

VIS VAN BIJ ONS

EERSTE KOOKBOEK MET 3D-FOTOGRAFIE



Met zijn vis- & kookboek *Vis van bij ons* zorgt Maarten du Bois voor een ware wereldprimeur. Vissen én gerechten worden weergegeven in 3D!

*Tekst: Eline Haesel
Foto's: Frank Mathys*

Als zaakvoerder van zeevisgroothandel Chef's Secret te Zeebrugge werd Maarten uit alle hoeken bestookt met vragen over kwaliteit, seizoenen, vistechnieken en duurzaamheid. Om op alle vragen een pasklaar antwoord te kunnen geven, besloot hij zijn kennis en ervaring in een handig naslagwerk te bundelen.

Geniet van de 3D-fotografie met het speciale brilletje

Maarten stelde tijdens zijn research vast dat de informatie vaak onvolledig, onjuist of in tegenspraak met elkaar is. Ook ondervond hij dat er voor de verschillende vissoorten sprake is van een begrips- en naamsverwarring.

Hij telde de verschillende soorten die van commerciële betekenis zijn op de Vlaamse visveilingen en kwam uit op 32. Hij besloot deze te verdelen over twee boeken, *Vis van bij ons deel I* en *deel II*. Deel I is nu te koop.

DUIDELIJK BEELD

"Het boek is in de eerste plaats geschreven voor koks, hobbykoks en leerlingen van hotelscholen, maar ook voor zij die van lekker eten houden en willen weten welk visje ze nu precies op hun bord hebben", aldus Maarten. "In mijn boek komen tal van nuttige weetjes over vis aan bod en door de treffende 3-dimensionele foto's krijg je er tegelijk een zeer duidelijk beeld van."

Naast accurate beschrijvingen van de verschillende vissoorten komen ook verhalen over een aantal topkoks aan bod. Echte vakmensen die de vis van bij ons een warm hart toedragen en ze dagelijks op de kaart zetten. Daarnaast verklappen zij een speciaal gecomponeerd recept.

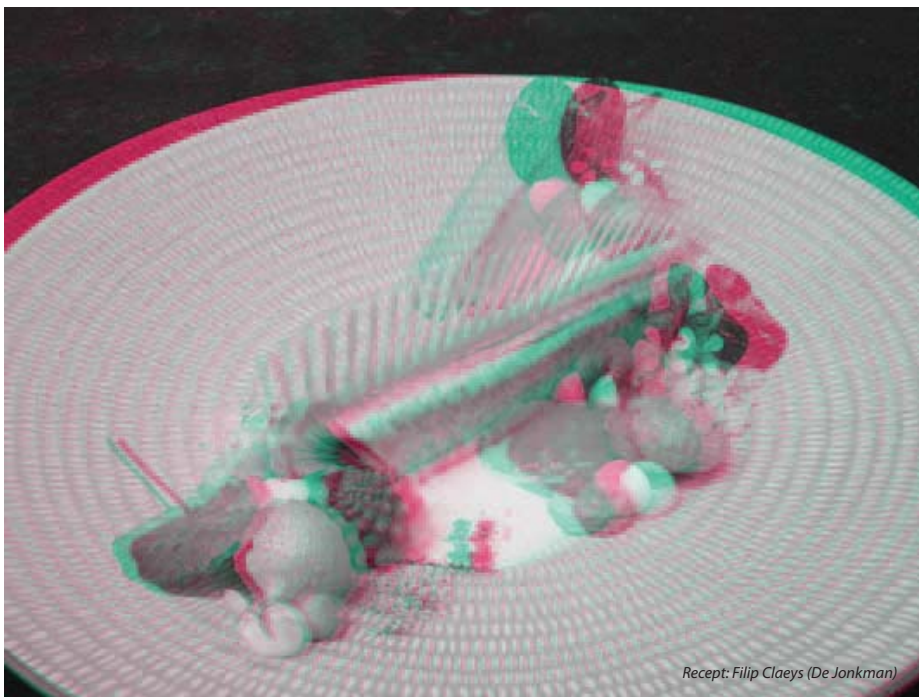


DE VISSEN EN DE CHEFS DIE IN HET BOEK SCHITTEREN ZIJN:

