

# DE KERS OP DE TAART

## voor Roger Van Damme



Het gaat hard voor Roger Van Damme. In één jaar tijd werd de meester-pâtissier wereldkampioen desserts én Chef van het jaar, kreeg hij een eigen dessertlijn bij Delhaize en creëerde hij met de al even gehypte Peter Goossens en Sergio Herman de Mnu:Box, een gastronomisch diner aan huis. Een gesprek met de nieuwbakken Chef van het Jaar in zijn restaurant 'Het Gebaar' bij een -uiteraard- perfect gedoseerd kopje koffie en kraakverse koekjes.

DOOR CATHÉRINE DE KOCK • FOTO'S FRANK CROES

**U neemt in de Mnu:Box het dessert voor uw rekening. Voor zo'n 'meeneemdessert' moet u met heel andere dingen rekening houden dan wanneer u in uw keuken staat. Hoe ging u te werk?**

"Ik probeer tot 90 procent te benaderen van wat ik in mijn zaak serveer. Honderd procent lukt niet, want de decoratie moet je sowieso vereenvoudigen. Maar de smaken zijn af. De kans is dus heel klein dat mensen het alsnog verknallen. Dat is ook het geval bij de desserts die ik voor Delhaize heb ontwikkeld: tot 90 procent zijn het dezelfde gerechten als in mijn zaak."

**Mnu: is ook meer dan een box alleen.**

"Klopt, de box maakte maar een fractie uit van de activiteiten van onze denktank. Mnu: is in een razend tempo groot aan het worden. De reden daarvoor is de populariteit van het VTM-programma 'De beste hobbykok van Vlaanderen', waaraan Peter en Sergio meewerken, en mijn titel van Chef van het jaar. We worden gevraagd voor acte de présences, bedrijven vragen ons om menu's samen te stellen... Er zou later ook nog een traiteurdienst moeten komen, er komen workshops en evenementen en we zijn ook met een magazine bezig. Het kan gewoon niet sneller gaan. Op dit moment worden we alledrie een beetje geleefd. Ik heb het geluk dat mijn nevenactiviteiten 's avonds kan doen, omdat we bewust alleen 's middags open zijn. Maar ik heb al heel wat aanbiedingen moeten afwijzen. Het Gebaar blijft hoe dan ook het allerbelangrijkste. Een

**D**e telefoon staat amper stil in Het Gebaar, de *lunchlounge* in cottigestijl in de Antwerpse kruidtuin, waar Roger Van Damme de scepter zwaait. Het regent reservaties sinds de meester-pâtissier door de culinaire gids GaultMillau tot Chef van het Jaar gekroond werd. "Op één dag hebben we er zelfs meer dan 360 reservaties binnengekregen," vertelt Roger Van Damme. De peetvader van de moleculaire patisserie ziet er een tikje moe maar erg tevreden uit. Veel tijd om na te genieten van zijn verkiezing heeft de Zeeuwse Antwerpenaar alvast niet. Hij heeft net een lijn desserts bij Delhaize uit en nu de feestdagen eraan komen, is het ook alle hens aan denk voor de vuurdoop van de Mnu:Box, een gastronomisch doe-het-zelfdiner met gerechten van hemzelf en driesterrenchefs Peter Goossens en Sergio Herman.

chef die niet in zijn keuken staat, ligt gevoelig bij de Belg. Persoonlijk probeer ik zoveel mogelijk hier te zijn, zeker tijdens de service, maar tegelijk zie ik een chef als een trainer en niet als een speler. Ik bedenk de recepten, mijn team voert uit. Je moet je mensen immers ook kunnen vertrouwen. Zonder hen zou ik sowieso nooit staan waar ik nu sta.”

### U bent oorspronkelijk patissier. Ziet u de titel van Chef van het Jaar als de ultieme erkenning als *allround chef*?

“Dit is voor mij zeker de kers op de taart. Patissiers zijn amper bekend, terwijl koks vandaag sterren zijn. (mijmert) Vorig jaar kreeg ik de titel van het lekkerste dessert ter wereld en dat heeft amper in de krant gestaan. Door GaultMillau werd ik opeens van de ene dag op de andere een bv. Dat mensen die me op straat herkennen en op de foto met me willen, is natuurlijk heel leuk, maar ik blijf er nuchter onder. Ik besef dat er ooit een tijd komt dat ik een stap achteruit zal moeten zetten. Bovendien is het nu eenmaal zo in België dat, als je op de Eiffeltoren staat, aan elke pijler mensen staan te schudden om je weer zo snel mogelijk te doen vallen (lachje). Hoe dan ook, deze titel kunnen ze me nooit meer afnemen, een Michelinster wel.”

“DOOR CHEF VAN HET JAAR TE WORDEN, HAD IK EVEN GEEN UITDAGING MEER. MAAR NU HEB IK EEN NIEUW DOEL: DE GROTE DESSERT-KLASSIEKERS HERUITVINDEN.”



