

DE CURATOREN VAN FUTURE FOOD



PIETER LONNEVILLE

Pieter Lonnevillle is chef van Tête Pressée. Na zijn leerschool bij Stefaan Couttenye in 't Hommelhof, roerde Pieter enkele jaren in de potten van Oud Sluis. Sergio Herman leerde hem producten koesteren en koken tot in de perfectie. Na een sabbatjaar in IJsland opende Pieter in Brugge Tête Pressée. Een restaurant en eetwinkel onder één dak, en dat in een voormalige beenhouwerij. In 2016 behaalde Pieter zijn getuigenschrift als slager-spekslager en maakte zo de cirkel rond.

Pieter Lonnevillle kookt intuïtief, speelt met ingrediënten en nieuwe ideeën. Als boerenzoon weet hij als geen ander waar ingrediënten vandaan komen. Respect voor het product en direct contact met zijn leveranciers staan dan ook centraal. Bij Tête Pressée enkel 100% eigen bereidingen op basis van eerlijke, pure producten. Oude ambachtelijk technieken worden gecombineerd met nieuwe inzichten om zo tot superieure smaken te komen.

www.tetepressee.be



MAXIME WILLEMS

Maxime Willems experimenteert dagelijks met eten. Hij is doctor in de biologie, wetenschapper en gepassioneerd kok. In Proef! combineert hij beide werelden.

Proef! is een foodlaboratorium voor co-creatie, innovatie en prototyping. Het labo bestaat uit een klassieke grootkeuken, aangevuld met de nieuwste culinaire toestellen (rotovap, centrifuge, ultrason, vriesdroger ...). Maar er is evenzeer plaats om oude technieken, zoals pekelen en fermenteren, te herontdekken. Proef! werkt samen met koks, wetenschappers, industriëlen, producenten, ambachtslui en consumenten die elkaar continu kruisbestuiven.

Naast de testkeuken is er ook een opleidingscentrum waar workshops en masterclasses worden gegeven en een incubatieruimte waar food start-ups de ruimte en middelen krijgen om laagdrempelig te groeien.

Kortom, Proef! maakt de keuken en voeding van morgen!

Maxime Willems gaat ook zelf aan het experimenteren. Met kennis uit de wetenschap, maar net zo goed aan de hand van oude technieken probeert hij tot nieuwe creaties te komen en producten beter tot hun recht te laten komen. Via co-creaties gaat hij ook aan de slag met voedseloverschotten.

www.proef.club