



niet reeds een zeer solide basis heeft in de klassieke keuken, zou van de moderne hightechkeuken moeten afblijven. En je moet heel goed weten waarmee je bezig bent." Anders dan veel van zijn moleculaire collega's wil

Yves niet kopiëren: de apparaatjes en mengselletjes van Spaanse creatievelingen vinden in zijn ogen geen genade, evenmin als de poedertjes om te binden of te geleren. "Veel te duur", zegt hij, "Je vindt die toestellen professioneler, betrouwbaarder én goedkoper bij de bedrijven die scheikundige laboratoria en universiteiten uitrusten." Ook de 'poedertjes' zoals agaragar en aanverwante komen bij hem niet van bij El Bulli, hij assembleert zelf en start met een eigen lijn. Zijn keuken is eerder een laboratorium. Radelet begrijpt dat dit soort keuken niet aan iedereen besteed is, tenslotte wordt over smaken niet getwist. Aanvankelijk had hij na de opening van het restaurant, nu vier jaar geleden, ook nog enkele klassiekers op de kaart, maar dat bracht de gasten in verwarring. Hij heeft ze geschrapt, je moet duidelijk zijn in wat je doet, vindt hij. Het heeft hem weinig klanten gekost, er zijn er wel bijgekomen. In de zaal zorgt Mireille Radelet dat alleszins de dienst niet te futuristisch wordt, hier heersen gezellige klasse en voorkomendheid.

SAMENSPEL VAN STRUCTUREN

Aristide, chef Yves en Hans Christiaens vinden het wel een uitdaging om gerechten te verzinnen die passen bij de wijnen die Hans meegebracht heeft. Wijn kan je niet veranderen, maar in deze keuken kan je natuurlijk goed ingrijpen op smaaksensaties, mondgevoel en structuur van de gerechten. Je gaat immers mogelijkheden gebruiken die er in traditionele bereidingen niet zijn. Zo proeven we aspergewater. Chef Yves: "Ik distilleer de asperges zodat ik een zuiver helder aspergevocht krijg. Alle aroma's van de asperge zitten er in. Dan maak ik een gelei van dat aspergewater. Smaakt hetzelfde als de groente, misschien nog meer geconcentreerd, maar geeft wel een volledig ander mondgevoel. Hetzelfde doe ik met aardbeien." Die groente- of fruitdistillaten worden dan gebonden met agaragar of alginaten. Verrassend is het wel, een warme gelei van asperges, of de gebalde kracht van spek in poedervorm, te gebruiken als kruiderij.

DE WIJNEN

Aristide serveert als eerste de 2007 Cortese uit de Langhe, La Rocca, van Rocca Albino. "Sterk ondersteunde kleur, géén houttoets, witte bloemen, citrusvruchten en wat balsemaroma. In de smaak is hij verschillend: niet te fruitig, maar rijk en fris. Goed gestructureerd, evenwichtig, en met een uitzonderlijk lange afdrank. Omwille van de afwezigheid van hout moet je hier zeker geen 'meunière' bereide vis bij geven." Chef Yves serveert hierbij een verrassende variatie van structuren op basis van asperges, op een sokkeltje van pain perdu van speltbrood. Het gerecht is mollig, zacht en beheerst in kracht, waardoor het duidelijk

