

# HORECA

## Magazine

Het professioneel magazine voor de horeca, catering, traiteurs en grootkeukens  
Le magazine professionnel pour l'horeca, catering, cuisines collectives et traiteurs  
NR 253 SEPTEMBER / SEPTEMBRE 2024



**WILD / GIBIER**  
**BELGISCH BIER / BIÈRE BELGE**  
**INTERIOR DESIGN**

Bur. Dep. Bru. X - mensuel - maandelijks - € 10



TASTE



# Kris De Roy

Hofke van Bazel



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



In 2017-2018 uitgeroepen tot het Beste Groenterestaurant van Vlaanderen staat het Hofke van Bazel aan de vegetarische top van het land. Chef De Roy is ook de fiere bezitter van zowel een rode Michelin ster als een groene ster. “Om aan te tonen dat je wel degelijk creatief kan zijn met groenten, serveren wij steeds 100% vegetarische hapjes en minstens 1 volledig vegetarisch gerecht in onze menu’s. Eén op vijf van onze gasten opteert ook voor een volledig vegetarisch menu”, aldus Kris De Roy.

### **MET DE EIGEN MOESTUIN NAAR DE GROENE TOP**

Opgegroeid met een klassieke Franse keuken trad Kris De Roy in 1999 in dienst als werknemer in het Hofke van Bazel, destijds opgestart door de Venetiaanse zakenvrouw Gina Miurin.

De multi-functionaliteit, de ruimte en het vele groen dat het Hofke van Bazel kan aanbieden, gelegen in de schaduw van de kerk van het lieflijke dorpje dat Bazel toch wel is, is uniek zonder meer.

Een gevoel van rust en groen overvalt je ook bij het betreden van de eigen moestuin, een stuk restperceel op wandelafstand van het restaurant dat Kris De Roy bij de Vlaamse Waterweg ter beschikking stelt. Het restperceel grenst aan de polders van Kruibeke, die onlangs werden uitgeroepen tot nationaal park.

“Het nationaal park is 680 ha groot, en een toeristische trekpleister voor fietsers en wandelaars. Hier kom je geen auto tegen. Ik noem het wel eens het nieuwe Zwin... We zijn de Vlaamse Waterweg en de gemeente dan ook dankbaar dat wij dankzij hen onze droom van een eigen moestuin hebben kunnen realiseren. We kunnen ook rondleidingen geven voor groepjes van 6 tot 8 liefhebbers”.

In zijn moestuin ontfermt Kris De Roy zich over een 50tal verschillende groenten, een 120tal eetbare bloemen en een kruidenarsenaal van liefst 6.000 m<sup>2</sup>.

“Vooral de jeugd is vergeten dat een groente zoals bijvoorbeeld tomaat ettelijke mogelijkheden biedt, in verschillende formaten en smaken; dat uit ik ook in het recept verderop in dit artikel.

Het dagelijks knippen en plukken in de moestuin maakt ook een

*Élu Meilleur Restaurant de Légumes de Flandre en 2017-2018, le restaurant Hofke van Bazel est au sommet du végétarisme de notre pays. Le chef De Roy est également le fier détenteur d'une étoile rouge et d'une étoile verte Michelin. « Pour prouver que l'on peut en effet être créatif avec les légumes, nous servons toujours des amuse-bouche 100% végétariens et au moins un plat entièrement végétarien dans nos menus. Un client sur cinq opte également pour le menu entièrement végétarien », déclare Kris De Roy.*

### **SON PROPRE POTAGER LE HISSE AU SOMMET DU VÉGÉTARISME**

*Bercé dès son enfance par la cuisine française classique, Kris De Roy a rejoint la brigade du Hofke van Bazel en 1999, fondé à l'époque par la femme d'affaires vénitienne Gina Miurin.*

*La multifonctionnalité, l'espace et l'abondance de verdure qu'offre le Hofke van Bazel, situé à l'ombre de l'église du charmant village qu'est Bazel, sont assurément uniques.*

