



CULINAIR JOURNALISTE Fabienne Puissant

"Het belangrijkste is dat je plezier hebt achter het fornuis"



'Ferre des Sources' is een imposante 17de-eeuwse vierkantshoeve in hartje Haspengouw, net over de taalgrens. Meteen ook het authentieke kader voor de gastronomische activiteiten die Fabienne en Pierre-Yves Puissant organiseren in hun 'Atelier des Sources': van kookworkshops en gastronomische tables d'hôtes tot wijncursussen. De hoeve zelf was in goede staat, maar de keuken is grondig gerenoveerd. Gezelligheid troef: sober en warm, met veel hout, handige kasten en berguimte. En de keuken is ook uitgerust met praktische snuffjes en kookapparatuur, zoals een grillplaat en een stoomoven.

Kieskeurig kopen

Verse ingrediënten verwerkt in pure bereidingen. Niet al te bewerkelijk, wel een hedendaagse keuken waarin alle producten goed tot hun recht komen. Dat is de filosofie achter 'Atelier des Sources'. Een eerlijke keuken ook, met veel aandacht voor de kwaliteit van de ingrediënten: eersteklas kip uit Bresse of Loué, verse vis rechtstreeks ingevoerd uit Bretagne... Fabienne Puissant: "Ik werk vooral met streekproducten. Stevig boerenbrood met echte boter van een boerderij in de

buurt, een lokaal kaasje... Kwaliteit uit eigen streek, maar ook uit Frankrijk bijvoorbeeld. Producten waarvan je de herkomst kent. Als ik vis koop, wil ik weten op welke dag die gevangen is en uit welke haven hij komt. Voor de kwaliteit, maar ook de filosofie achter het product. Ik respecteer ook zoveel mogelijk de seizoenen. Zeker favoriet deze zomer zijn verse kruiden, vis en veel groenten en fruit, natuurlijk: zomertomaten uit volle grond, perziken en abrikozen voor op de taartjes..."

Mooie producten komen het best tot hun recht in eenvoudige bereidingen. In de keuken kiest Fabienne vooral voor hedendaagse, pure gerechten: "Een goed stuk lamsvlees, bijvoorbeeld, dat ik langzaam gaar laat worden op een lage temperatuur - twee uur op 60° C - zonder boter of olie. Kruiden voeg ik dan pas op het einde toe. Het resultaat is botermals en vol van smaak. Veel extra's heb je bij zo'n stuk vlees niet nodig. Misschien een fumet en een eenvoudige gemengde salade."

Met dank aan de chefs

Een koksopleiding heeft Fabienne nooit gehad, maar aan ervaring heeft ze geen gebrek. Ze leest veel, probeert veel recepten uit, nieuwe technieken ook, zoals het

