

Aan tafel in de herfst : back to basics

"Heerlijke
stoofpotjes van
everzwijn en
hert op de
barbecue"

DE ZOMER IS ALWEER VEEL TE SNEL VOORBIJ, MAAR DAT BETEKENT NIET DAT WE DE BARBECUE MOETEN OPBERGEN. BUITENBARBECUES ZIJN MEER DAN OOI T IN. BRIGITTE RAÇON, LESGEEFSTER AAN HOTELSCHOOL SPERMALIE, BEWIJST HOE JE ZOIETS ZONDER VEEL MOEITE ORGANISEERT. • Trui Lievens •

Herfst, het seizoen waarin de dagen korter en kouder worden, een tijd van gezelligheid bij kaarslicht en open haard. "Een periode dus waarbij warme kleuren als aubergine, taupe, bruine – en aardetinten het uitstekend doen", gaat Brigitte van start. "Maar ook hout en natuurelementen zijn deze herfst en winter niet weg te denken op de tafel." In Hotelschool Spermalie in Brugge dekte ze voor ons drie verschillende, stijlvolle herfsttafels.

FRIVOLE BORDEN

• Er is dit seizoen wel heel veel keuze : enerzijds is mooi porselein een blijver, daarnaast zien we ook weer frivole toetsen opduiken, met vooral veel bloemenprints. Ook borden met een gouden of zilveren randje zijn weer helemaal terug.



• Basic is dé trend op tafel, maar stijlvol frivool mag dit najaar zeker ook. (Foto's Benny Proot)

• Maar *basic* mag ook : wie enkel witte borden heeft, zit sowieso goed want die kun je met zowat alles combineren. Bijvoorbeeld met grofgeweven tafellopers en servetten die ondanks het ruwe uitzicht gemakkelijk te wassen en te strijken zijn. Dat grove linnen past perfect bij de natuurlijke materialen op tafel : hout, keramiek... Durf kiezen voor gekleurde waterglazen : je hebt ze in blauw of groen, en zelfs in zwart en bruin.

• Afwerken doe je met een vaasje bloemen. "Kies lage, stevige vaasjes – liefst niet meer dan 15 cm hoog – die niet snel omvallen", tipt Brigitte. "Vul ze met bloemen die weinig of niet geuren. Dat kan storing zijn tijdens de maaltijd. Rozen doen het altijd goed. Vooral oude, dikke rozesoorten die je afwerkt met fijne bloemetjes voor een mooi contrast."

KAAS EN THEE

Ook in de voeding trekt de trend *back to basics* zich door. Lokale producten, puurheid en gezonde voeding zijn helemaal in. Voor wie weinig tijd heeft of liever niet uitgebreid kookt, is de kaastafel een blijver : "Een nieuwe trend daarbij is het schenken van thee. Dat klinkt misschien verrassend, maar thee en kazen passen uitstekend samen. Zo drink je bij zachte, milde en romige kazen een frisse, groene thee. Bij zoute kazen kies je voor zoete, bloemige en fruitige theesoorten, terwijl je bij notenkaas thee met een sterkere smaak schenkt. Het contrast tussen de verschillende temperaturen – de lauwe kaas en de warme thee – zorgt voor een bijzonder effect", omschrijft Brigitte.

ROND HET VUUR

Een buitenbarbecue vormt een ideale overgang van zomer naar herfst. "De temperaturen zijn nog mild, buiten barbecuen is dan perfect mogelijk, al voorzie je best dekentjes voor je gasten."

• Op de tafel hoeft geen linnen, enkel basismaterialen zoals glazen en servetten. Borden en bestek zet je gewoon klaar op het einde van de tafel zodat de gasten kunnen aanschuiven bij de barbecue.

• Als tafelvorsiering zijn hortensia's ideaal. Ze kunnen een tijdje zonder water of mogen zelfs gedroogd op tafel gelegd. Leg ze speels op de tafel en werk het geheel af met bolmos of kastanjebolsters.

• Als gerechten op de barbecue kies je voor stoofpotjes van hert, everzwijn, wildragouts met champignons of puree. Kies voor vuurvaste potjes, die houden je gerechten buiten langer warm.

meer op de volgende pagina

Zorg voor een bonte mix op je tafel

Net zoals in de kledingmode is er niet zoiets als dé tafeltrend. Borden met bloemetjes, borden met zilveren en gouden randjes : alles mag je tafel sieren, al voeren hout en natuur dit najaar duidelijk de boventoon.

“Als taferversiering buiten zijn hortensia's perfect”



Brigitte Raçon geeft al 20 jaar les in Hotelschool Spermalle en volgt trends op vlak van tafeldecoratie en etiquette.



Met dank aan Corona, glazen en serviezen, en Hotelschool Spermalle Brugge.



1. Warme kleuren doen het uitstekend op de herfsttafel. Speel ze dan ook volop uit. 2. Grofgeweven tafellopers en servetten passen perfect bij natuurlijke materialen. 3. Als versiering op de tafel buiten zijn hortensia's ideaal. Je kan er alle kanten mee op. 4. In het najaar kies je uiteraard voor stoofpotjes van wild op de barbecue. 5-6-8. Houten onderborden en houten materialen mogen dit najaar niet ontbreken. 7. Oma's bloemetjesborden kunnen weer probleemloos uit de kast. Ze zijn absoluut hip... 9. Geniet optimaal van die laatste warme dagen, en verras je gasten met een buitenbarbecue. Zorg wel dat je voor elke gast een dekentje in huis hebt. Want dit is tenslotte nog altijd België... (Foto's Benny Proot)