



'DE FRANSEN HEBBEN CHAMPAGNE, WIJ HEBBEN geuze'

— Wat voor velen een zuur bier is, is voor de fijnproever een delicatessen. Geuze is de laatste jaren aan een ware opmars bezig, met dank aan ambassadeurs zoals Karen Blereau. Zij organiseert in oktober de jubileumeditie van het Amuse-Gueuze-diner waarbij gastronomische gerechten *gepaard* worden met geuze en andere lambiekbieren. —

TEKST / Marlies Beckers FOTO'S / Eva Verbeeck

Tot voor kort was Karen Blereau HR-projectmanager, gespecialiseerd in internationale tewerkstelling, maar in haar vrije tijd ontpopte ze zich al tot voorvechter van de geuze. Vandaag doet ze dit fulltime als job. Ze kiest haar restaurants uit in functie van de geuze die er op de kaart staat en dat brengt ons als vanzelfsprekend naar Veranda, een Antwerps restaurant waar tal van geuzes beschikbaar zijn, en niet toevallig ook het decor voor de tiende verjaardag van het Amuse-Gueuze-diner. "Hier is ook het idee voor de eerste editie van Amuse-Gueuze ontstaan", vertelt Blereau. "Ik proefde een rode wijn die me deed denken aan een krieklambiek en realiseerde me dat een volwaardige geuzepairing met eten heel bijzonder kon zijn. Intussen zijn er al memorabele pairings gecreëerd. Zo bereidde chef Thomas Baeyens van L'Amitié tijdens een vorige editie duif bij een Kriek Mariage Parfait van Boon die zo klopte dat het hele publiek er stil van werd. Wanneer een plus een drie wordt, krijg ik kippenvel. In tegenstelling tot een standaard drankenpairing op restaurant, vertrek ik vanuit de geuze en niet vanuit het gerecht." En dat is zelfs voor een ervaren topchef zoals Davy Schellekens even wennen: "Het trekt me uit mijn comfortzone, maar verplicht me ook om creatief te blijven.

Daarom doe ik het wel eens graag. Ik zoek naar een parallel om de geuze te versterken of probeer het net te counteren. Heel af en toe valt het ook eens voor bij de ontwikkeling van een nieuw gerecht in het restaurant. Dan proef ik zo'n fantastische wijn dat ik daar een gerecht bij moet bedenken, maar meestal wil ik toch vooral mijn zin doen en niet te hard luisteren. (knipogt)"

SAMEN AAN TAFEL

Mensen op een prettige manier uit hun comfortzone halen is ook wat het event probeert te doen. Amuse-Gueuze is niet gericht op bierconnoisseurs, maar wel op meerwaardezoekers die zich graag laten verrassen. Wie zich inschrijft krijgt een eigen tafeltje, maar keert gegarandeerd met een aangevuld adressenboekje naar huis. "Ik breng graag mensen samen", gaat Blereau verder. "Via de geuze wil ik mensen met elkaar laten connecteren. Zo gebeurt het vaak dat mensen met weinig achtergrondkennis aan de babbel geraken met echte geuzeafficionados. Ik wil geen saai etentje waarbij gasten voortdurend moeten luisteren naar wat ik en een sommelier vooraan staan te vertellen. Uiteraard geven we informatie per pairing, maar telkens op een ongedwongen manier. Zo wil ik hen mijn liefde voor geuze doorgeven." ▶