*Un sentiment de paix et de verdure vous envahit également lorsque vous entrez dans le potager, une parcelle de terrain située à quelques pas du restaurant de Kris De Roy que le Vlaamse Waterweg met à sa disposition. La parcelle borde les polders de Kruibeke, qui ont récemment été déclarés parc national.*

*« Le parc national s'étend sur une superficie de 680 ha, et est une attraction touristique pour les cyclistes et les randonneurs. Ici, vous ne rencontrez pas de voiture. Je le nomme parfois le nouveau Zwin... Nous sommes donc reconnaissants au Vlaamse Waterweg et à la commune de nous avoir permis de réaliser notre rêve de posséder notre propre jardin potager. Nous pouvons également organiser des visites guidées pour des groupes de 6 à 8 passionnés ».*

*Dans son jardin potager Kris De Roy prend soin d'une cinquantaine de légumes différents, de quelque 120 fleurs comestibles et d'un arsenal d'herbes aromatiques couvrant pas moins de 6.000 m<sup>2</sup>.*

*« Les jeunes particulièrement, ont oublié qu'un légume comme la tomate par exemple offre d'innombrables possibilités, en divers formats et saveurs ; je le souligne dans la recette qui suit dans cet article.*





enorm verschil in kwaliteit. Hierin dagelijks werken geeft me ook energie; eigenlijk word ik er vrolijk van. Alles wat met groenten, bloemen en kruiden te maken heeft, is trouwens een leerproces van jaren. Een moestuin “leeft” ook enorm, en ligt er elk jaar ook op een andere manier bij.

Wist je overigens dat er zeker 50 verschillende technieken bestaan om met groenten te werken? Je merkt ook dat de “oude” technieken om met groenten te werken, terug trendy zijn geworden: zoetzuur inleggen, fermenteren enz. De hotelscholen zouden hier meer aandacht aan moeten besteden”.

Michelin reikte het Hofke van Bazel meteen, vanaf de opstart in 2020 van deze award, een groene ster uit. Mastercook Kris De Roy mag zich dan ook de fiere eigenaar noemen van zowel een rode als een groene ster. Bij We're Smart World, het “groene” marketing programma van eigenaar Frank Fol, behaalde het Hofke van Bazel de maximumscore van 5 radijnen, de quotering bij Gault&Millau bedraagt 15 op 20.

“Daarnaast zijn wij, als één van de weinige Belgische huizen, ook lid van de Alliance Gastronomique, een fantastische Nederlandse club die zich de oudste gastronomische vereniging van Nederland mag noemen”.

### Hoe zie je de toekomst van de topgastronomie in ons land?

“De mensen willen vooral een niet te zware keuken en gaan ook veel bewuster eten. De impact van CO<sub>2</sub>, de klimaatverandering...het houdt de mensen bezig, en wij zijn er via onze moestuin al vele jaren mee bezig. Onze gasten appreciëren het ook dat we ons steentje aan een beter milieu bijdragen, en dat we zoveel mogelijk met lokale leveranciers proberen te werken”.

*La taille et la cueillette quotidiennes dans le jardin potager font également une énorme différence en termes de qualité. Ce travail quotidien me donne aussi de l'énergie ; en fait, il me rend joyeux. Tout ce qui concerne les légumes, les fleurs et les herbes est un processus d'apprentissage qui dure des années. Un jardin potager 'vit' énormément et est différent chaque année.*

*Saviez-vous d'ailleurs qu'il existe au moins 50 techniques différentes pour travailler les légumes ? On remarque également que les 'vieilles' techniques de travail des légumes sont redevenues trendy : saumurage, fermentation, etc. Les écoles hôtelières devraient y prêter plus d'attention ».*

