

Superfoodies



Vanaf nu gaat levensgenieter en duivel-doet-al Gene Bervoets voor Culinaire AMBIANCE elke maand op zoek naar superfoodies. Gepassioneerd door eten, drinken en alles wat errond hangt. Gebeten op zoek naar de lekkerste producten en strafste culinaire ervaringen. Die ze ook met u willen delen.



Luc Hoornaert

Luc is bekend als invoerder van exclusieve Japanse producten die hij enkel aan gerenommeerde restaurants kwijt kan. We hebben afgesproken in zijn 'bureau' bij Johan Segers in restaurant 't Fornuis. Hij is iets te laat. Johan vertelt ondertussen sappige verhalen over Adam & Eva, een primeurwinkeltje dat Luc in de jaren stillekens uitbaatte op de De Keyserlei. Je kon er één paprika krijgen, besluit hij net voor Luc binnenkomt. Alsof het afgesproken is, vertelt Luc meteen hetzelfde verhaal als inleiding. Telepathie. De toon is gezet. Het hele gesprek wordt gevoerd in de enige echte wereldtaal: Het Antwaarps.

Tekst en tekening Gene Bervoets • Foto's Wim Kempnaers



Ik zag het levenslicht in een kinderwagenwinkel op de Oude Koormarkt. Later wordt die zaak De Bloeiende Wijngaard, de bekendste wijnwinkel in Antwerpen. Ik werkte er als hulpje. Op een gegeven moment moest de baas voor een maand naar Portugal. Ik was 16 en moest de winkel alleen openhouden. Mijn eerste dag komt iemand binnen en vraagt een fles Beaujolais. Ik denk dat we een uur hebben gezocht om die fles te vinden. Van dan af heb ik nooit meer toegelaten dat iemand mij een vraag stelde waarop ik niet kon antwoorden. **Ik was kritisch op alles. Ik stelde over alles vragen.**

Iedereen denkt dat ik gespecialiseerd ben in Japanse producten, maar ik ken evenveel van Belgische, Chinese producten. Maar bij mijn eerste kennismaking met Japan werd ik van mijn sokken geblazen. Ik was helemaal weg van dat land. Het was geen reïncarnatie, maar toch kwam ik thuis. Ik val voor puurheid, eenvoud. Ik heb er veel over gelezen, heb het me eigen gemaakt. **Mijn passie voor Japan gaat veel verder dan eten.** Sergio Herman heeft dat vertaald naar het eten van hier. Ik lever aan geen enkel Japans restaurant, dat is niet mijn doelgroep, enkel aan niet-Japanse restaurants.

Superfoodies

door Gene Bervoets



“Ik val voor puurheid, eenvoud.”



hallucinant! In de gids van Tokio of Osaka hebben alle genoteerde restaurants minstens 1 ster en dan zijn de Ryotei er nog niet eens bij, om de eenvoudige reden dat je er niet zomaar binnen geraakt. Het is een prachtige filosofie. Weet je waarom ze vierkante borden gebruiken? Het bord op tafel dat je voorgeschoteld krijgt moet precies hetzelfde zijn als het ruitje waardoor je naar buiten kijkt. Je moet de natuur zien, proeven, voelen, ruiken. Het korenveld, de bloesem, het ritme van de bomen, de vis in het kabbelende beekje. Uiteraard is het anders in de zomer als in de winter.

Ik heb een gulden regel: luister niet naar je klanten. Ik zoek klanten voor mijn producten, niet omgekeerd. Charly Trotter zei: "don't be afraid to fire your clients." Dat is juist. Ik doe enkel wat ik goed vind. Ik geloof in mijn eigen palet, mijn eigen smaak.

Ik ben diep gelukkig als ik mijn sakeproducent uit Japan met Armand, de geuzemaker van 3 Fonteynen samenbreng. Die twee vallen in mekaars armen zonder dat ze met mekaar een woord kunnen wisselen en alleen omdat ze blind weten wat de ander doet. Een gerenommeerde sakeproducent wilde me een speciaal cadeau geven. Ik dacht, nu gaan we 't krijgen, de beste sake die er bestaat. Weet je wat hij deed? Hij nam me mee naar een wei en hurkte neer bij een riviertje. Hij hurkte neer en schonk me de ziel van zijn sake, het water dat zachtjes voortkabbelde. Het bleek één van de top tien bronwaters van Japan.

Maar het hoeft niet altijd van veraf te zijn. Ik hou ook van eerlijke Belgische producten.

Volgens mij zitten we hier in het beste Japans restaurant van België. Johan heeft dezelfde filosofie. Hij kookt voor een gezicht en elk gezicht is anders. Hij heeft liefde voor iemand, het product en de bereiding. Alleen de porties zijn dezelfde. Hij zoekt de zin in het product, bouwt een verlangen op en scherpt het aan. Filosofisch moet het juist zitten. Het verhaal moet kloppen.

Japan is eigenlijk ontdekt door de Chinezen. Neem een product: yuzu. Oorspronkelijk van China. Japan heeft het geperfectioneerd door het ideaalste stukje Japan te gebruiken om de beste yuzu te planten. Japan is al 2600 jaar een keizerrijk. Het is afgesloten. Door het isolement heeft het zichzelf geperfectioneerd. Er is een centraal bestuur, eenheid en tijd voor cultuur. De ultieme beheersing bestaat door van fugu, de giftige vis, sashimi te maken. Sake? Fantastisch. Het smaakt naar water en het kost € 100.

De hoogste onderscheiding die je als restaurateur kan krijgen in Japan, zijn de Ryotei, vrij vertaald als 'seizoenskeukens'. Een hecht team begint om 5u in de ochtend wortels te zoeken in het bos en gaat daarmee aan de slag. Het is