

Amber De Wispeleir en Patrick Geuens ('Mijn restaurant', Alaise) studeerden beiden af aan onze school in de afdeling Grootkeuken. Het spreekt voor zich dat wij trots zijn op beide oud-leerlingen, en wensen hen de overwinning van harte toe!

MIJN RESTAURANT! Ambers leraar Paul Verschuere schat kans op overwinning hoog in

“Verleggen? Ze kan serieus haar zeg doen als het moet”

Paul Verschuere (54), de vroegere koksleerling van Amber, twijfelt niet aan de zege van restaurant Alaise. “De verfijning in Ambers gerechten zag ik in mijn klas al.”

Paul Verschuere geeft les aan het Heilig Hart van Maria-instituut in 's Gravenwezel, de school waar Amber De Wispeleir in 2006 afstudeerde. Patrick Geuens, die bij Amber in de koude keuken staat, zat hier ook op school. Het lerarenkorps zit op de eerste rij om te supporteren, op de website van de school staat zelfs een link met artikelen uit deze krant.

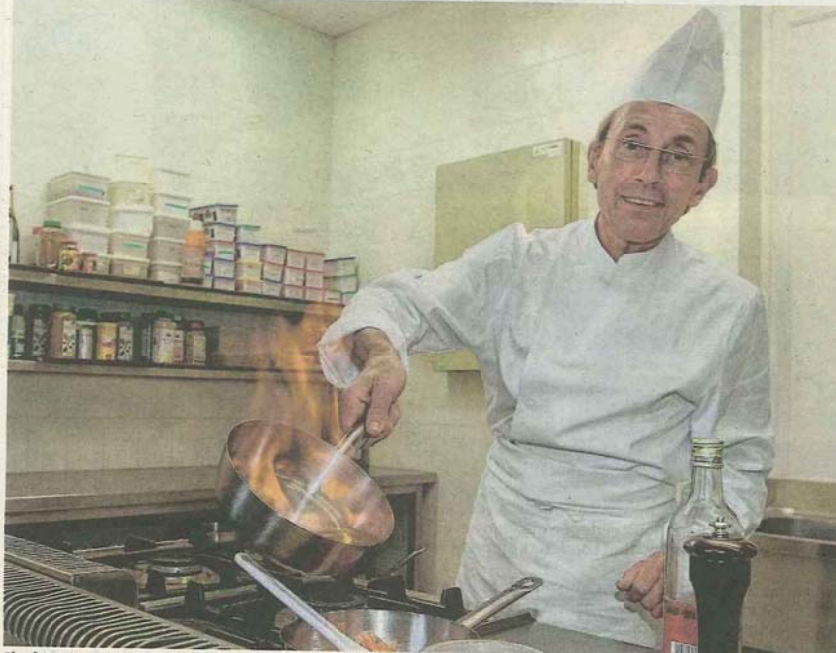
Dat Amber (23) en Elodie (22) gaan winnen, is voor chef Paul zo klaar als een klontje. “Een straffe kokkin, he”, lacht hij. “Amber zat in het derde en vierde middelbaar bij mij, en in die tijd was ze al heel gedreven. Een van de besten van de klas. Ik heb leerlingen aan wie ik honderd keer iets moet uitleggen en die het nog niet snappen. Amber was meteen met alles weg. Een rustig meisje dat ernstig doorwerkte, zo herinner ik me haar. Die kwaliteiten komen van pas, want een chef-kok moet het hoofd koel kunnen houden.”

De jury in *Mijn restaurant!* is niet mals voor de kandidaten. Is Amber tegen de kritiek bestand? “Dat denk ik wel. In het programma geeft ze soms een wat bedeesde indruk, maar als je haar kent, weet je dat ze serieus haar zeg kan doen. Nu die jury, dat moet je ook met een korrel zout nemen, zeker de journalistenjury. Ik heb een van die mannen ooit horen zeggen dat er een slaatje bij een Italiaans gerecht moest. Als je zoiets zegt, ken je niets van de Italiaanse keukens. Mannen als Roger Souvereys en Wout Bru, dat is *to the point*. Die hebben recht van spreken.”

Sterren

Paul Verschuere ziet Amber doorgroeien tot, ja zelfs, sterrenniveau. “Sergio Herman heeft dat ook gezegd, ze heeft wat nodig is. De rust, de organisatie, de aandacht voor nieuwe tendenzen. Op de rekken in haar keuken zie ik veel nieuwe producten staan, speciale binders, dingen om krokantjes mee te maken... Nieuwe technieken kennen is belangrijk als je vooruit wil. Zo ontweek je een eigen stijl.”

Een eigen zaak is geen evidentie voor iemand die zo jong is. “Zeker niet. Ik heb het vaak zien gebeuren dat chefs die recht van school kwamen een zaak openden en twee jaar later moesten sluiten. Mijn eigen chef zei altijd: niet voor je 25ste een zaak beginnen. Amber heeft na haar studie in Ter Vennin in Wijnegem gewerkt



Chef Paul Verschuere: “Amber heeft een goeie basis, ze is klaar voor een eigen zaak.” Foto onder: Elodie en Amber. FOTO'S RAYMOND VAN BEYGAERDEN, JAN VAN DER PERRE

en onder toezicht van Souvereys in Bossenstein in Broechem. Ze heeft een goeie basis, ze is er klaar voor.”

De chef heeft het eten nog niet geproefd, maar toch is hij een en al lof. “Je ziet dat het mooi en verfijnd is, die borden zijn juweeltjes. (aarzelend) De porties zijn misschien aan de kleine kant, maar dat is maar een kleine kritiek. Amber heeft duidelijk de passie voor koken, dat is de essentie.” De



keukens vindt hij van hetzelfde niveau, maar in vergelijking met Eef en Michaël uit Blankenberge heeft Alaise een extra troef. “Amber en Elodie nemen beiden de leiding in hun restaurant. Als de chef in Blankenberge vertrekt, ligt de zaak daar op zijn gat... Och, Alaise gaat winnen, je zal het zien. Het wordt tijd ook voor Antwerpen!” (lacht)

EEFJE RAMPART
Mijn restaurant!, 21.30u op vtm.

Ultiem stemadvies door Peter Goossens

••• Zou-ie het nog kunnen? Vanavond maakt Peter Goossens eindelijk zijn opwachting in *Mijn restaurant!*. De eerste drie jaargangen maakte de chef-kok van het Hof van Cleve het programma mee onsterfelijk met zijn *parler-vrai*: wie niet voor lekkers zorgde, kreeg van Goossens de roe. En hoe! Smaakte bijvoorbeeld de soep niet, dan spuwde Goos-

sens ze uit. Dit seizoen werd de chef van Kruishoutem na een hevig jaar (hij combineerde zijn restaurant met tal van televisie en afgeleide producten en naar verluidt was Goossens zwaar aangedaan door de zelfmoord van de door hem zwaar aangepakte *Mijn restaurant!*-kandidaat Chris Aerts) en zijn twee jurykoppies Christel Cabanier en Dirk De Prins vervangen door een nieuw

team. Dat viertal kwam maar matig uit de verf. De makers van *Mijn restaurant!* hopen ongetwijfeld op een snuifje onvervalste Goossens-magic wanneer hij het finale stemoordeel uitspreekt: Ekeren of Blankenberge? **HVGO**

