

## Openheid in de keuken: Ferrian Adria van El Bullie gaf het voorbeeld

Het is vooral de manier waarop hij met zijn personeel en zijn collega's omgaat. Zijn hele filosofie tegenover eten, die bij de nieuwe generatie koks sporen heeft gelaten. Zijn grootste troef is zijn openheid.

Vroeger, als je een beetje leergierig was diende je de kelder te gaan opruimen als de chef een nieuw recept uitprobeerde. Onder invloed van Addrà is dat helemaal verdwenen.

Kristof Coppens, chef van A Priori in Haaltert, heeft nog bij Willy Slawinski gewerkt in Gent. Hij had naast Ferrian Adria kunnen staan. Maar hij was zo gesloten, hij hield al zijn kennis voor zich. Hij maakte zijn macarons om 2 uur 's nachts omdat wij toch maar niet zouden zien hoe hij dat deed. Terwijl je juist sterker wordt als je je team goed opleidt. Je kunt nooit alles kunnen, je moet je laten helpen. Kristof Coppens is bevriend met een bio-ingenieur die heel graag kookt. Samen maken ze nieuwe dingen, want hij weet perfect wat er gebeurt als je twee dingen samen legt.

Ferrian Adria is begonnen met zijn ervaring te delen op congressen in Spanje, niets geheim houden, ervaringen delen, dat was nieuw. Eerst aan chefs maar ook via het internet en zijn boeken waar iedereen mee aan de slag kan, ook hobbykoks.

Hij heeft ook koks de mogelijkheid gegeven om buiten de lijntjes te kleuren, om iets eigenzinnigs te gaan doen in de keuken.

Die man verdient een standbeeld in Spanje. Hij is overigens nog niet uitverteld. In 2014 gaat gaat het heropenen als opleidingscentrum voor chefs. Wellicht wordt zijn verhaal nog indrukwekkender als hij zich puur op ontwikkeling kan toeleggen zonder aan klanten te moeten denken.

Bron : De Morgen 30 juli 2011 - Agnes Govaerts