

L'EVEIL DES SENS

EEN MEDITERRANE KEUKEN
ZONDER GROENTEN IS NEP

DE PRODUCTKEUKEN VAN LAURY ZIOUI WORDT NIET ALLEEN IN EIGEN STREEK GELAUWERD MAAR OOK VER DAARBUITEN. GROENTEN HEBBEN ALTIJD EEN BELANGRIJKE ROL GESPEELD IN ZIJN GERECHTEN. HIJ HAALT ZE UIT ZIJN EIGEN MOESTUIN OF KOOPT ZE BIJ BIOLOGISCHE TELERS UIT DE REGIO.



Heb je altijd belangstelling gehad voor groenten in je gerechten?

Laury Zioui: "Mijn keuken is altijd een groentekeuken geweest. Al van toen ik hier van start ging. De mediterrane keuken is bij voorbaat een groentekeuken en bij mij is dat niet anders. Mediterrane gerechten zonder groenten zijn nep. We hebben een eigen moestuin aan het restaurant die wordt beheerd door een Italiaanse tuinman. Het is uiteraard een mediterrane moestuin waar we heel mooie tomaten, aubergines, courgettes kweken. Vier keer per jaar komt François Couplan bij ons op bezoek. Hij is een specialist in wilde planten en kruiden die hij over de hele wereld heeft bestudeerd en auteur van al meer dan 50 boeken. Hij adviseert beroemde chefs als Marc Veyrat, Jean-Georges Vongerichten en ook mijn collega Christophe Hardiquet van Bon Bon. Ik volg cursus bij Couplan en hij geeft ons advies over onze teelt. Christophe en ook Arabelle Meirlaen zie ik regelmatig. We wisselen onze ervaringen over onze groentetuin uit en koken wel eens samen. Bovendien zitten we hier in een gezegende streek waar mooie producten worden gekweekt. Vele telers kweken biologisch. Bij hen vind ik verschillende variëteiten tomaten, salades en aromatische kruiden zoals citroenkruid, een kruid waar ik heel graag mee werk. Een deel van mijn groenten, een grote variëteit aardappelen en in de zomer aardbeien, frambozen en ander klein fruit haal ik bij de Ferme du Maustitchi, een bio boerderij, op 10 km van het restaurant. Ik moet echt geen moeite doen om in de regio rond Charleroi fantastische producten te vinden."

Wat zijn je favoriete groenten?

Laury Zioui: "Daar moet ik niet over twijfelen, artisjok en asperges. Ik geef artisjokken bij duif, tarbot, Bresse kip. Mocht het kunnen dan serveer ik ze bij alles. De beste bereiding is de artisjok koken in water met wat bloem en citroen, een 'blanc' zoals we dat in kokstermen zeggen en vervolgens al dente garen in olijfolie. Of de

gekookte blaadjes even opwarmen in wat boter, kruiden met peper en zout en dan een geutje chardonnay azijn erbij. Dat geeft de artisjok een bijzondere smaak. In het voorjaar, als onze asperges nog niet volgroeid zijn, koop ik asperges uit de Roussillon. Ik heb een leverancier die ze in de Parijse vroegmarkt van Rungis voor me haalt. Een van de populaire bereidingen in mijn restaurant is king krab met asperges en een sorbet met wasabi. Ik blancheer de asperges 1 minuut en stoof ze vervolgens aan in wat boter om ze licht te bruinen en de smaak te verstevigen. Daarbij serveer ik onder meer een mousseline van broccoli, daikon, kerstomaatjes geblancheerd in water met azijn en de king krab erbij. Een van de gerechten die standvastig op mijn kaart staat, is de tajine met kreeft, kalfszwezeriken en groenten. Ik verwerk er altijd op zijn minst 15 groenten in die variëren volgens het seizoen. In de winter zijn rapen, bieten en knolselder favoriet. Bietjes gegaard in zoutkorst vind ik hemels of in de oven gepofte knolselder. De smaak is pure magie.

Ik maak ook desserts met groenten. Zoals rode biet met aardbeien en frambozen. Of venkel gekonfijt met honing, venkelchips en een sorbet. Om maar te illustreren dat je met groenten alle kanten uit kunt. "