

Feesten zonder feilen

De nieuwe generatie traiteurs

7.

Christophe Verschuere: koken voor Madonna

Christophe Verschuere verdiende zijn sporen in het Scholteshof bij Roger Souvereyns, als garde-manger en patissier in de Brugse Karmeliet en hij werkte zeven jaar als chef bij traiteur De Hoge Muts in Schilde. Anderhalf jaar geleden startte hij met zijn eigen zaak. Hij zorgt er voor enige „glimmer en glatter” met de gerechten die hij levert aan de privévliegtuigen die de luchthaven van Deurne aandoen. Zo kookte hij onder meer ooit voor Madonna, Sting en Bill Clinton. „Ik volg de nieuwste technieken op de voet. Alles wat interessant en haalbaar is, zal ik gebruiken. Ik heb me onlangs nog een Frix aangeschaft, een toestel waarmee je in een mum van tijd farces, purees, mousse, roomijs en sorbets kan draaien. Ik ga voor gerechten die tot in de details zijn afgewerkt, met bijvoorbeeld een schuimpje of een chips van schorseneren.” Zijn zaak heeft geen winkel maar de gerechten kunnen elke dag van de week worden afgehaald.

Voor Kerstmis en Nieuwjaar: praline van gerookte forel met tartaar van tomaat en komkommer; pompoensoepje met gebakken sint-jakobsschelp en platte peterselie; pot au feu van kreeft met spaghetti van groenten; gevulde kalkoen met heerlijke farce, zwezerik en zwarte truffel met wildgarnituur en aardappelbereiding; hertenkalf met truffelsaus, wildgarnituur en aardappelbereiding.

Cook & Style, Antwerpsesteenweg 18 B, 2520 Ranst, 0495-64.02.72, www.cookandstyle.be

