

Nieuwe chefs bij NorthSeaChefs, waaronder Sergio Herman

Chefs uit de cateringsector, hotelscholen en Nederland waaronder Sergio Herman maken voortaan deel uit van het onderzoeksteam van NorthSeaChefs. Het mission statement van NorthSeaChefs is bekend: duurzaam gebruik van onbekende en onbeminde Noordzeevis - gevangen door Belgische vissers - verbeteren zodat eveneens volgende generaties daarvan kunnen genieten. Vanaf dit jaar onderschrijven dubbel zoveel leden van NorthSeaChefs die gedachte met hun onderzoek.



Onderzoeksteams

Zes keer per jaar ontvangen de NorthSeaChefs leden een "blue box" met circa tien kilo aan onbekende vissoorten plus wetenschappelijke informatie waarmee ze in de keuken aan de slag moeten gaan. Hun culinaire resultaten worden nadien verzameld en voor het publiek via de website www.northseachefs.be toepasselijk en kenbaar gemaakt. Doel is daarmee bekendheid en vraag naar respectvol gevangen onbekende vis te vergroten.

Versnelling hoger en grens over

Met een nog groter aantal chefs uit zowel horeca, catering en onderwijs wordt een versnelling hoger geschakeld. De vijftig leden vertegenwoordigen klassiek en eigentijds geïnspireerde keukens. En zowel fine dining als bistronomische restaurants uit heel het land zodat het gedachtegoed breed gedragen wordt. NorthSeaChefs kijkt voor het eerst even over de grens en verwelkomt Sergio Herman en Syrcio Bakker als Zeeuwse chefs die actief zijn aan de Noordzee.

'Toen Filip Claeys me vroeg om lid te worden, moest ik geen moment twijfelen. Filip heeft bij mij in Oud Sluis gewerkt en is een vriend geworden. Daarnaast heb ik in Cadzand met Air Republic en Pure-C twee restaurants die pal aan de Noordzee liggen. Ik werk dus aan de bron en sta ook volledig achter het idee dat die Noordzee meer biedt dan enkel tarbot, griet of zeetong. Dat verhaal van met minder bekende en toch smakvolle vissen werken, onderschrijf ik. Ook de waarde van bijvangst inzien, vraagt om een stuk opvoeding en bewustzijn. Daaraan wil ik graag meewerken.' aldus Sergio Herman.

Overzicht nieuwe leden:

- Sergio Herman - AIRrepublic, Pure-C, The Jane, Frites Atelier
- Syrco Bakker - Pure-C
- Pierre Résimont – L'Eau Vive
- Thomas Troupin – La Menuiserie
- Jeremy Girvan – GJCOOK
- Clement Petit-Jean – La Grappe d'Or
- Christophe Poulie – Le Coq au Champs
- Bruno Timperman – Bruut
- Willem Hiele – Willem Hiele
- Marcello Balardin – OAK
- Michael Yates – Sail&Anchor
- Angelo Roseel – La Durée
- Thijs Vervloet – Colette
- Stijn De Vreese – Bernard & Benoit De Witte
- Tom Van der Eecken – Gourmet Invent
- Christophe Snauwaert – Toi, moi et la Mer
- Jo Lemmens – Restaurant U
- Sean Uytterhaegen
- Luc Godon & Marc Greveling – PIVA
- Sofie Gaytant – Sofie's Choice
- Edwin Van Goethem – 't Korennaer
- Bart Gils – Signatuur