

Horeca Revue (nl)

01.05.2008

Circulation: 18737

e8220

Page: 10+12

769

Horeca Revue

Trends in keukendesign

AUTEUR: FRANCOIS PIERSSENS

Twee nieuwe realisaties qua keuken in zeer verschillende hotels, hebben alvast één ding gemeen: het zijn open keukens. "Er is hoe langer hoe meer de tendens om bewust in te spelen op een interactie met de klanten" zegt Rob Bouman, gedelegeerd bestuurder van Leventi Cooking & Baking Systems België. "Ze zorgen niet alleen een beter contact tussen de keukenchef en de klant, maar dragen er eveneens toe bij dat er op een uiterst eerlijke en zuivere manier in de keuken wordt gewerkt". De gebruiker zit dus op de eerste rij om te volgen hoe alles wordt bereid en krijgt op die manier ook de nodige dosis entertainment.



SmoodS

Dit is de naam van het nieuwe restaurant dat zopas werd geopend in het hotel aan de Brusselse Koningstraat. Het hotel wisselde in de loop der jaren ettelijke keren van eigenaar en van naam (o.a. Royale Mercure) en onderging nu als hotel Bloom! een volledige en kleurrijke gedaantewisseling. Niet alleen de lobby en de kamers, maar ook het restaurant en de bar kregen een verrassend nieuw concept. De naam van het restaurant slaat zowel op het Engelse woord voor sfeer, stemming als op dat van aangenaam, vloeiend, probleemloos, soepel en ritmisch. "SmoodS is een gezellige, stijlvolle en tegelijkertijd hippe woonkamer. Het is een comfortabele en stimulerende ruimte, waar je op ieder moment van de dag kunt binnenlopen en gaan zitten. Het decor doet anders dan anders aan, maar roept tegelijkertijd ook een vertrouwd gevoel op." Het decor van het restaurant bestaat uit zeven verschillende zones die rond een centrale bar werden gecreëerd. Iedere zone wordt getypeerd door bepaalde kleuren, voorwerpen en zitgelegenheden. "In SmoodS kies je voor het sfeer-eiland dat bij je stemming past en waar je kan blijven zitten om iets te eten en te drinken. Of waar je gewoon lekker onderuit kan zakken voor een perfect relax moment en luisteren naar de muziek van de resident DJ Cosy Mozy". Xavier Bernes (die ervaring opdeed als keukenchef "protocol" bij de Europese Raad) leidt het keukenteam. "Het is een concept dat werd uitgedacht om lang mee te gaan in de tijd en het toch mogelijk maakt om in te spelen op alle mogelijke nieuwe trends" stelt Olivier Michils (Kitchen Cabinet in Hasselt). "In het fornuis hebben we een teppanyaki plaat, een warmhoudplaat voor de sauzen en een grill voorzien en in de keuken staat ook een kleine combisteamer. Er is een kleine friteuse voor de verse frietjes bij de klassieke hamburger, maar ze wordt ook gebruikt voor bvb. polentafrietten. We zijn zeer flexibel: de producten die we gebruiken bereiden we zo puur mogelijk. Ze hebben dus enkel een kleine,

lichte bewerking nodig. De keuken is gebaseerd op seizoensgebonden, verse ingrediënten. Het is het opzet geweest om zowel in de afwerking als in de mise-en-place zo puur mogelijk te werken. En ook als de service in volle gang is, moet alles zo proper mogelijk blijven. Daarom zie je in deze keuken geen batterij potten en pannen of geen bonte verzameling van allerlei flessen olie en potjes met kruiden. We werken met een klassiek fornuis op gas (Rubbens). Omwille van het comfort van het keukenteam en om geen overlast te scheppen voor de klanten, hebben we enorm geïnvesteerd in de luchtafzuiging (DeKobra). Dankzij de enorme, grote afzuigcapaciteit, is er geen lawaai, geen geurhinder en geen hitteontwikkeling". De gerechten op de menukaart en het dagdagelijks wisselend aanbod (een visgerecht en een vegetarische schotel) kunnen zowel worden bereid in een kleine versie (9 Euro) of in een grote (18 Euro). Op de menukaart staan er enkele specialiteiten (Chef's Prides) als bvb. "ganzenlever met een laagje 24 karaat goud, gegrilde avocado en pompelmoes" en "bruschetta van duif en witte worst met tapenade van vijg".