COMPLEXE ZUREN

Hoewel bier van naturen uit zuur of bitter hoort te proeven, viel geuze vanaf de Tweede Wereldoorlog almaar minder in de smaak. Mede dankzij de invloed uit de V.S. koos de consument almaar meer voor zoetere drankjes. Op enkele decennia was bier, dat notabene al 5000 jaar lang gemaakt werd door een spontane vergisting, ei zo na dood. En dat deed vele geuzestekers enorm veel pijn. Als tegenbeweging opende Jean-Pierre Van Roy van Cantillon daarom een geuzemuseum in Anderlecht en richtte wijlen Armand De Belder van 3 Fontein de Hoge Raad der Ambachtelijke Lambiekbieren of HORAL op in 1997. Allebei hebben ze als doel de promotie en bescherming van de ambachtelijke lambiekbieren. En met succes. Of toch vooral in het buitenland, waar ze geuze proberen na te maken onder de noemer 'sour ale'. "Zoals zo vaak zijn Belgen te weinig fier op hun producten", zegt Blereau. "We maken prachtige dingen, maar zien het gewoonweg niet. Ik zeg altijd: De Fransen hebben champagne, wij hebben geuze. Zelf heb ik het pas in mijn studententijd leren kennen, hoewel ik met mijn ouders vaak uiteten ging, had ik het nooit eerder gedronken. Tot een cantas, uitsluitend met verschillende geuzes. Ik was onmiddellijk geraakt door de complexiteit van de zuren." Schellemans lacht. "Ook ik leerde geuze pas kennen toen ik mijn restaurant net opende. In het begin schrok ik wel van de uitgesproken smaak, maar nu ben ik er dol op. Ik werk graag met aciditeit in gerechten, geuze kan dat perfect opvangen in een pairing. Maar ook in de zomer kan ik enorm genieten van de frisse zuren."

SPECIALLEKES MET EEN VERHAAL

Dat geuze veelzijdig is, toont Blereau aan door een vijftal soorten geuze aan te bieden tijdens het diner. "Ik wil gasten op een ontspannen manier kennis laten maken met de diversiteit van geuze. Zonder te verklappen met welke brouwerij ik zal samenwerken kan ik wel al meegeven dat er een Oude Geuze bij zal zitten, eveneens een fruitlambiekbier, en een vintage. Die laatste is een gelimiteerde editie die niet meer beschikbaar is. Speciaal voor dit event koos ik er eenje die al tien jaar gerijpt heeft. Wat natuurlijk niet betekent dat die ook de ultieme pairing wordt." - "Wie weet, krijgen we dat wel met de basisgeuze!", lacht Schellemans.

Dat Blereau speciale geuzes kan aanbieden komt door haar wel opgebouwde contacten binnen de geuzewereld. "Ik laad niet zomaar mijn winkelkar in bij een drankenhandel.

WAT IS GEUZE?

- Uniek Belgisch bier dat bestaat uit minstens twee lambiek-bieren van verschillende leeftijden, waarbij het oudste minimum drie jaar oud is en het gemiddelde van de mengeling ouder dan één jaar is. Het geheel gist dan nog minstens zes maanden in de fles.
- Lambiek wordt gebrouwen met wilde gisten die voorkomen in de Zennevallei
- Omdat geuze een mengeling is van meerdere lambiekbieren wordt er niet gesproken van brouwen, maar van 'geuze steken'
- Elke geuzesteker kan zo zijn eigen stijl bepalen
- De naam 'Oude Geuze' wordt gebruikt voor geuze die op deze authentieke, ambachtelijke wijze gemaakt wordt en uit spontaan vergiste lambiekbieren bestaat, in tegenstelling tot industriële geuzes, gebrouwen met industriële gist. Oude Geuze is ondertussen beschermd als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit op Europees niveau.
- Aan lambiek kan ook fruit toegevoegd worden, denk aan onder meer Oude Kriek
- Heeft een veeleer zuur smaakpallet, waardoor het een ideale aperitief vormt of perfect te combineren is met kaas
- Streekproduct uit het Pajottenland



Ik ben zo geobsedeerd door geuze dat ik voortdurend in gesprek ga met de lambiekbrouwers en geuzestekers. Het zijn er natuurlijk ook niet veel en de meesten werken kleinschalig. Omdat ze me vertrouwen, willen ze me ook bepaalde speciallokes laten serveren. Daardoor voel ik me dan weer vereerd dat ik hun verhaal en passie mag delen." En dan vult Schellekens aan: "Ik herinner me nog goed tijdens de eerste editie dat wijlen Armand De Belder van brouwerij Drie Fonteinen aanwezig was. Hij was zichtbaar geëmotioneerd door de talrijke opkomst. Jarelang had hij gevreesd dat geuze dood was. Mensen die zo fier zijn op hun product, dat doet me iets."

