



Nieuws onder de zon! Quoi de neuf sous le soleil ?

Enige tijd geleden introduceerde CD-Constructs, professionaal kitchen engineering, uit Roeselare de Thermodyne op de Belgische markt. Het is een robuust toestel dat in eerste instantie gedacht was als een super warmhoudkast. Maar topkoks ontdekten veel meer mogelijkheden.

Samen met Dominiek Castelein, directeur van CD Constructs, en Dylan Castelein, Culinair Manager, trekken we naar Brugge om ons de visu te overtuigen van de mogelijkheden van dit toch wel revolutionaire toestel. CD Constructs vond daar in Pieter Lonneville van Eethuis Tête Pressée een uiterst gedreven kok, die de mogelijkheden van de Thermodyne perfect weet in te schatten.

Pieter komt uit een landbouwmilieu en is daardoor bijna geïntegreerd door goede producten. Hij studeerde aan hotel-

Implanté à Roeselare, CD-Constructs, professional kitchen engineering, a lancé il y a peu le Thermodyne sur le marché belge. Cette solide machine avait initialement été conçue comme une super armoire chauffante. Mais les grands cuisiniers ont découvert qu'elle recelait bien d'autres atouts.

C'est en compagnie de Dominiek Castelein, directeur de CD Constructs, et Dylan Castelein, Manager Culinair, que nous partons à Bruges découvrir de nos propres yeux les possibilités offertes par cet appareil que l'on peut qualifier de révolutionnaire. CD Constructs y a trouvé, en la personne de Pieter Lonneville, du restaurant Tête Pressée, un cuisinier très motivé et maîtrisant parfaitement le champ d'application du Thermodyne.

Issu d'un milieu agricole, Pieter a pour ainsi dire été « cultivé » dans le respect des bons produits. Diplômé de l'école hôtelière Sper-

malie à Bruges. Nadien werkte hij drie seizoenen in het Hommelhof in Watou, en vervolgens drieënhalf jaar bij Sergio Herman in Oud-Sluis. Daarna trok hij naar het hoge noorden, en verbleef ruim een jaar in IJsland. "Ik was aan herbronning toe, ik heb toen veel nagedacht over wat ik verder wou doen", weet hij te vertellen.

TÊTE PRESSÉE

In 2005 kocht hij aan de Koningin Astridlaan in Brugge een leegstaand pand, een voormalige slagerij. Het stond al leeg sinds 1991, maar Pieter zag de commerciële mogelijkheden. In de buurt zitten veel ondernemers en vrije beroepen, en er is meestal wel parking. Met veel goede ideeën en vooral veel moed werd het pand verbouwd naar... ja naar wat? Pieter: "Ik wou opvallen, anders zijn dan anderen. Géén gewoon restaurant, ik wou een zaak waarover gesproken zou worden." Een restaurant is het dus niet, eigenlijk meer een kruising van delicatessenwinkel en gastentafel. Je komt binnen in de winkel waar je allerlei in huis bereide gerechten vacuüm kan kopen,



malie à Bruges, il a travaillé trois saisons durant au Hommelhof à Watou, avant d'officier trois ans et demi chez Sergio Herman au Oud-Sluis. Puis il a mis le cap sur le grand nord et séjourné plus d'un an en Islande. « J'avais besoin de me ressourcer ; j'en ai profité pour réfléchir à la suite de ma vocation », se souvient-il.

TÊTE PRESSÉE

En 2005, il fait l'acquisition d'un bâtiment vide, une ancienne boucherie sur la Koningin Astridlaan à Bruges. Délaissée depuis 1991, elle n'en détient pas moins, aux yeux de Pieter, de réels atouts commerciaux. Le quartier grouille d'entrepreneurs et de professions libérales, et offre généralement pas mal de places de parking.

