



Bier in het bord

De chef-patissier Roger Van Damme is van geen kleintje vervaard. Onlangs werd hij door GaultMillau uitgeroepen tot 'kok van het jaar 2010'. Hij schuwt de moleculaire keuken niet en experimenteert graag met nieuwe smaken. Zo deinst hij er eventueel voor terug om bier te verwerken in zijn desserts.

Tekst Erik Verdonck Recept Roger Van Damme Foto's Frank Croes



Duivel-doet-al

Roger Van Damme van *Het Gebaar* verrast de wereld als patissier en kok. Zijn creativiteit kent geen grenzen. "Ik ben altijd bezig, midden in de nacht sta ik soms op om een recept op te schrijven of een idee uit te proberen", vertelt hij enthousiast. Een tagliatelli van cabernet sauvignon? Een espuma van amandel? Een krokant van chocolade..? U vraagt, Roger draait. Hij scoort in zijn zaak met zijn zoetzure combinaties zoals chocolade met vers fruit. Ook de warme gerechten verraden de signatuur van de patissier. Het zijn minimalistische kunstwerkjes. Gebruikt hij ook bier in zijn patisserie? "Waarom niet? De Koninck bijvoorbeeld biedt niet alleen mogelijkheden in 'food pairing', antwoordt Roger. "Het bier is ook geschikt voor sabayon of mousse. Valt het te scherp uit, dan milder ik met zoet."

Doorlepen

"Tonka en vanille is op zich al een heerlijke combinatie," weet Roger Van Damme. "Het wordt nog mooier met het zoetzure van het bier erbij." Roger beaamt dat bier gebruiken in desserts een zaak is van doseren en desgevallend milderden. "Wij willen onze gasten op die manier laten kennismaken met bier bij het dessert. We schenken er namelijk hetzelfde bier bij." Roger Van Damme experimenteert nu volop met het gebruik van bier. Hij wil er ook menu's aan koppelen. De chef is zelf een grote voorstander van zoetzuur, ondermeer bij chocoladedesserts. "Op die manier hou je zo'n dessert lekker fris en blijf je met plezier doorlepen!"

Lunch-Lounge Het Gebaar
Leopoldstraat 24 - 2000 Antwerpen
tel. 03 232 37 10 - www.hetgebaar.be



Dit recept vind je tevens in het boek 'Con Gusto', dat verscheen n.a.v. de 175ste verjaardag van brouwerij De Koninck. Daarin koken 12 gerenommeerde chefs uit de provincie Antwerpen met de bieren van de brouwerij - waaronder het jongste jubileumbier 'Gusto 1833' - en vertellen ze honderduit over hun passie.

Info
www.dekoninck.be (ga naar link Gusto 1833)