



Koks kiezen bio

Giovani Oosters herontdekt bio

Vous lé Vous Foodbuilding
cuisiner . diner . coucher Kookatelier
Wimmertingenstraat 76 KAAI.16
3501 Hasselt (Wimmertingen) Scheepvaartkaai 16a
011 748 185 3500 Hasselt
info@vouslevous.be info@foodbuilding.be
www.vouslevous.be www.foodbuilding.be

Ooit maakte hij furore als survivalkok in Expeditie Robinson en deze zomer is hij weer de huiskok van 1000 zonnen. Buiten het oog van de camera's runt deze jonge chef-kok zijn Hasselts restaurant Vous lé Vous en het kookatelier Foodbuilding. Giovani kookt graag met lokale producten en heeft een hart voor fairtrade. De Bioweek laat hem ook bio herontdekken.

**Tekst - Carla Rosseels
Foto's - Stefan Jacobs**

Vous lé Vous vind je in het landelijke Wimmertingen aan de rand van Hasselt langs een kronkelende weg met bloesemende fruitbomen. Het restaurant huist er in een verbouwde hoeve waarin oude en nieuwe elementen bijzonder stijlvol met elkaar versmolten zijn. Je waant je er in een lichte, mooie en open huiskamer. Behalve gastronomisch genieten kan je in Vous lé Vous ook overnachten in kamers met geurige namen als Frambozen, Kruiden, Noten, Chocolade of Vanille Suite. Elke kamer is in een passend kleurenpalet en met sfeervolle details ingericht.

Verrassen

Wanneer we toekomen is de jonge chef-kok Giovani Oosters secuur aan het werk aan een beeldig gerecht dat representatief is voor zijn keuken. Op een apart en sierlijk bord schikt hij zalmforel uit Voeren, tomaatagliatelli, groene asperge, zalfjes van broccoli en courgette, parels van geroosterde paprikacoulis en een kroketje van couscous. "De parels uit dit gerecht kan je thuis niet namaken", zegt Giovani. "Daarvoor heb je speciale producten nodig uit de moleculaire keuken van Ferran Adrià. Ik hou van een klassieke keuken, waarin het basisproduct en de smaak primeren, maar ik voeg daar graag een vernieuwend en verrassend element aan toe. Als je bij mij aan tafel schuift, wil ik je iets bieden wat je thuis niet klaarmaakt."

Ook wat producten betreft, zoekt Giovani naar het unieke en het aparte. "Ik maak graag gebruik van het beste wat Limburg, en bij uitbreiding België, te bieden heeft", zegt Giovani. "Elke chef wil zich onderscheiden van zijn collega's. Ik doe dat met lokale producten. Die zalmforel ga ik bijvoorbeeld zelf halen in Voeren. Dat betekent één uur heenrijden en één uur terug. Tel maar uit, maar dat heb ik

Giovani Oosters: "Als kind probeerde ik muesli te ruilen voor Mars"



er graag voor over. De witte asperges die ik nu serveer, halen we bij een Lommelse aspergeboer. Naast die lokale korte keten maak ik ook graag gebruik van een verantwoorde lange keten. Ik wil mijn steentje bijdragen tot een betere of 'ideale' wereld. Daartoe gebruik ik producten van Oxfam, zoals couscous, olijfolie of de kruidenmengeling Zaatar bijvoorbeeld."

Troef van bio

"Mijn keuken is verre van vegetarisch", zegt Giovanni. "Maar ik serveer wel graag veel groenten, want meestal krijg je daar op restaurant veel te weinig van. Onlangs ben ik in contact gekomen met bioboerderij De Wroeter. Met hen wil ik graag in zee gaan. Onlangs gaf ik in Borgloon een kookdemonstratie met biogroenten. Het publiek kijkt dan verrast op: zo lekker! Dan ben ik blij om te kunnen melden dat je die groenten hier vlak om de hoek kunt vinden. Dat vind ik trouwens een grote troef van een boerderij als De Wroeter: alles wat je daar koopt, is in het juiste seizoen geteeld en zit qua smaak helemaal goed. Consumenten die daar kopen, kunnen zich niet vergissen. Daar heb je zelfs geen groentetabel bij nodig. Als het er ligt, is het van het seizoen en anders ligt het er niet. Zelf vind ik het ook heerlijk om eens met andere groenten zoals warmoes of postelein aan de slag te gaan en die groenten aan mijn klanten te leren kennen."

"Ik apprecieer bio omwille van de smaak", zegt Giovanni, "maar ook omwille van het milieu en het klimaat. Je kan er niet meer omheen dat die thematiek steeds belangrijker wordt. Ik weet nu al, als ik ooit nog eens bouw of verbouw, dan ga ik voor een passiefwoning. Daar droom ik nu al van."

