



## Het kalf van de kapper *Le veau du coiffeur*

Jacques Colemont behoort in België bij het groepje van de protagonisten van wat we gemeenzaam de 'moleculaire keuken' zijn gaan noemen. Aanvankelijk zeer gedreven in de materie heeft hij inmiddels ondervonden dat de acceptantie van de gasten niet eindeloos is. Het beste heeft hij behouden: de rest dient af en toe als franje, als het tenminste iets bijbrengt in het gerecht.

Hoewel hij wil deze eeuwige jonge meer dan zestig steeds nieuwe ervaringen, hij wil blijven zoeken. "Geen enkel domein is zo breed als de gastronomie", weet hij. "Daar is nog zoveel te ontdekken. In Spanje, uiteraard, maar ook in andere landen." Jacques loopt heel hoog op met de nieuwe generatie grote Duitse chefs met Joachim Wissler op kop. Hij ging daar zopas nog eens in de potten kijken. En op een dagje vliegt hij op en af Barcelona om op bezoek te gaan bij Cal Roca. Vliegen kost niets, als je wat vergelijkt natuurlijk. En wat ik daar in de keuken opsteek is steeds weer een ontdekking. De volgende op mijn verlanglijstje is Noma in Kopenha-

**E**n België, Jacques Colemont fait partie du petit monde des protagonistes de ce que nous avons pris l'habitude d'appeler la cuisine moléculaire. A l'origine très motivé par ce domaine, il a finalement découvert que l'acceptation des clients avait ses limites. Il a donc gardé le meilleur, le reste servant de temps en temps de fioriture à condition d'apporter un plus à la préparation. Et pourtant, cet éternel jeune sexagénaire n'a cessé de tenter de nouvelles expériences, de chercher jusqu'à plus soif. "Il n'y a pas de domaine plus vaste que la gastronomie", assure-t-il. "Il y a encore tant de choses à découvrir. En Espagne, bien sûr, mais aussi dans d'autres pays." Et Jacques de porter au pinacle la nouvelle génération de grands chefs allemands, Joachim Wissler en tête. Il vient d'ailleurs pour la énième fois d'aller les voir s'activer aux fourneaux. Un autre jour, c'est un aller-retour Barcelone qu'il fait en avion pour rendre visite à Cal Roca. "Le vol ne coûte rien, si on compare les prix, bien sûr. Et ce que j'apprends en cuisine se solde chaque fois par une découverte. Prochaine halte sur ma liste de priorités: Noma,



gen, ik wil daar zielsgraag een paar dagen in de keuken meedraaien.”

Figaro, sedert de teloorgang van het Scholteshof het beste restaurant van Hasselt en omgeving, heeft inderdaad geen ster. Nooit gekregen, hoewel de zaak ook op deze doodgewone dinsdagmiddag vol zit, en 's avonds ook. Nochtans is alles er: vakkennis, gedrevenheid, zin voor detail, het interieur, een schitterende reuzengrote tuin... Het pleit niet voor de zogenaamde inspecteurs van Michelin. Voor zover die al eens ooit ter plaatse gaan, hebben ze inderdaad het licht niet uitgevonden. Jacques laat het niet aan zijn hart komen, hij zou het niet eens een goed idee vinden, die ster. Want: "Je loopt steeds het risico dat je de 'sterreneters' gaat aantrekken, en dat de vaste klanten weg blijven." Inmiddels blijft nijvere Jacques zijn zaak leiden, omringd door een jonge ploeg. Motivatie is er volop, want dat jong geweld mag, onder het waakzaam oog van de meester, voluit zijn ding doen. En het publiek blijft van heinde en verre toestromen naar dit heerlijke oord juist buiten Hasselt, om in die ongelooflijk mooie tuin te genieten van een aperitief, en dan in de intieme tijdloos ingerichte salons te proeven van een exquise keuken: het leven kan in dit land onwaarschijnlijk goed zijn.

