Prijsuitreiking 'Gouden medaille winnaars' in de discipline Culinary Arts.

*Vlnr: Peter Buelens, PR & Communications Manager Swinkels Belgium - Roos Raskin, Hotelschool Hasselt - Viki Geunes, Restaurant Zilte *** en peter van de AEHT Cornet 0.3 Trophy - Raikon De Backer, Hotelschool Gent.*

Jeugdige passie voor bier en gastronomie

AEHT CORNET 0.3 TROPHY 2025

Op de zonovergoten dag dat de lente officieel in het land was, namen studenten van elf Vlaamse hotelscholen het tegen elkaar op tijdens de jaarlijkse AEHT Cornet 0.3 Trophy. In een van deze scholen, COLOMAplus in Mechelen, vond zowel de wedstrijd als de prijsuitreiking plaats. De jonge kandidaten bleken onder andere bier- en foodpairing al verrassend goed onder de knie te hebben.

AEHT staat voor Association Européenne des écoles d'Hôtellerie et de Tourisme. De vereniging werd opgericht in 1988 en telt ruim vierhonderd hotel- en toerismescholen in veertig Europese landen. De jaarlijkse competitie tussen de beste studenten van deze scholen vindt dit najaar plaats in de Zweedse stad Västerås. Bij de Belgische preselectie bonden elf willekeurig samengestelde teams de strijd aan in vier verschillende disciplines: Tourist Destination, Culinary Arts, Pastry en Restaurant Service.

Bier vertolkt een belangrijke rol in deze wedstrijd. "Ik heb dit project zelf vijftien jaar geleden mee opgestart", licht Peter Buelens, PR-manager & Communications Business Partner bij Royal Swinkels, toe. "Voor Brouwerij Palm is de ondersteuning van AEHT een educatief en maatschappelijk project. Een van onze objectieven is studenten met een horecaopleiding de kans te bieden hun vaardigheden over bier en gastronomie aan te scherpen, zodat ze kennis kunnen maken met de rijke Belgische biercultuur. Productkennis, bier- en foodpairing en serveerkunde van bier zijn verplichte onderdelen van de wedstrijd. De teams bestaan uit leerlingen van verschillende scholen. Zo wordt niet alleen de culinaire kennis met betrekking tot bier versterkt, ook de sociale vaardigheden worden door het samenwerken in teamverband extra ontwikkeld."

We schuiven – het hoge niveau van de editie 2024 indachtig – met steile verwachtingen de voeten onder tafel en worden gelijk op professionele wijze verwelkomd door Olivier Girardin (17), vijfdejaarsstudent horecatechnieken in het PIVA in Antwerpen. Samen met Marie Verhavert (17), die als COLOMAplus-student een thuiswedstrijd speelt, neemt Girardin opvallend zelfverzekerd de bediening voor zijn rekening. De schuimende mocktail op basis van Cornet 0.3, met vlierbloesem, framboos en munt is friszurig, maar bevat helaas wat te veel suiker en te weinig bier om als aperitief te kunnen overtuigen.

TWEEMAAL GOUD

Bij de met een stevige geut azijn op smaak gebrachte en best wel geslaagde amuse, bestaande uit verschillende structuren (van crème tot krokantje) van knolselder, manifesteert de fruitige mocktail zich niet als een stoorzender en daar is zowat alles mee gezegd. Beterschap komt er met roulade van precies gegaarde hondshaai, vergezeld van tomaat, broccoli en een lekkere saus op basis van La Trappe Blond, met goed gedoseerde zilte en bittere smaken. De keuze van het aangepaste bier is verrassend: niet bovengenoemde trappist, maar Brugge Tripel, die overigens vakkundig wordt uitgeschonken door Girardin en Verhavert. We noteren gezwind 9 op 10 voor deze pairing. De nagenoeg volmaakte synergie tussen kruidigheid en fruitigheid die de goudblonde topper typeert, tilt het visgerechtje naar een hoger niveau en leidt tot smaakplezier van de eerste hap en slok tot de laatste.

Het keukenteam gaat op zijn elan verder met gegrild kleinhoofd (filet mignon in het schoon Vlaams) met beukenzwammen, zoete aardappel en een ronduit heerlijk gecorseerde jus op basis van La Trappe Dubbel. Helaas ontbreekt door een vergetelheid van de koks de beloofde asperge op ons bord. Het gerecht – en de garing van het vlees in het bijzonder – kon beter. Niet getreurd evenwel, want in ons glas verschijnt warempel La Trappe Blond, dat na dienst te hebben gedaan als ingrediënt in het voorgerecht is gepromoveerd tot begeleidend bier van het hoofdgerecht, nota bene met een beduidend lager alcoholgehalte dan de tripel bij de hondshaai. Desalniettemin klopt de match als een bus. De moutige toets en tonen van rijp geel steenfruit pakken het kalf met sprekend gemak in en ook de smaakverweving met garnituur en jus is pico bello.

De patissiers van hun kant pakken uit met een topdessert. Smeuïge, romige en zalvende texturen verwennen onze tong en ons verhemelte, het gedurfde samenspel tussen chocolade, basilicum en framboos bekoort en een hoogst genietbare coulis van aardbeien en Fruitage 0.0 vormt de spreekwoordelijke kers op de taart. De oorspronkelijke Fruitage is met 3,9 vol.% een lichtgewicht, dat tot stand kwam door jong bier te blenden met twee jaar oud foederbier, waarop veenbessen, frambozen en krieken macereerden en dat werd aangevuld met sap van voornoemde vruchten. Bij het gediversifieerde nagerechtje vormen de hints van rood fruit en eik een meerwaarde en van de weeromstuit komt het friszure Rodenbach-karakter beter uit de verf.

Tot onze verbazing grijpt het patisserieteam tijdens de prijsuitreiking naast de medailles. Nadat we ons licht hebben opgestoken bij een jurylid blijkt dat ze een deel van de vaardigheidsproeven niet hebben afgelegd. Zonde dat jong talent op die manier door de mazen van het net valt. Dat kan gelukkig niet worden gezegd van de teams die onze gerechten bereidden en ze serveerden met passende bieren: ze slepen allebei een gouden medaille en een ticket voor de Europese finale in Zweden in de wacht. "Ik werk al vanaf mijn vijftiende in de horeca", aldus Girardin, wat verklaart waarom hij als zaalmedewerker zo'n door de wol geverfde indruk maakt. "In mijn woonplaats Nijlen ben ik aan de slag als kelner in Brasserie Criterium en dit jaar mag ik als bartender beginnen in zomerbar Gazon, aan de Rijnkaai in Antwerpen. Ook als ik niet in de prijzen was gevallen, zou ik niet aan mezelf zijn gaan twijfelen. Ik hou gewoon te veel van dit werk."

Tekst: Wim Swinnen