

Limburg even culinair centrum van Vlaanderen - 19/05/2010

JESSEREN - Belangrijk bezoek op het wijndomein Championnat in Jesseren: zo'n dertig Oost-Vlaamse en Antwerpse koks kwamen er op uitstap. Om te genieten en te leren.

Wijnboer Guy Geunis was in zijn nopjes. Hij krijgt immers niet elke dag de kans om zijn schuimwijnen door vakmannen en sommeliërs te laten proeven. Die moesten even wennen aan de *Briljant* - voor honderd procent chardonnay - en aan de *Trilogie* - een blend van chardonnay, pinot noir en pinot meunier.



Deze mousserende wijnen smaken anders dan de cava's en champagnes waaraan de meeste restaurants gewend zijn. 'Puur natuur', zegt Geunis en daarmee bedoelt hij dat de dranken niet aangezoet zijn en dus nogal zuur overkomen. Maar dat enkele zure slokken je smaakpalet openen, weten topchefs Peter Goossens (Hof van Cleve), Geert Van Hecke (De Karmeliet) en Danny Horseele van het gelijknamige restaurant als de besten. Zij hebben deze schuimwijnen immers op de kaart staan.

Bij de aperitieven mocht Erik Sterckx van La Buena Tierra (Boom) uitleg geven over zijn tapas: jamon belleta (Iberische ham), cecina (osseham), salchichon (kleine Iberische worst), olijven en ander lekkers. Nadien volgden de grotere gerechten, met de ene kookdemonstratie na de andere.

'Ik kom hier graag naartoe', vertelt Dave De Belder, de chef van het Antwerpse restaurant De Godevaart. 'Ik geniet van de gezelligheid, collega's onder elkaar, en je steekt altijd nog een en ander op. Van elkaar en van de producenten.'

Culinaire barbecue

Ook de barbecuespecialist Peter De Clercq uit Maldegem was op de afspraak. Hij wilde zijn collega's overtuigen van de boodschap die hij al lang in Vlaanderen verkondigt: 'Stap af van het idee dat houtskool beter is dan gas. Houtskool is verbrand hout. Daar zit geen smaak meer in. Ik zet altijd een potje met olijfpitten bij de zalm in de gasbarbecue. Ik gebruik ook verschillende houtsoorten. Jullie krijgen van mij een stuk côte à l'os van het blauw-witte runderras. Het ene haalt zijn aroma's uit houtschilfers van de tonnen van Jack Daniels, het andere van schilfers van vaten geuze lambic.'

De Clercq zat onlangs door de vliegcrisis een tijd vast in Thailand. Hij maakte van de gelegenheid gebruik om speciaal wier uit de Mekong-delta mee te brengen. Dat had natuurlijk nog niemand geproefd.

Frédéric Van Tricht (Antwerpen) stelde een uitgelezen assortiment kazen voor. De schimmelkaas Grevenbroecker uit Achel, die onlangs nog een prijs won in Lyon, was voor iedereen een aangenaam smakelijke verrassing.

Koks zijn echt wel bereid tot het uiterste te gaan om dranken en spijzen te leren kennen. Ze doorstonden nog een wijnproeverij en nipten als afsluiter van een *Chambose*, een schuimwijn van frambozen, of van een *Gusto*, het degustatiebier van De Koninck.

Philippe Nees (Decanté), de organisator van de culinaire bijeenkomst, zag de troep tevreden op de bus naar huis stappen.

André Peeters