défaut d'une solide base dans la cuisine classique, il ne faut pas se lancer dans la cuisine moderne high tech. Il faut très bien connaître ce que l'on fait." Contrairement à nombre de ses collègues moléculaires, Yves ne veut pas copier: les appareils et mélanges des créateurs espagnols ne trouvent pas grâce à ses yeux, pas plus que les poudres pour lier ou gélifier. "Beaucoup trop cher", estime-t-il, "On trouve des appareils plus professionnels, plus fiables et moins chers auprès des entreprises qui équipent les laboratoires de chimie et les universités." Et les poudres comme l'agar-agar et autres ne viennent pas de chez El Bulli : il les assemble lui-même, et lance sa propre ligne. Sa cuisine ressemble plutôt à un laboratoire. Radelet sait que ce type de cuisine n'est pas conçu pour tout le monde, et ne convient d'ailleurs pas à tous les goûts. Au départ, à l'ouverture de son restaurant, voici quatre ans, il proposait encore quelques classiques à la carte, mais cela suscitait de la confusion chez les clients. Il les a supprimés : il faut être clair dans ce que l'on fait, estime-t-il. Cette décision ne lui a coûté que peu de clients, vite remplacés par de nouveaux. En salle, Mireille Radelet veille à ce que le service ne devienne pas trop futuriste : une classe et une prévenance agréables en sont les caractéristiques.



CONJONCTION DE STRUCTURES

Aristide, le chef Yves et Hans Christiaens considèrent comme un défi d'imaginer des plats qui accompagnent bien les vins amenés par Hans. Le vin ne peut pas être changé, tandis que dans cette cuisine, il est parfaitement possible d'intervenir sur l'expérience gustative, la sensation en bouche et la structure des plats. Nous pouvons utiliser des possibilités que n'offrent pas les préparations traditionnelles. Nous goûtons de l'eau d'asperge. Chef Yves: "Je distille les asperges de façon à obtenir un jus d'asperge clair et pur. Tous les arômes de l'asperge s'y trouvent. Ensuite, je prépare une gelée avec cette eau d'asperge. Elle a le même goût que le légume, peut-être plus concentré, mais avec une toute autre sensation en bouche. Je fais la même chose avec les fraises." Ces distillats de légumes ou de fruits sont ensuite liés avec de l'agar-agar ou des alginate. C'est tout de même étonnant d'utiliser une gelée chaude d'asperge ou la puissance concentrée du lard en poudre comme épice.

LES VINS

Aristide sert d'abord le 2007 Cortese de Langhe, La Rocca, de Rocca Albino. "Robe très soutenue, pas d'accents boisés, fleurs blanches, agrumes et un peu d'arôme balsamique. Au goût, il diffère : pas trop fruité, mais riche et frais. Bien structuré, avec une finale particulièrement longue. En l'absence de bois, il ne faut certainement pas le servir avec un poisson préparé à la 'meunière'." Le chef Yves sert une surprenante variation de structures à base d'asperges, sur un petit socle de pain perdu de pain d'épeautre. Le plat est onctueux, doux et maîtrisé

>>



in het verlengde van de wijn ligt. Aristide: "Van evenwicht kan je spreken als je de wijn en het gerecht even 'sterk' proeft. Het moeten gelijkwaardige partners zijn, geen van de twee mag domineren. Bij een zachte wijn hoort dus een zacht gerecht." De tweede wijn is een Argentijn, de Special Blend del Fin del Mundo 2006, uit Patagonië. Aristide: "Purper, bijna jong in de kleur. Directe aanzet van rood fruit als cassis, bosbes, bramen en vlier. Heel licht vanilleaccent met een hint van peper. Grote concentratie, krachtig maar zeer goed in evenwicht, de alcohol is duidelijk aanwezig maar ook bemeesterd. De heel lichte vlezige tannines maken deze wijn zeer geschikt voor bij rood krachtig vlees, eventueel van de grill." Dat vlees komt uit de keuken van chef Radelet: zacht op lage temperatuur gegaarde ossenhaas met een jus van malt. In de structuur vinden we een zekere mollingheid (van varkenspoot?) en een verrassend accent van mierikswortel. Als derde wijn is er een Nebbiolo 2005 'Angelo' van Mauro Veglio, ook uit de Langhe. Veglio maakt een van de beste barolo's ter wereld maar ook deze wijn mag er best wezen. In de kleur lijkt er wat evolutie te zijn maar in de geur en smaak is deze wijn piepjong. Aristide: "Dit is een gastronomiewijn, dit is niet bedoeld om zomaar op een terras te drinken. De neus is wat van winters bos, paddenstoelen, herfstig fruit en kruiden. Bij de afdronk komen versmolten tannines om aandacht vragen, samen met een zekere aciditeit. Contrasteer mooi met wat vettig mondgevoel: dit moet mooi zijn bij niet te rijpe, romige kaas." Dat wordt een ijs van brie met wat aardse espuma van shii-také-paddenstoelen. De combinatie verrast, maar bij de wijn sluit het wonderwel aan. Aristide Spies vat een en ander zo samen: "Een leuke oefening. Uiteindelijk moet je voor de gast een totaalbeleving creëren. Wijn, de sfeer, het gerecht, de entourage, zelfs het klimaat. Dit alles moet een geheel vormen dat in evenwicht moet zijn om de volkomen harmonie aan tafel te bereiken."