Grâce à une tonne de bonnes idées et surtout beaucoup de courage, le bâtiment sera transformé pour devenir... pour devenir quoi, au fait ? Pieter: « Je voulais me démarquer, faire autrement que les autres. Loin d'en faire un restaurant conventionnel, je voulais qu'on parle de mon établissement. » Ce n'est donc pas un restaurant, mais plutôt un croisement entre le magasin de délicatesses et la table d'hôtes. On pénètre par le magasin, qui propose toutes sortes

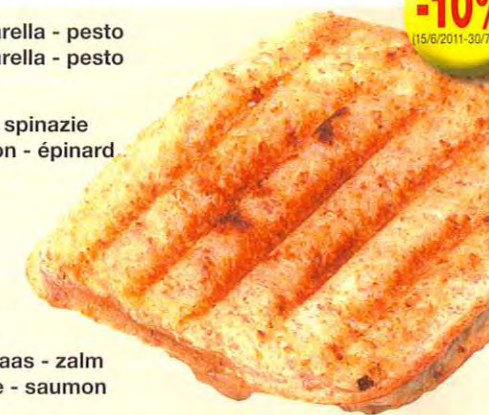
Toast Taste

Croque mozzarella - pesto
Croque mozzarella - pesto
24 st/pc x 55g

Croque zalm - spinazie
Croque saumon - épinard
24 st/pc x 55g

Croque geitekaas - zalm
Croque chèvre - saumon
24 st/pc x 55g

Croque geitekaas - zongedroogde tomaten
Croque chèvre - tomate séchées
24 st/pc x 55g



Croque Monsieur 130g
10st/pc - 25st/pc

Brood sushi assortiment
Pain sushi assortiment

4 x 4 smaken/goûts
± 22 apero-porties/portions



kippewit/ bbq saus
poulet/sauce bbq

ham/kaas
jambon/fromage

zalm/kruidentkaas
saumon/fromage d'épice

serrano/mosterd
serrano/moutarde

Innovative Food Products
Development Production Sales

IFP BVBA
info@ifp.nu • info: 0476 39 97 72



maar ook ambachtelijke kazen. "Alles wordt hier artisaan in huis bereid, uitsluitend met de beste producten", weet vrouwtje Lien Vanrafelghem, "Pasteien, terrines, hennepot, vacuümgetrokken asperges, soepen, desserts... We beginnen 's morgens om 7 uur en de winkel is open tot 20 uur." Er worden zoveel mogelijk grondstoffen betrokken bij lokale kleine producenten, rundvlees komt van het bedrijf van Pieter's broer uit Vivenkapelle. Alleen 's middags kan je aanschuiven aan een verhoogde tafel, of aan de eetbar, vanwaar je de chef van nabij kan gadeslaan. Wat dat aanschuiven betreft: je moet dan wel geluk hebben om een plaats te bemachtigen, want van bij de opstart in juli 2009 loopt de zaak als een trein. Tijdig reserveren is de boodschap. 's Avonds is de zaak gesloten maar er kan wel voor groepen gereserveerd worden.

ONVERMOEDE MOGELIJKHEDEN

De open keuken maakt deel uit van het concept, je kijkt de koks op hun vingers. Die moest dus af zijn. Gelukkig ontmoette Pieter Dominiek Castelein van CD-Constructs. Die maken echt maatwerk, met daarin verwerkt veel ideeën, ook deze van Pieter. Perfect afgewerkt: met broodovens, want ook dat bakt Pieter zelf, en verder wijnkoeling, teppan-yaki, inductiekookvuur en allerlei andere snufjes. Daarin kwam ook de Thermodyne. Want Pieter had de onvermoede mogelijkheden van dat toestel ontdekt. De Thermodyne is een stevig geïsoleerde inox kast verdeeld in verschillende compartimenten boven elkaar, op gastronomgrootte. Tussen de GN-bakken bevinden zich dikke holle elementen waardoor verwarmde olie wordt gepompt. Wanneer je de gastronom erin schuift, wordt die automatisch afgedekt door een dunne inoxplaat. De warmte-overdracht gebeurt door contact met de elementen, er is geen luchtcirculatie. Hierdoor kan de inhoud niet uitdrogen. De temperatuur kan ingesteld worden tot 95°C, en, héél bijzonder, die is stabiel tot op de graad nauwkeurig. Dat komt doordat olie temperatuur inert is, de temperatuurschommelingen gebeuren zo langzaam dat de elektronica ze moeiteloos constant houdt. Pieter, met zijn ervaring uit toprestaurants, zag direct in dat deze Thermodyne véél meer moge-

