

Jean-Pierre Gabriel neemt ons mee in de keuken
van gisteren, vandaag en morgen

KRONIEK VAN EEN REVOLUTIE BINNEN DE GASTRONOMIE

*De gastronomie onderging de laatste tien jaar meer veranderingen
dan tijdens de vorige vijftig jaar. Culinair specialist
Jean-Pierre Gabriel volgt de evolutie sinds begin jaren tachtig.
Niet alleen in ons land, maar ook ver daarbuiten.*

TEKST: WILLEM ASAERT • FOTO'S: FRÉDÉRIC RAEVENS

Journalist en verslaggever Jean-Pierre Gabriel gaat wereldwijd niet alleen bij de meest vooraanstaande chefs aan tafel. Hij zoekt hen, gedreven door zijn nieuwsgierigheid, eveneens op in hun keuken. Ook de oorsprong van de gebruikte ingrediënten boeit hem als landbouwingenieur uitermate. Net als het technische aspect van het koken. Zijn proefervaringen en interviews schreef hij neer in talrijke stukken die in diverse binnen- en buitenlandse magazines in meerdere talen verschijnen.

Op zoek naar de essentie

Jean-Pierre Gabriel is de auteur van het onvolprezen standaardwerk *De eigentijdse keuken, de essentie*. Dat diepgaande werk focust op de technische revolutie die de restaurantkeuken de laatste jaren heeft ondergaan. Een revolutie die ook een impact heeft op onze alledaagse thuiskeuken. We ontmoeten Jean-Pierre Gabriel bij hem thuis. Ter voorbereiding van een nieuw boek is hij net terug van

een werkbezoek aan onder meer het binnenland van Thailand. Op zijn werktafel staat een reeks minder bekende producten, die hij van ginder heeft meegebracht. We mogen meteen mee proeven. Geen betere manier om in zijn leefwereld te worden ondergedompeld. Hij heeft ook net een lading voedingsmiddelen uit Zuid-Korea toegezonden gekregen. Die omvat onder meer diverse variëteiten aromatische doenjang (de Koreaanse versie van miso) en fruitige azijn waar we beiden razend benieuwd naar zijn.

Bij een glaasje fijne Koreaanse azijn op basis van bruine rijst, slagen we erin onze eerste vraag te stellen. Jean-Pierre Gabriel neemt onmiddellijk over en drukt zijn gastronomisch gaspedaal meteen volledig in.

Spaanse revolutie getekend Ferran Adrià

In het noorden van Spanje en meer bepaald in Baskenland was men zich in de jaren zeventig goed bewust van hun culinair erfgoed. Baski-

sche chefs zagen daarin een middel om hun regio te promoten, die in die tijd vooral in het nieuws kwam door ETA-aanslagen. Vanuit die gedachte is de gastronomie ook in een stroomversnelling geraakt. Niet alleen in Baskenland, maar ook in Catalonië begreep men al snel dat hun culinaire troeven als promotiemiddel waardevol waren. "Daarom ook dat een aantal chefs zich zijn gaan bevragen en onder het motto 'stilstaan is achteruitgaan' innoveerden om het nog beter te doen. Onder hen ook Ferran Adrià", zegt Jean-Pierre Gabriel.

Voor de technische evolutie die de gastronomie de laatste jaren heeft ondergaan, wordt gemakkelijk verwezen naar de invloed van één persoon: Ferran Adrià. De chef van restaurant *elBulli* hertekende inderdaad de manier van koken van veel chefs, maar eigenlijk ook onze eetgewoonten. Het Amerikaanse magazine *Time* beschouwt hem als één van de invloedrijkste mensen van de vorige eeuw en de Franse krant *Le Monde* van zijn kant plaatst de



Catalaanse chef in hun lijstje van meest voor-
aanstaande denkers. “Ferran Adrià heeft een
bijzonder grote invloed”, aldus ook Jean-Pierre
Gabriel, die de Spaanse topchef zeer goed kent.
De journalist bezocht meermaals het restau-
rant elBulli, en ontmoette Ferran Adrià ook op
diverse kooksymposia.