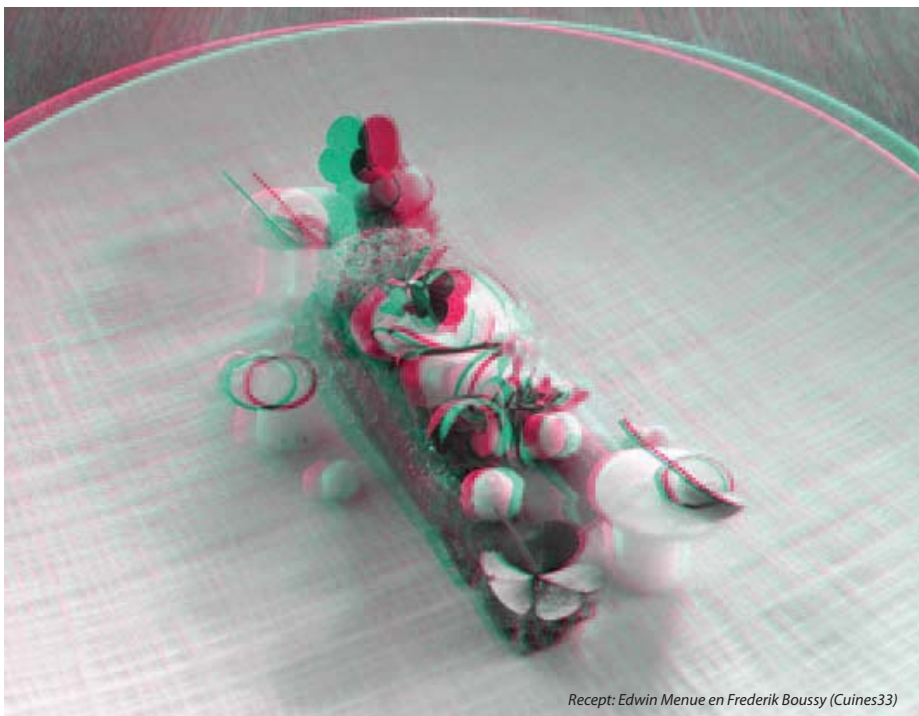
Rog - Bartholomeus
Koning van de poon - Pure C
Pijlinktvis - Nicolas en Ilse
Grietbot - Maarten du Bois
Grijze garnaal - Frank Vandaele
Tongschar - Cuines 33
Zeebaars - Sel Gris
Tarbot - Ter Duinen
Langoustines - Oud Sluis
Zonnevis - La Réserve
Zeewolf - de Savoye
Zeeduivel - Glenn Vandenbergh
Pladijs/schol - Jardin Tropical
Mooie meid / Heek - Claudio dell'Anno
Horsmakreel - De Jonkman
Sint-jakobsschelp - Kristof de Kroon

*Het boek is te bestellen via de website de webwinkel van DOLCE,
www.dolcemagazine.be*

Meer info op www.3dkookboek.be



Recept: Filip Claeys (De Jonkman)



Recept: Edwin Menue en Frederik Boussy (Cuines33)

CHEF TUSSEN DE FORNUIZEN

NICOLAS RIVIÈRE KOOKT OP DE ADEK-STAND



Het is nog vrij rustig wanneer we rond 9 uur 's morgens voorbij het Atomium de parking oprijden van Paleis 11 aan de Heizel. De 53ste editie van Batibouw nadert zijn epiloog. Alle standhouders maken zich op voor alweer een drukke beursdag. Zo ook Rik Van den Bussche van de Gentse keukenapparatuurspecialzaak Adek. Naast klanten verwacht hij DOLCE Chef Nicolas Rivière (NeWS), die er gerechten komt bereiden.

*Tekst: Sam Paret
Foto's: Wouter Van Vooren*