

**B-ART EGGSLUSIVE EVENTS EN BELGOCATERING HELPEN STERRENKOKS
AAN EERSTE CULINAIRE DENK- EN DOETANK MET EVENTPERSPECTIEVEN**

Op het Mnu: drie topchefs

De tijd dat chefs hun recepten angstvallig in hun hoofd bewaarden, is voorbij. Dat bewijzen driesterrenchefs Peter Goossens (Hof van Cleve) en Sergio Herman (Oud-Sluis in Nederland) samen met de wereldkampioen Desserts Roger van Damme (Het Gebaar). Het trio lanceert Mnu., de eerste grensoverschrijdende culinaire denk- en doetank. Deze biedt de drie topchefs de mogelijkheid om kwalitatieve gerechten die niet in het concept van hun eigen restaurant passen te ontwikkelen en uit te brengen. In een later stadium brengen ze volledige eventconcepten naar buiten. Dit alles in samenwerking met eventkantoor B-art Eggsclusive Events en cateringbedrijf Belgocatering.



Het was een interessante uitnodiging die B-art Eggsclusive Events naar de redactie van Experience stuurde. Op 25 mei verzorgde het eventkantoor een persconferentie waar een "uitzonderlijke eventtool" voorgesteld werd, een "wereldprimeur" waar "internationale pers" op aanwezig zou zijn. De hoge verwachtingen werden ingelost toen we de voorstelling van Mnu: binnen wandelden, het nieuwe concept van topchefs Peter Goossens, Sergio Herman en Roger van Damme. Op de persconferentie werd niet enkel het parapluconcept van Mnu: uit de doeken gedaan, televisiebekendheid en host Francesca Vanthielen zette zich samen met de chefs achter de kookplaten om een driesterrendiner te kokkerellen die later met veel genot gedegusteerd kon worden.

Culinaire denk- en doetank

Yves Matthys, gedelegeerd bestuurder van Belgocatering, legt uit hoe de samenwerking ontstaan is: "Wij staan mee aan de oorsprong van het project. Belgocatering werkt al twee jaar exclusief met Peter Goossens samen voor evenementen. Via Peter hebben we ook samengewerkt met Roger van Damme. Zo is van het een het ander gekomen. Een jaar geleden kregen we een aanvraag vanuit Nederland, Sergio Herman is erbij komen zitten, en zo is Mnu: ontstaan."

Belgocatering stelt een keuken ter beschikking van de topchefs. Yves Matthys: "Binnen de holding waar Belgocatering deel van uitmaakt, hebben we een dochteronderneming die sliep. Daarin brengen we Mnu:Kitchen onder, het kloppend hart van de onderneming. Momenteel wordt de speciale demonstratiekeuken met restaurant gebouwd."

Unieke manier van werken

"Het concept zal een keuken in een glazen box zijn. Rond de keuken zal een salon gemaakt worden die als gastenruimte zal dienen. Klanten zullen ook aan de toeg kunnen kijken hoe de chef de gerechten klaarmaakt. Patrick Spiesens, onze chef-kok die 22 jaar in een driesterrenrestaurant gewerkt

heeft waarvan 14 jaar als chef, zal de kok van dienst zijn."

"Patrick zal in de keuken staan, terwijl de drie andere chefs hem vanuit hun eigen restaurant zullen dirigeren via live-videostreaming. Deze manier van werken is niet enkel uniek maar ook nodig. De restaurants van Peter, Sergio en Roger komen nog steeds op de eerste plaats."

Parapluconcept

De mogelijkheden van Mnu: zijn zeer uiteenlopend. In de keuken in Aalst kunnen nieuwe producten en kook- en presentatietechnieken getest worden, commerciële concepten ontwikkeld worden, maar het kan ook gaan over het opzetten van culinaire events en event-concepten, consultancy-opdrachten voor externe klanten en/of andere restaurants, het uitgeven van kookboeken en -dvd's, de organisatie van cooking classes en tastings, etc. Daarnaast kunnen bijvoorbeeld ook gastkoks uitgenodigd worden. Het eerste tastbare resultaat van deze unieke samenwerking is de Mnu:Box.

Mnu:Box

Dankzij de Mnu:Box is iedereen in staat om een sterrendiner voor twee personen op tafel te toveren. De chefs hebben daartoe een exclusief driegangmenü samengesteld met bijhorende kaas, chocolade en broodjes. Elke gang van het diner wordt in een apart 'schuifje' in de box gelegd en hermetisch afgesloten. De gerechten zijn gemiddeld voor 80% afgewerkt, zodat de aspirant 'sterrenchef' enkel de handen uit de mouwen mag steken om het diner op te warmen en af te werken. Om alles in goede banen te leiden, legt een handleiding alles tot in detail uit.

De Mnu:Box zal vanaf oktober in Kerst- en Nieuwjaarseditie verkrijgbaar zijn. Natuurlijk is dit niet de enige uitgave. Voor Valentijn bijvoorbeeld zal ook een aparte box op de markt komen. De Mnu:Box zal enkel online of telefonisch besteld kunnen worden, en kost 170 euro.



