

OP RESTAURANT BIJ UTHUIS

Op het visitekaartje van Ronny Beyens staat ‘verzekeringmakelaar’. Toch is het niet die activiteit die hem aanvragen van over heel het land oplevert. Neen, Ronny is ook een gepassioneerd kok. Een chef aan huis. Of zoals het in het West-Vlaams luidt “chevanhus”.



Jarenlang gingen Ronny Beyens en zijn vrouw Carolien mee op Chiro-kampen als kookouders. Daar is de basis gelegd voor Ronny's passie voor koken. In zijn vrije tijd was hij graag aan de slag in de keuken, en zijn creaties vielen in de smaak. Hij kookte voor familie en vrienden, en het kriebelde om méér te doen. Dus schreef hij zich zeven jaar geleden in voor een patronaatsopleiding bij Syntra West. Van die beslissing heeft hij nog geen seconde spijt gehad. “Die opleiding bij Syntra lag me enorm”, zegt de man achter Chevanhus. “Ik heb er veel geleerd. Mijn eindwerk was meteen ook de basis van mijn concept als kok aan huis. Na die opleiding heb ik nog cursus-

sen meegepikt. Dat voortdurend blijven leren is belangrijk. Vorig jaar heb ik een interessante voortgezette opleiding gevolgd bij Syntra West: moleculair koken. Peter Coucquyt, Bernard Lahousse en Piet Van Steenberghe waren de lesgevers. De opleiding was bedoeld voor koks die meer wilden weten over koken, wetenschap en techniek. Nieuwe ingrediënten, moderne toestellen en technieken geven de kok van vandaag enorm veel mogelijkheden. Ik heb nu een goed inzicht in het volledige kookproces en weet veel beter waarom iets gebeurt. Op het einde mochten we onze kennis verwerken in een gerechtje. Heel interessant.”

THUISKOK OP MAAT

Ronny Beyens komt koken aan huis bij mensen die hem dat vragen. ‘Aan huis’ mag u gerust ruim opvatten. Chevanhus gaat overal waar hij gevraagd wordt – of dat nu in Heuvelland, Antwerpen, Leefdaal of de Ardennen is. Of zelfs over de grens. “Mensen van overal vinden me”, zegt hij. “Dat komt door mond-aan-mondreclame en door mijn website. De vraag naar thuiskokken stijgt. Dat komt omdat de mensen liever bij hun gasten willen zijn in plaats van te achter het fornuis. Met een thuiskok kan men lekker tafelen én genieten van het gezelschap”.

De aanvragen die de Westouterse thuishok krijgt zijn heel divers. Een gezellig samenzijn onder vrienden (zoals recent nog voor Filip Meirhaeghe en zijn mountainbikematen), een communiefeest, een intiem dineetje voor een huwelijksaanzoek, een culinair arrangement voor gasten die logeren in De Kraaiberg in Wijtschate...: Chevanhus zorgt voor verfijnde delicatessen voor maximum dertig personen. Alles – met uitzondering van de ‘mise en place’ - wordt ter plaatse bereid.

“Op voorhand bespreken we de wensen, mogelijkheden en menu’s”, zegt Ronny. “Ik bekijk altijd welk kookmateriaal en apparatuur er aanwezig is. Zelf heb ik een hele berg ruimte vol materiaal om aan de slag te kunnen op verplaatsing: dat gaat van een roter tot aangepaste borden voor diverse gerechten.” Want ook al is koken niet het hoofdberoep van Ronny Beyens, toch pakt hij Chevanhus heel professioneel aan.

CULINAIRE HAPJES

De verfijnde keuken is de specialiteit van Chevanhus. Gegrilde gamba's met risotto-timbaaltje in een soepje met dragonparfum, gegratineerde vijgen met pijnappelzaag en aardappelkoekje, langzaam gegaarde nestduif met chocoladebéarnaise en erwtenpuree: het zijn maar enkele van de creaties die zeer gesmaakt worden door mensen die Chevanhus bij hen thuis inhuren. Er zijn menu's maar die zijn vooral bedoeld als leidraad. Een menu samenstellen gebeurt meestal op basis van seizoensproducten – Chevanhus werkt met dagverse producten - en de wensen van de klant. “Ik doe altijd suggesties maar de klant heeft inspraak”, zegt Ronny. “Het gebeurt dat de mensen me carte-blanche geven en dan schotel ik hen een culinair verrassingsmenu voor.

Mijn paradepaardje is mijn exquisite hapjesmenu met twaalf gangen. “Culinair hapje” is eigenlijk een misleidende term want het gaat telkens om een mini-voorgerechtje zoals: gerookte paling in groene gelei en espuma van pastinaak, mousse van Breydelham met zoetzure groentjes en jus van erwtes, konijnentournedos met truffelsaus en jonge wortel. Het hapjesmenu kent veel succes.”

