

# De spannende Pure Plant keuken van



# Peru





Onder leiding van Bruno Rouffaer, professor in duurzaamheid en ambassadeur van We're Smart, bezochten Frank Fol van We're Smart met enkele Radijzenchefs en wijnspecialist Andy De Brouwer, de cosmopolitische stad Lima die zich de afgelopen jaren heeft ontwikkeld tot culinaire hoofdstad van Zuid-Amerika. In de Peruaanse keuken, die gekend is voor ceviche, maakt de Pure Plant keuken een opmars. Peru heeft een klein landbouwgebied met een 5.000 km lange kustlijn. Dankzij de ideale weersomstandigheden en de wonderen der natuur biedt het land een breed gamma aan producten zoals de ontelbare soorten aardappelen, chilipepers, bonen, quinoa en maïs.

### Groenterestaurants

De keuken van het land wordt gekenmerkt door een smelting van Indiase, Spaanse en Afrikaanse gerechten, in combinatie met meer recente Aziatische invloeden. "Restaurants zoals Central, Merito, Kjolle en Clon staan al een stapje voor en zijn inspirerend voor de wereld. Ze halen hun

inspiratie uit het overgrote aanbod aan wilde producten. Chef Vergilio Martinez van Central heeft met zijn project 'Mater' een samenwerking met de lokale boeren opgestart waarbij een team op zoek gaat naar nieuwe producten. Dat maakt dat zijn keuken totaal anders is dan de keukens die we kennen. Wat hem onderscheidt is de combinatie van groenten en technieken, maar vooral zijn visie hieromtrent. De natuur is altijd visueel aanwezig op borden van klei waar kleine gerechtjes geserveerd worden op al dan niet eetbare bloemen of planten. De lepels worden gemaakt door de mensen in de bergen van gerecupeerd hout van afgevalen takken. Er wordt nagedacht over duurzaamheid. De niet-alcoholische dranken zijn fermentaties en marinades die in perfecte harmonie gaan met de gerechten. Hij behoort bij de beste restaurants van de wereld en zal een belangrijke We're Smart ambassadeur worden. Hij inspireert andere chefs met zijn kookstijl en visie over de producten." vertelt Frank. De groentekeuken is geen onderdeel van de Peruaanse tradities maar is in opbouw. "Ze hebben alle producten maar de keuken is grotendeels geïnspireerd op vis en kip. De Peruaanse gastronomie ligt momenteel in











Lima en staat open voor verandering. Kjolle, Central, Mayta, Limana en Clon bieden een groentemenu aan. In samenwerking Bruno experimenteren ze rond de plantaardige menu's. Ze gaan op zoek naar de lokale producten die het rijke achterland aanbieden." De meer traditionele restaurants blijven momenteel nog achter in hun visie, een typisch ceviche restaurant biedt bijvoorbeeld nog geen ceviche van groenten aan. Het aantal groenterestaurants blijft eerder beperkt maar in navolging van Vergilio komt er verandering bij de jonge chefs. "De oudere chefs en hun gasten zijn eerder conservatief en gaan niet uit eten voor een groentemenu. Nieuwe wijken zoals Barango en Miraflores gaan al mee in het gedachtengoed, maar weet dat het grote deel van Peruvianen slechts 200 € per maand verdienen en bij Central betaal je een menu rond 600 € per persoon. Gelukkig zijn er restaurant zoals Limanà, een opkomende ster, die goedkoper zijn." Anita Belaunda van Limanà biedt een volledig plantaardig menu en exquisite gerechten waaronder risotto, paddestoelen- en advocado-ceviche aan. Ze volgt dezelfde filosofie rond waste, recuperatie, seizoenen en lokale producten. Het is het 1ste Peruaanse restaurant dat een duurzaamheidscertificaat in ontvangst mocht nemen en ontving 4 radijsjes in de Green Smart Guide. Het fermenteren van producten behoort niet tot de Peruaanse cultuur. De natuurlijke opbrengst van het land werd jarenlang met zout gepekeld. Ze bewaren hun producten onder de grond.

Peru is rijk aan verschillende aardappelsoorten. In de gastronomische keuken wordt veel rond aardappelen bereid, zoals de pijlinktvis met een poeder van paarse aardappel en limoen en chili of aardappeldesserts. Het getuigt van respect voor het land en de omgeving.

### Peruaanse identiteit

Via de groentemenu's wil het land de Peruaanse identiteit naar buiten dragen. "Een Peruaan is heel trots op zijn keuken en wil zich daarmee onderscheiden. Dat is de reden waarom bepaalde chefs wereldwijd worden uitgenodigd. De keuken gekenmerkt door een samensmelting van Indiase, Spaanse en Afrikaanse gerechten, in combinatie met meer recente Aziatische invloeden. De Japanse invloed is in de Peruaanse keuken in de bouillons. De gastronomie kookt op basis van zijn producten op basis van tradities en overlevering. Met een aantal van de producten die ze hebben, is er niet echt een seizoen. Op basis van creativiteit en smaken wordt er gezocht naar originele combinaties. Het valt op dat de producten verse, gefermenteerd of gemarineerd geserveerd worden. Het is leuk dat ze het product op tafel zetten en er uitleg over geven. Ze zijn trots op hun producten en hun roots. Het zit in hun Dna."

Info reis Peru: [chairman@weresmartworld.com](mailto:chairman@weresmartworld.com)

