

Op zoek naar groenten in....

Het was een totale schok toen Eleven Madison Park, als één van de beste restaurants ter wereld, besloot om een totaal plantaardige keuken te gaan voeren. Frank Fol, de groentechef bij uitstek en Emile van der Staak, de meest progressieve groentechef die we kennen, togen naar New York om niet alleen Daniel Humm aan het werk te zien, maar vooral ook het plant based firmament in de Big Apple te verkennen. Een interview met beide heren volgt.

New York



Wat was de insteek waarmee jullie naar New York togen?

FRANK: "Uiteraard wilde ik graag de restaurants die in de We're Smart Gids staan bezoeken, maar we wilden ook nieuwe hotspots ontdekken. Ik wilde de We're Smart Future Award persoonlijk overhandigen aan Dominique Roy, de keukenchef van Eleven Madison Park."

EMILE: "Toen Daniel Humm besloot om totaal plant based te gaan werken, ging er een schok door de mondiale gastronomie. Graag wilde ik met eigen ogen ervaren hoe dat in de praktijk uitpakt. Normaliter maak ik dit soort reizen niet om ergens te gaan eten, maar dit was zo wereldschokkend dat ik de gelegenheid moest aangrijpen. Als je naar de ontwikkelingen in de gastronomie kijkt, zie je dat plant based koken een plek begint te krijgen. Dat een wereldberoemd restaurant, behorend tot de beste ter wereld, dit doet, heb ik 20 jaar geleden al voorspeld, maar zeker niet zo snel. Dit is pure evolutie! Dat Daniel Humm dit doet schept hoge verwachtingen, het kan niet anders dan lekker eten opleveren."

Waarom werd deze ommezwaai gemaakt?

FRANK: "Ze waren al redelijk plant based, ongeveer voor 80%. Ze hebben 5 radijnen in onze gids. In Californië is plant based koken al veel verder geïntroduceerd en New York wilde uiteraard niet achterblijven. Die laatste stap was uiteindelijk gewoon een kwestie van tijd. Als ze nu de reserveringen openzetten, zit het restaurant binnen no time helemaal vol. New York is een metropool en de hele wereld komt er samen. De stad was klaar voor deze culinaire revolutie. Alle parameters waren aanwezig om de stap te zetten en ik denk dat We're Smart er ook aan heeft bijgedragen."

Zijn er als chef gezamenlijke principes te ontdekken waarom ze deze richting gekozen hebben?

EMILE: "Jazeker wel. Daniel Humm wist het in een interview duidelijk te verwoorden door te zeggen dat het huidige voedsel-systeem gewoon niet meer voldoet en niet meer past in deze tijd."

Daar kan ik me uiteraard heel goed bij aansluiten. Dat zijn de sterkste argumenten die je maar kunt hebben. Bij mij groeide dit besef over de jaren. De stapel rapporten die ons met de neus op de feiten drukt, groeit bijna dagelijks. Ons voedselsysteem is een van de grootste aanjagers van de klimaatopwarming. Maar gelukkig is er een smakelijk en gezond alternatief."

Hoe schatten jullie de positie in van een plant based keuken in New York?

FRANK: "Er moet daar uiteraard nog wel wat gebeuren. Die stap staat voor veel keukens nog in de kinderschoenen. Als je op grote schaal gaat kijken, is er veel plant based, maar gastronomisch is het nog minimaal. Met Eleven Madison Park, Le Pavillon van Daniel Boulud en ABCV van Jean Georges Vongerichten hebben we in elk geval de besten bezocht. Dan Barber's Family Meal in New York hebben we eveneens bezocht en die moeten we zeker verder opvolgen. Verder zijn er zaken als Dirty Candy die nog moeten doorontwikkelen."

Is plant based een echt volwassen stroming in New York?

EMILE: "Specifiek in New York is het volledig geaccepteerd. New York is een metropool en zeer Europees georiënteerd wat maakt dat ze progressief over eten denken. Dat zorgt ervoor dat New York, net zoals bijvoorbeeld Tel Aviv, hoog op mijn lijstje staat op het gebied van plant based eten. De evolutie van deze keukens zit hem nog in vakinhoudelijke doorontwikkeling en creativiteit. Getalenteerde chefs moeten daarmee aan de slag en verbreden zo de mogelijkheden als het gaat om koken met planten."

FRANK: "Mij charmeerde ABCV waar de volledige 'denk groenten denk fruit-filosofie' wordt doorgevoerd. Nog niet zo verfijnd wellicht, maar wel met overtuiging. Je ziet er een jong publiek en de toekomst wordt verzekerd. Het is ook zeer betaalbaar. Loring Place is ook zo'n voorbeeld van betaalbaar, creatief betaalbaar eten. Alles op smaak en zeer aansprekend bij veel gasten."