*Dès le lancement de cette distinction en 2020, Michelin a immédiatement décerné une étoile verte au Hofke van Bazel. Le Mastercook Kris De Roy peut donc s'enorgueillir de posséder à la fois une étoile rouge et une étoile verte. Dans le cadre de We're Smart World, le programme de marketing 'vert' du propriétaire Frank Fol, le Hofke van Bazel a obtenu la note maximale de 5 radis, tandis que le Gault&Millau lui attribue une note de 15 sur 20.*

*« En outre, en tant qu'une des rares maisons belges, nous sommes également membres de l'Alliance Gastronomique, un fantastique club néerlandais qui peut se targuer d'être la plus ancienne association gastronomique des Pays-Bas. »*

### Comment voyez-vous l'avenir de la haute gastronomie dans notre pays ?

*« Les gens veulent surtout une cuisine qui ne soit pas trop lourde et ils mangent aussi de manière beaucoup plus consciente. L'impact du CO<sub>2</sub>, le changement climatique... tout cela occupe les gens, et nous y travaillons depuis de nombreuses années par le biais de notre potager. Nos clients apprécient également le fait que nous agissions en faveur d'un meilleur environnement et que nous essayions de travailler autant que possible avec des fournisseurs locaux. »* →

#### HOFKE VAN BAZEL

Koningin Astridplein 11, 9150 Bazel  
T: +32 (0)3/744.11.40  
[www.hofkevanbazel.be](http://www.hofkevanbazel.be)



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM





push-up

## TARTELETTE RODE BIET

crème rode biet BBQ / gelei rode biet / crème Comté kaas

## TARTELETTE DE BETTERAVE ROUGE

crème de betterave rouge BBQ / gelée de betterave rouge / crème de fromage Comté

### Ingrediënten voor 4 personen

1 kg rode biet / 50 g Comté kaas / 125 g melk / 1,75 g kappa /  
2 g gellan / 75 g boter / 75 g gemalen Comté kaas /  
12,5 g maïzena / 90 g bloem / Snuifje zout / 1 ei /  
20 g rode bietpoeder / 0,5 dl cabernet sauvignon azijn

### Bereidingswijze

Was en kook de rode biet in gezouten water halfgaar, hou 2 rode bieten apart rauw. Gaar de gekookte rode biet verder met schil op de BBQ tot deze volledig gaar is. Pel en draai tot een gladde crème, kruid met peper en zeezout. Schil de overige 2 rode bieten en snij enkele dunne plakjes en maak enkele parels en leg zoet-zuur in.

Sap en zeef alle parures.

Voor de gelei 2dl sap rode. Kook de biet op met gellan en de cabernet sauvignon azijn.

Voor het tartelette deeg. Meng alles kort en best een dag op voorhand. Rol de dag nadien uit en bak 6/7 minuten af op 180°C.

Voor de crème van Comté kaas. Kook de melk op met gemalen Comté kaas en kappa. Na het opkoken, stort uit en laat opstijven. Draai daarna glad en zeef.

### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de betteraves rouges / 50 g de fromage Comté / 125 g de lait /  
1,75 g de kappa / 2 g de gellan / 75 g de beurre / 75 g de Comté râpé /  
12,5 g de maïzena / 90 g de farine / 1 pincée de sel / 1 œuf / 20 g de  
poudre de betterave rouge / 0,5 dl de vinaigre de cabernet sauvignon

### Méthode de préparation

Lavez et faites mi-cuire les betteraves rouges dans de l'eau salée, réservez 2 betteraves rouges crues à part. Poursuivez et finalisez la cuisson des betteraves rouges cuites avec peau au BBQ. Ensuite, épluchez-les et réduisez-les en une crème onctueuse, assaisonnez de sel et de poivre. Épluchez les 2 betteraves rouges crues restantes et coupez-en quelques tranches, découpez quelques perles à l'aide d'une parisienne et faites mariner le tout dans une préparation aigre-douce.

Extrayez le jus de toutes les parures et tamisez.