à Copenhague; j'adorerais y tourner dans les casseroles pendant quelques jours." Figaro, le meilleur restaurant de Hasselt et ses environs depuis le déclin du Scholteshof, n'a en effet pas d'étoile. Il n'en a jamais reçu, bien que l'établissement affiche complet en ce banal mardi midi, et ce sera pareil le soir. Il a pourtant tout pour en décrocher une: la science, la motivation, le souci du détail, le décor, un gigantesque et magnifique jardin... Rien de tout cela ne plaiderait en sa faveur, à en croire les soi-disant inspecteurs de Michelin. Pour autant qu'ils se soient déplacés jusque là, car ils n'ont guère inventé la poudre... Mais il en faut plus pour abattre Jacques qui, d'ailleurs, ne voit pas cette étoile d'un si bon œil. En effet: "Ce serait risquer d'attirer les 'mangeurs d'étoiles' et de perdre les clients fidèles." Jacques continue donc à mener laborieusement son activité, entouré de sa jeune équipe. La motivation est au rendez-vous, car ces jeunes dynamiques sont autorisés, sous l'œil bienveillant du maître, à laisser libre cours à leur créativité. Et le public continue à affluer de loin vers ce lieu de délices à l'écart de Hasselt, pour y savourer un apéritif dans ce jardin d'une incroyable beauté, avant de déguster une cuisine exquise dans les salons intemporels et intimes de la maison: c'est fou ce que la vie peut être douce dans ce pays!

## DE RECEPTEN VAN JACQUES

### KALFSCARPACCIO, TOMAAT EN PARELS VAN MOZZARELLA

VOOR 4 PERSONEN:

250 g kalfsfilet, 150 g mozzarella met vocht, 4 kerstomaatjes, 2 eetlepels olijfolie, 8 tuinbonen (fèves)

Maak een zalf van 100 g bewaarvocht en 50 g mozzarella en vorm parels in een bad van algin. Laat korsten gedurende 3 minuten, spoel in water. Pel de kerstomaatjes, konfijt in de oven met kruiden en look op 120°C. Blancheer de tuinbonen, schrik ze in koud water. Pel ze. Kleur de kalfsfilet aan, gaar rosé in oven op 180°C gedurende 12 minuten. Laat afkoelen in frigo gedurende 2 uur. Versnijdt de filet in fijne plakjes. Schik ze op een bord en garmeer, parfumeer met olijfolie



## LES RECETTES DE CONSTANTIN

### CARPACCIO DE VEAU, TOMATES ET PERLES DE MOZZARELLA

POUR 4 PERSONNES

250 g de filet de veau, 150 g de mozzarella dans son jus, 4 tomates-cerises, 2 c à s d'huile d'olive, 8 fèves des marais

Réalisez une purée avec 100 g de jus de conservation et 50 g de mozzarella et façonnez des perles dans un bain d'algues.

Laissez macérer pendant 3 minutes, rincez à l'eau. Pelez les tomates-cerises, faites-les confire au four avec des herbes et de l'ail à 120°C. Faites blanchir les fèves, rafraîchissez-les à l'eau froide. Pelez-les. Colorez le filet de veau, faites-le cuire au four à 180°C pendant 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit rosé. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures. Coupez le filet en très fines tranches. Disposez-les sur une assiette et décorez. Parfumez à l'huile d'olive.

### KALFSWANG, MEIKOOLCANELLONI, AMANDELBECHAMEL

VOOR 4 PERSONEN:

4 kalfswangen, 1 flesje Westmalle trappist, bouquet marmite, 2 teentjes look, 2 dl kalfsfonds, 1 eetlepel tomatenpuree, 2 lasagnevellen, 1 meikool, 1 dl room, 2 eetlepels amandelpoeder, 250 g extra fijne erwten, 20 tal tuinbonen

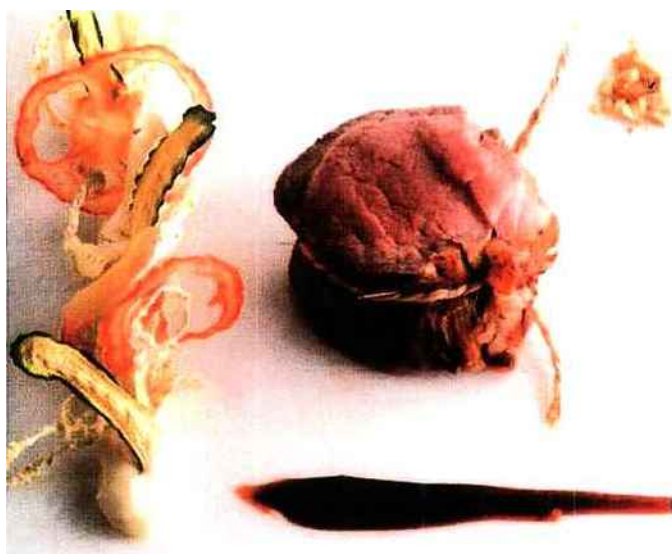
Kleur de kalfswang en kruid. Stof het groenteboeket, tomaat en deglaceer met trappist. Voeg kalfsfond toe, laat inkoken. Verdeel de kalfswang in kookzakken met de saus, laat 18 uur garen op 72°C. Kook de lasagneblaadjes gedurende 10 minuten. Versnijdt de meikool in fijne julienne, blancheer. Maak een bechamel met room en amandelpoeder. Vermeng de meikool met olijfolie, kruid en vul de lasagne op. Blancher de erwten, bewaar er enkele als garnituur en pureer de rest. Blancher de tuinbonen en pel ze. Nappeer de canelloni met de amandelbechamel. Breng alles op temperatuur en dresseer.