## DRIESTERRENDINER AAN HUIS

U hoeft voor de feestdagen uw huis niet uit om zes Michelinsterren op uw bord te proeven. Met de Mnu:Box tovert u een driegangendiner op tafel, gecreëerd door Peter Goossens van driesterrenrestaurant Hof van Cleve in Kruishoutem, Roger van Damme en Sergio Herman van driesterrenzaak Oud-Sluis in Sluis. De Mnu:Box, het eerste tastbare resultaat van de culinaire denk- en doetank van de drie topchefs, werd eerder dit jaar al gelanceerd, maar kan nu pas met Kerstmis en Nieuwjaar voor het eerst besteld en geproefd worden. Elke box bevat een compleet driegangenmenu voor twee personen. “Ik kreeg het idee voor de Mnu:Box op 1 januari, toen ik bij de Chinees een afhaalmaaltijd was gaan oppikken” vertelt Roger Van Damme, “Ik dacht bij mezelf: waarom niet een gastronomisch diner in een box steken?” Van Damme nam het dessert voor zijn rekening en haalde er zijn goede vriend Sergio Herman bij, die de hapjes en het voorgerecht creëerde. Peter Goossens zorgde op zijn beurt voor het hoofdgerecht. Pralines van Pierre Marcolini, kaas van kaasmeester Michel Van Tricht en brood en boter vervulde het menu.

## INTENSE SAMENWERKING

Uit logistieke en praktische overwegingen worden alle gerechten van de Mnu:Box bereid in de speciaal ingerichte Mnu:Kitchen van Belgocatering, het Aalsterse cateringbedrijf dat Peter Goossens al jaren adviseert. De keuken is uitgerust met camera's waar Goossens, Herman en Van Damme elk in hun eigen keuken mee in verbinding staan. “De samenwerking met de drie chefs is intens”, vertelt chef-kok Patrick Spiessens, die 21 jaar lang als sous-chef bij Comme chez Soi werkte en nu bij Belgocatering in de potten roert. “Alles werd ontwikkeld in samenspraak met de chefs, van de keuze van de kazen tot de wijntips die eveneens bij box horen.” Keukenklunzen hebben geen excuus: de gerechten in de M:nuBox zijn immers voor 80 procent klaar. “Je hoeft nauwelijks meer te doen dan de gerechten op te warmen en op borden te dresseren. Elke box bevat ook een handleiding met duidelijke foto's van de gerechten,” aldus Spiessens. Als toemaatje is er ook een menukaart, ondertekend door de chefs, die op tafel kan gezet worden. De Mnu:Box kan afgehaald worden in een O'Cool-winkel naar keuze of kan, mits een meerprijs, ook thuis geleverd worden.



## WIN EEN MNU:BOX!

In samenwerking met Belgocatering schenkt TALKIES twee maal een Mnu:Box weg. Elke box bevat een gastronomisch driegangenmenu voor twee personen, ter waarde van 170 euro:

- Ganzenleverganache met truffel en chiboust van Granny Smith en couscousparels met kreeft, venkelgelei en emulsie van slaharten (Sergio Herman).
- Rolletjes licht gepekeld zalm, shiso en krab, groene currycrème en dashivinaigrette (Sergio Herman).
- Gebraiseerde kalfskaken met crème van aardpeer, gnocchi en witloofcompote (Peter Goossens).
- Kazen van Michel Van Tricht & zoon
- 'Jewel of the Year'-creatie van bosvruchten, yoghurt, violette, framboos en pistache (Roger van Damme).
- Chocolade van Pierre Marcolini.

Om kans te maken op dit driesterrenmenu, moet u de antwoordbon op pagina 146 ingevuld terugsturen.

Wie nu al zeker wil zijn dat de feestdagen een culinair festijn worden, kan de Mnu:Box bestellen via [www.mnuweb.com](http://www.mnuweb.com) of 053-60.66.73



### Voelt u nu een extra druk om te presteren?

“Die druk was altijd al groot. Ik ga nu niet plots extra goed koken voor de culinaire gidsen, ik blijf gewoon koken voor mijn vast cliënteel. Wat wel veranderd is, is dat je nu niet meer zomaar kunt binnenwippen 's middags: de zaak is een maand op voorhand volgeboekt. En dat is zeker weten het gevolg van mijn titel in de GaultMillau. Hoeveel punten of sterren je haalt, maakt de mensen niet uit. Chef van het Jaar worden, daarentegen, spreekt een veel breder publiek aan.”

### Wat doet dit nu met u persoonlijk, deze hype?

“Weinig, want ik moet harder en harder werken en heb minder en minder tijd om erbij stil te staan (lacht). Toen ik pas het nieuws had gekregen, had ik even het gevoel dat ik geen uitdaging meer had, dat de cirkel rond was. Maar nu alles is kunnen bezinken, heb ik alweer een nieuw doel gevonden: ik wil namelijk de grote klassiekers onder de desserts gaan heruitvinden. Zo ben nu een clafoutis en een soufflé aan het herwerken tot wat ik 'pure classics' noem, desserts die 80 % geïnspireerd zijn door de moleculaire keuken en voor 20 % klassieke *haute cuisine* zijn. Na de *haute cuisine* en de moleculaire keuken zijn we in het tijdperk van de pure keuken beland, waar alle smaken puur gepresenteerd worden zodat mensen tenminste weten wat ze eten. Aan die nieuwe culinaire trend wil ik heel graag mijn steentje bijdragen. En de hype rond mijn persoon? Het is fantastisch en het komt allemaal op me af, maar ik zal blij zijn als ik eindelijk een weekje vakantie heb (lacht).” ■

