit dat ze sneller draaien, en de vorm van de kom: die elementen maken het verschil. Je krijgt een minder elastische, meer homogene massa, fijner en krachtiger van smaak. Smaakervaring en

mondgevoel zijn nauw verbonden: een gladdere massa geeft een betere verdeling in de mond en dus een langere en meer pure smaaksensatie.'

'Het allereerste wat ik uit de Thermomix proefde, was knolselderpuree. Een smaakexplosie! Eens je dat geproefd hebt, ben je niet meer tevreden met het resultaat van vroeger. Een enorm verschil in vergelijking met de traditionele manier waarbij je hem door een zeef haalt en opmixt.'

'Behalve zeer fijne pureestructuren kan je er ook peperbolletjes mee fijnmalen, of ijs vermalen tot sorbet. En door de verwarming kan je er perfect mayonaises, mousseline, béarnaise of crème anglaise mee maken. Je kan er ook gewoon je rauwe groenten in stoppen, opkoken op 90 graden en mixen tot een perfecte soep, zonder vliezen.'

'Je mixt met een draaisnelheid van 40 tot 10.200 toeren per minuut en op een temperatuur van 37 tot 100 graden. Je kan er weinig fout mee doen. Natuurlijk moet je opletten: ei te warm mixen geeft eierkoek.'

'Wij maken er ook groene 'fluolie' mee. Als je

basilicum blancheert en met olie 10 minuten op 70 graden in de Thermomix laat draaien, wordt de olie vanzelf fluo. Een visueel aspect, ja. Maar die olie houdt ook wekenlang diezelfde kleur, terwijl ze anders oxideert. Je kan allerlei oliën gebruiken, zoals zonnebloemolie of maisolie, en alle groene kruiden of groenten: peterselie, dragon, koriander tot en met spinazie. Ook pesto blijft knalgroen. Als er een druppeltje op de tafellakens valt, hebben we veel moeite het te verwijderen.'

### Wie zijn de andere adepten?

'Weinigen weten dat het toestel al op Expo 58 stond. Het moest dienen om babyvoeding te bereiden. Maar het was veel te duur en is daarvoor nooit gebruikt. Omstreeks 2000 bracht Ferran Adrià van El Bulli dat oermodel onder de aandacht van professionele chefs. Ik heb het een achttal jaar geleden in huis gehaald en was daarmee een van de eersten in België. Maar eerlijk is eerlijk: Wouter Keersmaekers van De Schone van Boskoop had er al een. 'Bart, kom



# MAKELIJ

eens kijken: ik heb een fantastische machine!', zei hij op een dag. Hij heeft nooit beseft hoeveel invloed hij daarmee heeft gehad. Het gaf echt een drive om diepere smaken te zoeken.'

'Ik heb er toen meteen vijf gekocht - de hele stock in België - en doorgegeven aan collega's. Plots ging iedereen ernaar op zoek. Door het succes is er omstreeks 2004 een nieuw model gekomen. En sinds een jaar of vijf is het een courant toestel.'

**Wat kost het?** 'Zowat 1.000 euro, en dan krijg je er een paar gadgets bij zoals een elektronische weegschaal. Ik gebruik het ook thuis en ken vrij veel particulieren die er ook al een hebben.'

**Op de kaart?** Op de kaart van De Pastorale is 'Schouder van melklam op de barbecue met wortelstructuren en fluolie van basilicum' gemaakt met de 'hulp' van de Thermomix.

De Pastorale, Laarstraat 22, 2840 Rumst-Reet, tel. 03/844.65.26, www.depastorale.be

## Hoofd in de wolken

37

Jan Van Hemeledonck

subato zaterdag 6 maart 2010

Ik wil het nog even hebben over The Flemish Primitifs, dat megagebeuren in het Brugse Concertgebouw waar wereldpremières, die de keuken van de toekomst een nieuw aanzijn moeten geven, elkaar een godganse dag lang in gezapig tempo verdringen. Het 'event' in zijn geheel kan je nuchter samenvatten als het spel-onder-één-hoedje van gedreven keukentitanen, eminente universiteitsprofessoren en de voedingsindustrie die het van ver ruikt als er een graantje mee te pikken valt.

