



Topchefs

over het belang van service en servies

■ Pascale Naessens, Lieve en Peter Goossens en Sergio Herman stellen een boek voor over eten en design.

Wat hebben Peter Goossens, Sergio Herman en Pascale Naessens gemeen? Hun liefde voor lekker eten én mooie borden. Dat bleek gisteren tijdens de voorstelling van het nieuwe boek 'Food + Design'. Twaalf designers en drie chefs vertellen daarin over hun passie voor beide.

“Als ik een gerecht bedenken, ga ik meteen op zoek naar een tof bord dat erbij hoort”, zegt Sergio Herman. “Een bord moet namelijk meer zijn dan enkel functioneel. Anders kun je ook uit een pannetje eten. Een mooi bord maakt een gerecht compleet.”

Ook Goossens deelt die mening. Hij werkt onder andere samen met keramiste Ann Van Hoey, die ook in het boek staat. “In mijn kelder staan tal van serviezen. Soms komen ze er een jaar niet uit. Tot er weer iets op de kaart komt waar het bij past. Servies is dus zeer belangrijk.” En dat mag wat kosten. “We hebben borden van 80 euro per stuk”, zegt Lieve, de vrouw van Peter Goossens. “Als er zo’n exemplaar sneuvelt, is dat pijnlijk. Daarom hangen we ook de prijzen van de bor-

den en potjes uit in de keuken. Soms is het nodig dat we er eens naar wijzen.”

Pascale Naessens komt ook aan bod in het boek. Als designer én als kok. Ze is dan ook het levende bewijs dat beide bij elkaar horen. “Ik maak gerechten en intussen denk ik al aan passend keramiek.” Dat ze tussen sterrenchefs en topdesigners als ook Roos Van de Velde of Piet Boon staat, doet haar plezier. “Het zijn stuk voor stuk mooie namen. Allemaal hebben we één iets gemeen: passie voor wat we doen.”

(CSN)

INFO

Food + Design is uit bij Minestrone en is voor 79,50 euro te koop in 'de betere boekhandel', de winkels van designlabel Serax of op www.minestrone.be.

■ 'Food + Design' bejubelt de geneugten van een mooi bord. De kartonnen bordjes op de boekvoorstelling konden de pret niet drukken.



FOOD
+
DESIGN