Carbon

De naam van zowel het hotel als het restaurant en de wine-bar, verwijzen uiteraard naar de steenkolen die in Genk en omstreken werden gedolven. Het hoeft dus niet te verwonderen dat de keukenuitvoering werd uitgevoerd in blinkende, zwarte glasmozaïektegeltjes en dat er in het decor van dit Design Hotel zeer donkere stenen werden gebruikt, naast hout en staalplaten. Om de het strenge, strakke effect van het designinterieur te milderen, werd geopteerd om het plafond van het restaurant en de wine-bar uit te voeren in een bonte puzzel van zeer verschillende Marokkaanse cementtegels. "De idee van onze menukaart is een Limburgse variant op de Spaanse tapa's. Met de verschillende voorgerechten kunnen de gasten bvb. een heel degustatiemenu samenstellen. Waar mogelijk proberen we streekgebonden produc-



INRICHTING

ten te gebruiken" zegt Christoph Pouls, F & B manager van de groep (Different hotels). Zo staan er o.a. Maaslandse asperges en een gegrilde kotelet van Limburgs varken op de kaart. "Maar we opteren net zo goed voor lamsvlees uit Sisteron. Van zodra een product een label heeft of streekgebonden is, zijn we er in geïnteresseerd. Voor de hapjes die we serveren in de wine-bar, gaan we verder in de wereld: hier serveren we ook sushi en sashimi. Maar het kan



© Hugo Thomaassen



© Hugo Thomaassen

Oorspronkelijk wilden we het fornuis aan de kant van de gasten opstellen, maar we vreesden dat dit toch een beetje te rommelig zou worden. We wilden wel een zo open mogelijke keuken, maar ik denk dat sommige gasten toch niet echt willen zien hoe een levende kreeft wordt gekookt. Dat is misschien

net zo goed een portie Belgische Gandaham zijn die à la minute voor de ogen van de klant wordt afgesneden met onze antieke Berkel snijmachine". Ook in het restaurantconcept van Carbon werd gekozen voor een volledig open keuken. "Je ziet deze trend meer en meer. De keuken moet niet langer meer worden weggestoken in een achterhoekje van het restaurant of het hotel. Een keuken mag nu worden gezien. Daar hebben ook in dit hotel op ingespeeld: alles is zichtbaar. Hier hoeft je niet door een klein venstertje te gluren of via een spiegel te observeren. De keuken van Carbon is heel visueel aanwezig, niet alleen van het restaurant zelf, maar ook vanaf de mezzanine kunnen de hotelgasten alles observeren. Als je daar een uur zou blijven zitten, dan krijg je bij wijze van spreken de beste kookcursus die je je maar kan voorstellen". De apparatuur van de keuken is uiteraard aan de situatie aangepast. "In een keuken van dit kaliber, is het omwille van de capaciteit die er wordt gedraaid niet aan te raden om met een gasfornuis te werken. Er zijn niet alleen de 72 zijes in het restaurant, maar de keuken produceert ook voor de roomservice, de wine-bar en de klanten van de wellness. Een te grote ontwikkeling van warmte zou een probleem zijn voor het keukenteam als voor de gasten in het restaurant. We hebben dus gekozen voor een inductiefornuis van Leventi. Dat heeft vier inductievelen met telkens vier afzonderlijk regelbare kookzones.

toch een stapje te ver. Omwille van de beperkte breedte van de keuken hebben we het fornuis uiteindelijk tegen de muur geplaatst. Onder het fornuis zitten 2 warmhoudlades (cook & hold), één voor vis en één waar vlees op perfecte temperatuur kan rusten. Verder zijn er in de warme bereidingskeuken een salamander, een plancha, een pastakoker en een kleine friteuze. Onder de gekoelde werktuig (met een zwart marmeren blad) zijn koelladen en koelkastjes met een klassieke deur. Omdat de productie zich niet beperkt tot de restaurantgasten en omwille van het groot aantal verschillende bereidingen, hebben we aan de kant van het publiek een vrij grote doorgeeftafel (tweemaal twee meter), waarvan de warmte goed kan worden geregeld. Voor de luchtafzuiging hebben we beroep gedaan op een gespecialiseerde luchtarchitect die de hele installatie van het hotel heeft berekend en uitgewerkt. De dampkap in de keuken vormde een hele uitdaging, omdat we de afgezogen lucht niet direct konden afvoeren. Ze wordt nu uitgeblazen via de binnentuin van het hotel. Daarom is ze niet alleen uitgerust met een speciale geurfilter, maar ook met UV licht dat de vetten in de dampkap afbreekt. Tijdens de maand dat we al operationeel zijn, hebben we niet het minste probleem gehad met geurhinder. We werken ook met een Combimat Mastermind oven van Leventi, omdat die heel eenvoudig te bedienen is tijdens de service in een open keuken".