

De chef en zijn poulains

DE WEG VAN TALENT

Tijdens het galadiner waarop de Weekend Food Awards worden uitgereikt, brengen vijf succesvolle jonge koks een ode aan hun mentor, Geert Van Hecke. Wij stellen ze u voor.

DOOR PIETER VAN DOVEREN
FOTO'S EVENTATTITUDE

A

ls er één chef bepalend is geweest voor de nieuwe generatie

topkoks, dan is het wel de bescheiden Geert Van Hecke van het Brugse driersterrenrestaurant De Karmeliet. Hij bracht zijn poulains respect bij voor het verleden, leerde hen om herkenbaar te koken en met beide voeten op de grond te blijven. Uit respect en uit dank voor hun scholing, stelden vijf van zijn discipelen het galadiner samen voor de uitreiking van de Weekend Food Awards. Natuurlijk houdt mentor Geert Van Hecke een oogje in het zeil.



1. Angelo Rosseel



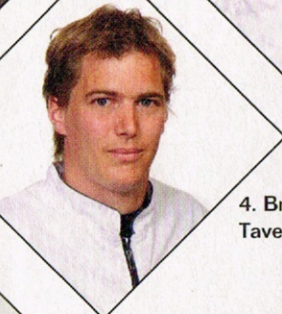
2. Maxime Collard



3. Stijn Bauwens



4. Broes Tavernier



5. Frederik Deceuninck



De meester spreekt

Geert Van Hecke: „In het begin werkte ik met twee hulpjes. Vandaag staan we met elf in de keuken van De Karmeliet. Ik heb ze nooit geteld maar ik denk dat ik, in de dertig jaar dat ik zelfstandig ben, zo'n honderddertig koks heb opgeleid. Wekelijks krijg ik cv's van jonge koks die een plaatsje zoeken bij ons. Als ze maar twee maanden willen blijven, ben ik niet geïnteresseerd. Ik vraag minstens twee jaar te blijven. Iedereen begint onder aan de ladder in de koude keuken of in de patisserie. Na drie of vier maanden schuiven ze op naar de garde-manger (koude keuken) en zes maanden later naar de vis of het vlees. Voor mij is iemand als kok volgroeid als de technische kennis en de persoonlijkheid er zijn. Dat gebeurt na een jaar of zes, en dan leren ze nog verder in de eigen zaak”.

Restaurant De Karmeliet.
Langestraat 19, 8000 Brugge.
050338259. www.dekarmeliet.be

1

„De chef blijft altijd ijsig kalm”

ANGELO ROSSEEL van LA DURÉE

„Ik was een laatbloeiër en ben pas op mijn vijftiengste gestart in de garde-manger van De Karmeliet. Ik heb er alle afdelingen doorlopen en was drie jaar souschef. In totaal ben ik zes jaar gebleven. Het was een mooie leer-school en niet alleen om de kookkunst te leren. Ik bewonder de organisatie van meneer Van Hecke. Hij is iemand die met beide voeten op de grond staat. Hij blijft altijd ijsig kalm. Daarom hebben mensen die van De Karmeliet komen een herkenbare manier van werken. Zij blijven onder alle omstandigheden nuchter. Voor de chef heb ik veel respect. Wij hebben regelmatig contact en helpen elkaar als er iets mis is.”

La Durée: Leenstraat 28, 8870 Izegem.
051310031. Gesloten zondagavond en maandag.
www.laduree.be

2

„In de keuken geen geheimen”

MAXIME COLLARD van LA TABLE DE MAXIME

„Ik was 18 toen ik van de beroepsschool kwam en begon in Les Forges du Pont D'Oye in Habay-la-Neuve. Twee jaar later had ik een plaats in De Karmeliet, waar ik begon met de bereiding van de hapjes. De eerste twee weken ging het wat moeilijk, omdat ik de enige Franstalige was, maar daarna was ik opgenomen in het team. Ik herinner mij meneer Van Hecke als een chef die heel menselijk was voor zijn personeel, die altijd aanwezig was in zijn keuken en die geen geheimen had. Hij was wel strikt: iedere kok had zijn plaats en samen vormden wij een hechte keukenbrigade. Als commis bij de vis en het vlees heb ik veel geleerd, zoals juist versnijden en respect voor eersteklasproducten.”

