

36. Green
Gastronomy

////////////////////////////////////

Sexy Green Food



Filip Fransen - nog altijd maar 30 - heeft een aardig palmares. Een atypisch curriculum zelfs. Eerst kok, dan student milieumanagement en bijklussend als kok-aan-huis en vervolgens ondernemer. Zijn naam duikt voor het eerst op in de krantenarchieven in 2007 toen hij een excrementen-energiecentrale bedacht voor festivals. “Ik heb inderdaad ooit een milieuprijs gewonnen”, bekent hij. “Het idee was om stroom op te wekken uit de mest die op festivals wordt geproduceerd.” Het toont alvast aan hoezeer Filip Fransen bruist van ideeën en zich in alles laat leiden door een groene filosofie. Dit komt terug in zijn kookpassie. “Als kok-aan-huis ontwikkelde ik een leuk verhaal om op een smakvolle manier mensen wat bij te leren over duurzaam denken. Letterlijk. Eigenlijk ligt daar de basis van wat Green Gastronomy vandaag is: duurzame catering.”

“We streven naar zo duurzaam mogelijke catering. Dat streven betekent eveneens nadenken over de bewaring van de producten, de bereiding van de gerechten maar ook de daaraan voorafgaande keten van toeleveranciers, of aan het eventuele afval dat eruit voortkomt.”

////////////////////////////////////

Green Gastronomy is een uitloper van Fransens' kok-aan-huis meets milieumanagement-activiteiten. Daarbij draait het niet alleen om een verregaande analyse van wat op het bord komt en hoe. “Het gaat om een duurzaam dieet op verschillende niveaus. Er is het streven naar verse en biologische geteelde producten die zoveel mogelijk én rechtstreeks bij regionale artisanale telers worden gehaald. Dat principe van Sustainable Sourcing combineren we met het promoten van seizoensgebonden producten maar dan niet op een belerende manier. Nee, het bord moet spreken.” In de gastronomie is er al langer aandacht voor de streek- en seizoensgebonden keuken, maar Fransen gaat nog een stuk verder door op een hedendaagse manier de grenzen te verleggen. “Denk maar aan wat René Redzepi - ‘s werelds beste chef van het Deense restaurant Noma



- op het bord brengt: inventieve keuken die gebruik maakt van eetbare potgrond of boomschors. Ok, rendierenmos ga je bij ons niet vinden, maar dat neemt niet weg dat er heel wat interessante dingen te vinden zijn in onze streek.” Door resoluut te kiezen voor lokale ingrediënten wil Green Gastronomy niet alleen opteren voor duurzame producten, ook de milieukost of de ecologische voetafdruk wordt mee in rekening gebracht. “We streven naar zo duurzaam mogelijke catering”, stelt Filip Fransen dan ook. “Dat streven betekent eveneens nadenken over de bewaring van de producten, de bereiding van de gerechten maar ook de daaraan voorafgaande keten van toeleveranciers, of aan het eventuele afval dat eruit voortkomt.” Green Gastronomy wil op elk van die punten de bakens verzetten en evolueren naar de meest duurzame cateringformule zonder - en dat is essentieel - te raken aan de kwalitatieve eisen die eraan gesteld worden.

Het enthousiasme en vooral de consciëntieuze aanpak waarmee de kok-aan-huis uitgroeide tot duurzame cateraar loopt gelijk met de mate waarin de menu's worden gesublimeerd tot topgastronomie. “Toen ik alles alleen deed, kon ik perfect toezien op de verantwoordelijkheden én de duurzaamheid van wat ik deed. Het werkte ook erg goed en ik werd almaar vaker gevraagd, maar dat succes betekende een confrontatie met de limieten van wat haalbaar was. Of beter: om het op een ecologisch verantwoord manier te kunnen uitbouwen moest ik goed gaan nadenken”, herinnert Fransen zich. Nog voor hij de gordiaanse knoop trachtte te ontwarren, kwam er interesse uit onverwachte hoek. Traiteur Lories - de bekendste cateraar van België - bleek interesse te hebben in de aanpak van Green Gastronomy, waarmee het toekomstperspectief plots in panoramamodus ging. Green Gastronomy zou zich in de schoot van deze professionele cateraar kunnen verbreden zowel in de praktische kant van de creatie als in het publiek waarvoor het werkt.

