

njam!

HET KOOKMAGAZINE MET **feeling**



NR 1 • FEB-MAART 2012 • € 5,95

Food trends

Wat ligt er dit jaar op ons bord & in de winkel?



Pepp Giacomazza

OVERWELDIGENDE LIEFDE
VOOR VIS

DEZE KOKS WORDEN TOP IN 2012

DE
TROON
OPVOLGERS
VOLGENS
PETER
GOOSSENS
& CO



Nieuw!

njam!-chefs gaan basic stoofpotjes



ROGER VAN DAMME
Pannenkoeken feestje met kids



JOHAN SEGERS
Kool verfijnd & verrassend



30 RECEPTEN
voor elke dag

Roger van Damme



★ DANIELLE WAKKEE ★

"De Nederlandse Danielle is pas 21 en heeft in 2010 stage gelopen in de zaal van Het Gebaar. Ook de voorbije zomer heeft ze twee maanden bij mij gewerkt. Ze volgt de opleiding Horeca Manager Onderneming in Bergen op Zoom, werkt in de bediening van het Spuihuis in dezelfde stad en vertrekt deze maand voor vijf maanden naar het Four Seasons hotel in Langkawi in Maleisië."

★ MARIJN COERTJENS ★

"Marijn leerde ik kennen tijdens de Coup du Monde van de patisserie waar ik zijn smaakcoach was. Hij won er samen met Pascal Dedeysne en Dieter Charles brons. Marijn is wellicht het grootste jonge talent dat we hebben. In 2008 werd hij al verkozen tot Chocolate Master. Sinds november 2011 werkt hij als chef-chocolatier in het Peninsula hotel in Hongkong."

★ MAARTEN JORDAENS ★

"Maarten volgde nog hofschool toen hij hier voor het eerst kwam en mij vielen meteen zijn motivatie en leergierigheid op. Door zijn fascinatie voor de 'moleculaire' keuken en receptontwikkeling ging hij verder studeren voor voedingstechnoloog, een bachelor richting die drie jaar duurde. Hij deed o.m. een half jaar stage bij het Belgische Sense For Taste, specialist in foodpairing."

★ MARIKE VAN BEURDEN ★

"Deze jonge Nederlandse vervolmaakte zich als patissier in Ter Groene Poorte en koos voor een internationale carrière. Ze werkte o.m. als patissier in Maison Pic en won al verscheidene wedstrijden. Momenteel werkt ze in het Four Seasons hotel in Hongkong. Als ze ooit in België met een zaak zou starten, zal ze iedereen verbazen."

Jurgen Lijcops

★ MAXIME COLLARD ★

"Maxime is een van de veelbelovende talenten van de nieuwe Waalse keuken en ik ben er zeker van dat hij dit jaar ook in Vlaanderen zal doorbreken. Hij werkte twee jaar in Forges du Pont d'Oye en vijf jaar bij Geert Van Hecke in De Karmeliet, o.m. als sous-chef. Collard kookt beheerst, verweeft nieuwe technieken spaarzaam, en speelt vooral op de natuurlijke smaken van de ingrediënten. Zijn restaurant beschikt ook over enkele hotelkamers en net buiten het dorpje heeft hij een hotel laten bouwen dat opvalt door zijn vormgeving en inrichting."

La Table de Maxime, Our 23, 6852 Our (Paliseul). 061/23.95.10. www.tabledemaxime.be

Jurgen Lijcops

★ FILIP COOLS ★



"Filip werkte in de keuken van Kasteel Withof in Brasschaat waar ik hem leerde kennen als een man met een sterke visie. Hij werkt nu als privékok voor een bedrijf dat de postproductie voor film en muziek doet. Maar 'na zijn uren' heeft hij zijn eigen cateringbedrijf. Zijn gerechten zijn modern geïnspireerd maar met respect voor het product en alles wat hij organiseert is tot in de puntjes verzorgd. Echt een traiteur voor de toekomst!"

FilipPuur, Helstraat 132, 2400 Mol. 0486/47.87.05 www.filippuur.com

Jan Buytaert

★ HILAIRE EN SOFIE SPREUWERS ★



"Hilaire en Sofie openden midden vorig jaar het bierrestaurant BitterZoet. Met de toenemende globalisering en vervlakking is het zeer belangrijk dat jonge mensen onze eigen producten, in dit geval onze bijzondere Belgische bieren, stevig in de kijker durven te zetten. Zij moeten een soort ijkpunt voor onze keuken blijven."

BitterZoet, Houthalenseweg 107, 3520 Zonhoven. 011/76.60.11. www.bitter-zoet.com

Jan Buytaert

★ MARC VAN PUT ★

"Marc is een 'ancien' van mijn restaurant De Bellefleur en is nu chef in het Antwerpse restaurant Minerva. Hij is gedrenkt in de klassieke keuken en heeft na lang wachten de voldoening dat zijn kookstijl terug furore maakt. De moraal van dit verhaal is dat je nooit te vroeg het kind met het badwater mag weggooien. De klassieke keuken is terug springlevend en dat bewijst Marc volop."

Minerva, Karel Oomsstraat 36, 2018 Antwerpen. 03/216.00.55. www.restaurantminerva.be

Jan Buytaert

★ WOUTER VAN DER VIEREN ★

"Deze zeer begaafde en eigengereide chef legde moeiteloos de overtuigende bagage van de moleculaire keuken van zich af en sleutelde volop mee aan 'De nieuwe Vlaamse keukengolf' waarvan we in 2012 naar ik hoop veel van zullen horen. Wouter verhuisde zijn restaurant van Haasdonk naar een prachtig pand in Temse waar hij zijn Michelinster kon verzilveren."

Clandestino, Cauwerburg 127, 9140 Temse. 03/755.85.89. www.clandestino.nu



Wouter Van der Vieren



Jan Buytaert

★ GREGORY & SYLVESTER SCHATTEMAN ★

"Deze twee gedreven jonge vakmensen werkten tot voor kort samen in het restaurant Mange-Tout in Middelkerke waar ze in de kijker liepen met een frisse, lichte, evenwichtige en vooral boeiende keuken. Ze verlieten in oktober de zaak. Ze zijn nog niet helemaal zeker over de te volgen weg, maar hebben kennis en drive genoeg om die helemaal te vinden. Over hen zal je dit jaar zeker meer horen!"