Dominique Roy en Frank Fol





Vergelijk Europa eens met New York

EMILE: "Eleven Madison Park is zeker niet exemplarisch voor het totale aanbod van fine dining restaurants in New York. Het is een pionier. Europa loopt voorop als het gaat om plant based fine dining. Denk daarbij aan zaken zoals Joia, Cookies & Cream, Seven Swans in Frankfurt, Ona in Frankrijk, Magdalena in Zwitserland en Tian in Wenen die zorgen dat plant based in Europa een bredere beweging is. Dat is deels cultuur bepaald. In Europa gaan we in de regel bewuster om met voeding en ligt de vleesconsumptie lager. Het aanbod aan gezond eten is met name in de armere gebieden in Amerika nog altijd zeer beperkt."

FRANK: "Michelle Obama heeft jaren geleden gezond eten en het eten van groenten onder de aandacht gebracht waardoor je al verbetering ziet. Veel chefs werken vanuit hun eigen tuin. Het verhaal van Daniel Humm is daar een verlengstuk van. Wat ook speelt is de sociale ongelijkheid in New York waardoor in veel wijken geen gezonde voeding voorhanden is. Dat is een kloof die nog overwonnen moet worden."

Hoe beïnvloedt de beslissing van Daniel Humm de rest van Amerika?

FRANK: "De boodschap is zeer sterk en zeer internationaal. Het aantal restaurants neemt mondiaal toe. Dat het restaurant de hoogste onderscheiding heeft, zorgt ervoor dat de media er bovenop springt en de golf in beweging blijft. De rest van Amerika zal volgen, daar ben ik van overtuigd, maar hoe snel dit kan gaan is moeilijk te voorspellen."

Wat is het meest bijgebleven?

EMILE: "Plant based is breed en er is een groot aanbod. Maar, met name in de upscale sector, blijft fine dining nog een beetje achter."

FRANK: "Er zijn al grote namen zoals Daniel Boulud die hun kaart door groenten laten inspireren. Dat zijn chefs die klassiek geschoold zijn, maar de stroming wel omarmen. Dat is een grote stap vooruit. Het cliënteel vraagt er naar en verwacht dat de chefs het aanbieden en dat er verdieping komt in techniek en bereiding. Bij Vongerichten hebben ze zelfs een chef die specifiek is aangetrokken om de ontwikkelingen te doen voor alle Vongerichten restaurants"

Trend of Toekomst?

EMILE: "Zeker geen vluchtige trend! Chefs kiezen dit pad uit overtuiging en zijn intrinsiek gemotiveerd, wat de basis is voor de lange termijn. We kunnen met de planeet alleen maar deze richting uit. Keuzes maken op het gebied van duurzaamheid wordt naast goede sauzen en cuissons een belangrijk onderdeel in de keuken van de toekomst."

FRANK: "Het is evolutie. In België alleen al is er vorig jaar 8% minder vlees gegeten. Het massa-vlees moeten we verminderen en dan gebeuren er zaken die goed zijn voor onze planeet."

Inspiratie?

EMILE: "Wat me echt is bijgebleven was de ervaring bij Estela. Daar werden alle bereidingen à la minute gedaan. Dit heeft me doen nadenken over de bereidingen in ons restaurant. Elk gerecht





werd op het juiste moment geserveerd zodat het de juiste energie en intensiteit had. Dat was waanzinnig en knap."

FRANK: "Door je onder te dompelen in New York krijg je voeling met de stad en de gastronomie. Die energie hebben we meegenomen naar huis en blijft een warme herinnering. De tijd was echter te kort om nog meer te zien. Eleven Madison Park was een soort theater voor ons en naderde de perfectie, dat blijft bij."

Duiding?

EMILE: "Zakelijk zie je dat de beslissing van Daniel Humm nogal wat teweeg heeft gebracht. Daarom is het mooi dat ze uit overtuiging doorzetten. Als je vaktechnisch gaat kijken, is er nu al een ongelooflijke complexiteit in smaak te ontdekken waardoor er een mooie diepgang ontstaat in zijn keuken. Precies dat wat je mag verwachten van een hoogst onderscheiden restaurant. Je merkt aan alles dat de rek er nog lang niet uit is. Het talent is zo groot dat de tijd dat vanzelf verder brengt. Fermentaties waren bijvoorbeeld nog maar minimaal aanwezig om maar iets te noemen. Gerechten waren bombastisch met wat minder contrast in zuur en bitter en daardoor zeer comfortabel. Ik voelde bij het team dat ze erg uitkeken naar de toekomst om te zien wat deze manier van koken nog gaat brengen. Daniel kondigde aan dat hij zijn wereldberoemde gerechten van kreeft en eend zou omzetten naar plant based gerechten met dezelfde beleving. Een bietje is geen bietje meer bij Eleven Madison Park. Eindeloze bereidingen zorgen voor een gastronomische beleving, maar van mij mag dat. In topgastronomie bewerken we producten in zijn algemeenheid en met regelmaat zeer zwaar om een excellent resultaat te krijgen, dus waarom zou dat bij groenten niet mogen?"



Frank Fol en Neal Harden

