

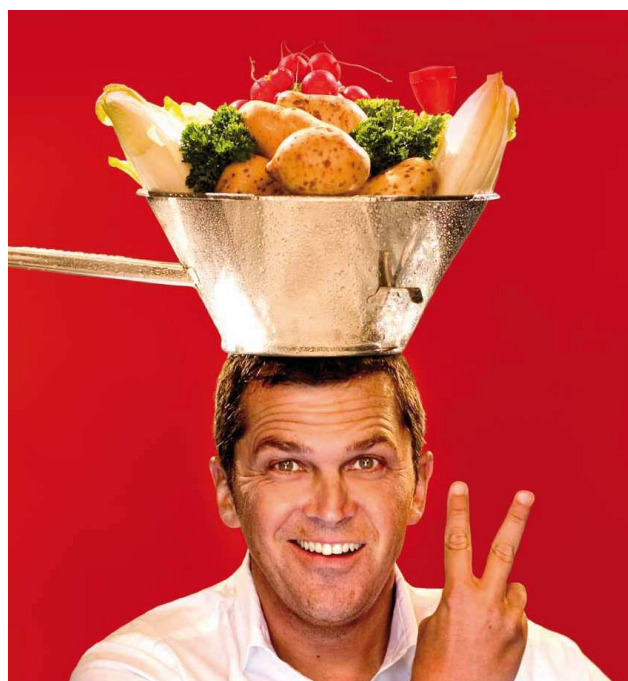
Brussels Stamenei

destag 21 februoêre 2012

OUPET VAN 18.30 > 22.30, EN ON 20.00 EURE:

in et kaader van 'Bruxellicious 2012'
TOPCHEF ALBERT VERDEYEN
Brusseleir van 't joêr

in et kultureurstamenei de **Platoo**
avenue du *Panthéon* 14 in Koekelberg



2012 es oeitgeroope tot joêr van de gastronomie in Brussel. Onder de noêm *Bruxellicious* zal ons eitkulteur in de spots gezet wêdde. In teis faainpreuversjoêr zullen uuk tefrente gruoit aktivitaate gorganizeid wêdde. Van maa tot september eedere zondag ne familie-picknick, eedere ki in 'n ander park van Brussel. De rondraaizende final van de prestizjuize *concours gastronomique le Bocuse d'Or* komt langs in Brussel. In september es er 'n 'Bruxellicious Festival'. En op den Beermondial in november verkeest nen internationoêle jury et beste bee van de weireld. En zegge da de neunen Brusseleir van 't Joêr Albert Verdeyen dèn nog nen *top-chef* es! Bekend van de program op VTM 'start-to-cook', of dui de reklam van zanne lesten boek 'Stoemp 2'. Mo as g'em echt in 't Brussels wilt zeen kouke, dèn moede naa no de nosten Brussels Stamenei komme. Smoêkelak, en santei !

Info Manne van de Platou: clarke@telenet.be of 0472 062 997

Gorganizeid dui de manne van de Platou, mè de *soutien* van:
Robert Delathouwer, scheinpe van vlomse kulteur, de *service* kulteur van de gemainte,
Ara!vzw, et gemienschapsentrom de Platou, en de VGC
(de Vlomse gemienschapskomisse)

VROLIJK 'STOEMPEN' MET ALBERT VERDEYEN

Albert Verdeyen is in Vlaanderen vooral bekend door zijn programma 'Start to Cook', en het daaropvolgende kookboek. Maar zijn vorige kookboek 'Stoemp' wist onze nieuwsgierigheid te prikkelen en onze onverdeelde aandacht op te eisen. Reden te meer dus om de chef in kwestie hierover enkele vragen te stellen.

Stoemp of stampot, deze term doet de meesten onder ons onmiddellijk watertanden en wegdromen naar 'die goede ouwe tijd' en het moet gezegd zijn dat die ouderwetse klassieker de tand des tijds meer dan goed heeft doorstaan. Stoemp wordt nog steeds met veel bravoure op menig keukentafel in Vlaanderen geserveerd. Stoemp, een immer populaire klassieker ... en daar kan ook Albert Verdeyen over meespreken. Want er gingen maar liefst 30,000 exemplaren van zijn kookboek 'Stoemp' over de toonbank.

Waarom heeft 'Stoemp' dit grote succes te danken?

Albert Verdeyen: "Nostalgie, pure nostalgie, daar heeft het volgens mij heel veel mee te maken. Iedereen, werkelijk iedereen kent dit gerecht, of één of andere variant erop, en koestert hieromtrent misschien wel dierbare herinneringen aan vroeger, aan een (groot)ouder achter de kookpotten. Ikzelf herinner mij nog, als de dag van gisteren, hoe mijn vader mij met een fluitsignaal van straat naar binnen riep en hoe de vertrouwde geur van verse stoemp me vanuit de gang al tegemoet kwam. Zoiets vergeet je nooit. Daarnaast houden mensen bovendien van eenvoudige gerechten - keep it simple - dat is uiteindelijk de boodschap. En dat is de sterkte van 'Stoemp'."