BEDRIJFSEVENTS

Naast het Amuse-Gueuze-diner organiseert Blereau ook ateliers voor zowel publiek als bedrijven, opgesplitst in twee niveaus: basic en advanced. "Vanuit mijn HR-ervaring weet ik hoe belangrijk het is om mensen ook buiten de werksfeer met elkaar in verbinding te laten gaan. Dat geldt niet enkel voor creatieve startups, maar ook voor grote bedrijfsstructuren. Daarnaast is het voor internationale bedrijven met een Belgische poot of hoofdkantoor een originele invalshoek om België voor te stellen. De opzet is dezelfde: een tasting van geuze en andere lambiekbieren in combinatie met een foodpairing. Die wordt voorzien door chef Thomas Van de Weyer en gebeurt telkens op een samen gekozen locatie", legt Blereau uit.

"Toch zal ik ook hier de geuze altijd pairen met eten. Het is een ideale manier om ook niet-hardcore geuzefans aan te trekken en het open te gooien naar een breder publiek. Zo merkte ik dat vele mensen die in het begin van het diner wat meeswarig stonden tegenover geuze aangenaam verrast waren. Eten trekt je immers weg van de zurige smaak waar je in het begin een beetje door moet. Van de duizend deelnemers die ik de afgelopen tien jaar mocht verwelkomen, waren er slechts twee die het niets vonden. Dat zegt genoeg, toch?" ▶

'Via de geuze wil ik mensen met elkaar verbinden en hun mijn liefde voor geuze doorgeven'



CHEF DAVY SCHELLEMANS (DE VERANDA)

'Ik ben dol op geuze. Ik werk graag met aciditeit in gerechten, geuze kan dat perfect opvangen in een pairing'

TOMORROWLAND

Intussen staan die duizend deelnemers nu misschien wel in de rij voor het Brussels museum van de Geuze van Cantillon of voor een gelimiteerde editie van 3 Fontein. "Waar je vroeger moest leuren met geuze, lijken die rijen nu wel op die van Tomorrowland", lacht Schellemans. "Ook in het restaurant merken we dat de populariteit van geuze en zure bieren stijgt. Dat ligt uiteraard ook in lijn met de opmars van natuurwijnen die veelal iets hoger in aciditeit liggen en de drang naar kwaliteit en het lokale verhaal bij de consument." Intussen experimenteren traditionele geuze-stekers meer en meer met blends, rijping op oude wijn- of whiskyvaten en fruit en worden ook nieuwe geuzebedrijfjes uit de grond gestampt zoals de Lambieckfabriek, Den Herberg en Eylebosch. Zo stapt onze geuze stilaan uit het verdomhoekje om boegbeeld te worden van kwaliteit en luxe. 📍

AMUSE GUEUZE DINER & TASTINGS

Diner: Op 4, 5 en 6 oktober bij Veranda, Lange Labroekstraat 34, 2060 Antwerpen, € 145 per persoon (vegetarisch viergangenmenu, inclusief aperitiefhapjes, aangepaste geuzebieren, water en koffie/thee en een AG-goodie bag)

Speciaal voor Trends Style lezers werden nog enkele plaatsjes vrijgehouden, maar wacht niet te lang met reserveren via amusegueuze.com.

Tastings: Op 4 en 18 november organiseert Amuse-Gueuze in Deli Barrio in Borgerhout ook nog kleinschalige tastings met hapjes.