

Lennert, bijna één jaar geleden werd je geselecteerd voor het 'Young Chefs Team'. Hoe ervaren je deze periode?

In deze periode heb ik al veel bijgeleerd. Ik kreeg onder meer veel nieuwe technieken onder de knie. Het is een ervaring die niet iedereen krijgt en deze ervaring neem ik zeker mee. Nu al weet ik dat het trainen, werken en leren binnen het Young Chefs Team onvergetelijk wordt.

In januari 2018 is het definitieve team van acht jonge chefs bekendgemaakt. Jij was en bent daarvan de jongste deelnemer. Wat betekende deze selectie voor jou?

Het betekent alvast dat er niet naar de leeftijd gekeken wordt. Als jongste deelnemer mag ik zelfs mee naar de wedstrijd in Luxemburg. Onze coach let vooral op stiptheid, hygiëne, teamwork, ... en die attitudes zijn ook voor mij belangrijk.



Lennert Van den Berge van de school Stella Matutina in Michelbeke © Brecht Van Maele

Het 'National Culinary Team' bestaat uit twee ploegen die worden klaargestoomd voor twee aparte wedstrijden: het Young Chefs Team waar jij deel van uit maakt en het team voor de Bocuse d'Or wedstrijd. Waar trainen jullie en hoe frequent gebeurt dit?

De Standaard, 18/01/2018

Wij trainen in het trainingscentrum van de Flanders food faculty in Harelbeke. Daar staan de modernste toestellen tot onze beschikking. Ook het team van Bocuse d'Or traint er. Elk team heeft zijn eigen trainingbox. Dat zijn "kopieën" van de boxen waarin we werken tijdens de wedstrijden. Zo wennen we aan de oppervlakte waarin en waarop we moeten werken.

Half juni zijn jullie met het 'YCT'-team afgereisd naar Turijn om te verkennen. Jullie konden ook supporteren voor het Belgisch team dat er in de halve finale van de wedstrijd 'Bocuse d'Or' streed. Hoe hebben jullie als team deze wedstrijd ervaren?

Op de eerste plaats hebben we vooral gesupporterd voor Lode De Roover. Maar als team kregen we het privilege om tot aan de box van Lode te mogen gaan. Andere supporters mochten dat niet, maar voor ons was dit beslist de moeite waard. We konden van op de eerste rij meekijken en de wedstrijd

als het ware meebeleven. Leuke ervaring om van zo dicht Lode aan het werk te zien, zijn aandacht voor hygiëne, ...



■ Vlaams minister Ben Weyts (links vooraan) kwam — net als driesterrenchef Peter Goossens — de jonge garde een hart onder de riem steken.

(FOTO: EDP)

Het Nieuwsblad, 27/08/2017

België behaalde een zesde plaats met Chef Lode De Roover van het restaurant 'Fleur de Lin'. Een mooie prestatie naar jouw mening?

Het was van 1999 geleden dat een Belgisch team nog zover geraakte in de Bocuse d'Or. Een pracht van een prestatie, met andere woorden. Lode heeft dit zeer knap gedaan. We kijken echt al uit naar Lyon!

In januari 2019 vindt de uiteindelijke finale van de wedstrijd 'Bocuse d'Or' plaats in Lyon. Hoe schat je de kansen van het Belgische team in?

Ik schat de kansen wel heel hoog in, als ik zie wat we nu hebben gepresteerd. Je mag niet vergeten dat we eerste eindigden op het onderdeel van het voorgerecht.

De eerste prestigieuze wedstrijd voor het 'YCT' is de 'Young Chefs Culinary World Cup' in Luxemburg eind november dit jaar. Wat moeten we ons voorstellen bij een dergelijke wedstrijd op dit niveau?

De wedstrijd is verspreid over twee dagen. De eerste dag moeten we een menu maken voor 70 personen. Je kan dit vergelijken met een restaurantservice. In een paar uur tijd moeten we alles doorgeven. Aan een van de tafels zitten de juryleden. Omdat we de jury niet kennen, moet elk bord er dus hetzelfde uitzien. Dit deel van de wedstrijd is zeker niet te onderschatten.

Op dag twee bereiden we een buffet voor twaalf personen. De juryleden zijn dan gelukkig niet incognito.

Weet je al wat de verwachtingen zijn voor jou binnen het team voor deze wedstrijd?

Ja, ik ben geselecteerd in het vijfkoppig team dat effectief deelneemt. In eerste instantie was ik als bankzitter aangeduid, maar ondertussen nam de coach me in de ploeg. Ook in februari mag ik in Wales starten. Ik ben nu al bezig om het menu van Wales uit te werken. Omwille van mijn leeftijd

zullen er beslist nog voldoende wedstrijden zijn waar ik zelf als chef de kastanjes uit het vuur mag halen.

Kan je gemakkelijk omgaan met wedstrijdstress of worden jullie ook hierin gecoacht?

We worden hier deels ook in getraind door onze “mental coach” Henk. Maar als je al veel restaurant services *gedraaid* hebt dan kan je al een beetje om met stress. Zeker ook als je in Likoké stage gelopen hebt.

Hoe kijk je terug naar deze belevenis binnen vijf jaar en waar denk je dan te staan?

Deze belevenis zal ik zeker blijven koesteren tot het einde van mijn carrière. Ik hoop zeker ook binnen 5 jaar toch tussen de grote chefs te mogen staan en een eigen zaak te hebben.

Betekent je opleiding aan de hotelschool ‘Stella Matutina’ in Michelbeke een meerwaarde voor jou in je verdere culinaire ontwikkeling?



■ Technisch adviseur coördinator Denis Dhaene en leerkracht-chef Jo Beels van de Michelbeekse hotelschool ondersteunen hun leerling Lennert Van den Berge, die opgenomen werd in het “Young Chefs Team”.

(FOTO: EDP)

Het Nieuwsblad, 19/01/2018

Zeker! Het is via de school dat ik de kans heb gekregen en nu deel uitmaak van het “Young Chefs Team”. Speciale dank gaat uit naar de technisch adviseur coördinator van Stella Matutina de heer Denis Dhaene. Daarnaast heb ik ook veel te danken aan de stageplaats toen ik in het vijfde jaar zat. Ik liep toen stage bij chef Patrick Stevens van restaurant GLISS. In de zomervakantie mocht ik stage lopen bij Piet Huysentruyt in restaurant Likoké. Prachtige ervaringen!

Een speciale dank gaat ook naar mijn oom Tim Ritserveeldt. Hij is de chef van restaurant Alexandre in Steenhuize-Wijnhuize. Vrij vroeg mocht ik bij hem in het weekend al aan de slag. Ook van hem leerde ik al heel veel knepen van het vak.