

Michaël Vrijmoed en Joost Arijs: buren in de Vlaanderenstraat, vrienden én collega's

"Samenwerking smaakt naar véél meer"

GENT

"Eens buiten mijn eigen keuken treden en samenwerken met andere koks geeft me een enorme boost." Sterrenchef Michaël Vrijmoed kookte deze week samen met Vlaanderenstraat-buurman en patissier Joost Arijs. "Ik wil dit vaker doen, ook met andere chefs."

JAN CLAEYS

'Saveur' heet het gezamenlijke concept van Vrijmoed en Arijs. De twee stonden destijds naast elkaar in de keuken van Hof van Cleve, nu hebben ze elk hun eigen zaak in de Vlaanderenstraat. Michael zijn sterrenrestaurant 'Vrijmoed', Joost een patisserie/chocolaterie een paar gevêls verder. Deze week kookten ze samen voor 90 man in de Eetwinkel van Vincent Van Cauwenberghe in Destelbergen. "Om de mensen een prachtige avond te bezorgen, maar vooral om ons te amuseren als vrienden."



■ Vincent Van Cauwenberghe, Michaël Vrijmoed, Eva Bos en Joost Arijs, samen zorgden ze voor een avondje topgastronomie, dat naar meer smaakt.

En zo kookt Arijs nog eens met vlees en groenten, in plaats van met chocolade en zanddeeg. "Dat doe ik normaal enkel nog bij vrienden." De twee willen hun project, waar ook floriste Eva Bos uit dezelfde Vlaanderenstraat bij betrokken is, vanaf nu minstens één keer per jaar herhalen.

Vrijmoed wil zelfs nog meer, na de fijne kookavond met zijn vriend-buurman. Bij internati-

onale topchefs zijn dat soort 'Quatre Mains' bon ton. Ze vliegen van de ene naar de andere kant van de wereld om samen te koken, elkaar te inspireren en van elkaar te leren.

"Ik kook wel vaker op verplaatsing", zei Vrijmoed. "Maar dan werk ik meestal met een cateringbedrijf. Nu hadden we alle drie onze eigen keuken- en zaalploeg bij. Het werkte niet alleen inspirerend, maar de

kruisbestuiving gaf ons ook een enorme boost. Het is tof en tegelijk spannend om eens uit te breken uit je eigen keuken."

"En dus wil ik na de fijne ervaring met Joost ook met andere chefs samen werken", zegt Vrijmoed. "Met koks waar ik respect voor heb, zodat we van elkaar kunnen leren. Maar liefst van al moeten we ook kameraden zijn. Het moet in de eerste plaats leuk zijn."

Volgende stadsderby

Er zijn al concrete plannen voor een volgende 'stadsderby'. "Ik ga alvast samen koken met Marcelo Ballardín van 'Oak'." Die chef werd vorige week nog verkozen tot beste jonge chef van Vlaanderen door Gault&Millau. "We hebben er allebei zin in. Het zal ofwel in mijn of in zijn restaurant zijn. Het is nu kwestie van de agenda's naast mekaar te leggen."

Daarna wil Vrijmoed ook zo'n culinair duet organiseren met Tim Boury van het gelijknamige restaurant in Roeselare.