

Trente 2.0: koken is kunst

Restaurant Trente in de Muntstraat mag dit jaar tien kaarsjes uitblazen. Dat is voor de drie vennoten een gelegenheid om kort terug te blikken, maar vooral om vooruit te kijken en hun visie uit de doeken te doen. Zowel in het interieur als op het bord kiest Trente resoluut voor eenvoud en strakheid. De link met de kunstwereld is nooit ver weg. Trente 2.0. is geboren.



Jarenlang vormde chef Kwinten De Paepe het gezicht van het Leuvense restaurant. In 2014 werd het restaurant officieel overgenomen door drie personeelsleden: Bart Springael (43 jaar), David Daenens (40 jaar) en Jos Crabbé (29 jaar). Zij zijn nu collega-zaakvoerders-vennoten.

Bij de start, tien jaar geleden, waren Bart en David al op post: Bart als keukenchef die de menu's uitwerkte en David als zaalverantwoordelijke. Zeven jaar geleden kwam Jos erbij in de keuken, ter versterking van Bart. Een leuk weetje: van de drie mannen heeft enkel Jos een koksopleiding genoten. David vatte universitaire studies aan (geneeskunde en filosofie) en Bart is interieurarchitect

Houdt deze vroegere taakverdeling nu nog stand?

“Zeer zeker. Voor de bereidingen komt het er meestal op neer dat ik de koude gerechten voor mijn rekening neem en Jos de warme keuken. De koude kant vraagt een specifieke precisie, wat meer in mijn aard ligt. Jos beheerst de warme kant beter en sneller. Het creatieve deel ligt wel bij mij. Ik bepaal en ontwerp de

nieuwe gerechten. David zorgt voor de communicatie naar de zaal, de administratie en het zakelijk aspect en Jos is de echte keukenchef, die o.a. ook de stagiairs begeleidt”, vertelt Bart Springael.

Hoe hebben jullie het tienjarige bestaan van Trente in de verf gezet?

“Ik ben interieurarchitect van opleiding en gepassioneerd door - moderne - kunst. Langzamerhand is dit in mijn gerechten geslopen. Met ons tienjarige bestaan hebben we dit voor al onze gerechten extra in de verf gezet. Eén van onze hapjes, het mosselpotje, verwijst niet alleen naar het gerecht van Pierre Wynants van Comme Chez Soi, maar tevens naar het werk van de Belgische kunstenaar Marcel Broodthaers”, verklaart Bart.

“Bart heeft zich verdiept in enkele signatuurgerechten van topchefs en deze grondig geïnterpreteerd en gastronomisch hertaald. Zo hebben we bijvoorbeeld de ‘five different ages of parmesan’ van de Italiaanse sterrenchef Massimo Bottura helemaal herwerkt”, vult David Daenens aan.

Is een herinterpretatie van gerechten van topchefs geen vorm van plagiaat?

David (ferm): “Bart zal nooit letterlijk beelden of tekeningen van kunstenaars overnemen, hij verwijst er wel naar. Letterlijk overnemen is namelijk kitsch. Hetzelfde geldt voor de gerechten van topchefs. Bart zal deze niet integraal kopiëren, dat is immers diefstal. Hij interpreteert ze en brengt er een hommage aan.”

Hoe inspireert kunst je bij de ontwikkeling van nieuwe gerechten en menu's?

“In onze gerechten zoeken we naar hedendaags minimalisme, zonder te veel aan gestileerdheid te moeten denken. We zien vandaag in de maatschappij een grote interesse in een soort post-naturalisme, de terugkeer naar de natuur. Wij gebruiken dat ook, maar doen dit op een abstracte en meer stedelijke manier. Kunst is altijd wel al aanwezig geweest bij Trente, maar nu geven we daar extra uitleg bij omwille van ons tienjarige bestaan. Heel veel bereidingen zijn signatuurgerechten die we al langer deden, maar nu zeggen we effectief waar de ideeën vandaan komen, zowel inhoudelijk als vormelijk. We gaan dat evenwel niet blijven zeggen, anders is het overkill voor de klanten”, legt Bart uit.

Bepaalt dat minimalisme op je bord ook de keuze van je ingrediënten?