“Adrià is een autodidact, maar wel een heel
bijzondere. Hij volgde nooit koksschool en
was dus niet geprogrammeerd. Hij was wel aan
zichzelf verplicht veel vragen te stellen. Daar-
door en gedreven door een oneindige honger
naar kennis, kreeg zijn aanleg tot innovatie een
ongekende drive. Uiteraard zijn er ook andere
Spaanse chefs, zoals bijvoorbeeld Joan Roca
van *El Celler de Can Roca*, die voor vernieu-
wing hebben gezorgd. Maar Adrià gaf er een
heel eigen persoonlijke dimensie aan”, aldus
Jean-Pierre Gabriel.

Nieuwe kennis en communicatie

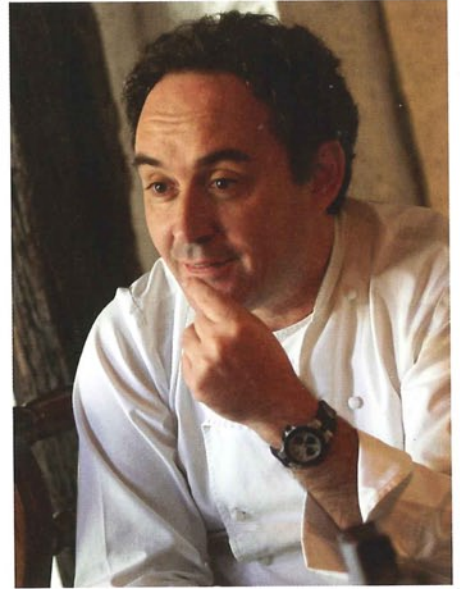
Adrià heeft de platgetreden paden verlaten, zo-
wel op het technisch innovatieve vlak als op de
manier waarop hij met nieuwe kennis omging
en die ook zou delen. Hij ligt aan de basis van
een echte technische revolutie die de keuken
lichter en smaakintenser maakt en tegelijk de
presentatie van de borden optimaliseert. De
kennis daarvoor vond hij onder meer in de
voedingsmiddelenindustrie. Het gebruik van
bepaalde voedingsadditieven zoals agaragar,
guargom, xanthaan of gellangom, die de tex-
tuur van producten verstevigen, gaven hem
meer vrijheid om creatief te zijn. Hij toonde
ook interesse voor technieken zoals garen op
lage temperatuur en het vriesdrogen, een tech-
niek die vaak gebruikt wordt om fruit te dro-
gen. Ferran Adrià mag dan al aanzien worden
als de voorloper van de moleculaire keuken,
toch heeft hij dit predicaat altijd geweigerd,
omdat hij zijn werk liever als avant-garde
keuken beschouwt. “Zijn bekendste decora-
tieve creaties zijn espuma’s of schuimpjes uit
de sifon, sponge cakes en sferificaties”, vertelt

Jean-Pierre Gabriel. En ook al gaf de chef van
elBulli de voorkeur aan ingrediënten uit eigen
regio, toch liet hij zich eveneens inspireren
door andere culinaire culturen. Onder meer
door de beleving van het mondgevoel en het
textuuraspect in de zintuiglijke appreciatie een
belangrijke rol toe te bedelen, zoals dat de tra-
ditie is in China en Japan. Uit het Amazonege-
bied ontleent hij dan weer producten zoals pri-
prioica, een wortel die tot voor kort enkel in de
cosmetica-industrie gebruikt werd. Hij leerde
het product kennen via Alex Atala, de innove-
rende chef van restaurant *D.O.M.* in Sao Paulo.

Daarnaast brak hij ook met het klassieke res-
taurantpatroon. Een kaart verdween en een
lang menu uitgesponnen rond meerdere hap-
jes kwam in de plaats. “De zintuiglijke waar-
neming beperkte zich niet langer tot de smaak
en de geur, maar ook het tactiele en het visuele
genoten zijn belangstelling. Hij focuste op een
totaalervaring en sprak in die zin ook het zesde
zintuig aan. Creaties moesten emoties en her-
inneringen opwekken.” Om elk jaar nieuwig-
heden te kunnen aanbieden, had hij een half
jaar de tijd nodig om aan onderzoek en ont-
wikkeling te doen. Daarom was elBulli maar
zes maanden per jaar open. “Was, want elBulli
sloot deze zomer zijn deuren. Het restaurant
moet een onderzoekscentrum over koken wor-
den, de opening is gepland voor 2014.”