We gaan elkaar geen mietje noemen, er werd daar een hoop larie, apekool, klets-koek en flauwekul verkocht. Dat vormde een welgekomen aanleiding om massaal de gang op te vluchten voor een abdijbiertje. Of twee. Het optreden van Sergio Herman wilde natuurlijk niemand missen. De oppergod - dat is niet eens ironisch bedoeld, want een restaurantgids gaf hem, gezien de 'absolute volmaaktheid' zijner gerechten, zonder blozen het maximum der punten - had in zijn oneindige scheppingsdrang zichzelf een dagje rust gegund om ons met iets theatraals te verbazen. Hij vertoonde een tafelbladtechniek die hem in staat stelt druppels vocht over elektronisch geprogrammeerde borden te laten meanderen. Het wonder werd zichtbaar gemaakt via een filmpje. Daarop zag je hoe sap van Japanse citrusvruchten van de rand van een bord naar een centraal gedresseerd hoopje rijstpap toevloei. Als tranen over een wang. Als het orakel van Sluis sprak Sergio Herman: 'Daar krijg ik kippenvel van. Dat opent horizonten qua smaakvermenging, snap je?' Ik snapte er geen snars van, maar de ontwikkelaars, de bio-ingenieurs Lammertyn en Vergauwe van de KULeuven, knikten bemoedigend naar het publiek. Intussen kan je in Oud Sluis, waar je altijd verrast wordt met sublieme smaaksynergieën, nog altijd tafelplezier beleven aan het oeroude prakken met de vork, als dat je zou believe.

Passie kan drijfzand zijn voor de rede. Wat de apotheose van deze tweede uitgave van The Flemish Primitifs had moeten worden, het nummer van 'de chocolatier extra-ordinaire' Dominique Persoone met zijn Zevende Chocoladewolken - spectaculair genoeg voor een aankondiging op De zevende dag - liep met een sisser van jewelste af. Je gelooft het misschien niet, maar men had het duizendkoppige publiek, stuk voor stuk volwassen mensen in het bezit van hun volle verstand, zo ver gekregen om zonder tegensputteren een regenjasje met kap in door-

schijnend plastic te laten aantrekken. Zo uitgedost zat iedereen te wachten op het bruine manna dat over de hoofden zou neerdalen. Helaas, er was iets met het helium en het wonder bleef uit. Waar dat goed voor is, vliegende chocolade? Voor op een kinderfeestje, denkt Persoone, als de ouders tenminste bemiddeld genoeg zijn om de living te laten herschilderen. Oké, zeg ik dan, *fair enough*.

Alle goede initiatieven verdienen aanmoediging. Zoals dat in Beerzel, bij Putte. Daar heeft een bakker boven zijn winkel een restaurant geopend. Revolutionair, want Beerzel en omgeving is gastronomisch braakland. Achter de gevel met stukwerk, een plaatje van Anton Pieck, tref je op de

### Passie kan drijfzand zijn voor de rede

verdieping een eetzaal met een hoog Flamant Home-gehalte en ivoorkeurige muren. De zaak heet De Tuinkamer, vanwege de aanwezigheid van een getrimde terrastuin. De keuken wordt bemand door Ken Verschuere, die langere tijd, jawel, bij Sergio Herman in Sluis heeft gewerkt en daar de hightech van een bijdetijdse keuken onder de knie kreeg. De jonge chef verraste ons met frisse tartaar van sint-jacobsvruchten, aardpeer, ganzenlever en appel. Een mooie moot Noorse Skrei, perfect gebakken op het vel, kreeg daarna het gezelschap van schorseneer en krab en was opgedirkt met posteileindotjes, mousse en crunch van knolselder en een rode wijnsaus. Een uitgebalanceerd geheel. Pittige rook- en barbecue-arama's kenmerkten de Black Angus beef uit de Green Egg (eivormige, keramische barbecue) met auberginepuree, in ganzenvet gebakken aardappel, mosterd-miso, zilveruitjes en dragon.

Het orgelpunt werd geplaatst met een amandelcake en chibouste van citroen. De prijs van dat menu is 55 euro. Ik voelde mij op cloud 9, zo licht en happy, hoewel hier aan de wijnkaart nog labeur is.

De Tuinkamer, Hoogstraat 72, 2580 Beerzel, tel. 015/75.59.90. www.detuinkamer-broodhuys.be



COLUMN

ELKE ZATERDAG BIJ

DE TIJD

06

MAART 2010

SPECIAL MANNEN

# sabotage

## Modeshoot

Strak in het pak

## Belgisch F1-talent

Jérôme D'Ambrosio op  
de drempel van de roem

In Toscane bij

ANDREA  
**Bocelli**



Met  
**extra** bijlage  
**WEALTH**