

# BREAKFAST ON THE GO MET MATHIEU VANDE VELDE

Vier jaar lang was Mathieu Vande Velde de rechterhand van David Martin in La Paix. Het tweetal waagde zich recentelijk aan een bijkomend culinair avontuur: restaurant Le Roannay in Francorchamps. Hier zwaait de jonge chef - die beroemd werd door zijn deelname aan 'Top Chef' - de plak. Zo bleek het restaurant de ideale voedingsbodem om al zijn passie en talent als kok tot uiting te laten komen. Wij spraken met Mathieu over zijn liefde voor koffie, zijn anti-stress tips en snelle ontbijtrecepten.



## **Wat is het verhaal achter je nieuwe project, Le Roannay?**

"Na de waanzinnige periode bij 'Top Chef' kreeg ik veel aanbiedingen van andere tv-shows. Deze voorstellen deden me beseffen dat ik moest kiezen tussen een carrière als mediapersoonlijkheid of als chef. Geen moeilijke keuze gezien koken mijn échte passie is. Rond die periode was David Martin ook een nieuw project aan het opzetten met Roger Ghelen en Vicky Bosquin. Toen hij mij vroeg om mee te doen, zei ik volmondig ja!"

## **Een nieuw restaurant openen, gaat ongetwijfeld ook gepaard met veel werk en de nodige inspanningen, hoe ga je daarmee om?**

"Motivatie en passie zijn volgens mij het geheime recept om zo'n drukke periode door te komen. Begin september zijn we geopend met een gastronomisch menu dat ik samen met David Martin heb uitgewerkt. Ik draag dan misschien een grote verantwoordelijkheid in Le Roannay, ik sta er echter nooit alleen voor. Ondanks dat er een gezonde portie wedijver tussen David en mij heerst, deelt hij ook al zijn culinaire wijsheid met mij en geniet ik zijn onvoorwaardelijk steun. Dankzij David blijf ik ook gespaard van de druk die bij het openen van een eigen restaurant komt. Hierdoor kan ik mij volledig concentreren op mijn werk als chef."

## **Wat zijn jouw anti-stress tips?**

"In onze sector kan stress ook zorgen voor positieve druk. Zo is er altijd een bepaalde *rush* aanwezig tijdens de voorbereiding en in de bediening om de gasten de perfecte





#### Heb je tot slot ook nog *on-the-go* ontbijttips?

“Zeker! Ik heb zelf nooit veel tijd om te ontbijten en ik ben ook geen brunch fan, zelfs niet in het weekend (lacht). Dus probeer ik vooral op voorhand zoveel mogelijk te preppen en ik raad anderen met een atypisch schema hetzelfde aan! Denk aan breakfast bowls met fruit, yoghurt en ontbijtgranen, die je van tevoren maakt en in de koelkast bewaart. Dit vormt de basis van een zeer snel maar evenwichtig en lekker ontbijt.

Gezien we in Le Roannay 16 kamers en suites hebben, bieden we ook een uitgebreid ontbijt aan met natuurlijk heerlijke koffie. Weliswaar een andere vorm van *on-the-go* ontbijten, maar de kwaliteit is top!”



service te willen bezorgen. Dit is wat ons pusht en ervoor zorgt dat we onszelf overtreffen. Momenteel oefen ik mijn droomjob uit en ik wil van deze opportuniteit gebruik maken om mezelf ten volle uit te drukken. Dat weerhoudt me er echter niet van om af en toe een pauze te nemen, met een kopje koffie in de hand... Ik ben namelijk een fervente koffiedrinker. Zo staan er twee Nespresso machines bij mij thuis en zeven in Le Roannay.

Deze komen allemaal van pas gezien ik dagelijks wel veertien of vijftien koffies drink. Deze koffietjes zijn veelal zwart en ik heb een voorliefde voor een dubbele espresso. Mijn koffiepauzes zijn voor mij echt bijzondere momenten waardoor ik telkens vol hernieuwde energie terug aan de slag ga!”

#### Hoe ziet jouw ochtendroutine eruit?

“Ik sta elke dag om 5.30 uur op om vervolgens te douchen. Tussen 6.00 uur en 6.30 uur eet ik mijn ontbijt op. Mijn ontbijt bestaat meestal uit een of twee stukken fruit, yoghurt en granola. Het is dus vrij licht, met mijn dubbele espresso als kers op de taart!”



<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>  
<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>  
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>