La Table de Maxime: Our 23, 6850 Paliseul.
061239510. www.tabledemaxime.be

3

„Alles wordt zelf verwerkt”

STIJN BAUWENS van DE KRUIDENMOLEN

„Ik begon met een leercontract, onder meer in de Sanglier des Ardennes in Durbuy en in De Karmeliet, waar ik later in vaste dienst kwam. Na twee jaar heb ik meneer Van Hecke gevraagd of hij mij een andere plaats kon adviseren en het werd L'Ecailler du Palais Royal. In De Karmeliet heb ik een goede tijd gehad. Ik begon in september en in december viel de tweede ster, waarna het restaurant een jaar lang bomvol zat. In de keuken hadden de koks een hechte band en er werden wonderdjes verricht. Ook nu nog vormen wij een goede kliek die één keer per jaar samenkomt. We zijn bijna allemaal zelfstandig geworden. Bij Van Hecke heb ik veel geleerd. De tonijn kwam in zijn geheel binnen en volledig verwerkt. Ook lam werd in zijn geheel aangekocht en alles ervan werd gebruikt. De chef is een rustig mens, die maar één ding vraagt: de perfecte uitvoering van je beroep. Als tournant kreeg ik de kans om op alle afdelingen te werken. Daar ben ik nog steeds blij om.”

De Kruidenmolen: Dorpsstraat 1,
8420 Klemsterke. 059235178.
www.kruidenmolen.be

4

„Geen valse noot te bespeuren”

BROES TAVERNIER van 'T VIJFDE SEIZOEN

„Ik kwam van Hof van Cleve en ben als chef in de Refter, de bistro van De Karmeliet, begonnen. Ik ben er twee jaar gebleven en heb toen de overstap gemaakt naar de keuken van de aanpalende Karmeliet, waar ik als souschef binnenkwam. Beide restaurants hebben hun eigen kookstijl. In De Karmeliet wordt puur gekookt. Alles is productgericht en show op het bord blijft uit. Dit is het type keuken dat mijn voorkeur krijgt: klassieke keuken op een lichte manier gebracht. Er worden schitterende traditionele pasteien en terrines bereid in een actuele versie. Meneer Van Hecke is een vakman, die de Escoffier-kookbijbel uit het hoofd kent. Daarnaast is hij een mooi mens. Bij hem heb ik geen valse noten kunnen ontdekken.”

Restaurant 't Vijfde Seizoen:
Stationsstraat 9, 9880 Aalter. 093517460.
www.tvijfdezeizoen.com

5

„Niets ontsnapt aan zijn aandacht”

FREDERIK DECEUNINCK van SEL GRIS

„Ik werkte bij George Blanc in Frankrijk en heb spontaan gesolliciteerd bij meneer Van Hecke, die mij uitnodigde voor een gesprek. Ik was 19 jaar en mocht beginnen. Ik kwam in De Karmeliet in aanraking met mooie producten, daar zijn mijn ogen opengegaan. Twee jaar ben ik er gebleven. In mijn tijd gingen veel koks weg, waardoor ik het geluk had om snel door te schuiven. Dat deed ik tegelijkertijd met Angelo Rosseel, die zeven jaar ouder was en een trapje hoger stond. Wij vormden een goed team. Meneer Van Hecke was een rustige chef, die alles zag. Ik leerde er mijn mannetje te staan en te werken voor mijn plaats. Wij stonden met zijn vijven rond het fornuis en vormden een echte brigade. Wij waren een geoliede machine, wij waren superprofessioneel.”

Restaurant Sel Gris: Zeedijk 314,
8301 Duinbergen (Knokke-Heist).
050514937. www.restaurantselgris.be



WEEKEND FOOD AWARDS

Tijdens de Weekend Food Awards reiken Knack Weekend en Le Vif Weekend hun awards uit op het vlak van gastronomie. Dat gebeurt tijdens een galadiner in het Hilton in Antwerpen op 19 november 2012, waarbij topchefs een exclusief vijfgangerdiner bereiden. Dit jaar zijn jonge veelbelovende talenten aan de beurt, onder de vakkundige begeleiding van Geert Van Hecke.
www.knackweekend.be/acties