### KALFSHAASJE MET SNIJBOONTJES, KNOLSelder EN BLOEDWORST

VOOR 4 PERSONEN:

600 g kalfsfilet, 8 snijboontjes, 1 knolselder, 12 girolles, 1 bloedworst

Strooi zout op het vlees. Stop het in een vacuümzak en gaar gedurende 2 uur op 60°C. Dompel in ijskoud water. Versnijdt de snijboontjes in fijne julienne, blancheer heel kort en spoel koud. Vorm diamantjes van de knolselder en blancheer 4 minuten in zoutwater. Spoel koud. Kuis de girolles en sauteer ze met een half teentje look in boter. Bak de stukjes bloedworst. Breng het vlees opnieuw op temperatuur (60°C). Haal uit de verpakking en kleur het mooi bruin in boter. Warm de groentjes op, kruid.



### JOUE DE VEAU, CANNELLONI AU CHOU DE MAI, BÉCHAMEL AUX AMANDES

POUR 4 PERSONNES

4 joues de veau, 1 bouteille de trappiste Westmalle, bouquet marmite, 2 gousses d'ail, 2 dl de fond de veau, 1 c à s de purée de tomate, 2 feuilles de lasagne, 1 chou de mai, 1 dl de crème, 2 c à s d'amandes en poudre, 250 g de petits pois extrafins, une vingtaine de fèves des marais

Colorez la joue de veau et assaisonnez-la. Faites étuver le bouquet de légumes, ajoutez la purée de tomate et déglacez à la trappiste

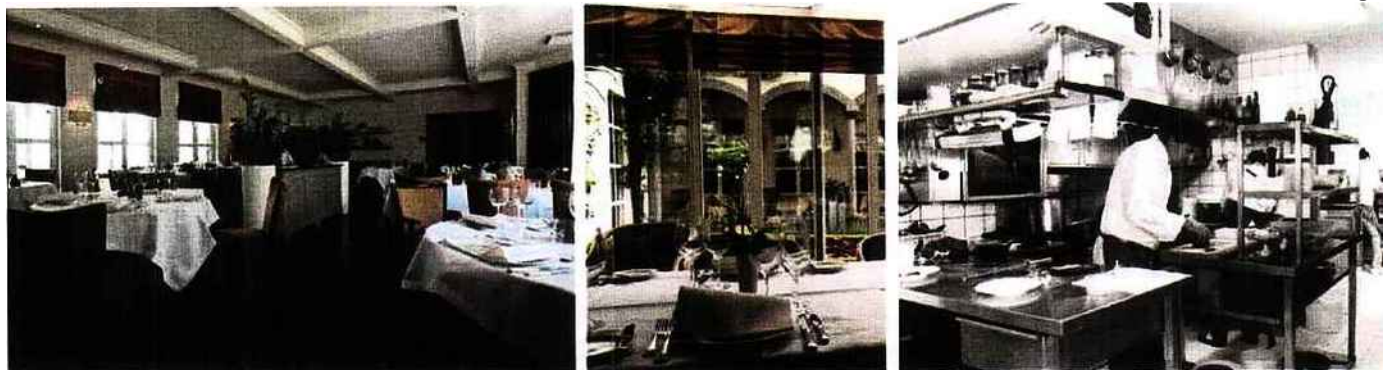
Ajoutez le fond de veau, laissez réduire. Répartissez les joues de veau dans des sachets de cuisson avec la sauce, faites cuire 18 heures à 72°C. Faites cuire les feuilles de lasagne pendant 10 minutes. Découpez le chou de mai en fine julienne, faites blanchir. Réalisez une béchamel avec la crème et la poudre d'amandes. Mélangez le chou de mai avec l'huile d'olive, épicez et farcissez la lasagne. Faites blanchir les petits pois, conservez-en quelques-uns pour la garniture et réduisez le reste en purée. Faites blanchir les fèves des marais et pelez-les. Nappez les cannellonis avec la béchamel aux amandes. Portez le tout à température et dressez.

