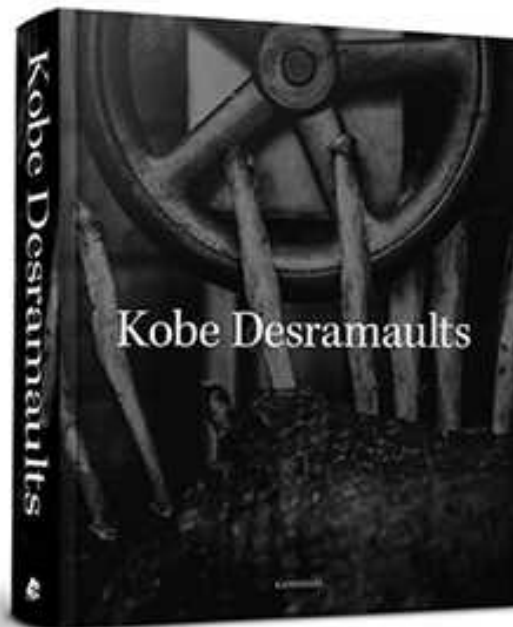


## Kobe Desramaults PDF

### Kobe Desramaults



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



Schrijver: Kobe Desramaults

ISBN-10: 9789492677297

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4635 KB

## OMSCHRIJVING

Sterrenrestaurant In De Wulf stond tot aan zijn sluiting eind 2016 op de lijst van zowat iedere Europese foodie en maakte van Kobe Desramaults op korte tijd een internationaal gerenommeerde chef. Intussen opende Desramaults twee nieuwe concepten in Gent: de artisanale bakkerij De Superette en sinds kort ook het bijzondere *Chambre Séparée*, waar je kan genieten van een seizoens-gebonden degustatiemenu van twintig gangen. Dat restaurant is het resultaat van een gastronomische bezinning van enkele maanden. Desramaults reisde onder meer naar Azië om zich daar te laten doordringen van de oosterse cultuur. Foodies van over de hele wereld keken maandenlang met veel verlangen uit naar de vrucht van deze invloeden. Kernwoord in het leven en de kookstijl van Desramaults blijft intuïtie: hij doet waar zijn buikgevoel hem toe brengt en dat leverde hem tot nu toe grote successen op. Hij leeft en kookt steeds in harmonie en haast totale symbiose met zijn omgeving en hecht erg veel belang aan het werken met lokale ingrediënten. In zijn progressieve keuken spreken pure smaken voor zich. Vuur is het natuurelement dat het meeste aansluit bij Desramaults' stijl, letterlijk en figuurlijk. Het vormt dan ook de rode draad van dit food-boek, waaraan jaren werd gewerkt. In dit boek legt Desramaults zijn technieken uit en verzamelt hij food stories, die een gevoelige inkijk bieden in het creatieve proces van een sterrenchef. Met tekst van Rik Van Puymbroeck, gecombineerd met krachtige fotografie van Stefaan Temmerman en stijlvolle food-foto's van Piet De Kersgieter. Topklasse!

Sterrenrestaurant In De Wulf stond tot aan zijn sluiting eind 2016 op de lijst van zowat iedere Europese foodie en maakte van Kobe Desramaults op korte tijd een internationaal gerenommeerde chef. Intussen opende Desramaults twee nieuwe concepten in Gent: de artisanale bakkerij De Superette en sinds kort ook het bijzondere *Chambre Séparée*, waar je kan genieten van een seizoens-gebonden degustatiemenu van twintig gangen. Dat restaurant is het resultaat van een gastronomische bezinning van enkele maanden. Desramaults reisde onder meer naar Azië om zich daar te laten doordringen van de oosterse cultuur. Foodies van over de hele wereld keken maandenlang met veel verlangen uit naar de vrucht van deze invloeden. Kernwoord in het leven en de kookstijl van Desramaults blijft intuïtie: hij doet

Het langverwachte boek van Kobe Desramaults over zijn eigenzinnige universum

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Guldenspoorstraat 29 - Gent Wo t.e.m vr 18u-22u / za-zo 10u-16u & 18u-22u. Reserveer; Website; Blijf op de hoogte!

In de loop van 2017 wil de West-Vlaamse sterrenchef Kobe Desramaults een nieuw restaurant openen in Gent. In principe zou dat in mei of juni volgend jaar concreet ...

Na 13 jaar In De Wulf in Dranouter opende Kobe Desramaults vorig jaar zijn nieuwe restaurant *Chambre Séparée*, in Gent. Hij kreeg er meteen ook een Michelinster voor.

**KOBE DESRAMAULTS**

[Lees verder...](#)