de plats préparés sous vide, mais aussi des fromages artisanaux. « Ici, tout est préparé maison, à base des meilleurs produits, cuisinés à l'artisanale », précise son épouse, Lien Vanrafelghem. « Pâtés, terrines, hennepot, desserts, asperges sous vide, potages, ... La journée commence à 7 heures et le magasin ne ferme qu'à 20 heures. » Les ingrédients sont achetés autant que possible à de petits producteurs locaux, la viande de bœuf provient quant à elle de l'entreprise du frère de Pieter, à Vivenkapelle.

A midi, les clients s'installent à une table surélevée ou au bar, d'où ils peuvent observer de près les faits et gestes du chef. Mais attention : pour passer à table, il faut avoir la chance de dénicher une place, car depuis son ouverture en juillet 2009, cet établissement affiche tout le temps complet. Mieux vaut donc réserver. Le soir, la maison ferme ses portes mais il est possible de réserver pour des groupes.

DES POSSIBILITÉS INSOUÇONNÉES

La cuisine ouverte fait partie intégrante du concept, qui veut que l'on suive de près le travail des cuisiniers. Le projet devait donc être abouti. Heureusement, Pieter a rencontré Dominiek Castelein de CD-Constructs. Ensemble, ils ont réalisé un vrai travail sur mesure, en y intégrant un tas d'idées, y compris celles de Pieter. Rien n'a été oublié : les fours à pain (car Pieter fait aussi son pain lui-même), le réfrigérateur à vin, le teppan-yaki, la cuisinière à induction et toutes sortes d'autres agencements modernes, dont le fameux Thermodyne. Pieter avait en effet découvert les possibilités insoupçonnées de cet appareil. Le Thermodyne est une armoire en inox super isolée et divisée en différents compartiments superposés au format gastronomique. Entre les bacs GN sont aménagés de gros éléments creux par lesquels l'huile chaude est pompée. Lorsqu'on y glisse le gastronomique, celui-ci est automatiquement recouvert d'une fine plaque en inox. Le transfert de chaleur se fait au contact des éléments, il n'y a aucune circulation d'air. Le contenu ne peut donc pas se dessécher. La température est réglable jusqu'à 95°C et, fait remarquable, maintenue stable au degré près. En effet, la température de l'huile est inerte et les fluctuations de température si lentes que l'électronique n'a aucune peine à la stabiliser. Fort de son expérience dans les grands restaurants, Pieter n'a pas tardé

HUILE POUR FRITURES
FRITUOROLIE

CRISCOL

**La référence!
De referentie!**



Existe en 25 et 10 L
Bestaat in 25 en 10 L

Notre entreprise fonctionne à l'aide d'énergies renouvelables. En achetant nos produits, vous contribuez à la sauvegarde de notre planète.

Onze onderneming werkt op hernieuwbare energie. Door onze producten te kopen, draagt u bij tot het beschermen van onze planeet.



s.a. Aigremont n.v.
Fabrique de Margarine - Margarinefabriek

s.a. Aigremont n.v. - B-4400 AWIRS-FLEMALLE
Tel : +32 (0)4 273 71 00 - www.aigremont.be

lijkheden had dan zomaar een verwarmkast: hij ging ze gebruiken om op lage temperatuur te koken. "Géén waterbadje meer nodig. En je hoeft niet te vacumeren, dus veel minder werk en minder risico", weet hij. Maar er is meer: "Door de stabiele temperatuur én het feit dat de bereide gerechten onmogelijk vocht kunnen afgeven, blijven ze urenlang vers, sappig en toch warm."

