

Gentse broers Pieter (30) en Ruben (33) pakken Michelinster in Frankrijk: “We hadden niks in de gaten”



Pieter (links) en Ruben: “De kans die we hier in Village Castigno kregen, is once in a lifetime.”FOTO: IF

GENT - Het restaurant La Table de Castigno, in de Franse regio Languedoc, mag behalve een Gentse strop ook een Michelinster aan de deur hangen. Achter het fornuis staan broers uit Sint-Amandsberg, Ruben (33) en Pieter (30) De Maesschalck. “Die ster is een droom die we niet zo snel verwacht hadden.”

Het is rustig in Zuid-Frankrijk: de toeristen staan op ski's. Dus kregen Ruben en Pieter De Maesschalck, samen aan de slag in restaurant La Table op het wijn- en vakantiedomein Castigno in Assignan, nabij Béziers, drie maanden vrij. Pieter doet momenteel samen met zijn vriendin in Bangkok inspiratie op voor het Thaise restaurant dat zij uitbaat op hetzelfde domein, eigendom van Marc en Tine Verstraete uit Roeselare. Zijn broer Ruben was thuis in Gent toen de telefoon ging, vrijdag. “Het was iemand van Michelin. Dat ik maandag maar beter aanwezig kon zijn op de uitreiking in Parijs.” Een complete verrassing. “De inspecteurs moeten zeven of acht keer bij ons hebben gegeten, maar we hadden niks in de gaten.”

Stage bij Jan Van den Bon

Als jonge gasten gingen de broers hun eigen weg. Pieter volgde hotelschool en een kmo-opleiding en koos voor de keuken. Ruben had andere plannen toen hij in Gent handel studeerde, maar volgde dan toch de eenjarige koksopleiding. “Ik liep stage bij Jan Van den Bon. Hij is mijn held. Een Michelinster hou je niet zomaar twintig jaar.” Het was daar, in de Leopold II-laan, dat de broers een eerste keer samenwerkten: Pieter kon er aan de slag als weekendhulp. Maar ze gingen uit elkaar. Pieter trok naar Australië en Denemarken, naar een van de vijftig beste restaurants ter wereld. Ruben kookte in Nuance in Duffel en 't Zilte in Antwerpen.

Chateau en hotel

Ruben: “Toen kwam dat aanbod uit Zuid-Frankrijk. Village Castigno is prachtig. Het dorp heeft behalve een chateau met biowijnen ook een hotel met 24 kamers en drie restaurants. Het is van de ouders van een van mijn beste vrienden. Ze zochten een chef voor het gastronomische restaurant. Ik wist meteen dat ik dat met Pieter moest doen.” Want ze zijn meer dan gewoon broers. “We zijn elkaars beste vriend”, zegt Pieter. “Ik zou geen betere persoon kunnen vinden om naast me in de keukens te staan. We staan écht naast elkaar. Twee chefs, één duo. Perfect compatibel.” “En toch zijn we verschillend”, vult Ruben aan. “Ik ben de hevige, Pieter de rustige.”

Slechts drie ingrediënten

Pieter doet alle warme gerechten, Ruben de koude keukens. Naast zich dulden ze nog één souschef. “De kans die Marc en Tine ons gaven, is er een van *once in a lifetime*. Zij zijn de eigenaars, wij laten als koks gewoon onze creativiteit haar gang gaan. Een droom.” Hun keukens: Franse gastronomie met Scandinavische invloeden. “Vaak gebruiken we voor onze gerechten maar drie ingrediënten”, zegt Ruben. “We hebben vroeger te veel ditjes en datjes moeten dresser. Bij ons staat het product centraal.”

Roots nooit verloochenen

Staat hun huis in de Languedoc, Sint-Amandsberg blijft hun thuis. “We zullen onze roots nooit verloochenen. In Gent zijn, is zalig. Iets eten bij Vos op de Zwijnaardsesteenweg of in Oak in de Hoogstraat, daarna pinten pakken met onze maten in De Geus van Gent op de Kantienberg: zalig.”

villagecastigno.com