“Wat Ferran Adrià het meest karakteriseert,
is dat hij zijn kennis ook deelt. Vroeger gaven
topchefs er de voorkeur aan hun manier van
werken geheim te houden. Zo vermeden ze
dat ze hun concurrenten kostbare tips zouden
aanreiken. Ferran Adrià stimuleerde net de
kenniscommunicatie.” Hij werd daarbij gehol-
pen door de opkomst van het internet. Maar
ook de gastronomische symposia waaraan hij
zijn steun verleende, waren een nieuw fenomeen.
Die bijeenkomsten, die een nieuwigheid
waren in het culinaire milieu, stimuleerden
aanzienlijk de kennisoverdracht, omdat chefs

“DANKZIJ ADRIÀ ZIJN DE FOODSYMPOSIA VANDAAG
DE VOORNAAMSTE MOTOR VAN DE GASTRONOMISCHE
EVOLUTIE.”



De 'carrot cake' is één van de vele creaties van Ferran Adrià (rechts), die bij de presentatie van zijn borden niet aarzelt om ideeën te halen bij de voedingsmiddelenindustrie.

vanuit alle windhoeken tijdens demonstraties een forum kregen om hun culinaire visie vorm te geven. Dat was een nieuwe aanpak, die misschien wel de belangrijkste drijfveer was voor de evolutie die we vandaag kennen. Andere landen zijn in de voetsporen van Spanje getreden, waardoor bijvoorbeeld ook veel Belgische chefs op de symposia present tekenden.

“The Flemish Primitives’ past trouwens ook perfect in die tijdgeest. Niet toevallig is Jean-Pierre Gabriel één van de stichtende organisatoren. “Zulke symposia zijn een ontmoetingsplaats geworden met de functie van praktische denktank. Rond bepaalde onderwerpen geven vooraanstaande, maar ook minder bekende creatieve chefs demonstraties waarna van gedachten kan gewisseld worden. Het is een confrontatie van ideeën.”

Identiteit en puurheid

Die evolutie zorgt ervoor dat jonge chefs zichzelf vandaag meer vragen beginnen te stellen. Ze laten het klassieke keurslijf makkelijk los om op zoek te gaan naar een meer persoonlijke keuken. Ze worden daarin gedreven door één doel, namelijk een eigen identiteit creëren. Daarom gaan nog altijd veel chefs op zoek naar ingrediënten, methodes en visuele presentaties die het best bij hun persoonlijkheid passen. “In

hun streven naar kwaliteit en puurheid willen ze ook graag de hele voedselketen controleren”, analyseert Jean-Pierre Gabriel.

“Sommige chefs leggen een eigen moestuin aan en nemen tuinmannen in dienst. Zo kunnen ze terugvallen op authentieke smaakproducten. Natuurlijk is dit iets van alle tijden. Denken we maar aan het *Scholteshof* van Roger Souvereyns. Hij kweekte al in de jaren tachtig groenten en kruiden en had naast een fruitboomgaard ook pluimvee. Maar dat was eerder een uitzondering dan de regel. Nu is het een echte trend om kruiden uit eigen tuin te halen of om nauw samen te werken met kwekers die specifiek voor restaurants groenten en kruiden aanplanten.” Daarnaast zijn er de chefs die in de wilde natuur op zoek gaan naar terroir-ingrediënten met een hoge toegevoegde waarde. Zulke producten zorgen voor eigenheid. “Voor in Scandinavië maken verschillende chefs zoals Rene Redzepi van restaurant *Noma* in Kopenhagen en Magnus Nilsson van restaurant *Fäviken* in het noorden van Zweden naam met een keuken gebaseerd op een aantal regionale producten uit de vrije natuur”, aldus Jean-Pierre Gabriel. “Ze vinden ingrediënten onder meer op stranden, in weiden en grachten. Ze willen hun gerechten een meer natuurlijke look meegeven.”

Die gezonde eigenzinnigheid, waar geen plaats is voor bling bling of poehagedrag, wordt vandaag bijzonder gewaardeerd. Chefs die een sterke signatuur ontwikkelen, kunnen ook op de aandacht van een nieuw fenomeen rekenen. Foodies zijn langer passieve waarnemers, maar ventileren hun ervaring, kennis en opinievormende mening via blogs. Ook via de sociale media is de afstand tussen de keuken en de klant aanzienlijk verkleind.

