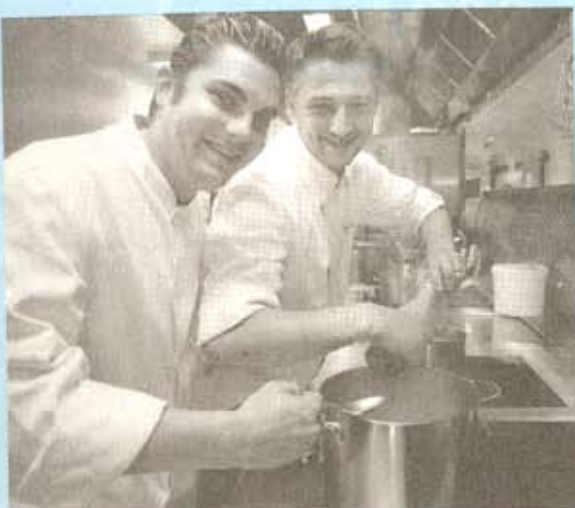


Vlaamse topkoks wisselen keukengeheimen uit



Jeroen Meus (links) was dit weekend te gast bij Axel Colonna-Cesari van 'Auberge du Pêcheur'. Foto De Poorter

LATEM — De huidige generatie topkoks loert regelmatig in elkaars potten. Dit weekend nog was Jeroen Meus te gast bij Axel Colonna-Cesari, het veelbelovende jonge talent van toprestaurant 'Auberge du Pêcheur' in Latem. «Ik ben drie dagen in Latem, en we praten over niets anders dan eten», zegt Meus. Een hele verandering tegenover de mentaliteit van de 'oude garde'. «Op mijn stage in Frankrijk moest ik mij om draaien als de chef 'zijn' saus maakte. Dat is in Vlaanderen nu wel anders.»

Peter Goossens van het driesterrenrestaurant 'Hof van Cleve', Felix Alen van 'Hof te Rhode', Vitaya-kok

Wout Bru... Allemaal topchefs, allemaal dikke vrienden. «Ik ben al in 'Auberge du Pêcheur' sinds vrijdagavond. Drie dagen lang staat 'het menu van Jeroen Meus' op de kaart. Maar na het koken is er nog tijd genoeg om door te zakken. Het gespreksonderwerp? Eten natuurlijk. Vrijdag was het toch vrij laat hoor. Ik weet niet meer welk uur (lacht). Maar het bleef deftig», vertelt Meus.

EXPERIMENTEREN

«Het leuke is dat we urenlang over eten kunnen praten en heel veel bijleren. Tegenwoordig zijn er zoveel nieuwe technieken en materialen in de keuken. Niet makkelijk

om ze allemaal op je eentje uit te testen. Het is zoals wetenschappelijk experimenteren: een geel maken vergt dagen van testen. Dus als ik met zo'n nieuw product een probleem hebt, bel ik even naar een collega, en die helpt me graag verder, gratis en voor niets.»

De vriendendiensten bij de huidige generatie topkoks gaan erg ver. «Axel wil me zelfs komen helpen bij de opstart van mijn nieuw restaurant 'Luzine', eind september. Hij zei gewoon 'Jeroen, moet ik komen helpen? Heb je genoeg mensen? Ik breng anders wel wat jongens mee.' Fantastisch toch, die sfeer.»

Het is ooit anders geweest. «De

Franse kok waar ik mijn stage deed, was van de oude stempel. Ik mocht zijn recepten zelfs niet overschrijven bij het eind van mijn verblijf daar. Ook vandaag zijn er in Vlaanderen nog zulke koks.»

HARDE STIEL

«We kopiëren elkaar niet maar verrijmen elkaars geest. Ieder heeft een sterke eigen visie. Maar het is altijd leuk om de visie van anderen te kennen, je wordt er zelf alleen maar een betere kok van,» stelt Meus. «Topkok zijn is een harde stiel. Weten dat je altijd en overal op je collega's kan rekenen, maakt het wat makkelijker. Ik kook nu nog liever.» (CVM)