### FILET MIGNON DE VEAU AUX HARICOTS À COUPER, CÉLERI-RAVE ET BOUDIN NOIR

POUR 4 PERSONNES

600 g de filet de veau, 8 haricots à couper, 1 céleri-rave, 12 girolles, 1 boudin noir

Saupoudrez la viande de sel. Mettez-la dans un sachet de cuisson sous vide et faites cuire 2 heures à 60°C. Plongez dans l'eau glacée. Détaillez les haricots en fine julienne, faites-les blanchir très brièvement et rincez à l'eau froide. Formez des petits diamants avec le céleri-rave et faites-les blanchir 4 minutes à l'eau salée. Rincez à l'eau froide. Parez les girolles et faites-les sauter au beurre avec une demi-gousse d'ail. Poêlez le boudin noir. Portez à nouveau la viande à température (60°C). Sortez-la du sachet et faites-la joliment colorer dans du beurre. Réchauffez les légumes, épicez.



### WIJNSUGGESTIE VAN HANS CHRISTIAENS

#### Kalfscarpaccio:

Valentine, Château Lamothe De Haux, Bordeaux, 2008 80% sauvignon grs, 20% muscadelle. Verrassend frisse wijn uit de Premières Côtes van Bordeaux. Neus van exotisch (ananas, mango, meloen) en groen fruit (appel, kruisbes) met wat kaneel en kruidnagel. Vol en sappig in de mond met een verfrissende smaak van citrusvruchten. Aanhoudende finale

**Kalfswang:** Mercurey, Les Vaux, Domaine Menand, 2007. Lichtrood met zuiver en fris rood fruit en kruiden. Mediumvolle smaak met een uitstekende balans tussen fruit en aciditeit Zachte versmolten tannines, aangename en soepele afdronk.

**Kalfshaasje:** Château Dalem, Fronsac, 2005

90% merlot, 10% cabernet franc. Dieprode kleur, aroma's van rijp fruit en kruiden met subtiele hint van eiken vaten. Stevige aanzet, volle smaak met veel finesse en rijpe tannines Uiterst lange finale.



### LE CONSEIL VIN DE HANS CHRISTIAENS

**Carpaccio de veau:** Valentine, Château Lamothe De Haux, Bordeaux, 2008.

80% sauvignon grs, 20% muscadelle. Un vin étonnamment frais des Premières Côtes de Bordeaux. Nez de fruits exotiques (ananas, mangue, melon) et verts (pomme, groseille à maquereau) teinté de cannelle et de clou de girofle. Plein et savoureux en bouche, saveur rafraîchissante d'agrumes. Finale persistante.

**Joue de veau:** Mercurey, Les Vaux, Domaine Menand, 2007.

Robe rouge pâle, nez de fruits rouges et d'épices pures et fraîches. Semi-plein en bouche, excellent équilibre entre fruité et acidité. Tanins doux, fondus, fin de bouche agréable et souple

**Filet mignon de veau:** Château Dalem, Fronsac, 2005.

90% merlot, 10% cabernet franc. Robe rouge intense, arômes de fruits mûrs et d'épices et note subtile de fûts de chêne. Attaque ferme, saveur pleine, caractérisée par une grande finesse et des tanins mûrs. Finale extrêmement longue.

#### Wijnhuis Christiaens

Kapittelstraat 20, 3740 Bilzen  
 ☎ 089 85 40 29  
 fax 089 86 32 96  
 info@christiaens-wijnhuis.be  
 www.christiaens-wijnhuis.be

#### Figaro

Mombeekdreef 38  
 3500 Hasselt  
 ☎ 011 27 25 56  
 figaro@figaro.be  
 www.figaro.be



VanDrie Group

#### VanDrie Group

P.O. Box 20095  
 NL-7302 HB  
 Apeldoorn  
 ☎ +31 55 5492152  
 www.vandriegrup.com