

## **De Rijkste Belgen Foodie: in de keuken van Fox Flambé met chef Bruno Timperman**

**Date** : 21 oktober 2022

[DRB Foodie Nadine](#) gooit het vandaag over een andere boeg. Geen restaurantbezoek maar een workshop in het Brugse kookatelier van Fox Flambé. Met chef Bruno Timperman. Ze deelt haar ervaring met u. Eigenzinnig op haar manier, ongebonden, vrij en vrank. Maar steeds met respect voor de ambitie en de durf van de horeca ondernemer. En ze weet waar ze over praat. Haar ondernemerschap in de toeristische sector zette haar er toe aan een doorgedreven horeca opleiding te volgen.

Vandaag iets helemaal anders... Een vriendin stelt een workshop voor omdat die wordt gegeven door haar favoriete chef Bruno Timperman van het restaurant BRUUT in Brugge. Ik volg al jaren cursussen en workshops en zeg onmiddellijk ja. Ik had fox flambé al dikwijls horen vernoemen en was bijzonder benieuwd naar de chef. Dus op naar hartje Brugge, ik bespaar jullie de parkeerperikelen ...

Fox flambé, de naam staat voor de samenstelling van Tom De Vos, de fox in dit verhaal, en de keukenterm flamberen. De zaak is geopend eind 2019. Een kort gesprek leert dat Tom verschillende bedrijven runt en gepassioneerd is door alles wat met eten te maken heeft. Hijzelf geeft ook workshops, is van opleiding slager/traiteur en stelt dat het geen lessen zijn die gegeven worden maar dat het gaat om totaalbeleving. Prijzen variëren afhankelijk van het thema of de chef.

Het 17e eeuwse pand in het centrum van de West-Vlaamse hoofdstad is duidelijk herkenbaar. Het is stijlvol en praktisch ingericht. Blikvanger in de ruimte is het ruim 7 meter lange kook- en eetelement waar je de chef van dichtbij kan volgen. De rekken bevatten alle materialen die een chef nodig kan hebben en waar elke hobbykok van droomt. We kunnen allemaal rond het aanrecht en krijgen nota's, balpen, een schort en we starten. Tom Devos geeft wat praktische duiding. Het apero en water is inbegrepen in de prijs van 115 euro, de andere dranken niet. De keuze is ruim en doordacht. Bedoeling is allemaal samen mee te werken met de chef en dan samen te genieten van wat we maakten. *(Lees verder onder de foto)*

Chef Bruno Timperman licht vervolgens kort toe wat we gaan maken en zet

hiermee de toon:

**St Jacobsmosseltartaar ‘Kombujimi’, vervolgens, taartje van champignons, lardo en foie gras, gevolgd door wild eend taco, shisu, aubergine en kimchi van spitskool.**

Door zijn enthousiasme en naturell heeft Bruno – ja ik tutoyeer – me al helemaal mee in het verhaal. Wauw- op niveau die gerechten en ingrediënten. Benieuwd naar de haalbaarheid er van.

Iemand merkt op dat het toch wel veel werk lijkt. De chef reageert dat het is zoals met de liefde....

De sfeer is fijn en gemoedelijk. Twaalf foodies, al dan niet met doorgedreven kennis, waaronder heel wat fans van chef Bruno. Iedereen wil helpen en taken worden vlot verdeeld. De nota's zijn volledig maar Bruno vertelt zoveel meer dan wat er staat.

Hij accentueert dat het belangrijk is de kennis te hebben van het product en het te begrijpen, te voelen, te ruiken... Hij vertelt wat je nog kan doen met dit ingrediënt of restant, hoe je deze bladeren nog kan verwerken, wat een variante is op de bereiding enz enz. enz.

Ik noteer en schrijf, werk met de bunzenbrander om de eend te kleuren, help mee de verse coquilles te openen en schoon te maken, luister, neem foto's, proef van de kruiden of de zilte zeegroenten, kortom, ik geniet. *(Lees verder onder de foto)*



Ik leer onder meer dat koraal van de St-Jacobsvrucht even zouten en op lage temperatuur drogen, om vervolgens fijn geraspt te gebruiken op een gerecht, heerlijk is.

Ik leer dat coquilles – of eigenlijk alle vis - in geweekte kombu inpakken (= kombujimi) resulteert in een subtiel gepekelde smaak. Hoe langer in de kombu, hoe beter het resultaat.

Ik leer dat eend rauw opvullen met hooi de eend ontkiemt en zo wel enkele dagen in de frigo kan bewaren.

We maken de gerechten af en dresser de borden. Bij het degusteren van de gerechten geniet ik nog meer. Heerlijk gewoon. Mijn tafelgenoten vertellen over 'Bruno in restaurant Bruut', de keuken, de mens. We hebben het over workshops, over restaurants, over wijn.

Bruno vraagt wat we ervan vinden, en vertelt waar we nog mee kunnen variëren. Of iemand de champignons wil hebben voor duxelle, zelf neemt hij ze niet mee. Ik ga naar huis met de eendekarkassen en ga wildfond maken. Het was een heerlijke namiddag. Ik kom thuis en schrijf me in voor een volgende workshop en boekte bij restaurant BRUUT.

**<https://www.foxflambe.be/nl/home>. Tekst: DRB Foodie Nadine. Alle op- en aanmerkingen en vooral suggesties voor restaurants of culinaire ervaringen die we volgens u moeten ontdekken, slechts één adres: [drbfoodie@hotmail.com](mailto:drbfoodie@hotmail.com). (Eigen foto's)**

[Lees hier alle vorige recensies van DRB Foodie Nadine.](#)

