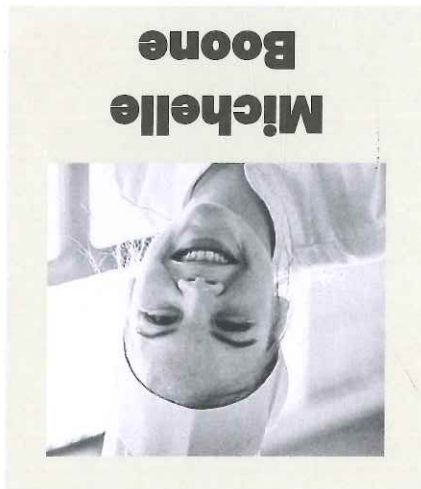




woord  
Dennis Valerius



Jonge gepassioneerde professio-  
nals, ze geven de sector de zuurstof  
die ze nodig heeft. Lazy Monday  
moedigt jonge talenten aan en geeft  
hen het podium dat ze verdienen.  
**Michelle Boone** is studente aan  
de Brugse Hotelschool Spermalle.  
Eerder dit jaar kreeg ze de schrik  
van haar leven toen ze tijdens de  
Belgische finale van Bocusse d'Or de  
Commis Challenge won.

**D**e 19-jarige Michelle  
vond al op zeer jonge  
leeftijd het doel voor  
haar professionele  
leven. "Van kinds af  
ben ik geïnteresseerd in de keuken en  
alles wat daar bij komt. Ik roerde al  
vroeg in oma's kookpotten en werk al  
jaren tijdens weekends in Bistro  
Belle, de zaak van mijn moeder," zegt  
Belle, de Oostrozbeekse. "Omdat ik in de  
keuken écht mijn draai kon vinden,  
besloot ik hotelschool te gaan doen.  
Ondertussen zit ik in het specialisa-  
tiejaar Traiteur-Banketaanemer.  
Met mijn handen werken doe ik  
ongeloflijk graag, ik heb daarom ook  
het gevoel dat dit de juiste richting  
voor mij is."

Toen ze enkele maanden geleden  
de Commis Challenge won, moest  
Michelle zichzelf in de arm knijpen.  
Ze werd door Peter Aesaert uitverko-  
zen om hem bij te staan tijdens de  
prestigieuze Bocusse d'Or, de Olympi-  
sche Spelen van de gastronomie. "Ik  
hef tijdens mijn opleiding het geluk  
gehad mooie stages te mogen doen

zoals bij La Trinité in Sluis (NL) en  
in Spanje. Dit jaar mag ik afsluiten  
bij niemand minder dan Geert Van  
Hecke bij De Karmeliet. Een com-  
binatie van deze ervaringen, mijn  
motivatie en de opleiding hebben  
ervoor gezorgd dat ik de Bocusse d'Or  
uitdaging kan en durf aangaan."

De Bocusse d'Or is de bekend-  
ste kookwedstrijd ter wereld. Een  
deelname bestaat uit verschillende  
voorondes, eindelijkse trainingen  
en een jaar minutens voorbereiden.  
Peter Aesaert was twee jaar geleden  
ook de uitverkoren chef om België te  
vertegenwoordigen. Helaas wist hij  
zich, op een haar na, niet te quali-  
ficeren voor de wereldfinale. In de  
editie van 2016 krijgt hij de hulp van  
Michelle Boone als commiss. Zij zal  
hem tijdens het volledige traject  
bijstaan. "Na het winnen van de  
Belgische finale waagden we op 11 en  
12 mei onze kans tijdens de Europese  
finale in Budapest. Hier werden we naar  
geselecteerd en dus mogen we naar

de wereldfinale in Lyon, in januari,"  
zegt Michelle vol vuur. In de "heilige  
week" waarin deze finale door gaat,  
komen de 24 beste chefs en hun com-  
mis van over de hele wereld tegen  
elkaar uit. De sfeer, de dynamiek, het  
niveau.... alles ademt topgastrono-  
mie en de jonge Michelle Boone wil  
hier dolgraag deel van uitmaken.  
"Om een degelijk resultaat neer te  
zetten zijn we nu al wekelijks aan het  
oefenen. Dat helpt me niet alleen om  
de ingewikkelde gerechten onder de  
kniete krijgen, maar ook qua stress-  
bestendigheid en zelfzekerheid. Peter  
en ik moeten zo goed mogelijk op  
elkaar ingewerkt geraken." Michelle  
is vastberaden om van de samenwer-  
king iets moois te maken en minstens  
de wereldfinale te bereiken.

Het hele Bocusse d'Or traject is  
voor Michelle een ongelooflijk leer-  
school. Niet alleen zal haar netwerk  
aanzienlijk vergroten maar ze zal  
ook op technisch vlak enorm evolu-  
eren. Deze ervaring zal ze mooi kun-  
nen gebruiken in haar professionele  
leven. "Als ik klaar ben met school  
(nvdr. juni 2016) wil ik onmiddellijk  
bij mijn moeder in de zaak gaan wer-  
ken," zegt Michelle. "Hier krijg ik nog  
ruimte om met de wedstrijd bezig te  
zijn en nadien kan ik mijn steentje  
bijdragen in het verhogen van het  
niveau van Bistro Belle."

"Mijn plannen op lange termijn...?  
Ik zou heel graag een B&B in Zuid-  
Frankrijk starten. Mijn vriend  
Kenneth doet ook Spermalle en mis-  
schen kunnen we ooit samen iets  
opstarten." Het leven van Michelle zit  
vol uitdagingen.