

Sterrendiner in je huiskamer

Een diner van Peter Goossens en Sergio Herman, de driesterrenchefs van Hof van Cleve en Oud Sluis, met een dessert van specialist Roger van Damme bij u thuis? Dat kan met de Mnu:Box, het eerste project van hun nieuwe 'denk- en doetank' Mnu.

VAN ONZE MEDEWERKER

MARC DECLERCQ

ANTWERPEN | Ze hebben hun moment goed gekozen. In de maand dat Sergio Herman (restaurant Oud Sluis in Sluis) en Roger van Damme (Het Gebaar, Antwerpen) in afleveringen van het VTM-programma *Mijn Restaurant* figureren, stellen ze samen met Peter Goossens (Hof van Cleve, Kruishoutem) hun initiatief voor.

Mnu (zonder e) noemen ze een 'grensoverschrijdende denk- en doetank'. Hij is bedoeld als een platform waar de chefs concepten kunnen bedenken, uitwerken en commercialiseren in een speciaal daarvoor ontworpen Mnu:Kitchen. Die keuken wordt midden juni geïnstalleerd bij Belgocatering in Aalst, het cateringbedrijf dat Peter Goossens al adviseert. Ze is voorzien van de nieuwste technieken en uitgerust met camera's, waarmee de chefs in hun eigen keukens in verbinding staan. In de keuken willen ze samen nieuwe producten en koken-presentatietechnieken uittesten, culinaire evenementen opzetten, kookboeken en dvd's uitgeven, en kooklessen en proeverijen organiseren. Uniek, noemen ze het.

Ook willen ze specialisten uit andere domeinen betrekken bij de productontwikkeling, zoals een Japanse chef voor oosterse technieken en smaken, of een topsommelier voor de begeleidende wijnen. Volgens hen is het grote voordeel dat ze samen op afstand kunnen experimenteren, terwijl



(V.l.n.r.) Sergio Herman, Roger van Damme en Peter Goossens. De drie ontkennen dat het initiatief bedoeld is om meer geld te genereren nu de financiële crisis toeslaat in hun sector. © belga

ze toch hun eigen restaurant prioriteit blijven geven.

De chefs ontkennen in alle toonaarden dat het initiatief bedoeld is om meer geld te genereren in tijden dat de crisis toeslaat in hun sector. Ze hebben het liever over een 'gezamenlijk streven om de gastronomie van vandaag naar een nog hoger niveau te tillen, en de gastronomie dichterbij het

Peter Goossens, Sergio Herman en Roger van Damme willen 'gastronomie dichterbij het grote publiek brengen'

grote publiek te brengen.' Maar dat er ook boter bij de vis moet komen, is duidelijk. Het eerste resultaat van hun kruisbestuiving is de Mnu:Box, een luxemenu voor twee personen verpakt in een draagtas. In de tas zit een piepschuimen houder met drie etages waarin alle ingrediënten zijn verpakt. Wie zo'n box in huis haalt, hoeft nauwelijks meer te

doen dan de gerechten op te warmen en op borden te dressereren. Er zit immers een duidelijke handleiding bij.

Tijdens de presentatie gisteren in de Antwerpse galerie Campo ging presentatrice Francesca Vanthielen aan het kokkerellen met de ingrediënten. Het menu bestond uit twee aperitiefhapjes van Sergio Herman en zijn voorgerecht: een rolletje zalm met shiso, krab, groene curry en limoengelei.

Het hoofdgerecht van Peter Goossens was een combinatie van rundskaak, crème van aardpeer, paddenstoelen, lasagne met rucola en compote van witloof.

Daarna volgden twee kazen van affineur Michel Vantricht en een dessert van Roger Vandamme: een mousse van cassis, crème van framboos met yoghurt en chocolade met yoghurt, sponscake met pistache, frambozencoulis en crumble. Om af te sluiten waren er pralines van Pierre Marcolini. Met het bijhorende boekje met foto's van de gerechten en handleiding had Francesca Vanthielen weinig moeite om de gerechten in de oven op te warmen en af te werken.

Wie deze zessterrenmaaltijd thuis wil, betaalt 170 euro, dat is 85 euro per persoon. Dat is een pak minder dan wat je betaalt in de restaurants van Peter Goossens en Sergio Herman, maar dan mis je wel de sfeer van een echte driesterrenzaak.

ONLINE

www.mnuweb.com