Creatieve workshops

Tijdens de Bioweek lanceert Giovanni nieuwe kookworkshops die hij in zijn kookatelier Foodbuilding aanbiedt. Daar kunnen bedrijven terecht voor teambuildingsactiviteiten of kan je deelnemen aan creatieve kookworkshops. "Ik verzorgde al themaworkshops met fairtrade producten, maar daar voeg ik vanaf nu graag bioproducten aan toe", zegt Giovanni. "Behalve met De Wroeter

maakte ik de afgelopen tijd ook kennis met biobrouwer Jessenhofke en seitanproducent Maya. Van Jessenhofke serveer ik ook bier in het restaurant. Ons huisaperitief is een drankje met cava, limoensap, een beetje suikersiroop en bier van Jessenhofke, dat we daar aan tafel bij schenken."

"Ik moet toegeven," zegt Giovanni een beetje schoorvoetend, "dat ik bio aan het herontdekken ben. Als kind ben ik macrobiotisch opgegroeid. Mijn moeder was een geweldige vrouw, maar geen al te beste kokkin (lacht). Boekweit, gort en seitan zijn lekker, maar niet als je ze voor de vierde keer opwarmt. Als puber probeerde ik op school de muesli die ik meekreeg te ruilen voor een Mars. Zo heb ik stilaan een afkeer ontwikkeld en het heeft wat tijd gekost om me daar opnieuw overheen te zetten. Maar ondertussen is het zover en sta ik helemaal open voor biologische telers die me hun kwaliteitsproducten willen aanbieden. Ik merk alleen dat de werkwijze van kleine producenten vaak niet is afgestemd op het reilen en zeilen van een druk restaurant. Ik hoop dat we elkaar daarin tegemoet kunnen komen en dat we de brug kunnen slaan. Want bio is een té mooi verhaal, om het hier al te laten stoppen."

Giovani Oosters i.s.m. Jessenhofke, Maya, De Wroeter en Terra Ishtar in de Bioweek

Tuinfeest met Giovanni Oosters van Vous lé Vous en Rik Venken van De Levensboom als koks. Zij koken met het beste van wat biologisch Limburg te bieden heeft. Zondag 6 juni, van 12u tot 18u, inschrijven bij biomagie@gmail.com

Kookworkshops 'Ontdek de magie van de eenvoud' in kookatelier Foodbuilding. Giovanni Oosters laat je samen met zijn koks aan de slag gaan met biologische ingrediënten uit Limburg. Maandag 7 juni & dinsdag 8 juni, van 18u30 tot 22u, inschrijven bij info@foodbuilding.be.

Giovani kookt Limburgs bio

Recept - Giovani Oosters
Foto's - Stefan Jacobs

Groene asperges uit Limburg met kroketje van couscous, zalf van courgette, zalf van broccoli en zalmforel

Voor 4 personen:

- 4 filets van zalmforel
 - 1 courgette
 - 1/2 broccoli
- 4 groene asperges
- 1 takje bonenkruid

Voor de kroketjes:

- 50 g Oxfam couscous
- enkele blaadjes munt
- 1/8 fijngesneden rode paprika
 - 1 dl citroenthee
- 250 g aardappelpuree
 - 6 cl water
 - 25 gr boter
 - 50 gr bloem
 - 1 ei
- peper en zout



Breng water en boter aan de kook, voeg de bloem toe en laat al roerend drogen op een laag vuur. Voeg het ei toe, breng op smaak met peper en zout en droog op een zacht vuur tot een homogene bol. Breng de citroenthee aan de kook en giet op de couscous. Breng op smaak met fijngesneden munt, paprika en peper en zout. Doe alles in een doosje en dek luchtdicht af.

Meng de aardappelmengeling met de Oxfam couscous.

Schil de asperges en kook ze gaar in kokend gezouten water met het bonenkruid gedurende 3 minuten. Koel af in ijsgekoeld water.

Bak de zalmforel.

Schil de courgette, houd de courgette bij in de diepvries voor soep, en kook de schil gaar in kokend gezouten water. Koel onmiddellijk af in ijsgekoeld water. Haal uit het water en mix fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Snij roosjes van de broccoli en kook ze gaar in kokend gezouten water. Koel onmiddellijk af in ijsgekoeld water. Haal uit het water en mix fijn. Afwerken met groene kruiden uit de tuin.

Eventueel serveren met tagliatelli van tomaat en pareltjes van paprika.