Pour la gelée, portez à ébullition 2 dl de jus de betterave rouge avec le gellan et le vinaigre de cabernet sauvignon.

Pour l'appareil de tartelette. Mélangez le tout de préférence la veille. Déroulez le lendemain et faites cuire 6/7 min à 180°C.

Pour la crème de Comté. Portez le lait à ébullition avec le Comté râpé et du kappa. Lorsqu'il bout, déversez sur une plaque et laissez figer. Ensuite, mixez jusqu'à obtention d'une structure lisse et tamisez.







## LEVE DE TOMAAT

gekonfijte ananastomaat / gemarineerde & krenten datterini-tomaat /  
Crème tomaat / bouillon tomaat

## VIVE LA TOMATE

tomate ananas confite / raisins de tomate datterini et marinées /  
crème de tomate / bouillon de tomate

### Ingrediënten

8 ananastomaat / 12 rode datterini tomaat / 1 sjalot /  
12 gele datterini tomaat / 1 stengel citroengras /  
1 limoenblad / 20 g gember / 1 chilipeper / Tijm / Laurier /  
Look / 12 Citrus afrikaantjes bloem en 8 blaadjes /  
Olijfolie / Rozemarijn / 12 blaadjes paarse basilicum /  
125 ml druivenpitolie / 125 ml olijfolie / 1 bot basilicum

### Bereiding

Emondeer de tomaten. Snij deze in vier gelijke schijven en behoud alle resten voor de compote.

Snij voor de compote de sjalot fijn en stooft deze aan in beetje olijfolie. Voeg een snuifje suiker toe en ook de aromaten (gember, citroengras, limoenblad, tijm en laurier). Laat dit rustig stoven op laag vuur tot dit een mooie compote is. Verwijder eerst alle aromaten en hak fijn. Konfijt de schijven tomaat in de oven met olijfolie, peper van de molen, snuifje suiker, teentje look, tijm, laurier en rozemarijn, ongeveer 2 a 3 u op 80°C.

Emondeer de datterini tomaatjes en marineer deze 2 u in balsamico. De rode in donkere balsamico, de gele in witte balsamico. Droog daarna de gele datterini tomaatjes 2u in de oven op 80°C.

Voor de olie, pluk de basilicum en mix op 70°C stand 7 voor 7 minuten

Dresseer zoals op foto.

### Ingrédients

8 tomates ananas / 12 tomates datterini rouges / 1 échalote /  
12 tomates datterini jaunes / 1 tige de sereh / 1 feuille de citron vert /  
20 g de gingembre / 1 chili / Thym / Laurier / Ail /  
Huile d'olive / Romarin / 12 fleurs de souci et 8 feuilles /  
12 feuilles de basilic violet / 125 ml d'huile de pépins de raisin /  
125 ml d'huile d'olive / 1 botte de basilic

### Préparation

Emondez les tomates. Coupez-les en 4 tranches égales et réservez le reste pour la compote.

Pour la compote, émincez les échalotes et saisissez-les dans un filet d'huile d'olive, ajoutez une pincée de sucre ainsi que les aromates (gingembre, sereh, feuille de citron vert, thym et laurier). Laissez étuver à feu doux jusqu'à obtention d'une belle compote. Retirez d'abord tous les aromates et hachez finement. Faites confire les tranches de tomate au four avec de l'huile d'olive, du poivre du moulin, une pincée de sucre, une gousse d'ail, du thym, du laurier et du romarin pendant environ 2 à 3 h à 80°C.

Emondez les tomates datterini et faites-les mariner pendant 2 h dans du vinaigre balsamique. Les rouges dans un vinaigre balsamique foncé, les jaunes dans un vinaigre balsamique blanc. Faites ensuite sécher les tomates datterini jaunes pendant 2 h au four à 80°C.

Pour l'huile, effeuillez le basilic et mixez à 70°, position 7 pendant 7 min.

Dressez comme sur la photo.