“Absoluut, we gebruiken weinig ingrediënten, vaak eenvoudig en niet duur. Menu's maken is voor mij de selectieve puzzel leggen met wat voorradig is op dat moment, dus met seizoensgebonden ingrediënten. De ingrediënten die je uiteindelijk op je bord vindt, hebben allemaal hun functie. Ik gebruik nauwelijks bloemen of takjes om gerechten af te werken en garnituren heb ik niet”, zegt Bart.

“Wij werken regelmatig met goedkope ingrediënten, zoals sardines. Dat is geen schande, maar een uitdaging. Het is wat de chef ermee doet dat de sardine zal verheffen tot een culinaire ontdekking”, aldus David.

Hebben jullie de soberheid in het bord ook doorgetrokken naar de vernieuwde zaalinrichting?

“Ook hier zijn we resoluut voor eenvoudige én goedkope materialen gegaan,



75 JAAR VRIJHEID
HET AVONTUUR BEGINT PAS.



VIER DE 75E VERJAARDAG VAN JEEP. EN ONTDEK DE RENEGADE "75TH ANNIVERSARY".

Legendarische offroad-technologie • Vierwielaandrijving • Manuele of automatische versnellingsbak tot 9 verhoudingen • Open dak • Navigatiesysteem Uconnect® • Exclusieve uitrusting voor exterieur en interieur ⁽¹⁾

Jeep®

Naast deze speciale editie is er al een Jeep Renegade vanaf € 18.490 BTW incl. ⁽²⁾

(L/100 KM) : 4,4 - 6,9 (G/KM) : 115 - 160

GEEF VOORRANG AAN VEILIGHEID.

(1) Sommige van deze technische karakteristieken of sommige van deze uitrustingen zijn betalend. Neem contact op met uw Jeep, verdeler voor meer informatie. (2) Aanbevolen catalogusprijs van Jeep Renegade Sport 1.6 e-TorQ € 20.100 BTW incl. met onvoorwaardelijke korting van € 1.610 BTW incl. inbegrepen. Aanbiedingen BTW incl. voorbehouden aan particuliere klanten. Aanbiedingen geldig in het deelnemende officieel erkende Jeep-verdelers in België. U vindt de algemene voorwaarden en het deelnemende netwerk terug op www.jeep.be. V.U.: Alessio Castelli. Adverteerder: FCA Belgium n.v., Jules Cockxstraat 12a - 1160 Brussel. KBO: 0400.354.731. RPR Brussel. IBAN FCAB: BE86 4829 0250 6150. Milieuinformatie [K.B. 19.03.04]: www.jeep.be. Niet contractuele foto. Jeep is een gedeponeerd handelsmerk van FCA US LLC.



AUTOSTAD LEUVEN

Brusselsesteenweg 3 – 3020 Leuven (Herent)

016 30 82 70 – info@autostadleuven.be – www.jeep.autostadleuven.be

18/05/16-64195-05

Word vandaag nog lid van



Bel of fax
naar ons secretariaat

Fed. HO.RE.CA. Leuven

JUSTENS Danny
Ijzerenwegstraat 45a
3051 Sint-Joris-Weert

Tel en fax 016 / 25 62 39
gsm 0495 / 20 99 33
d.justens@skynet.be



Op zoek naar een
heerlijk kopje koffie
voor uw zaak?



zoals het hout en hebben bewust alles 'bloom' gelaten. Op het randje van onafgewerkt. Net als in de keuken, geldt ook hier dat het niet de prijs van de materialen is die het niveau bepaalt, maar wat je ermee doet. Bart heeft alle meubels zelf getekend en samen met een goede schrijnwerker gerealiseerd", vertelt David Daenens.

Zien we in het vernieuwde interieur een oosterse toets?

"Inderdaad, ik volg al heel lang een aantal Japanse architecten. Voor de binneninrichting van huizen werken ze daar met heel simpele materialen. Maar ook de nieuwe Vlaamse stijl kan me bekoren. Het Gentse architectenbureau de Vylder-Vinck-Taillieu maakt momenteel wereldwijd furore. Ook zij werken ogenschijnlijk wat onafgewerkt. Zo bouwen ze huizen waarvan de stutpalen na de werken behouden blijven in het interieur en mee opgaan in het geheel", verklaart Bart.

Inspireren Oosterse chefs je ook in de keukens?

