

[ COVER ]

# JEROEN DE PAUW

"De foodhype van 2018? Ik ijver voor producten van bij ons!"

In 'De Smaaktoerist' nam chefkok Jeroen De Pauw ons mee op culinaire ontdekkingsreis. Sinds kort verkoopt Jeroen geluk in een kant-klare bruine zak: de aperobag. Kookboeken, recepten, kookshows. Na twintig jaar komt hij thuis in de oude Panquinkazerne van Tervuren. Letterlijk, tegen de lente opent de Njam TV-kok er zijn eigen belevingsrestaurant.



Wie Jeroen De Pauw zegt, denkt aan 'De Smaaktoerist' of 'Winters grillen', twee programma's van de digitale themazender Njam, het culinaire kookkanaal op VIER. Daar laat hij de kijker kennismaken met de goede producten van bij ons.

"Kaviaar uit de Kempen was voor mij een grote verrassing. Een vreemd verhaal, dit goud van Turnhout, gemaakt door een steurkweker en producent, waar zelfs Queen Elizabeth aan verknocht is. Ik ga voor producten van gepassioneerde mensen, die daar soms generaties lang mee bezig zijn. Zo ook de verse aardbeien van de lokale teler. Prachtig. Ik zie de eetcultuur veranderen. Trends wisselen af: fusion, moleculair, basic... Vandaag is het authenticiteit troef. Van waar komt het product? Hoe wordt het gekweekt? We eten minder, maar kiezen wel bewuster om vlees te eten. Dat is een goede keuze, stilstaan bij wat we in onze mond steken. Daarbij ben ik een grote fan van streekproducten. Na het 'sharing food'-gebeuren, met het delen van tapa's en andere gerechten uit het Midden-Oosten of Zuid-Europa, hoop ik op een hype in 2018 voor producten van bij ons. Ons land heeft een enorm grote groentetuin, die we een beetje vergeten zijn. Niets mis met mango's en ander buitenlands fruit, dat zorgt voor variatie. Maar het doet goed onze eigen moesgroente en fruit terug te ontdekken. Lekker, goed voor de economie en voor onze ecologische voetafdruk, de duurzame en gezonde levensstijl."



**Persoonlijk engagement? Eens scout altijd scout zeker? Wat tover je zelf op tafel met de feestdagen?**

"Met Kerst gaan mijn voeten netjes onder tafel bij mijn ouders en schoonouders. Op 24 december presenteert Leen Demaré immers haar show op Joe FM waarbij ik een helpende hand reik aan iedereen die geconfronteerd wordt met onverwachte hindernissen in de keuken. Een kalkoen die aanbakt, een dessert dat mislukt. Dan kan je ons bellen en helpen wij je uit de puree. Tijd om zelf te kokkerellen is er dan niet. Met eindejaar gaan we voor het 'aperitiefconcept'. Geen gedoe met lange kooksessies, maar ambiance en gezelligheid, waarbij we het vakantiegevoel koppelen