nieuws

Topkoks buigen zich over food pairing in Brugge

nieuws

De Flanders Taste Foundation, een organisatie die de Vlaamse gastronomie wil promoten, bracht deze week meer dan duizend foodies, restauranthouders, bedrijfsleiders en wetenschappers bijeen in Brugge voor de eerste groots opgezette culinaire conferentie in ons land. Ze kwamen onder meer hun gedachten uitwisselen over food pairing.

9 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Lees meer over:
varia

De Flanders Taste Foundation, een organisatie die de Vlaamse gastronomie wil promoten, bracht deze week meer dan duizend foodies, restauranthouders, bedrijfsleiders en wetenschappers bijeen in Brugge voor de eerste groots opgezette culinaire conferentie in ons land. Ze kwamen onder meer hun gedachten uitwisselen over food pairing.
Het aantal topkoks in het uitverkochte Concertgebouw in Brugge was niet te tellen. Peter Goossens, Geert Van Hecke en de chef van het jaar, Viki Geunes, waren uiteraard aanwezig. Net zoals de internationale toppers Heston Blumenthal van The Fat Duck in Engeland en Albert Adrià, de broer en rechterhand van Ferran Adrià van El Bulli, het beste restaurant ter wereld. Een heleboel Michelinsterren bij elkaar dus, die door hun deelname aan de conferentie de vloer aanveegden met een oude traditie. Vroeger bewaarde haast elke chef angstvallig zijn keukengeheimen.
Eveneens van de partij was de 32-jarige Bernard Lahousse, een bio-ingenieur uit Kortrijk, die niet zo lang geleden de wetenschappelijke basis legde voor food pairing. Het concept steunt op de wetenschappelijke theorie dat ingrediënten met elkaar samengaan als ze belangrijke aromacomponenten delen.Met de hulp van laboratoria uit Leuven en Gent - en het innovatiebedrijf Creax, waarvoor hij werkt -

stelde hij voor diverse producten sterdiagrammen samen van alle ingrediënten die ermee samengaan. Het resultaat was een database, vol onuitgegeven combinaties. "Het is een hulpmiddel en inspiratiebron voor chefs, meer niet", zegt Lahousse bescheiden. "De chef moet nog altijd de hoeveelheden en de uiteindelijke combinaties bepalen". Tv-kok Jeroen Meus blijft sceptisch. "Ik kom hier om het concept te ontdekken, maar ik moet toegeven dat ik toch traditioneler ingesteld blijf. Koken is vooral emotie, het moet uit de buik komen. De wetenschap kan je wel helpen, maar je moet ermee oppassen. Je kunt niet zomaar wat dan ook op het bord brengen: dan krijg je cheesy, arty-farty kak-eten".
Zijn Leuvense collega Kwinten De Paepe, van restaurant Trente, is wel in de ban van food pairing. "Koken is wel degelijk een exacte wetenschap. En iedereen doet aan food pairing, asperges op zijn Vlaams of tomaat met garnalen, ook dat is food pairing. Maar nu gaat er wel een wereld van nieuwe combinaties open, en dat is interessant".
Meer informatie: food pairing

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |