



# IEDEREEN RECENSENT

De ober zet een dampend bord voor je neus. Maar vóór je mes en vork ter hand neemt, moet je nog even de camera bovenhalen. Of de smartphone. Want de vele lezers van je blog willen héél graag - hier en nu - een snapshot van je bord. Recensenten komen tegenwoordig in twee soorten: amateurs en professionals.

DOOR KELLY DERIEMAEKER & BRUNO VANSPAUWEN





liFe

IEDEREEN RECENSENT



## 1. HET VERHAAL VAN DE BLOGGER

W e gaan anders op restaurant dan vroeger, zoveel is zeker. Zeker niet minder of minder graag. Maar wel aandachtiger. We letten erop of ons brood binnen de gepaste tijd op tafel verschijnt en of de cuisson door de beugel kan. Als alles goed zit, duurt het niet lang of we posten een watertandende commentaar op Facebook of Twitter. Vaak zelfs vanuit het restaurant zelf, met een foto die we natuurlijk al lang hadden genomen. Voor het *reviewtje* dat straks op onze blog zal verschijnen. Overdreven? Niet echt, zo blijkt. Blogs als die van de Amerikaanse Kimberly Miller, die elke dag een post wijdt aan alles wat ze in haar mond heeft gestoken (zie *thekimchallenge.com*) zijn al lang geen uitzondering meer. Er bestaan Flickrgroepen als *Late This* (tik *food* in op de fotosite en je krijgt bijna tien miljoen beelden voorgeschoteld), applicaties als *Evernote Food* en *Foodspotting* die je de mogelijkheid geven om tijdens elk restaurantbezoek foto's en menu-info op te slaan en online te zetten, en een beetje restaurant heeft tegenwoordig een Facebookpagina of een Twitterhashtag waaronder bezoekers hun ervaringen wereldkundig kunnen maken. Vaak zelfs via het draadloze netwerk dat in het restaurant wordt voorzien. Ook camerafabrikanten als Nikon en Sony spelen handig in op de trend om je maaltijd op de gevoelige plaat vast te leggen. Zij

voorzien hun toestellen tegenwoordig van een foodmodus, zodat eters scherpere close-ups kunnen maken met kleuren die het geheel er extra smakelijk laten uitzien. Zo hebben de thuisblijvers er ook iets aan.

### VIER UUR HOF VAN CLEVE IN EEN BLOGPOST

En deze trend blijft zeker niet ver-van-ons-bed. Op Vlaamse foodblogs als *Coolinary* en *The Yummyblogsisters* doen de eigenaars hun best om hun lezerspubliek zo goed mogelijk op de hoogte te houden van nieuwe en vertrouwde culinaire hotspots, met foto's en reviews. Op die manier komen we uit de eerste hand te weten hoe een diner van vier uur in het gerenommeerde Hof Van Cleve eraan toegaat, zonder dat we er zelf een paar honderd euro voor moeten neertellen. Alleen van de hapjes aan het begin van het menu krijgen we geen beelden mee. Op dat moment was blogger Yves nog net iets te overweldigd door het moment, geeft hij toe. Het is hem vergeven. Bij de *Yummyblogsisters* krijgen we veel professioneel ogend beeldmateriaal, en een positieve *review* waar de chef blij mee kan zijn. Hetzelfde geldt voor heel wat andere restaurants: tik de naam in op Google en al snel kom je de ene *blogreview* na de andere tegen. Na een rondje lezen krijgen wij doorgaans honger en zin om ook de voeten onder tafel te schuiven: bijna alle

*reviews* zijn overweldigend positief. Is het iets waar restaurateurs zich van bewust zijn? Zorgen ze voor voldoende belichting, zodat de bordjes mooi in beeld komen? En lezen zij de *reviews* achteraf ook zelf?

### J.E.F.: AANTAFEL MET DE REFLEXCAMERA

Jason Blanckaert, chef van het restaurant J.E.F. dat eind vorig jaar de deuren opende in de Gentse binnenstad, ziet het veelvuldig bloggen over zijn restaurant als een compliment. 'Doorgaans stoort het me absoluut niet, zolang mensen hier niet komen om heel de avond in de ogen van andere klanten te flitsen met reflexcamera's. Dat is weleens gebeurd, maar het blijft gelukkig een uitzondering. Meestal nemen ze vrij subtiel een foto met de smartphone. Ik snap het wel, ik heb zelf ook al eens een maaltijd gefotografeerd. Maar als ik zie hoe mensen hier een hele avond lang alle gerechten ontleden en analyseren, vraag ik me soms af of de avond niet veel gezelliger zou zijn met een extra fles wijn en een fototoestel minder. (lacht) Echt sfeerbevoorderend lijkt het mij persoonlijk niet.' Houdt de chef rekening met de *reviews*? 'Ik blijf me ervan bewust dat het telkens niet meer of minder is dan de mening van één persoon, maar ik hou er wel rekening mee. Zeker buitenlandse bloggers hebben veel invloed, die hebben vaak zo'n aanhang dat een vermelding

je best wat klanten kan opleveren. Ook Facebook is een belangrijk middel voor ons: door miserie met de verbouwwerken gingen we pas twee maanden later open dan voorzien. Maar op onze Facebookpagina konden we de klanten al foto's laten zien en zo een beetje een hype creëren. Dat heeft alleen maar in ons voordeel gespeeld.' En dat merk je ook op het Facebookprikbord van J.E.F.: er wordt duchtig afgeteld door mensen die binnenkort een reservatie in hun agenda hebben staan, en na afloop komen ook niet-bloggers een kort berichtje posten met complimenten voor de chef. 'Tuurlijk is dat allemaal leuk', zegt Jason, 'maar je mag het ook niet opblazen: iedereen kan een restaurateur maken of kraken, zonder dat die per se iets van eten weet. Tot op dit moment blijft alles heel positief en leuk, dus mij hoor je zeker niet klagen.'

### VERANDA: TROLLEYS VOL FOTOMATERIAAL

Ook Davy Schellemans van restaurant Veranda in Berchem wordt vaak vermeld op blogs. Toch heeft het restaurant geen website of Facebookpagina. 'Omdat ik na al die tijd nog altijd niet goed weet wat ik erop zou moeten zetten,' zegt Davy. 'Hoe lekker het hier is? Dat kan ik toch niet over mezelf zeggen? Dat moet je als klant toch gewoon zelf ervaren?' Gelukkig doen nogal wat bloggers het wel in zijn plaats. 'Dat is iets heel gek. Ooit kreeg ik hier op een zaterdagmiddag de blog-

gers van *Gastros on Tour* over de vloer, een bekende internationale blog van een paar kerels die het ene restaurant na het andere bezoeken en *reviewen*. Die kwamen hier aanzetten met trolleys vol professioneel fotomateriaal. Ze deden een gastronomische tour door België en ik vond het best een eer dat ik op hun restaurantlijstje stond. Die mannen hebben zoveel lezers en dat zijn meestal zelf foodies met flink wat *power* in het wereldje. Zij zijn een van de redenen waarom Noma zo populair is geworden, destijds'. De *Gastros* gaven Davy een bijzonder positieve *review* ('Elk bord was stevig uitgewerkt, met een perfecte balans van smaken en texturen. Dit lunchmenu van 45 euro bewees weer het talent van Davy. Een *must go* in Antwerpen!'), maar niet iedereen is even lief. 'Een foodblogger zei me onlangs dat hij alleen blogde over zaken die hij lekker vond en er anders over zweeg. Toch is dat niet altijd zo: op restaurantreview-sites als *Zone03* kunnen mensen anoniem hun gal spuwen. Toen ik de eerste keer op zo'n stukje botste was ik daar echt niet goed van. Mocht het kalmer worden in het restaurant zou ik me in combinatie met zo'n *reviews* serieus zorgen beginnen te maken. Maar dat is niet het geval, dus ik besef nu beter dat er altijd ontevreden klanten zullen zijn. En dat de rest zal blijven komen omdat het lekker is, niet omdat ik als chef zo actief ben op het internet.'



WWW

- **Coolinary.be** en **Theyummyblogsisters.blogspot.be** zijn maar twee van de talloze Vlaamse bloggers die geregeld een restaurant bespreken.
- **Gastros on Tour**  
Een klein clubje van foodies dat de wereld afreist op zoek naar goede restaurants en al hun ervaringen deelt op hun blog (*gastrosontour.wordpress.com*) en Facebookpagina (*www.facebook.com/pages/gastros-on-tour*).
- **Foodspotting**  
Een website waarop foodies kunnen zoeken op gerechten, niet alleen op restaurants. Op die manier kun je op zoek naar de lekkerste spaghetti. Maar je kunt ook een app downloaden om zelf gerechten te bespreken, en nog een pak meer. (*www.foodspotting.com*)
- **Evernote Food**  
Een app waarmee je al je restaurantbezoekjes fotografisch kunt opslaan, met tags om bij te houden wat je at, met wie je dat deed en hoe lekker het al dan niet was. Je kan ook makkelijk synchroniseren met je computer thuis.





## 2. WAT ZEGT DE PROFESSIONAL?

Deze zomer was er nogal wat heisa over de restaurantkritieken die bezoekers, klanten en reizigers achterlaten op de website *Tripadvisor.com*. Horeca-uitbaters zijn niet altijd even opgezet met toon en inhoud en vragen om ze twee jaar na datum te verwijderen. Los daarvan kan je de vraag stellen: is elke toevallige recensent ook een échte recensent?

Van een culinair recensent die betaald wordt voor zijn werk, wordt terecht verwacht dat hij of zij niet zomaar een aantal emotionele indrukken over een restaurant de wereld instuurt, zoals steeds vaker gebeurt via blogs, sites en sociale media. Commentaren van internauten komen uiteindelijk vaak neer op "lekker" of "niet lekker", en dat is toch wel wat summier en subjectief.

Ik krijg ook weleens te horen dat smaak subjectief is, en de recensie van een restaurant bijgevolg ook. Maar ik ben het daar niet mee eens. Om te beginnen lust ik alles. Bovendien gaat het niet alleen om smaak. Je houdt als recensent rekening met een hele reeks factoren, waarop de uiteindelijke beoordeling gebaseerd is. En die volkomen objectief vast te stellen zijn.

**1. De versheid van de ingrediënten.** Een cruciaal punt. Een restaurant zonder verse ingrediënten kan onmogelijk de topscore van vier bordjes halen.

**2. De kwaliteit van de ingrediënten.**

Hier gaat het om inherente eigenschappen van de ingrediënten, los van de versheid, die te maken hebben met onder meer herkomst en kweekmethodes. Wat voor de smaak, textuur en gezondheid een groot verschil maakt.

**3. De juiste cuisson.** Subjectief is natuurlijk hoe je die als klant wenst: de ene zal een biefstuk saignant verkiezen, de andere à point. Maar je kunt objectief vaststellen of de gevraagde bakwijze werd gerespecteerd.

**4. Wordt er à la minute gekookt of gaat het om opgewarmde kost?** Alweer geen subjectief gegeven: in een keuken waar de bereiding (of althans het belangrijkste deel ervan) op het moment zelf gebeurt (of zo kort mogelijk vóór het opdienen), vertonen de gerechten meer smaakdefinitie, smaakexpressie, levendigheid en fraicheur. Uiteraard kan geen enkel restaurant alles op het moment zelf klaarmaken. Er worden altijd ingrediënten voorgesneden, voorbereid, voorgekookt, gekoeld, luchtdicht verpakt, ingevroren ... De zogenaamde "mise-en-place" (het vooraf klaarmaken en klaarzetten van alle elementen die nodig zijn voor een efficiënte service) is een *must* in een modern restaurant. Maar er is een groot verschil tussen voorbereide ingrediënten die één dag of één week in de koelkast liggen. En het verschil is nog groter tussen gerechten die in hun geheel vooraf

bereid worden, en gerechten waarvan dat alleen met enkele onderdelen gebeurt.

**5. De compositie.** Als een kok verschillende ingrediënten met elkaar combineert, is het noodzakelijk dat het geheel een meerwaarde heeft ten opzichte van de afzonderlijke delen. Dat kan een verrassende harmonie zijn, maar ook een boeiend contrast. Er moet in ieder geval iets "gebeuren" in het bord, er moet een samenhang of spanning tussen de ingrediënten gecreëerd worden. Met een muzikale metafoor kan je zeggen dat je moet voelen dat je met een compositie te maken hebt, in plaats van een opeenvolging van losse muzieknoden.

**6. De creativiteit.** Je gaat ook naar een restaurant omdat je culinair verrast wilt worden. Je wilt iets eten wat je zelf niet kunt klaarmaken, of waar je nog nooit aan gedacht hebt. Dat hoeft niet noodzakelijk te gaan om culinaire acrobatieën. De kok kan zijn creativiteit tonen door een onverwachts accent in een bekend gerecht, of een eigen interpretatie van een klassieker.

**7. De verfijning.** Net zoals bij wijn, is verfijning (of finesse, raffinement) een factor die een extra kwaliteitsgevoel toevoegt. Verfijning kan zich op verschillende manieren uiten: in een nobele, zalvende, satijnige textuur van ingrediënten, in een zuivere gedefinieerde smaak, in een beheersing van het algemene vetgehalte in een

gerecht. Verfijnd is het tegendeel van boers, slordig, zwaar en vet.

**8. De lichtheid (en gezondheid).** In een eigentijdse keuken is het belangrijk dat de kok erop let dat zijn maaltijden licht en gezond zijn. Versheid en kwaliteit van de ingrediënten en het vermijden van opgewarmde kost, spelen daar een rol. Maar evenzeer gaat het om het beperken van ingrediënten die in de klassieke Franse keuken vaak gebruikt werden (en worden), zoals boter, room en foie gras. Er bestaan vandaag voldoende kooktechnieken om het gebruik van vet te beperken zonder aan smaak te verliezen. Integendeel zelfs: zo blijft de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten beter behouden.

**9. De presentatie.** Men zegt weleens dat alleen de inhoud van het bord telt, maar een andere uitdrukking zegt dat we ook met onze ogen eten. Van een professionele kok verwacht je dat hij aandacht heeft voor minstens een verzorgde presentatie. Een goede kok heeft daar trouwens altijd oog voor. Een ervaren restaurantbezoeker heeft vaak aan één blik in het bord voldoende om te weten uit welk hout de kok gesneden is.

**10. De wijnkaart.** Eten en drinken gaan samen. Mijn ervaring is dat een gebrek aan aandacht voor wijn meestal gepaard gaat met een gebrek aan aandacht voor het eten. Ook voor de wijn is presentatie trouwens

belangrijk. Goede wijnglazen zijn een *must* voor een restaurant.

**11. De prijs (last but not least).** Zeker in het beoordelingssysteem van de bordjes is dit een cruciaal criterium.

IK KRIJG WELEENS TE HOREN DAT SMAAK SUBJECTIEF IS, EN DE RECENSIE VAN EEN RESTAURANT BIJGEVOLG OOK. MAAR IK BEN HET DAAR NIET MEE EENS.

Als basis hiervoor worden de prijzen van de menu's gebruikt, omdat een menu geacht wordt de beste prijs-kwaliteitsverhouding te zijn die een restaurant te bieden heeft. Vandaar dat ik al jaren een uitgebreide lijst aanleg van voortdurend geüpdatete prijzen van menu's (in meerdere gangen). Zo beschik ik over een soort van index, een prijsbarometer, waarbij ik het prijsniveau van een restaurant kan vergelijken met het gemiddelde prijsniveau van restaurants met vergelijkbare kwaliteit.

Sommige mensen vinden de vriendelijkheid en efficiëntie van de bediening en de algehele sfeer in een restaurant belangrijk. Ik vind dat ook, en daarom besteed ik er in mijn recensies aandacht aan. Maar in de uiteindelijke beoordeling (het aantal bordjes) laat ik het niet meespelen.

Een recensie is dus lang niet zo subjectief als soms wordt gedacht. Daar komt bij dat een recensent een breed internationaal referentiekader moet hebben, omdat je alleen dan restaurants echt naar waarde kunt schatten. En dat je de culinaire stijl kunt herkennen en situeren, want ook dat wil een lezer graag weten.

Maar nog belangrijker is de onafhankelijkheid van de recensent. En dus ook van de blogger. Met andere woorden: wordt het restaurant onaan-gekondigd en anoniem bezocht, en wordt de rekening betaald? *De Standaard* hanteert hiervoor een strikte politiek, zodat je als recensent niet verplicht of verleid bent om in een grijze zone terecht te komen. Niet alle restaurateurs en koks hebben dat graag. In de huidige mediahype rond koken werken koks vaak constructief samen met de media. Ze zijn het niet meer gewoon dat hun werk kritisch wordt beoordeeld.

*Bruno Vanspauwen is restaurantcriticus voor deze krant.*