INHOUD VAN DE MNU:BOX:

Hapjes: Sergio Herman

Ganzenleverganache met truffel en chiboust van Granny Smith
Couscous-parels met kreeft, venkelgelei en emulsie van slaharten

Voorgerecht: Sergio Herman

Rolletjes licht gepekeld zalm, shiso en krab, groene currycrème en dashivinaigrette

Hoofdgerecht: Peter Goossens

Gebraseerde runderkaken met crème van aardpeer, gnocchi en witloofcompote

Dessert: Roger van Damme

'Jewel of the Year'
Creatie van bosvruchten, yoghurt, violette, framboos en pistache
Chocolade: Marcolini
'Palets fins'

Kazen: Michel Van Tricht & Zn

Torta de Oveja
Schapenkaas uit Zamora, Spanje
Comte Fort des Rousses
Rauwmelkse harde kaas uit Jura, Frankrijk



Bart De Vos & Stijn Smet - B-art Eggsclusive Events



Nederig ondergaan

De volgende stap van Mnu: zal de B2B-sector zijn, waar de chefs met verschillende eventconcepten de markt op zullen komen. Daarvoor doen zij beroep op B-art Eggsclusive Events. Bart De Vos, gedelegeerd bestuurder van B-art Eggsclusive Events, werd tot zijn grote vreugde zelf door de sterrenkoks gecontacteerd: "Peter Goossens heeft al enkele evenementen met ons uitgewerkt en was daar zeer tevreden over. Hij wilde dat zijn kwaliteiten als chef evenementieel vertaald werden. Je moet niet vergeten dat zij een driesterrenstatus hebben, en daarom zeer selectief waren in de keuze van het evenementenbureau waarmee zij samenwerken."

"Door de ervaring van met ons te werken, kozen ze ook voor deze opdracht voor B-art Eggsclusive Events. Uiteindelijk is dat misschien het mooiste compliment dat een kantoor zoals dat van ons kan krijgen. Als wereldsterren u vragen, kun je daar alleen maar zeer tevreden mee zijn en het nederig ondergaan."

Eventconcepten

"B-art Eggsclusive Events zit ongelooflijk diep in het project", vertelt De Vos. "We hebben het volledige persverhaal uitgewerkt, een deel van de inhoud

bepaald, wat we wanneer vertellen, hoe we het vertellen, maar we hebben hen ook begeleid bij de opmaak van het logo, bij de keuze van de website, etc. Ondanks dat wij ook deel uitmaken van de motor van het gegeven, zijn zij het die tijdens de persvoorstelling scoren."

"Een belangrijke poot voor hen, en het gedeelte waar wij nadrukkelijker op de voorgrond zullen treden, is het volledige evenementiële luik dat aan Mnu: verbonden is. Zeer binnenkort zullen er een aantal eventconcepten van Mnu: gemaakt worden, allen op maat van de chefs."

Exclusief en beperkt in aantal

Nieuwsgierig als we zijn, vroegen we of er al concrete events uitgewerkt waren. Veel loste Bart niet, maar het is duidelijk dat

de concepten exclusief zullen zijn. Bart De Vos: "Binnenkort zullen er een aantal topformats op de markt komen: van exclusieve meetings in de Mnu:Kitchen tot evenementen voor 50 tot 1.500 gasten."

"Belangrijk daarbij is dat die formats ook betaalbaar zullen zijn. Dit zullen geen pakketten zijn. Klanten zullen hun eigen naam en imago in de concepten kunnen verweven. Zo kan de kwaliteit van twee driesterrenchefs en een wereldkampioen patisserie reflecteren op het imago van het bedrijf. Een gigantische meerwaarde, gezien dat deze evenementen exclusief blijven en beperkt in aantal zullen zijn."

Benieuwd wat B-art Eggsclusive Events en Belgocatering ons zullen voorschieten...



EXPERIENCE SPRAK OOK MET DE DRIE TOPCHEFS OVER HUN SAMENWERKING MET BELGOCATERING EN B-ART EGGSCCLUSIVE EVENTS. DIT ZIJN HUN COMMENTAREN.



Peter Goossens: "Wij zijn constant bezig om alle niveaus waar wij actief zijn op te krikken. Ik ken de mensen van Belgocatering al 10 jaar, en wij zien dat de kwaliteit steeds verhoogt. Het was tijd om daar iets mee te doen, en daarom is Mnu: ontstaan. Natuurlijk moet het concept ook haalbaar zijn. De stap naar de B2B is zeer belangrijk, daarom dat wij ook hier actief in willen worden. B-art Eggsclusive Events en Belgocatering, twee klinkende namen in hun domeinen, helpen ons daarbij."



Sergio Herman: "De kwaliteit die wij in onze gerechten aanbieden, zoeken wij ook in onze partners. Zij moeten gelijkwaardig zijn aan onze normen. Je moet dezelfde lijn volgen en een bepaalde uitstraling hebben, en zo alleen kun je succes hebben. In ons vak is het belangrijk om niet stil te blijven staan, om te blijven evolueren. Stilstaan is achteruit gaan. Met dit concept kunnen we heel ver gaan. Zowel B-art Eggsclusive Events als Belgocatering heeft deze visie goed begrepen, en zijn daarom uitstekende partners."



Roger van Damme: "Ik heb al meerdere evenementen gedaan, maar eerlijk gezegd heb ik nog nooit zoiets als dit meegemaakt. De professionele ondersteuning en opvang zijn ongelooflijk. B-art Eggsclusive Events verzorgt alles tot in de details. Bart (De Vos nvdr) die als motor zeer strikt is, to the point werkt en er geen doekjes om wikkelt, en probeert een event naar een bepaalde hype te brengen. Het is voor ons een eer dat een partner alles zo serieus neemt zoals wij dat ook doen. Ik ben niet tevreden met 100%, ik wil 101%. En na wat B-art Eggsclusive Events vandaag heeft laten zien, is het duidelijk dat zij daar ook zo over denken." ✕