"Ik hou wel van de keuken van Atsushi Tanaka en zijn gelijknamige restaurant A.T in Parijs. Hij is een Japanse chef die geen Japanse keuken serveert. Zijn eerste ster zal niet lang meer uitblijven denk ik. Hij werkt zoals wij eigenlijk al lang doen: simpel in opbouw en enkel met een drietal ingrediënten, die visueel monochroom zijn, dus dezelfde kleur hebben. In tegenstelling tot Trente, serveert hij wel bijna alles in bowls", vertelt Bart.

Zen in het interieur, zen in het bord, zen in de keukens? Het plaatje klopt wel?

"Ik ben van nature een kalme persoon. Ik jaag misschien mezelf wel op, maar ik laat dat niet blijken. Het heeft toch geen zin om te stressen. Als je er niet komt, dan moet je gewoon rustig blijven voortwerken. Je haasten is ook niet goed, dan mislukt het allemaal. Het raakt uiteindelijk toch allemaal klaar, in het slechtste geval hebben klanten tien minuten langer gewacht", legt Bart uit.

Hoe situeren jullie Trente? Ergens tussen een culinaire bistro en sterrenrestaurant?

"Wat wij doen is eigenlijk een soort neo-bistro-gastronomie, maar daar horen we dan ook weer niet bij. We zijn vooral bezig met interessant eten te maken, zonder te veel overbodige omkadering. Dat is wat die bistronomie ook doet, maar op

een veel brutere manier. Wij hebben een hogere afwerkingsgraad dan de bistro's, zowel in de zaal als de keuken. Trente heeft alle elementen in huis om een gastronomische bistro te zijn op hoog niveau, maar ik weet niet of dat zo sterrenwaardig is. Ik ken hun parameters niet", zeggen David en Bart.

Wat zijn jullie ambities? Is een ster welkom?

"Onze ambitie? Vooreerst ons werk hier goed doen. Overigens komen we moeilijk in aanmerking voor een ster, denk ik. We zijn te klein behuisd en doen niets wat typisch is voor een sterrenzaak. Wat is rock-n-roll en sexy in de hedendaagse gastronomie? Een jonge chef die van een sterrenzaak komt en elders een nieuwe zaak opricht. Wel, wij zijn niet jong, hebben noch een ster, noch een nieuwe zaak", stellen Bart en David.

"Als ze ons volgend jaar opeens een ster zouden toekennen, dan is die zeker welkom. Een ster levert immers heel veel aandacht op. Maar we zijn nog nooit bezig geweest om daarvoor iets te veranderen. Als je zelf overtuigd bent van je concept, moet je gewoon blijven volhouden. Je moet niet allerlei hypes najagen, daar willen we ons ook niet mee bezighouden", besluit het duo.

Trente

Muntstraat 36, Leuven
www.trente.be



Leuven Soepeert in Wereldcafé

Wereldcafé.coop pakt uit met een nieuw initiatief: een soepmaaltijd gekruid met bruisende ideeën van burgers. Elke woensdag van de maand wordt er in de zaak aan het Joris Helleputteplein een soepcafé georganiseerd. Er wordt uitsluitend gewerkt met voedseloverschotten. Voor de soep en het brood betaal je een vrije bijdrage. Leuven Soepeert is een burgerinitiatief en kwam spontaan tot stand door enkele Leuvenaars.

Leuven Soepeert wil een netwerkmoment voor burgers zijn. De initiatiefnemers geloven dat burgers met goede ideeën zitten om tot een beter Leuven te komen. En dat ze zin hebben om zelf in actie te schieten. Het soepmoment geeft deze mensen in een gemoedelijke en ongedwongen sfeer een podium om kort een idee voor te stellen zodat ze medestanders vinden, hun voorstel kunnen toetsen voor wat betreft de haalbaarheid, ervaringen uitwisselen, het idee mee verder vorm geven en/of concreet maken.

Burgers met ideeën kunnen zich vooraf aanmelden en krijgen de mogelijkheid hun project voor te stellen in een korte voorstelling van maximum acht minuten. Het is de ambitie om telkens twee tot drie projecten per avond voor te stellen. Wie tussen 15 u. en 17.30 u. mee wil helpen soep maken, kan een mailtje sturen naar leuvensoepeert@gmail.com.