## GEMARINEERDE TONIJN

avococrème / komkommer / salade wakame / krokante furikake / Tomasu soja

## THON MARINÉ

crème d'avocat / concombres / salade wakame / furikake croquante / soja Tomasu

### Ingrediënten

300 g mooi schijf tonijn / 40 g furikake / 2 vellen filodeeg / 1 eiwit / 1 avocado / 4 blaadjes koriander / 4 blaadjes munt / 1 limoen / peper en zeezout / 80 g wakame salade / ½ komkommer / 8 paarse borage bloem / 8 witte borage bloem / 8 Chinese bieslookbloem

### Bereidingswijze

Bak de tonijn zeer kort maar krachtig aan in wat druivenpitolie. Marineer deze met de Tomasu soja, laat afkoelen en snij daarna in 4 gelijke stukken. Marineer nogmaals met de soja.

Mix het vruchtvlies van de avocado met de koriander, munt, peper en zout en vruchtvlies van de limoen. Zeef en bewaar koel.

Voor de krokante, wrijf deze in met losgeklopt eiwit, leg 2 vellen op elkaar en wrijf terug in met eiwit, strooi er dan de furikake op, snij in mooie rechthoeken en bak af tussen bakpapier op 160°C ongeveer 8 min. Controleer of deze krokant zijn. Bak anders enkele minuten extra.

Schil de komkommer en snij deze in dunne plakken. Snij een deel in fijne brunoise en leg dit in zoet zuur, rol ook enkele plakjes op.

Snij enkele zilveruitjes in twee en brand deze even af.

Dresseer zoals foto en serveer er nog wat apart soja bij.

### Ingrédients

Une tranche de 300 g de thon de qualité / 40 g de furikake / 2 feuilles de pâte filo / 1 blanc d'œuf / 1 avocat / 1 citron vert / 4 feuilles de coriandre / 4 feuilles de menthe / ½ concombre / poivre et sel de mer / 80 g de salade wakame / 8 fleurs de bourrache blanche / 8 fleurs de bourrache violette / 8 fleurs de ciboulette chinoise

### Méthode de préparation

Faites très brièvement mais fermement cuire le thon dans un filet d'huile de pépins de raisin. Faites-le ensuite mariner avec le soja Tomasu, laissez refroidir, coupez en 4 parties égales. Faites à nouveau mariner avec le soja.

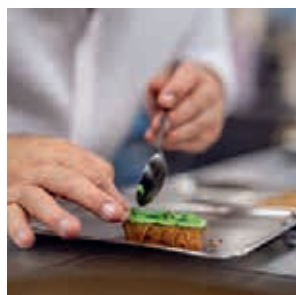
Mixez la chair de l'avocat avec la coriandre, la menthe, le poivre et le sel et la chair du citron vert. Tamisez et réservez au frais.

Pour le croquant. Badigeonnez celui-ci de blanc d'œuf battu. Disposez deux tranches l'une sur l'autre et badigeonnez à nouveau de blanc d'œuf. Parsemez de furikake, coupez en jolis carrés et faites cuire entre deux feuilles de cuisson à 160°C pendant environ 8 min. Vérifiez s'ils sont croquants. Sinon, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Pelez le concombre et coupez-le en fines tranches. Coupez-en une partie en fine brunoise et faites-la mariner dans une préparation aigre-douce, roulez également quelques tranches.

Coupez quelques oignons grelots en deux et brûlez-les.

Dressez comme sur la photo et servez avec un peu de soja supplémentaire.





**Ontdek in uw magazine ook de interviews van:**  
***Découvrez aussi dans votre magazine les interviews de :***



**Werner Loens**  
Michelin



**Kris De Roy**  
Hofke van Bazel



**Joke Michiel**  
Souvenir Gent



**Eddy & Arnaud Münster**  
Wine in the City



**Edward Martin**  
Ferme Mont Saint-Jean



**Benoît Neusy**  
L'Impératif Eole