

STERREN IN DE KEUKEN

Er waren tijden dat de Gentse culinaire reputatie zich beperkte tot Gentse waterzooi. Vandaag ontpopt de stad zich tot een culinaire hotspot. Naast de klassieke trekpleisters is er een harde kern van vernieuwers. Vijf van hen doen hun verhaal.

“Mijn favoriete hap? Doe maar onze krekelskroket. Die ziet eruit als een garnaal-kroket, maar de smaak is met niets te vergelijken. Heerlijk!” Aan het woord is Liesbet Minne van Bugs & Lunch, het eerste insectenrestaurant van België. Krekels is je ding niet? Geen zorgen: ze serveren evengoed motrupsen, gepofte keverlarves en ge-roosterde treksprinkhanen ... Zijn insecten de zoveelste

gimmick? Liesbet verzekert van niet. “Insecten zijn de toekomst. De halve wereld eet ze nu al. Ze zijn lekker en rijk aan eiwitten, ijzer en omega3-vetzuren. Daardoor vormen ze een gezonde vleesvervanger. Culinair zijn insecten bovendien onontgonnen gebied. Het experimenteren kan beginnen.” Ook andere culinaire ‘experimenten’ gaan er vlotjes in, merkt horecacoach Bart



culinair

Inghelbrecht. Hij begeleidt uitbaters in spe bij het opstarten van een horecazaak. “Ik merk dat het experimenteren in de lift zit. Overall in de stad gaan zaken open, met vernieuwende concepten. Typisch voor Gent: de nieuwe adresjes zijn niet ‘chichi’, maar gezellig en betaalbaar. Velen kregen steun van de Stad, bijvoorbeeld via een gevelrenovatiepremie. En dankzij onze pop-up reglementering kunnen uitbaters ook tijdelijk iets uitproberen.”

De hype begon met de Flemish Foodies. Olly Ceulenaere, vroeger kok in de Volta, heeft nu met Publiek zijn eigen zaak. Jason Blanckaert kookte in C-Jean en baat nu j.e.f. uit. En Kobe Desramaut van In De Wulf lanceerde De Vitrine en De Superette. Het trio jong geweld effende het pad voor andere chefs. Zo keerde Lieven Lootens vanuit ‘t Aards Paradijs in Merendree naar zijn heimat terug. In Naturell dompelt hij fijnproevers onder in een zintuiglijk ‘belevingsmenu’:

“We bedekken gerechten met gearomatiseerde bladeren. Als je die eraf haalt, komen de geuren vrij. Tegelijk voel ik dat je vandaag niet altijd meer zo ver hoeft te gaan. Ik werk aan gerechten die eenvoudiger zijn, en tegelijk goedkoper kunnen.”

Met een twist

Ondertussen wordt ook elders in de stad druk geëxperimenteerd en krijgen klassiekers een nieuwe twist. Verwacht niet zomaar gehakballen bij Balls & Glory,

of doordeweekse hamburger bij Ellis Gourmet Burger, Uncle Babe's, Paul's Boutique, ... Ze worden bereid met plaatselijke kwaliteitsingrediënten en in een toffe sfeer opgediend. “Onze burgers zijn honderd procent Charolais rundvlees, geserveerd met aangepaste streekbieren”, vertelt Jilles d' Hulster van Jilles. “En we hebben een tiental veggieburgers. Sinds kort bieden we in onze nieuwe zaak Jack ook meeneemburgers aan.” Ook de klassieke tearoom zit



Bart Roman van Essence

“De nieuwe chefs hebben een hoog rock-‘n-roll gehalte.”



INFO

Horecacoach

☎ 09 266 82 08

@ horecacoach@gent.be

Dienst Toerisme

☎ 09 266 56 60

@ visit@gent.be

www.visitgent.be

f Visit Gent t @visitgent

✉ Stadhuis, Botermarkt 1, 9000 Gent

Bevoegd: burgemeester Daniël Termont, schepenen Christophe Peeters en Annelies Storms.



Julie Stampaert van Julie's House

in een nieuw jasje. Or, Clouds in my coffee, Simon says, Labatt, Panorama, Gust, ... : als paddenstoelen schieten ze uit de grond, de adresjes waar je koffie degusteert of lekker luncht. Ze hebben één ding gemeen, zegt Julie Stampaert van Julie's House, bekend van zijn huisgemaakt gebak. "Iedereen heeft iets unieks gedaan. Die afwisseling is leuk. We werken ook vaak samen: wij schenken bijvoorbeeld koffie van Or, terwijl zij onze taarten serveren."

De rauwe essentie

Ook op het vegetarische front beweegt er wat. Pop-uprestaurants als Foodstorms en Essence bliezen de laatste pluisjes van het geitenwollensokken-imago. Essence vervelt in de loop van november tot een permanent restaurant. "Naast raw food zetten we ook wat licht gestoomde groenten en soep op de kaart", vertelt Bart Roman. "Het idee blijft hetzelfde: mensen op een hedendaagse manier laten kennismaken met gezonde

voeding, zonder vlees, vis, gluten, zuivel of suiker." Veel sterren telt Gent niet. Jan Van den Bon, Horseele en Vrijmoed hebben er elk één. In vergelijking met andere steden blijft dat aan de lage kant. Erwin Van de Wiele (Dienst Toerisme): "Maar dat wordt goedgemaakt door een hoog rock-'n-roll gehalte. De chefs voelen de chemie van de stad aan en creëren iets dat daarbij past. De sterren staan hier in de keuken. En de rest volgt wel."

Culinaire inspiratie

Gent telt honderden originele cafés, koffiehuisen, lunchadressen, bistro's en restaurants. Je vindt een volledig overzicht en bakken culinaire inspiratie op www.visitgent.be > Eten & drinken.



Jilles d' Hulster van Jilles



Lieven Lootens van Naturell



David Creëlle van Bugs & Lunch