

Kooktalent van eigen bodem

SPERMALIE BRUGGE STUURT MARGO EN KILLIAN NAAR JRE COOKING CUP IN HASSELT

KORTRIJK/DEERLIJK

Hoewel onze provincie heel wat koksopleidingen telt, neemt enkel Spermalie Brugge deel aan de JRE Cooking Cup in Hasselt. Killian Vervaeke uit Kortrijk en Margo Moerman uit Deerlijk verdedigen er maandag de West-Vlaamse eer.

DOOR MIEKE VERHELLE

Jeunes Restaurateurs organiseert jaarlijks een wedstrijd tussen hotelscholen. Studenten nemen het tegen elkaar op en worden beoordeeld door een jury van chef-koks en gastronomische experts. Dit jaar staan zes duo's uit evenveel scholen in de finale, die in Hasselt plaatsvindt. Uit onze provincie is enkel Spermalie Brugge geselecteerd. De school stuurt Killian en Margo als vertegenwoordigers. Een ticket dat ze moesten verdienen...

KOFFIE EN PEER

Voor zowel Killian (19) als Margo (19) wordt het de eerste kookwedstrijd buiten de schoolmuren. "Vorig jaar nam ik al deel aan de selectiewedstrijd en door mijn goede resultaat zit ik nu in de wedstrijd van de Jeunes Restaurateurs", vertelt Margo, die op de Belgiek in Deerlijk woont. Killian moest wel nog een selectiewedstrijd onder studenten tot een goed einde brengen. "Ik vind het maar zo eerlijk dat je door middel van een wedstrijd geselecteerd wordt. Zo krijgt iedereen dezelfde kansen", weet de Kortrijkzaan. Margo en Killian zullen tijdens de finale een driegangsmenu berei-



Margo Moerman en Killian Vervaeke strijden maandag voor Spermalie in de JRE Cooking Cup. (Foto JVGK)

den waarbij ze Belgisch varkensvlees en een lokaal biertje moeten combineren in het hoofdgerecht. Voor het dessert zijn de opgelegde ingrediënten onder meer koffie en peer. Voor het voorgerecht krijgen ze een 'mystery box'. Met ingrediënten die ze vooraf niet kennen, moeten ze instant iets uit hun koksmouw schudden.

"Voor het hoofdgerecht werken we met een Belgisch varkensras in combinatie met Zwarte Stier, een lokaal biertje dat een leerkracht brouwt. Het is zelfs niet te koop. Voor het dessert lijkt peer met koffie geen alledaagse combinatie, maar de smaken gaan wel goed samen", vertelt Killian. Margo en Killian werken voor de-



"We combineren Belgisch varken met Zwarte Stier"

ze wedstrijd voor het eerst samen. "We hebben drie weken kunnen oefenen en in die tijd hebben we de twee gerechten telkens opnieuw klaargemaakt", legt Margo uit. "We moeten koken voor tien personen, dus er kruipt wel wat

tijd in de creatie van de gerechten. Tijd zal dan ook een bepalende factor zijn. We krijgen vijftien tot half uur om het driegangsmenu te bereiden."

"Het oefenen was ook belangrijk om op elkaar ingespeeld te geraken", weet Killian. "Doordat we in een andere praktijkles zitten, hebben we nog nooit samengewerkt. Margo is de rustigste van ons twee, ik kan nogal eens kwaad worden wanneer iets niet lukt. Vooral dan op mezelf! Er is wel een duidelijk schema opgesteld wie wat doet en binnen welke tijdspanne. Gelukkig worden we goed gecoacht door onze leerkracht Peter Keirsebilck."

"Hij steunt ons enorm", vult Mar-

go aan. "Ook als het eens fout loopt, weet hij ons weer te motiveren om opnieuw te beginnen." Behalve de factor tijd zal wellicht ook stress een grote rol spelen tijdens de wedstrijd. "En ik had al zoveel stress tijdens de selectie", lacht Killian. "We weten dat de voorbereiding goed zit, dus maandag moet het ook wel lukken", blijft Margo nuchter. "We moeten gewoon focussen op het koken en niet afstaan bij al de rest." "We kennen ook de concurrentie niet, dus het is moeilijk om onze kansen in te schatten", vult Killian nog aan.

GEZIEN OP TV

Geen van beide jonge keukerpieten komt uit een koksfamilie. "Ik heb gekozen voor een opleiding in Spermalie door een reportage die ik op tv zag. Ik zag mezelf wel in die potten roeren", aldus Margo. "Van mijn ouders moest ik het eerste jaar wel een algemene opleiding volgen. Sinds het tweede jaar volg ik les aan Spermalie. Ik doe het graag en wil er zeker verder in gaan. Ik volg nu het zevende jaar en hoop heel wat ervaring op te doen in verschillende restaurants. Misschien ook in het buitenland, kwestie van andere talen onder de knie te krijgen."

Voor Killian lag de keuze voor de hotelschool niet zo voor de hand. "Ik was niet van de braafste, ze wisten niet goed wat met me aanvangen", glimlacht hij. "Ze dachten dat de hotelschool wel iets voor mij zou zijn. Ik vond het wel leuk om eens een cake te bakken, maar het was niet zo dat ik mezelf als kok zag. Pas in het vierde jaar groeide mijn interesse. Mijn eerste stage viel heel goed mee. En toen ik in Table d'Amis stage liep, kwam de klik! Toen wist ik: dit wil ik blijven doen. Ik hoop nog veel te kunnen groeien als kok."

REEDS 70% VERKOCHT!

| Senior | Homes

Prachtige assistentiewoningen **TE KOOP - TE HUUR**
Vijverhof - Zwevegem

Residentie Vijverhof, dat 68 erkende assistentiewoningen telt, opent in april haar deuren.



Interessante beleggersavond op 6 maart bijwonen?

Woon onze beleggersavond bij en kom te weten wat de voordelen zijn van investeren in een erkende assistentiewoning. Hiervoor hebben wij topexperts uitgenodigd om hun ervaring en expertise met u te delen. Contacteer ons en schrijf u op voorhand in via onderstaande gegevens

Bezoek het modelappartement

Openingsuren modelappartement:

Elke dinsdag van 9u30 tot 13u

Ook op onderstaande data:

→ Zondag 4 maart van 13u - 17u

→ Zondag 11 maart van 13u - 17u

→ Zondag 18 maart van 13u - 17u

Ook persoonlijke afspraak mogelijk

Bent u verhinderd om op bovenstaande data langs te komen? Contacteer ons dan gerust via 09 336 37 95 of mail naar info@seniorhomes.be om een persoonlijke afspraak te maken