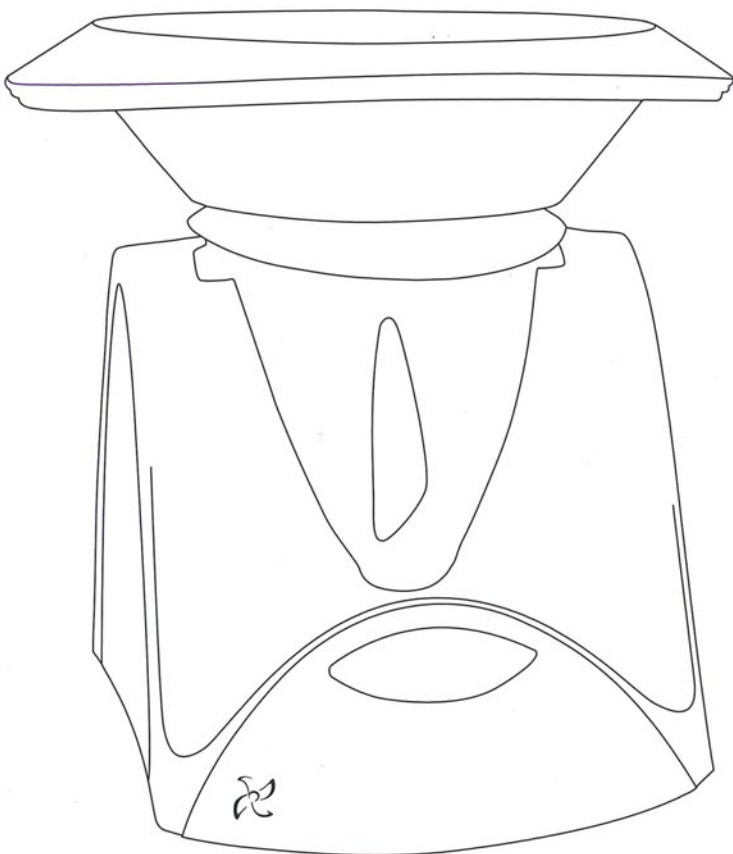
“De media in het algemeen en ook het internet spelen een alsmaar belangrijkere rol in het verspreiden van culinaire informatie”, benadrukt Jean-Pierre Gabriel. “En de gastronomie ontsnapt niet aan dat mondialiseringsfenomeen. De *TOP 50 Best Restaurants*, een internationale barometer van de grote sterrenchefs, zorgt jaarlijks voor een mondiale ranglijst. En niet toevallig genieten juist jonge innoverende chefs in die lijst evenveel, zo niet meer aandacht dan de gevestigde waarden. Zulke fenomenen zorgen er mee voor dat de culinaire evolutie in een stroomversnelling blijft”, concludeert Jean-Pierre Gabriel.

Ontdek de toppers, tips en trucs van Jean-Pierre Gabriel op de volgende bladzijden.

VISION ON GASTRONOMY

Welkom in de wereld van Jean-Pierre Gabriel. Ontdek zijn favoriete ingrediënt, keukengerei en inspiratiebronnen... U hoeft geen expert te zijn om het water in de mond te krijgen!

TEKST: WILLEM ASSAERT • FOTO'S: CORBIS



1

Zijn favoriete keukengerei: de Thermomix

Een multifunctionele keukenrobot

“Mijn favoriet keukentoestel is de Thermomix. Ik denk dat veel hobbykoks en professionele chefs mijn mening delen. Het toestel is zo multifunctioneel en praktisch in het gebruik dat het in een eigentijdse keuken niet kan ontbreken. Deze keukenrobot telt maar liefst twaalf patenten. Dat zegt genoeg over zijn innovatief karakter. Je kunt ermee wegen, hakken, kloppen, mixen, snijden, malen, raspen, mengen, kneden en koken. Ik vind het toestel ook uitermate onderhoudsvriendelijk. Blijkbaar denk ik daar niet alleen zo over, want in bijvoorbeeld Spanje zijn er bijna 1 miljoen huishoudens die vandaag een Thermomix in huis hebben staan. Onder meer topchef Ferran Adrià heeft het toestel onder de aandacht gebracht, zodat de Thermomix vandaag in elke eigentijdse keuken een vaste plaats heeft verworven. Voor het Duitse bedrijf is het een enorm verkoopsucces. Verleden jaar leidde de verkoop van het toestel tot een omzet van maar liefst 509 miljoen EUR.”

WWW.VORWERK.COM