

Topchefs **Peter Goossens** en **Sergio Herman** leveren aan huis voor 85 euro per persoon

# Zes sterren in je huiskamer

Een maaltijd van Peter Goossens en Sergio Herman met een dessert van Roger Van Damme bij u thuis? Dat kan tijdens de eindejaarsfeesten met de Mnu:Box.

JAN CLAEYS

Peter Goossens, met voor­sprong de beste kok van het land en juryvoorzitter van Mijn Restaurant, liet zijn twee copains al opdraven in het VTM-programma. Sergio Herman, de nummer één in Nederland recenseerde de vijf restaurants. Wereldkampioen desserts Roger Van Damme zette in Fleur Délice in Diest de dame blanche op punt.

En nu hebben de drie hun eigen 'culinaire doe- en denktank'. In een speciaal voor hen ontwikkelde keuken in Aalst zullen de topchefs onder de noemer 'Mnu:' ideeën en concepten bedenken en uitwisselen. 'Dit is op wereldvlak een uniek initiatief. We zullen samen nieuwe kook- en presentatie­technieken testen, boeken en dvd's uitgeven, culinaire evenementen en kooklessen organiseren.' Omdat de drie heren overbezeten zijn, zal er met livestreaming gewerkt worden. Vanuit hun keukens in het Nederlandse Sluis (Oud Sluis, Sergio Herman), Kruishoutem (Hof Van Cleve, Peter Goossens) en Antwerpen (Het Gebaar, Roger Van Damme) kunnen ze met elkaar in contact treden. 'Leuke dingen die nu in ons hoofd blijven zitten omdat ze niet passen in het eigen restaurant kunnen we zo toch uitwerken.' De drie koks zijn wel duidelijk: 'Het eigen restaurant blijft de prioriteit.'



Topchefs Sergio Herman en Peter Goossens flankeren dessertwereldkampioen Roger Van Damme. © Koen Fasseur

## 'Wie zo'n box in huis haalt hoeft nauwelijks meer te doen dan opwarmen en op borden dressereren'

PETER GOOSSENS

Het eerste resultaat van hun samenwerking is 'Mnu:Box'. Goossens, Herman en Van Damme stelden een box samen met exquise gerechten. Met een kleine inspanning, tachtig procent van

het werk heben de koks en hun team al gedaan, tovert iedereen een sterrenmaaltijd op tafel: zes Michelinsterren om precies te zijn, zoveel hebben Peter Goossens en Sergio Herman er samen. De Nederlander zorgt voor hapjes en voorgerecht, de Mijn Restaurant-juryvoorzitter levert het recept voor het hoofdgerecht. Dessertkampioen Roger Van Damme zorgt voor het nagerecht. Als toemaatjes zijn er pralines van Pierre Marcolini en kaas van kaasmeester Michel Van Tricht. Wie zo'n box in huis haalt hoeft nauwelijks meer te doen dan opwarmen en op borden dressereren. Er zit immers een duidelijke handleiding bij.

Kostprijs: 170 euro of 85 euro

per persoon. Weinig in vergelijking met de prijzen van de sterrenrestaurants van de heren, maar goedkoop is iets anders. Voor een paar euro kan je bij Delhaize immers ook een gerecht met de signatuur van Peter Goossens kopen. 'Maar daar mag je het niet mee vergelijken', zegt Goossens. 'Wat we met de box naar de mensen gaan brengen, zal echt gastronomie zijn, met de allerbeste producten. Als de klant thuis zelf voor de juiste omkadering zorgt, zal hij het gevoel krijgen dat hij ook in onze restaurants krijgt.'

Mnu:Box kan vanaf september besteld worden via [www.mnuweb.com](http://www.mnuweb.com). De eerste levering is voorzien voor de feestdagen.

## Het menu

### . AMUSES BOUCHES

(Sergio Herman)

Gezondenleverganache met truffels en chiboust van Granny Smith

Couscousparels met kreeft, venkelgelei en emulsie van slaharten

### . VOORGERECHT

(Sergio Herman)

Rolletjes licht gepekeld zalm, krab, groene currycrème en tachi-vinaigrette

### . HOOFDGERECHT

(Peter Goossens)

Gebraseerde runderkaken met crème van aardpeer, gnocchi en witloofcompôte

### . KAZEN

(Michel Van Tricht)

Torta de Oveja (schapenkaas uit Zamora, Spanje)

Comté Fort de Rousse (rauwmelkse harde kaas uit de Franse Jura)

### . DESSERT

(Roger Van Damme)

Jewel of the Year (creatie van bosvruchten, Violette, framboos en pistache)

### . CHOCOLADE

(Pierre Marcolini)

Palets fins



### × LEZERSSERVICE

Zaterdag in uw krant een interview met de Nederlandse topchef Sergio Herman.

## Twee kraaien terroriseren al twee jaar huis in Zedelgem

Twee kraaien hebben het al twee jaar gemunt op een woning in Zedelgem. 'Het moet stoppen', zeggen de bewoners.

In juni 2007 doken de agressieve kraaien voor het eerst op. 'Toen we terugkeerden van reis was ons achterraam helemaal besmeurd met bloed en slijm en op het glas waren er heel wat krassen', aldus Björn Rotsaert en Vanessa Wouters. 'Pas later kregen we door dat het allemaal het werk was van kraaien. De voorbije maanden bleven ze onze ramen aanvallen en ook drie burens ondervinden last van de kraaien.'

Het koppel trokken om raad naar de milieudienst van Zedelgem. 'Die verwees ons door naar

een milieuvereniging', vertelt Vanessa. 'Daar raadde men ons aan om niet-blinkende, zwarte doeken aan de vensters te hangen. Dat hielp echter niet.'

Dat deden ook een kanon, een vogelverschrikker, een stok met een plasticen vogel op en kleurige linten niet.

'Doen we de rolluiken niet naar beneden als we weggaan, dan ligt er overal bloed en slijm. De kraaien pikken de silicone van tussen de ramen en maken krassen. Het moet stoppen', zucht Vanessa.

Hoe dat kan? Als bewezen is dat kraaien grote schade aanrichten kan de burgemeester of het Agentschap voor Bos en Groen een vergunning afleveren voor afschot of vangst. (DL)



Björn Rotsaert en Vanessa Wouters tonen een foto van de smurrie die de kraaien achterlieten. © mvn

'De kraaien pikken de silicone weg en maken krassen op het glas'