De recepten van de gerechten worden ditmaal niet gegeven omdat de apparatuur om ze te bereiden slechts in heel weinig toprestaurants beschikbaar is. Daarenboven gebruikt Yves Radelet zijn eigen lijn texturas. Voor wie toch de moeite wil doen: Yves Radelet geeft kooklessen, zie daarvoor zijn website.

en puissance, de sorte qu'il se situe clairement dans le prolongement du vin. Aristide: "On peut parler d'équilibre quand le vin et le plat ont un goût de même force. Les deux partenaires doivent se trouver sur pied d'égalité, aucun des deux ne peut dominer. Un vin doux doit donc s'accompagner d'un plat doux." Le second vin est un Argentin, le Special Blend del Fin del Mundo 2006, de Patagonie. Aristide: "Pourpre, une couleur presque jeune. Amorce directe de fruits rouges comme le cassis, la myrtille, la mûre et le sureau. Très léger accent de vanille avec une pointe de poivre. Grande concentration, puissant, mais très bon équilibre, l'alcool est clairement présent, mais maîtrisé. Les tannins très légèrement charnus font de ce vin un accompagnement idéal pour une viande rouge forte, éventuellement grillée." La viande provient de la cuisine du chef Radelet: un filet de bœuf cuit en douceur à faible température avec un jus de malt. La structure présente une certaine mollesse (de pied de porc ?) et un surprenant accent de racine de raifort. Le troisième vin est un Nebbiolo 2005 'Angelo' de Mauro Veglio, de Langhe. Veglio crée les meilleurs barolos au monde, mais ce vin-ci vaut également le détour. La robe présente un peu d'évolution, mais le bouquet et la saveur sont jeunes. Aristide: "Il s'agit d'un vin gastronomique, qui n'est pas conçu pour être bu comme ça sur une terrasse. Au nez on reconnaît un peu de forêt d'hiver, des champignons, des fruits et des herbes d'automne. Dans la finale, des tannins fusionnés réclament l'attention, en même temps qu'un peu d'acidité. Un beau contraste avec une sensation en bouche un peu grasse: elle doit être belle avec un fromage crémeux pas trop affiné." Ce sera une glace de brie avec espuma de champignons shii také. Le mariage surprend, mais le vin encadre parfaitement les parties. Aristide Spies le résume comme suit: "Un exercice amusant. Finalement, il faut offrir une expérience totale au client. Le vin, l'ambiance, le plat et l'entourage, et même le climat. Il doit s'agir d'un tout qui doit être en équilibre pour aboutir à l'harmonie totale à table."

Les recettes des plats ne seront pas communiquées cette fois, car les appareils nécessaires pour les préparer ne sont disponibles que dans très peu de grands restaurants. En outre, Yves Radelet utilise sa propre ligne de textures. Pour les amateurs: Yves Radelet donne des leçons de cuisine, reportez-vous à son site web.

www.aristidespies.be - www.yvesradelet.eu
www.lecoqauxchamps.be