

Filip Claeys van De Jonkman toont zijn kunde aan chef-kok Joost Vandenhove en souschef Charlotte Saesen (beiden Vork) onder het goedkeurend oog van schepen Philippe De Coene.



Filip Claeys neemt ook peterschap op van Vork

Topchef stelt kerstmenu samen voor volksrestaurant

KORTRIJK/BRUGGE

Volksrestaurant Vork in de in de Doorniksestraat in Kortrijk kreeg dinsdag sterrenchef Filip Claeys van De Jonkman over de vloer. Hij bereidde samen met de cursisten van Vork een kerstmaaltijd voor en aanvaardde het peterschap van Vork.

KRIS VANHEE

Tweesterrenchef Filip Claeys van De Jonkman uit Brugge voelt zich vereerd met het peterschap van het volksrestaurant: "Ik neem dat peterschap met plezier op. Ik voel het als mijn taak om mijn kennis door te geven en wil hiermee Vork en de sector in een goed daglicht zetten. Samen bereiden we een kerstmaaltijd voor."

Of de sterrenkok nog iets kan bijbrengen aan Vork? Chef-kok van Vork Joost Vandenhove (47) is ervan overtuigd: "Leren van hem en van elkaar kan altijd. Ik denk aan bepaalde technieken of bereidingen die we ook in Vork zonder veel

problemen kunnen toepassen."

Filip Claeys maakt deel uit van de NorthSeaChefs, die het hele land kennis willen laten maken met lokale, onbekende en onbeminde vissoorten. "Mijn opa was een visser en ik heb een boontje voor de sector. Wij hebben ook de beste vis ter wereld", zegt de sterrenchef. "Onze missie met de NorthSeaChefs is pas geslaagd als we iedereen kunnen leren eten wat de visser vangt, niet enkel laten vissen wat wij willen eten. Iedereen kent wel tong en kabeljauw, maar amper acht procent van de Belgische gezinnen maakt af en toe een pladijs klaar. Op het kerstmenu staat zeker vis."

Ook bij mensen thuis

Op donderdag 23 december zullen zo'n tachtig mensen kunnen smullen van het volgende kerstmaal, dat wel nog onder licht voorbehoud is: als voorgerecht cannelloni met gedroogde ham, roquettesla en crème van curry. Het hoofdgerecht bestaat uit de *catch of the*

day – wellicht schelvis – met bouillonaardappel en boterraap. Als dessert is er citroencrème met chocolademousse, afgewerkt met crumble van pinda en cacao en koffie.

Buurtrestaurants zoals Vork geven mensen die weinig of geen kansen hebben op de gewone arbeidsmarkt ook een zinvolle job. Schepen van Sociale Vooruitgang Philippe De Coene (Vooruit): "Vijftien organisaties slaan de handen in elkaar om een feestelijk menu te serveren met Kerstmis. Voor zes deelnemende buurtrestaurants, een in elke provincie en in Oost-Vlaanderen twee, is het feestmenu samengesteld door een NorthSeaChef uit hun buurt. In ons magazine *Sien* kunnen mensen altijd lekkere gerechten raadplegen. Zo pakken we rond de eindejaarsfeesten altijd uit met een betaalbaar menu. Met het initiatief van buurtopgebord.be raken we ook tot bij de mensen thuis."

INFO
www.buurtopgebord.be



Het Nieuwsblad/Regionaal: Kortrijk-Waregem-Menen 01/12/2021, bladzijden 2 & 3
All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever
via Het Nieuwsblad/Regionaal: Kortrijk-Waregem-Menen

