

Mnu:Box is project van culinaire denktank met Sergio Herman, Roger Van Damme en Peter Goossens



■ Sergio Herman, Roger Van Damme en Peter Goossens (vlnr.) bij de presentatie van de culinaire denktank Mnu. Hun bedoeling is om in een speciaal ontworpen keuken concepten te ontwikkelen die anders 'in de hoofden van de chefs' zouden blijven zitten, omdat ze niet passen in hun eigen restaurant.

Topchefs lanceren samen een doe-het-zelf driesterrenmenu

Thuis een volledig menu op sterrenniveau op tafel toveren, ook als je doorgaans niet veel meer doet dan wat groenten in de wok gooien, dat is wat eind dit jaar mogelijk moet worden met de Mnu:Box. Dat culinaire wonder werd aan de pers gepresenteerd door topchefs Peter Goossens, Sergio Herman en dessertkampioen Roger Van Damme.

DOOR AGNES GOYVAERTS

ANTWERPEN • Mnu:Box is het eerste concrete plan van het net opgerichte bedrijf Mnu, waaraan behalve bovenvermelde chefs ook kaasmeester Van Tricht, chocolatier Marcolini en het Vlaams Broodhuys hun medewerking verlenen. De spil ervan is Belgocatering in Aalst.

Het was Francesca Vanthielen die samen met driesterrenchefs Peter Goossens (Hof van Cleve), Sergio Herman (Oud-Sluis) en dessertkampioen Roger Van Damme (Het Gebaar) onder grote belangstelling de sluiertlichtte van de culinaire denktank Mnu.

De bedoeling is om in een speciaal ontworpen keuken concepten te ontwikkelen die anders "in de hoofden van de chefs" zouden blijven zitten, omdat ze niet passen in

hun eigen restaurant. Het kan gaan om nieuwe producten, commerciële concepten, kook- en presentatietechnieken, culinaire evenementen, consultancyopdrachten, kookboeken en -dvd's, kooklessen en proeverijen enzovoort. Er kunnen ook specialisten uit andere gastronomische domeinen bij betrokken worden, bijvoorbeeld een Japanse chef voor oosterse technieken of een sommelier voor wijnevents.

Het bijzondere aan het concept is dat drie chefs van zo'n hoog niveau samenwerken. Speelt de concurrentie dan niet mee in de keuken? Sergio Herman: "Wie een recept wil vinden kan terecht op het internet. Wat wij doen, is het niveau optillen door samen te werken." Roger Van Damme: "De concurrentie speelt natuurlijk wel, in die zin dat wij niet voor elkaar willen onderdoen en dus het beste van onszelf geven."

Het hart van de onderneming is de

Mnu:Keuken bij Belgocatering in Aalst. Dat cateringbedrijf is sinds 1999 actief op verschillende domeinen, onder meer in bedrijven, bij sportwedstrijden en grote evenementen. Peter Goossens werkt er al langer mee samen. Zo stonden ze twee jaar op rij in voor het kerstmenu van Poverello.

De hoofdactiviteit van de chefs blijft vanzelfsprekend hun eigen restaurant, maar ze zullen de keukenbrigade in Aalst kunnen aansturen via livevideostreaming en aldus het kookproces op de voet kunnen volgen.

Koks willen gastronomie naar hoger niveau tillen en ze tegelijk dichterbij publiek brengen

De bedoeling van de betrokken chefs is tweërlei: enerzijds willen ze proberen de gastronomie naar een nog hoger niveau te tillen, en anderzijds willen ze die dichterbij het grote publiek brengen.

De drie kennen elkaar professioneel, maar ook al veel langer. Herman: "Met Roger hebben wij op onze brommertjes Sluis nog onveilig gemaakt en nachtelijke avonturen beleefd." Van Damme: "Peter is

gewoon de koning van België."

Het eerste tastbare resultaat van de samenwerking is de Mnu:Box, die gisteren werd gepresenteerd. Met de inhoud van die box moeten u en ik in staat zijn om met een kleine inspanning een sterrendiner voor twee personen op tafel te toveren.

Eigen toets

In een luxueuze doos worden alle ingrediënten in laden per gang hermetisch afgesloten aangeleverd. De gerechten zijn voor 80 procent afgewerkt, zodat de thuiskok er bij de afwerking nog een eigen toets aan kan geven. In de box zitten hapjes en een voorgerecht van Sergio Herman, een hoofdgerecht van Peter Goossens, een dessert van Roger Van Damme, kaas van Van Tricht, chocolade van Marcolini en brood van het Vlaams Broodhuys. De Mnu:Box (170 euro voor twee personen) zal vanaf september voor het eerst bestelbaar zijn, voor Kerstmis en Nieuwjaar 2009.

Is dit voor de chefs een manier om in tijden van crisis een cent bij te verdienen? "Er zijn genoeg mensen die niet de kans of de tijd hebben om in onze restaurants te komen eten", zegt Peter Goossens. "Nu maken ze kennis met onze keukens. Wij doen iets wat nog nooit gezien of gedaan is in Europa of zelfs in de wereld. Alleen kun je zoiets niet, met drie wel."