

BELGIË STUUR

‘Als ik zie hoe mijn ouders hun geloof beleven: dat is zo ontroerend, zo juist, zo kwetsbaar’

prominent in beeld. Ook de voorhoede mag best meer steun krijgen.’

Wie is dat, die voorhoede? ‘Verandering in een samenleving ontstaat altijd in de steden, en

meer bepaald bij de groepen die uit de migratie komen. Zo zal dat de komende jaren bij ons ook gaan. De vernieuwing zal komen van de grote groep mensen met wortels in de Maghreblanden. Omdat zij moeten vechten, zich moeten bewijzen. Mensen zoals journalist Riadh Bahri, danser Sidi Larbi Cherkaoui, architect Karim Osmani, theatermaker Chokri Ben Chikha – zij zullen de vernieuwing van onze samenleving vormgeven. Zij zijn de mensen die hun nek uitsteken, zij zijn de mensen met de nieuwe ideeën. Hen moeten we koesteren.’

DORIEEN KNOCKAERT

Doorgaans zijn er twee mogelijke bestemmingen als je een topkok in de provincie gaat opzoeken: een nieuwe villa in landelijke stijl of een oude villa in landelijke stijl. Bij Robrecht Wissels is het iets anders: een lelijk groot bedrijfsgebouw op een industrieterrein in Aalst. De receptioniste neemt me mee naar boven, naar een lange gang met kantoortjes. En achter de eerste deur wacht weer een verrassing: een luxekeuken annex ontvangstruimte. De tafel wordt er net gedekt voor een delegatie van Club Brugge, een goede klant die weleens wat anders wil dan een restaurant. Dit is het atelier van Robrecht Wissels. Robrecht Wissels (35) is de kok die onze kleuren dinsdag verdeelt op het internationale chefconcorso Bocuse d'Or, waarvan de Europese ronde plaatsvindt in Brussel. Dat hij geen ronkende naam heeft, is niet zo raar: de Bocuse d'Or is traditioneel een wedstrijd voor jonge talenten, vaak souschefs die nog een laatste zetje kunnen gebruiken om sterrenstatus te bereiken. Wel ongevoel is dat hij geen restaurant, maar een grootkeukenkok is. Hij is de topspeler van Belgocatering, een onderneming die zich toelegt op bedrijfsrestaurants, feesten en viparrangementen.

‘Catering heeft een slecht imago’, geeft Wissels toe. ‘Ook ik was er niet meteen wild van, toen ik gevraagd werd om hier te komen werken. Ik had in toprestaurants als elBulli gewerkt en associeerde catering met grote pollepels en emmers soep. Maar ik krijg hier zoveel kans dat je me nu nog moeilijk weg zou kunnen lokken.’

INVESTEREN

Belgocatering investeert al jaren in een gastronomische profiel. Het werkt voor zijn toparrangementen met speciale menu's van Peter Goossens, Sergio Herman en Roger van Damme. Zijn bedrijfsrestaurants (bij onder meer Siemens en Volvo) laat Belgocatering keuren door de experts van GaultMillau. En in de ‘trainings- en ontwikkelingskeuken’ in Aalst staat naast Wissels ook Patrick Spiessens, ex-souschef van Comme Chez Soi. ‘Hij is mijn coach’, zegt Wissels, die op kosten van Belgocatering al sinds september

ROOTKEUKENKOK NAAR PRESTIGIEUZE BOCUSE D'OR

‘Wil jij elke dag mieren eten?’

België stuurt Robrecht Wissels naar de Bocuse d'Or, de bekendste kookwedstrijd ter wereld. Robrecht wie? Robrecht Wissels werkt voor Belgocatering, een bedrijf dat kookt voor onder meer Volvo, Siemens en Club Brugge.



Robrecht Wissels: een Belgische cateringchef dingt mee naar de Europese kampioenstitel voor topkoks. © Jimmy Kets

voltijds aan het trainen is voor de Bocuse d'Or. ‘Ongezien, dat een chef zoveel tijd kan steken in zijn voorbereiding. De jongste jaren namen voor België altijd jonge koks deel, die buiten hun uren hun plan maar moesten trekken. Geen wonder dat de belangstelling voor de Bocuse d'Or bij het brede publiek afnam. Nu wordt er echt in mijn deelname geïnvesteerd.’

Hoe doe je dat, trainen voor een kookwedstrijd?

‘Met heel luide muziek, zodat we onze concentratie aanscherpen. Ik train samen met een hulpkok van Hof Van Cleve, die me ook tijdens de wedstrijd op de Heizel zal bijstaan. We zullen urenlang moeten werken met ons gezicht naar het publiek – 2.500 man – en verwachten niet dat het stil zal zijn. Kijk, om de supporters in de sfeer te krijgen, heb ik zelfs kartonnen maskers laten maken van mijn gezicht met een koksmuts.’



