

# Sterrenchef in de dop

**BJARNE VERMEERSCH (15) WINT TICKET VOOR GROTE FINALE VAN PROEFMEI**

**RAMSKAPELLE** • 'Zestien uur per dag sta ik in de keuken. Als ik dan al eens een weekend vrij heb, ga ik naar Londen, Amsterdam, Parijs of Barcelona. Om bij te leren. Altijd maar bij te leren. Passie voor een vak laat zich niet beknotten tussen negen en vijf.' Een quote van Sergio Herman, een van de sterrenchefs naar wie Bjarne Vermeersch uit Ramskapelle optrekt. Bjarne is vijftien, maar nu al gepassioneerd door wat later zijn stiel zal worden. Zo gepassioneerd dat Hotelschool Spermalie hem en Pim Meiresone, Bjarne's boezemvriend, uitstuurden naar ProefMei, een prestigieuze kookwedstrijd in Nederland. Bjarne en Pim kookten er de sterren uit de hemel en dat leverde hen de overwinning op én een ticket voor de finale op vrijdag 5 juni.

Bjarne Vermeersch is van het hout waaruit sterrenchefs gesneden worden. 'Nee, in de genen zit het niet', lacht het jonge kooktalent. 'Waar mijn passie vandaan komt, is een vraagteken. Maar als kleine jongen speelde ik uren met mijn keukentje, dat ik van de Sini gekregen had. En wanneer we bezocht hadden, deed ik niks liever dan met mama helpen koken.'

## WARM NEST

Bjarne woont samen met zijn drie jaar oudere broer Ruben in het warme nest dat Nancy Jannens na het overlijden van haar man voor haar en haar twee zoons bouwde. Het zal een interview met een hart worden, daar zit ons vieren aan tafel...

'Toen ik in het vijfde leerjaar zat, miste ik al geen enkel kookprogramma op tv en toen we naar de opendeurdagen in Hotelschool Spermalie gingen, wist ik het heel zeker', zegt Bjarne. 'Ik zit nu in het vierde jaar restaurant-keuken, in een klas met zestien leerlingen, de helft meisjes, de helft jongens! Hoewel Brugge vlakbij is, zit ik op internaat, dat wilde ik zelf vanaf het eerste jaar. We krijgen nu heel veel praktijken. Dat houdt in dat elke lesling een woorst vastgelegd menu - voorgerecht en hoofdgerecht - voor vier personen moet

klaarmaken. We krijgen daar drie uur de tijd voor. Om 12.30 uur moet het afgegeven worden. Wie dat opeet? Een groep leerlingen... In een soort beurtrol.'

'Op school hadden ze al snel door dat Bjarne het in de rugzak had', valt mama Nancy in. 'Jong kooktalent pikken ze er zo uit. Spermalie staat niet voor niks zo hoog aangeschreven!' En dat kooktalent ontdekten de leraars van de Brugse hotelschool ook in Pim Meiresone (15) uit Zuienkerke, Bjarne's boezemvriend en partner in crime.

*"Waar mijn passie vandaan komt, is een vraagteken..."*

'De chefs op school hadden Pim en mij al vaak aangespoord om eens aan een wedstrijd deel te nemen. Na wat rondzwaaien op het internet besloten we ons ons te schrijven voor ProefMei, een prestigieus culinair evenement dat elk jaar in Nederland plaatsvindt. Voor de voorronde in Rotterdam moesten we een hoofdgerecht en een dessert bedenken met de vier



Trouwe mama Nancy Jannens met haar twee zoons Bjarne en Ruben. 'In het weekend is het Bjarne die kookt. Maar dan komt er gewone kost op tafel, dat vindt hij het lekkerst na vijf dagen gastronomisch eten.' (Foto DM)

opgeleide A's: Thoolse aardappel (Tholen is een eiland in Zeeland, red.), anjovis, asperges en aardbeien. Uren hebben we samengezeten om ons menu uit te werken', vertelt Bjarne. 'Onze keuze viel uiteindelijk op Thoolse aardappel met hondshaai - in België was van het jaar -, gezrookte anjovis met maai en asperges. Als dessert hadden we gekozen voor een toepoes met aardbeien, gepriep met peer en orbeve shabouat, een soort banketbakkersroom. De dag ervoor waren we al naar Rotterdam vertrokken, samen met mijn mama en Ruben, Pim's ouders en onze coach Goert Van Acker. Van slapen kwamen nauwelijks niet veel in huis, de stress gierde door ons lijf. Toen we 's ochtends onze tegenstanders zagen - allemaal Nederlanders en stukken ouder dan wij - zank de moed ons een beetje in de schoenen. Maar Pim en ik knikten elkaar op. We doen gansen om het en we zien wel, zelden wa.'

## GEDREVEN VENTJES

'Achteraf hoorden we dat de Nederlandse kandidaten schrik hadden van zoveel Belgische professionaliteit', zegt Nancy trots. 'De juryleden - stuk voor stuk Nederlandse sterrenchefs - bleven maar rond Bjarne en Pim draaien, duidelijk onder de indruk. Het mooiste compliment kwam van meesterkok François Geurts, de eigenaar van Fopillabe, dat één Michelinster heeft, een van twee restauranten FG, die in Bjarne en Pim 'twee gedreven ventjes' zag. Na de proclamatie bood hij hen als extra bonus een stage en een masterclass in zijn restaurant aan.'

Het huzarenstukje van Bjarne en Pim bleef in het gastronomiewereldje niet onopgemerkt. 'Een paar dagen geleden kreeg ik een mailtje van Sel Gels in Duinbergen. Of ik in augustus een maand stage wil kunnen lopen. Ik heb natuurlijk ja gezegd! Maar eerst beredden Pim en ik ons volop voor op de finale van ProefMei, die op

5 juni plaatsvindt in Bergen op Zoom', glimft Bjarne, die op zondag ook vaak meedraait in de open keukens van restaurant De Kruijer in Ramskapelle. 'Om eraring op te doen, want daar kan je in onze branche nooit genoeg van hebben. Daarom ook gaat mama, Ruben en ik regelmatig uit eten.'

## GEWONE KOST

'Wie denkt dat Bjarne na een drukke schoolweek potten en pannetjes het liefst in de kast laat, heeft het mis. 'Ja, zelfs in het weekend is het Bjarne die kookt', knikt mama Nancy. 'Maar dan komt er gewone kost op tafel, dat vindt hij dan het lekkerst na vijf dagen gastronomie op hoog niveau.' Terwijl we dit interview uitkoken, schiet er een vraag door ons hoofd: zou Gert De Blangeleer deze krant lezen? Want het zou als andere jongens van vijftien leeft ook Bjarne een droom. 'Ooit eens aan tafel mogen schuiven bij Hertog Jan.' (Catherine Huvel)