PROEF OP DE SOM

En wij proefden: met rodwijnreductie geglaceerd hoeverund, cannelloni met verse sardines en gekonfijte tomaat, huisbereide preskop (tête pressée) met zoete mosterd, gegrilde varkenskop in carpaccio met gemarineerde bleekselder en Tienteynmosterd. Dit alles geserveerd met een seizoensbier van Brasserie Dupont, de perfecte Waalse begeleider bij deze oer-West-Vlaamse tapas. En dan: kalfshaas, zes uur geleden bereid, perfect sappig-rosé... juist zoals à la minute bereid vlees, de sappen mooi gestabiliseerd, glanzend en uitnodigend. Dominiek legt verder uit: "En we ontdekken nog iedere dag nieuwe mogelijkheden. Topchefs in Frankrijk en Engeland zijn al weg van de Thermodyne, en zowel die chefs uit de topgastronomie als grote cateringbedrijven ontdekken nog iedere dag nieuwe toepassingen. Zoals frietjes of kroketjes een half uur lang warm en krokant houden. Of gerechten langdurig garen op lage temperatuur. Met dit toestel kan je ook het werk perfect in de tijd verdelen: wanneer de service begint, staat alles klaar, perfecte cuisson gegarandeerd. Van dit toestel gaan we nog veel horen." En voor we vertrekken toont Pieter ons nog een nieuw toestel van CD Constructs: de Adande ladenkoeling. Instelbaar voor zowel positieve als negatieve koude. Bij het inschuiven sluit boven iedere lade een deksel de inhoud automatisch hermetisch af. Daardoor is er in de koelkast geen luchtcirculatie, gaat er geen koude verloren, verbruikt de koeling veel minder, is er geen vorming van ijskristallen aan de oppervlakte, of verzuring door voortdurende temperatuurswisselingen. Uit gedane proeven blijkt dat producten in deze koeling veel langer vers blijven. Kortom, dit is een wel zeer ingenieuze evolutie.



à percevoir les nombreuses autres fonctions potentielles de cette armoire chauffante : il allait donc utiliser le Thermodyne pour cuire à basse température. « Finis les bains-maries, et plus besoin non plus de tirer sous vide. Bref, moins de travail et moins de risques en perspective », ajoute-t-il. Mais ce n'est pas tout : « La température stable des plats préparés et leur impossible déshydratation leur permettent de rester à la fois frais, tendres et chauds des heures durant. »

DÉGUSTÉ ET APPROUVÉ

Nous avons voulu goûter pour bien juger. Au menu : bœuf de ferme glacé à la réduction de vin rouge, cannelloni de sardines fraîches et tomates confites, tête pressée maison à la moutarde douce, tête de porc grillée en carpaccio au céleri blanc mariné et moutarde Tienteyn. Le tout accompagné d'une bière de saison de la Brasserie Dupont, la compagne wallonne idéale pour ce délice du fin fond de la Flandre Occidentale. Ensuite : filet de veau cuit six heures à l'avance, parfaitement tendre et rosé... une viande préparée exactement comme à la minute, aux qualités organoleptiques bien stabilisées et à l'aspect brillant et invitant. Dominiek explique : « Chaque jour, nous découvrons encore de nouvelles possibilités. Les grands chefs français et anglais sont déjà conquis par le Thermodyne, et tant ces chefs de la grande gastronomie que les grosses sociétés de catering découvrent encore de nouvelles applications jour après jour. Comme le maintien des frites ou des croquettes chaudes et croustillantes pendant une demi-heure, ou encore la cuisson lente à basse température. Cet appareil permet aussi de répartir parfaitement le travail dans le temps : au moment de servir, tout est fin prêt, et la cuisson idéale est garantie. Cette machine risque encore de faire beaucoup parler d'elle. » Avant que nous ne prenions congé, Pieter nous montre encore un nouvel appareil de CD Constructs : les tiroirs à refroidissement Adande, réglables tant pour le froid positif que pour le froid négatif. Une fois refermé, chaque tiroir se coiffe automatiquement d'un couvercle qui en ferme hermétiquement le contenu. L'air ne circule donc pas dans le réfrigérateur, qui ne subit aucune perte de froid et consomme nettement moins. Aucune trace de formation de cristaux de glace à la surface ni d'acidification due à d'incessantes variations de température. Les tests effectués le prouvent : dans ce type de réfrigération, les produits gardent leur fraîcheur beaucoup plus longtemps. Bref, encore une trouvaille très ingénieuse. ■

HW

www.cdconstructs.be - www.tdyne.be