© Wouter Van Vooren

‘Maar ik heb me natuurlijk vooral beziggehouden met mijn twee wedstrijdgerichten. Ik moet iets met bressekip maken en iets met tong en noordzeegarnalen. De bereidingen staan allang op punt, maar we blijven ze trainen. Soms veertig keer na elkaar hetzelfde

‘Gelukkig beseffen stilaan meer bedrijven dat een personeelsrestaurant een interessante investering is’

groentegarnituur, op snelheid.’ ‘Ik heb ook veel werk gemaakt van de presentatie en de schikking. Dat ligt me, ik ben kunstzinnig opgevoed en schuim graag antiekmarkten af.’

Hoe gaat u te werk als een klant een diner à la Sergio Herman be-

stelt voor zijn feest? Is de kracht van zo'n sterrenchef niet net de geoliede machine in zijn restaurant, die alles kraakvers kan bereiden voor een klein groepje gasten?

‘Het is een misverstand dat in sterrenrestaurants werkelijk alles op het laatste moment gebeurt. Alles wat op voorhand kan gebeuren, gebeurt daar ook op voorhand. Zo'n groot verschil is dat bij ons dus niet. Al pas ik de menu's die Sergio of Peter voor ons ontwerpen, wel aan aan onze specifieke beperkingen. Elk bord mag maximum negen handelingen vergen. Drie aparte garnituren zal ik bijvoorbeeld samenvoegen tot één torentje, dat we op voorhand al ineen kunnen steken. We houden hier dan telkens een testdiner dat Sergio en Peter thuis via een camera kunnen volgen. Zo kunnen ze nog bijsturen.’

Ik geloof best dat u lekker kunt koken voor een privé-diner dat 300 euro per persoon kost. Maar het

merendeel van Belgocaterings klanten betaalt 7 euro, in een van de bedrijfsrestaurants. Kunt u voor die klanten ook een verschil maken? ‘Veel van onze inspanningen dienen evengoed voor de bedrijfsrestaurants als voor de topdiners. Zo selecteren we geëngageerde producenten voor rund- en varkensvlees, voor verse kruiden en voor biogroenten – één groente op drie komt bij ons uit de biolandbouw. Omdat we geloven dat dat betere producten zijn. We doen ons best om onze klanten daarover te informeren, bijvoorbeeld met infoschermen in de vestigingen. Eten moet een verhaal hebben, ook in een bedrijfsrestaurant.’

‘Gelukkig beseffen stilaan meer bedrijven dat zo'n restaurant een interessante investering is. Het bevordert de sfeer als werknemers niet alleen samen werken, maar ook samen ontspannen.’

Zelf bent u, tijdens uw trainingstraject voor de Bocuse d'Or, ook op stage gegaan, bij het wereldberoemde Noma in Kopenhagen. Wat hebt u daar nog geleerd? ‘Ik moet daar nog eens goed over nadenken. Natuurlijk steek je in zo'n keuken altijd wel iets op. Maar soms vond ik het toch verzocht. Alles draait daar om de totaalervaring. Maar voor mij is een goed restaurant in de eerste plaats een plek waar je elke dag wel zou willen eten. Wil jij elke dag mieren eten, of mos?’

Niet onder de indruk van de Scandinavische golf in de gastronomie?

‘Ik ben vooral onder de indruk van de inspanningen die de Scandinavische overheden doen om die golf te pushen. Scandinavische koks domineerden de jongste edities van de Bocuse d'Or, maar waren dan ook zwaar gesubsidieerd om daar goed voor de dag te kunnen komen. Restaurants als Noma profiteren van een soepele wetgeving die hun toelaat om jonge leergierige koks gratis te laten werken in de keuken. Een kwart van het keukenpersoneel werkt daar onbetaald. Bij ons zou dat allemaal ondenkbaar zijn.’

De Bocuse d'Or d'Europe vindt plaats op 20 en 21/3 in Brussels Expo

ONLINE
www.horecalife.be

•••
Vervolg van blz. 21

heeft vandaag al streefcijfers, maar misschien moeten dat quota worden. De overheid heeft er belang bij dat ze bij haar dienstverlening aan de burger een afspiegeling van de samenleving nastreeft. En de samenleving heeft er belang bij dat alle jongeren de kans krijgen om een job te vinden.’

Hebben politieke partijen daar wel voldoende aandacht voor? Ook uw partij profileert zich niet met een duidelijk plan om iets te doen



Mario Fleurinck:
CEO van Melotte in Zonhoven

‘Alles klopt voor wie wil ondernemen in Limburg’

Wij ontwikkelen onder andere hartkleppen via een revolutionaire techniek, waarbij we metalen voorwerpen laten groeien uit nanostof. We reduceren hierdoor afval en energie tot een minimum.

Om een idee te laten groeien heb je meer nodig dan alleen menselijk verstand.

Een ideale locatie, een stimulerende omgeving, een open geest... en vooral de fysieke ruimte zijn hierin cruciaal.

Hier, in Limburg, vonden we dat allemaal want alles klopt voor wie wil ondernemen in Limburg.

www.limburg.be/hiergroeienideeen

Bekijk het filmpje:

