

Convenience

Het sous-vide-concept van Hot Cuisine slaat aan

# Reis in de toekomst

Het is een fabriek, toch wordt er een heel ambachtelijk produkt gemaakt. Dat produkt wordt industrieel gefabriceerd, toch is de verantwoordelijke man een Belgische Meesterkok. En de kok die er voor ons kookte hanteerde voornamelijk de schaar, toch was wat hij ons uiteindelijk voorzette niets minder dan haute cuisine. Je valt van de ene verbazing in de andere bij een bezoek aan sous-vide-producent Hot Cuisine in Gent.

Het verhoogt de efficiëntie en het is niet meer tegen te houden, zeggen de voorstanders. Het is *killing* voor het vakmanschap en de trend zal spoedig overwaaien, zeggen de tegenstanders. De meesten echter weten het niet. Ook wij behoorden tot die twijfelaars. Met het verschil dat wij niet van twijfel houden. En er was maar één manier om duidelijkheid te krijgen: zelf zien, zelf proeven. Dus togen wij op een dag richting Gent, alwaar zich een bedrijf genaamd Hot Cuisine bevindt. Op het

eerste gezicht leek het een ziekenhuis of een cd-fabriek. We liepen er, net als de werknemers, rond in ontsmette laarzen, plastic jas, mondkapje en haarnetje. Maar het was er te koud voor een ziekenhuis en van de banden rolden geen glimmende schijfjes maar zakjes met voedsel. Het had iets utopisch. In onze fantasie zagen we hoe een rij ruimteschepen in kaarsrechte formatie van het fabrieksterrein opsteeg richting Galacticum 0X9, en ergens voorbij Jupiter knipten de astronauten de eerste

zakjes open en deden zich tegoed aan heuse scholfilet in zuringsaus en gevulde kipfilet met kreeftenroomsaus. Maar de werkelijkheid was, zoals altijd, veel prozaïscher. Het waren gewoon vrachtwagens die de fabriek verlieten, en ze bleven gewoon op de weg. Hun einddoel waren ontelbare instellingen en restaurants in binnen- en buitenland. De chefkoks daar waren overgestapt naar een *andere* manier van koken. Zij hanteerden een geheel ander *concept*.





**“Een sous-vidé-  
produkt is niets  
anders dan een  
ultravers produkt  
waaraan al  
meerdere  
bewerkingen  
zijn toegevoegd”**

### Topkok

We werden te woord gestaan door een Belgische Meesterkok. Die was daar niet verdwaald of op visite. Hij werkte er. Hij bleek zelfs de grote man achter de sous-vidé-produkten. Je zou Hot Cuisine een voedselafabriek kunnen noemen, want het is een fabriek en het eindprodukt is voedsel. Maar toen Luc Paepe vol geestdrift begon te vertellen over zijn werk, werd ons duidelijk dat hier een hoogwaardig produkt werd gemaakt waar veel kennis, vakmanschap en ervaring voor nodig is. Waarschijnlijk nog meer dan voor het bedrijven van haute cuisine volgens de traditionele garingsmethoden.

### Luc Paepe met twee van zijn creaties.

Die expertise heeft Paepe opgedaan in restaurant Weinebrugge in Brugge, waar hij goed was voor twee Michelin-sterren. Aangetrokken door de nieuwe technologie liep hij enkele jaren geleden over naar de vijand, althans zo zagen vele collega's het. Hij voorspelde hen dat zij binnen zes jaar met diezelfde technologie te maken zouden krijgen. En kreeg gelijk. Veel van die colle-

**Directeur Dirk Masselis (l.) en sales manager Pascal Jacobs.**



ga's zijn inmiddels overgestapt op sous-vidé. Ze hebben zelf gezien en zelf geproefd, al of niet in Gent.

“Een van de eerste produkten die ik hier moest maken was runderragoût met bruin bier,” vertelde Paepe, vlak voor hij zijn zoveelste vliegtuig moest halen, deze keer om het sous-vidé-concept aan een Engelse restaurantketen over te brengen. “Dat is iets wat je in het eerste jaar van de Hotelschool leert aanmaken. Maar het bleef maar mislukken in vacuüm.”

Hij moest kortom helemaal opnieuw beginnen. Bij traditioneel koken gooit de kok op gevoel zoveel zout en zoveel room in de pan. Maar de gerechten die Paepe nu maakte zouden op grote schaal geproduceerd gaan worden. Het was industrieel koken, en daarvoor was het nodig tot op de tiende gram nauwkeurig te bepalen hoeveel van wat in een gerecht ging. Bovendien moest hij uitzoeken hoe de bindstoffen reageren, hoe de groente en de room reageren in vacuüm, hoe het totaal reageert op elkaar.

Na zes maanden had hij een basispakket voor elkaar en nu levert Hot Cuisine 800 verschillende produkten, van soepen en (basis)sausen tot complete gerechten. Van over de hele wereld komen de koks zich verbazen.