Hoe ben je op het idee gekomen om een kookboek te wijden aan dit gerecht?

Albert Verdeyen: "Heel toevallig eigenlijk. Ik had op een banket voor zakenmensen 'stoemp met champignons en kabeljauw' klaargemaakt, een heel eenvoudig gerecht, dat door iedereen enorm gesmaakt werd. Een vriend/collega bracht me toen op het idee om stoemp als basis voor een kookboek te gaan gebruiken, en dat idee bleek bijlange zo gek nog niet. We moesten het gerecht enkel wat op frissen, hier en daar ietwat hedendaagsere varianten bedenken en we hadden een sterk concept."

Hoe creatief kun je zijn met stoemp?

Albert Verdeyen: "Heel creatief, onnoemlijk creatief zelfs. Als je weet dat er in België alleen al zo'n 80 soorten aardappelen bestaan (het bintje is natuurlijk wel dé nummer één), die toch de basis vormen voor een stoemp, dan weet je dat je eindeloos kunt gaan experimenteren. Bovendien hoeft stoemp ook niet enkel als een hoofdgerecht uitgevoerd te worden, maar kan het ook een lekker voorgerecht zijn, of zelfs een mooi gepresenteerd hapje. De mogelijkheden zijn immens."

Heel wat gerechten uit dit kookboek zijn uitermate geschikt voor gezellige etentjes thuis. Maar wat voor drank serveer je daar nu het beste bij?

Albert Verdeyen: "In principe kan zowat alles daarbij geserveerd worden: zowel wijn als bier. Zo gaat 'stoemp met konijn' perfect samen met een koud geserveerd biertje, of 'stoemp met bospaddenstoelen en ganzenlever' met een lekkere bordeaux. Of waarom zelfs geen lekker glas champagne bij een 'stoemp met kaviaar en sint-jakobsvruchten?'"

Zijn er bepaalde aspecten waarop je zeker moet letten als je een stoemp klaarmaakt? Kunnen er zaken verkeerd gaan?

Albert Verdeyen: "Een stoemp klaarmaken, is gemakkelijk. Iedereen kan het. En er kan eigenlijk niets, of toch bijna niets, fout lopen. Wat veel mensen wel vaak doen, is de stoemp enkele uren of een dag voor ze hem serveren, al klaarmaken en dan laten 'rusten', zoals wij dat zeggen. Een belangrijke tip die ik daar kan meegeven, is om de kookpot altijd te laten steunen op een houtspatel (en dus nooit rechtstreeks op een koude ondergrond) en om het deksel nooit volledig dicht te doen. Dit om te voorkomen dat hij snel zuur wordt."

Naar mijn gevoel is een stoemp een typisch wintergerecht. Hoe maak je er een zomerse versie van?

Albert Verdeyen: "Stoemp kan je het ganse jaar door eten. Het is natuurlijk wel belangrijk om de seizoenen te respecteren, in die zin dat je in de zomer geen wintergroenten gaat gebruiken, maar verder zijn er geen regels. Je kunt stoemp in de zomer koud opeten, wat bijzonder lekker is, bijvoorbeeld tussen een boterham, maar er zijn even goed zomerse versies, zoals een 'stoemp met plattekaas, radijsjes en uitjes'."

Kan 'Stoemp' tenslotte een persoonlijk eerbetoon, een soort van hulde, aan het gerecht genoemd worden?

Albert Verdeyen: "Jazeker! Dit gerecht ligt mij zeer nauw aan het hart. Als gastronom en als Brusselaar. Stoemp is immers een Brusselse term, het icoon van de Brusselse gastronomie, door elke Brusselaar geliefd en bemind, ook al is het van oorsprong een Nederlands gerecht, de stampot. Het maakt niet uit wanneer of waar, maar als je in Brussel een brasserie binnen stapt, dan zal er zeker stoemp op het menu staan. Daarom is dit kookboek ook specifiek op de Brusselse keuken geïnspireerd, zijn er bekende Brusselaars die hun lievelingsvariant op stoemp met ons delen,

De passie voor het gerecht is overduidelijk aanwezig. Is er nog voer voor meer? Komt er een opvolger?

Albert Verdeyen: "Er komen zelfs twee opvolgers, tijdens de realisatie van het eerstvolgende kookboek zullen we in hoogsteigen persoon kunnen ontdekken of dit gerecht ook zo wordt gesmaakt onder de rest van de Belgische bevolking en het derde nummer zal ons dan weer naar alle uithoeken van de wereld leiden om het gerecht op internationaal niveau te gaan promoten. Ik weet uit ervaring al dat heel wat wielrenners, waaronder Philippe Gilbert en Cadel Evans (Albert Verdeyen staat tijdens de Tour de France in voor de bereiding van de maaltijden van beroepsrenners) verzot zijn op stoemp, dus dat lijkt alvast heel veelbelovend."

(UITTREKSEL UIT DE WEBSITE VAN CUIZINE.BE)