“Toegegeven, ik heb lang getwijfeld, maar in mijn hele leven heb ik het nooit wijs gevonden om te preken voor eigen kerk. De reden waarom ik met Green Gastronomy

begonnen ben is om mensen letterlijk te laten proeven van een duurzamere menu. De interesse van Traiteur Lories sloot aan bij mijn participatieve idee over hoe je de wereld kan veranderen”, klinkt het cryptisch inspelend op de basisidee If you can't beat them, join them.

“In plaats van de op een schoteltje gepresenteerde aperitiefhapjes, moet je zelf aan de slag in een speciaal gecreëerd moestuintje waarin alles eetbaar is tot de grond toe. De mensen moeten in de zandbak gaan spelen”, lacht Fransen.

////////////////////////////////////

“Het leek me geen laakbare gedacht om Green Gastronomy uit te bouwen en meteen ook de anderen mee te trekken in het uitgangspunt. Het is niet die grote cateraar die Green Gastronomy zou veranderen, nee, het omgekeerde bleek mogelijk. De gesprekken met de mensen van Lories bleken dusdanig positief dat een win-win-situatie zich aandiende. Er werd niet geraakt aan de fundamenteën van Green Gastronomy, integendeel, het zou verder worden versterkt en uitgebouwd als een soort divisie binnen het Lories-gamma. Ze hebben me ook verantwoordelijk gemaakt om het hele bedrijf te gaan verduurzamen”, zegt de milieumanager.

Dat Traiteur Lories intussen ook deel uitmaakt van het Franse beursgenoteerde GL Events, één van de belangrijkste Europese spelers op het vlak van evenementen, versterkte Filip Fransens geloof in de toekomst van Green Gastronomy en bij uitbreiding van de overtuigende kracht van zijn groene catering. “Van meet af aan gaat het om een combinatie tussen duurzame catering en het verhaal op een leuke manier te delen met mensen. Bij catering hangt het succes samen met het gevoel dat mensen er op het einde aan over houden en daarom speelt Green Gastronomy ook met de belevingsfactor. Het eten wordt een evenement op zich.” Wat je dan moet verwachten? “In plaats van de op een schoteltje gepresenteerde aperitiefhapjes, moet je zelf aan de slag in een speciaal gecreëerd



© Green Gastronomy



© Green Gastronomy

moestuintje waarin alles eetbaar is tot de grond toe. De mensen moeten in de zandbak gaan spelen”, lacht Fransen.

De steile opmars van Green Gastronomy moet gezien worden in het licht van een algemeen toegenomen ecologisch bewustzijn. Vooral de elkaar versterkende krachten Food Design en Bright Green Thinking heeft Filip Fransen op een originele wijze aan elkaar gekoppeld en die formule spreekt aan. “Bedrijven die een cateraar bestellen zijn echt wel in voor iets nieuws en bovendien vinden ze het een meerwaarde als ze een groen verhaal kunnen uitdragen. Dat straalt af op de onderneming én als het ook nog eens smakelijk is én origineel, dan is dat erg overtuigend”, merkt Filip Fransen tot slot op. Als Food Designer behoudt hij zijn blik op de interne keuken van Green Gastronomy en van Traiteur Lories met nieuwe projecten, nieuwe menu's en nieuwe presentatietechnieken. “Je kan op zoveel domeinen het verschil maken, dat ik nog veel werk voor de boeg heb. En tegelijk blijf ik actief in het groene laboratorium: eten maken en duurzame formules bedenken.”

•

Christophe De Schauvre voor REcentre
Geïnterviewd /
Filip Fransen, Food Designer

Green Gastronomy
Kareelovenlaan 6
B-1140 Brussel
België

www.greengastronomy.be

Oprichtingsjaar • 2009

Sector • Catering

Aantal werknemers • -

Jaarlijkse omzet • -