### Folie

Voor wie het nog niet weet: bij vacuüm-koken worden de ingrediënten rauw of quasi-rauw vacuüm verpakt in een speciaal daartoe ontwikkelde folie en bij een



temperatuur van tussen 65 en 95 graden Celsius gaar gestoomd gedurende een bepaalde tijd, die door de lage temperaturen langer is dan bij conventioneel garen. Dat wordt dan snel afgekoeld tot maximaal 3 graden in de kern en bewaard tussen 0 en 3 graden. De houdbaarheid is 21 dagen. Opwarming, in de restaurantkeuken of thuis, geschiedt met steamer, bain-marie, magnetron of pan met warm water.

De beste temperatuur en tijd zijn tijdens de ontwikkelingsfase voor ieder produkt exact bepaald. Dat sommige ingrediënten quasi-rauw de folie in gaan komt doordat de diverse ingrediënten in een maaltijdcomponent verschillende kooktijden hebben. Andere produkten, zoals lamsgebraad, worden eerst aangebakken.

Het portioneren besteedt Hot Cuisine uit. De groenten worden wel intern versneden, voor de versheid. Het vacuüm koken gebeurt volledig geautomatiseerd in *autoclaven* met tegendruk, cilindervormige ketels waar hele karren in worden gereden.

Opvallend was de metaaldetector waarlangs elk zakje werd geleid. "Je staat verbaasd wat je er allemaal uit haalt," zei directeur Dirk Masselis. "Laatst hadden we een gerecht dat steeds van de band werd gegooid. Wij alles napluizen, bleken er in sommige rozijnen, die in het gerecht zaten, loden balletjes te zitten. Waarschijnlijk had men op sporeuwen geschoten, om die weg te jagen van de druiven."

## Vers

"De produkttechnische voordelen van sous-vide zijn," zo doceerde sales manager Pascal Jacobs na de rondleiding, "de houdbaarheid, die lang is voor een volkomen vers produkt, het behoud van de natuurlijke kleur (geen oxydatie) en voedingswaarde, een geprononceerde smaak doordat de sappen in de folie blijven, een lagere krimpingsfactor, weinig of geen vetstoffen en geen kleurstoffen en conserveermiddelen."

Bij sommige produkten is het resultaat volgens Paepé zelfs beter dan bij een conventionele garingswijze. "Zalmfilet bijvoorbeeld wordt vaak droog, maar vacuümgekookt blijft die mals van binnen." Voor andere produkten is het sous-vide-procédé weer minder geschikt. Paepé: "Een biefstuk dient snel in de pan gebakken te worden. Als je die sous-vide gaat aanmaken krijg je wel een aanvaardbaar resultaat, maar geen toegevoegde waarde. Daarom doen wij het niet."

Ondertussen was in de ontwikkelingsruimte,

---

**“Door het wegvallen van de mise en place krijg je met dezelfde brigade meer capaciteit. Die energie kun je steken in de afwerking en verfijning, in het verzorgen van je gasten”**

---

waarop wij vanuit de vergaderzaal uitzicht hadden, een kok bezig de door Paepé opgenomen bestellingen te bereiden. Het voelde enigszins *unheimlich* aan om een kok voornamelijk met schaar in de weer te zien en met een bain-marie met een toetsenbord dat veel weg had van een grote rekenmachine.

Maar toen drong het ineens als een mokerslag tot ons door. Wij hadden een reis in de tijd gemaakt, dat was het. Dit was de nabije toekomst. En hier roerde de kok niet langer in van die grote dampende pannen. Dat werk werd uiteraard nog wel gedaan, maar niet hier, niet door hem. Hij deed alleen nog de *finishing touch*. De eindredactie zeg maar. Het betere werk.

Wij zagen hoe de kok het voorgerecht garnerde en op smaak bracht en hoe hij de witlof lekker bruin aanbraadde en de aspergesoep kruide. Het is natuurlijk niet zo dat de inhoud van een sous-vide-zakje zo op het bord gekieperd kan worden. Het is een basisprodukt, dat pas een gerecht wordt door de creativiteit van de kok.

## Bokaal

"Er zijn vijf produktgamma's," zo doceerde Jacobs verder. "Eén: verse produkten, zoals

rood vlees en fruit. Twee: gesteriliseerde produkten, in blik of *bokaal* (Vlaams voor glazen pot). Drie: diepgevroren produkten. Vier: verse groenten en salades, *gekuist*, in gasverpakking. En vijf: vacuüm bereide gerechten. De klassieke keuken gebruikt in hoofdzaak verse produkten, maar daarnaast ook een beetje blik en diepvries, maar geen vierde en vijfde gamma. In ons concept is er juist een verschuiving naar het vierde en vijfde gamma, met een aandeel van meer dan tachtig procent."

Het is deze verschuiving die zorgt voor de bedrijfsmatige voordelen. "Een sous-vide-produkt is niets anders dan een ultravers produkt waaraan al meerdere bewerkingen zijn toegevoegd. En wie die produkten gaat gebruiken, hoeft die bewerkingen automatisch niet meer te doen," vertelde John Pieterse van het Hoofddorpse bedrijf Corps Culinaire. Behalve dat Corps Culinaire de produkten van Hot Cuisine levert, adviseert het ook bedrijven en begeleidt hen bij de invoering van het sous-vide-concept.