FOODPAIRING

Zijn inspiratie haalt Ronny Beyens van overal. Een boekenrek vol kookboeken heeft hij. Receptenboeken, lijvige basiswerken en ook prachtige uitgaves die een combinatie zijn van biografieën en fotoboeken. “Die boeken zijn een inspiratiebron. Ook recepten die ik tegenkom kunnen leiden tot een nieuw gerecht. Maar zomaar iets klakkeloos overnemen doe ik niet. Ik geef mijn creaties altijd een eigen toets. Belangrijk daarbij is de kennis die ik opgedaan heb over ‘foodpairing’. De essentie van FoodPairing is simpel: twee ingrediënten van een gerecht passen samen als ze dezelfde chemische smaakcomponenten hebben. Pas-

sievruucht en mossel bijvoorbeeld. Of appel en makreel. Bernard Lahousse, een jonge bio-ingenieur uit Kortrijk, is de grondlegger van foodpairing. Zijn concept steunt op de wetenschappelijke theorie dat ingrediënten met elkaar samengaan als ze belangrijke aroma-componenten delen. Via laboratoria in Leuven en Gent en het Ieperse innovatiebedrijf Creax ontwikkelde hij voor diverse producten sterdiagrammen vol ingrediënten die combineerbaar zijn. Zo komt hij tot een database vol niet eerder bekende combinaties. Zijn bevindingen zijn heel belangrijk voor iedereen die met koken bezig is. Ook voor Kobe Desramaults heb ik veel respect. Van hem heb ik al veel opgestoken. Natuurlijk staat zijn boek (*een uitgave van Stichting Kunstboek, red*) in mijn boekenkast.

Een andere goede manier om ideeën op te doen is: gaan eten (glimlacht). Een kok moet weten wat er gebeurt. Dus ja, ik ga regelmatig uit eten. Daarom niet altijd in sterrenrestaurants. Ik kan ook genieten van gezonde kost en van een dagschotel.”

SOMMELIER

Chevanhus verzorgt het hele menu van a tot z. Dus ook voor aangepaste wijn bij de gerechten als men dat wil. “Ik werk samen met sommelier Jan Barbry van Vina Sana uit Dikkebus. Samen hebben we het concept ‘Wijn en gerecht’ georganiseerd: een gezellige degustatie- en muziekavond voor vijftig tot zestig personen. Jan Barbry verzorgde de wijnen terwijl ik bij iedere wijn een begeleidend culinair hapje serveerde. Kamermuzikanten zorgden voor de sfeer. Door de grote vraag hebben we het evenement verschillende keren georganiseerd in Heuvelland. Op verzoek organiseren we graag een aangepast arrangement van ‘Wijn & gerecht’ bij de mensen thuis of op een andere locatie.

Soms hebben de mensen voor wie ik kook zelf een ruime wijnkelder. Dan kan men gerust



daaruit putten. Ik vraag in dat geval alleen een kurkrecht.”

Zo komen we bij de vraag: hoeveel kost het om een thuishok in te huren? “Niet meer dan een restaurantbezoek”, klinkt het. “De kostprijs hangt vooral af van het menu en de verwachtingen voor de organisatie van het feest. Een heldere kostenstructuur zorgt er altijd voor dat niemand voor financiële verrassingen komt te staan.”

PASSIE EN WAARDERING

Het is ‘fine dining met Ronny’ zoals iemand schrijft op het gastenboek van de website van Chevanhus. Zijn geheim? De liefde voor het koken. “Elk gerecht begint met een goed en vers product. Ik werk altijd met dagverse ingrediënten. Daarnaast is de smaakcombinatie heel belangrijk. Er zijn vijf smaken: zout, zuur, bitter, zoet en umami (een Japans woord dat ‘heerlijkheid’ of ‘hartig’ betekent). Die probeer ik zo goed mogelijk te combineren. Ook belangrijk: verschillende structuren op het bord. Zo kun je een ajuin snipperen, er een krokantje van maken of zelfs omvormen tot poeder. Een aantrekkelijke presentatie maakt het gerecht ‘af’. Ik wil altijd een bepaalde stijl op het bord brengen.

Als ik kook leef ik me volledig uit. Als verzekeringmakelaar ben ik vooral bezig met intellectueel werk. Met problemen meestal ook, want wanneer doet iemand een beroep op zijn verzekering? Precies. Als ik kook kan ik dat allemaal van me afzetten. Bovendien krijg ik veel appreciatie voor mijn creaties – meer dan voor mijn werk als verzekeringmakelaar want daar vinden de klanten het normaal dat je voor hen in de bres springt”, glimlacht hij.

“Koken is mijn passie en ik wil ervoor zorgen dat dat zo blijft. Daarom neem ik maar opdrachten aan voor één dag per week. Ik houd het bewust kleinschalig. Groei is niet mijn ambitie. Het moet familiaal blijven. Nu helpt mijn vrouw mee en mijn zoon Klaas die hotelschool heeft gevolgd. Als ik aanvragen krijg voor grote feesten of evenementen dan geef ik die door aan mijn collega's van de Richelieu: de traiteur en partydienst uit Kemmel. Omgekeerd schuift Paul Vandermarliere aanvragen voor kleinere eetfestijnen door naar mij. We werken goed samen”.

Tot slot: als u een beroep wil doen op Chevanhus is reserveren aangeraden: twee maanden voor een ‘gewone’ gelegenheid, één tot zelfs twee jaar op voorhand voor een communiefeest verzorgd door Ronny Beyens. Opdrachten voor kerst- en paasarrangementen neemt hij niet aan. Die dagen reserveert hij voor zijn familie.

*Chevanhus (kok aan huis) – Viooltjesveld
19 - 8950 Westouter. Tel: 057/44.63.15.
www.chevanhus.be*