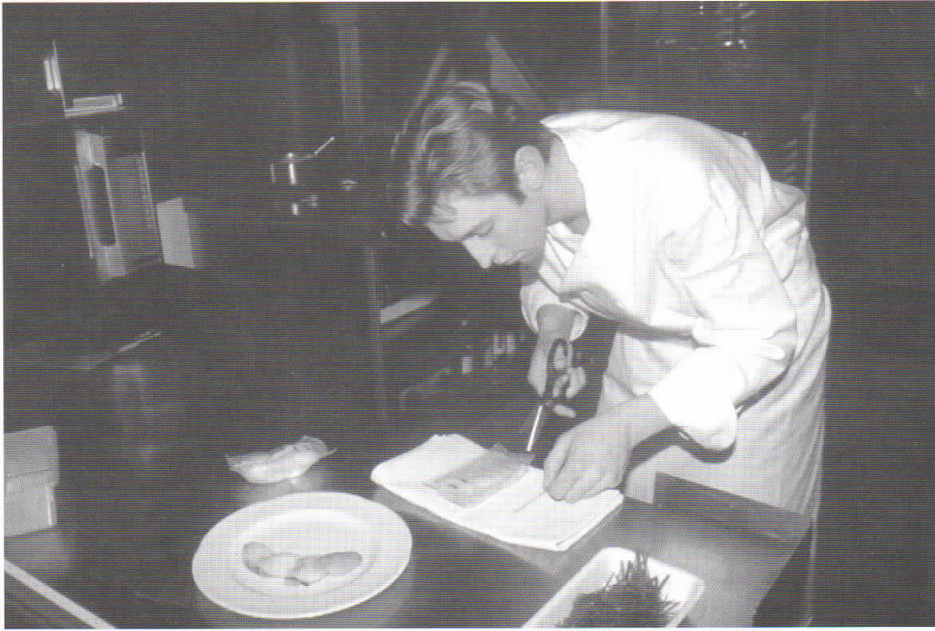
En zo kom je al gauw bij wat Jacobs de *assemblagekeuken* noemt. Daarin probeert de keukenmanager (voorheen keukenchef) de mise en place zoveel mogelijk te laten wegvallen, door het gebruik van (de beste) preparaten en halfpreparaten. De voordelen zijn legio: een kleinere *stockeringsruimte*, geen verlies aan grondstoffen, tijdswinst, minder stress, vooral tijdens de piekuren, snelle service, betere hygiëne, perfecte portiecontrole, simpele kostprijsberekening en energiebesparing, een hoge en constante kwaliteit en kleinere keukens.

"En door het wegvallen van de mise en place krijg je met dezelfde brigade meer capaciteit," aldus Jacobs. "Die energie kun je steken in de afwerking en verfijning, in het verzorgen van je gasten."

## Standaard

*Last but not least* wordt ook de consument er beter van. Die weet volgens Pieterse beter waar hij aan toe is. "Bij een bepaalde vorm van standaardisatie, waarbij een bepaald concept staat voor een bepaalde kwaliteit en een bepaalde prijs, wordt het voor de horeca een stuk makkelijker te concurreren met andere vormen van tijdverdrijf. Nu is een restaurant binnenstappen altijd een gok." Volgens Paepé zijn er drie soorten restaurants: de sterrenhuizen, de middenmoot en de restaurants met de eenvoudige keuken. "De onderste en de bovenste klasse zullen blijven," zo





voorspelde Paepe. "Maar wat er tussenin zit zal naar een oplossing moeten zoeken, want de consument wil een andere prijs/kwaliteit-verhouding." Uiteraard ziet Paepe het sous-vide-concept van Hot Cuisine als een van de oplossingen. De kracht van dit bedrijf is

volgens hem de combinatie van twee factoren: de voordelen van grootschalige productie en de smaak van culinaire topkwaliteit.

Dezelfde kwaliteit zoekt Hot Cuisine ook in de zakelijke partners. Voor de Nederlandse

markt is men een samenwerking aangegaan met Corps Culinaire. Het blijkt te werken.

"Nog geen enkele chef heeft gezegd: ik stop ermee, ik wil terug naar het oude systeem," aldus directeur Masselis.

Het klonk allemaal bijna te mooi om waar te zijn. Wij namen dan ook nog steeds niet geheel overtuigd plaats aan de grote witgedekte tafel in de vergaderzaal. Je kan lullen wat je wil, uiteindelijk gaat het om wat je op je bord krijgt, toch? Maar hier kunnen we bijzonder kort over zijn: de mimosa van zalm was verrukkelijk, de aspergeroomsoep goddelijk en de zalm en dorade met spinazie, pilafrijst en witte-wijnsaus met fijne kruiden voortreffelijk. Het is dat we hadden gezien waar de componenten vandaan kwamen, anders hadden we niet beter geweten of ergens in het gebouw stond Paepe hoogstpersoonlijk voor ons in de pannen te roeren. En in zekere zin was dat natuurlijk ook zo.

Sous-vide? 't Is niet meer te stoppen. 't Is de toekomst.

*Igor Znidarsic*