

De kaart van Party & Catering Jeroen in Dessel



Stessens leerde het vak aan de hotelschool in Geel en werkte bij verschillende restaurants. Vijf jaar geleden zette de Desselaar zijn eerste schreden als cateraar. Vanuit de kelder van het huis van zijn ouders. Hoewel het Voedselagentschap Stessens' kelderkeuken beoordeelde met het maximum van vijf sterren, was de situatie wat hem betreft verre van ideaal. "Het was steeds trapje op, trapje af," zegt Jeroen Stessens. Met zijn gloednieuwe kantoor annex keuken, grotendeels ingericht door Van Gestel, is hij zeer ingenomen. Eind vorig jaar, vlak voor de feestdagen, is het opgeleverd. Party & Catering Jeroen is klaar voor de toekomst.

'De grote uitdaging is om op het oog simpele gerechten naar een hoger niveau te tillen'

Onderwijs

Stessens combineert zijn gastronomische traiteurzaak met lesgeven. Hij verzorgt op professioneel niveau kookopleidingen voor volwassenen. Dat doet Stessens meerdere dagen in de week in Het Molenhof, een van de afdelingen van het centrum voor volwassenenonderwijs Horito in Turnhout.

"Het gaat in totaal om meer dan 400 leerlingen die een of meer dagen in de week opleidingen volgen. Een groot deel van de cursisten zijn hobbyisten. Daarnaast is de opleiding ook bedoeld voor professionele koks, mede om het gebrek aan koks in België te helpen oplossen."

De keuken van Jeroen Stessens zal menige kok verbluffen. Achter zijn huis in Dessel bouwde Stessens voor zijn bedrijf Party & Catering Jeroen een compleet nieuw bedrijfszonderkomen. Vanuit dit culinaire mekka verzorgt de 30-jarige kok cateringopdrachten. Van buffetten voor tien personen tot partijen voor 300 gasten. De trend, vertelt Stessens, is echter dat steeds meer klanten de bestelde gerechten en hapjes afhalen. 'Het is de kunst om iets simpels naar een hoger niveau te tillen.'



Stessens heeft zeer veel plezier in zijn rol als leermeester in Turnhout. De combinatie van cateraar en docent geeft hem veel arbeidsvreugd. "Ik beschouw het werk als leraar als mijn hoofdberoep en dat wil ik ook graag zo laten voortduren," verklaart Stessens. Op deze manier kan hij met de cursisten gastronomische smaakcombinaties maken en experimenteren doen, die Stessens nadien ook via zijn traiteur- annex cateringbedrijf bij zijn klanten kan presenteren.

Hapjes

Party & Catering Jeroen probeert in te spelen op de wensen van de klant, maar heeft ook standaardmenu's. Het gaat hierbij om onder meer verschillende buffetten. Zoals het Paella Buffet met een keuze uit vijf verschillende paella's, die desgewenst ook in hapjesvorm beschikbaar zijn.

Daarnaast biedt Stessens een uitgebreid Sushi Buffet en verschillende klassieke buffetten met zowel warme als koude smaakmakers. Een hardloper is het luxe Breughelbuffet met onder meer stoofpotjes van lam en wild, paling in het groen en Molse zander. Het speciale VIP-buffet bevat gerechten als kalfschaas met citroengras, een terrine van foie gras en sauternes, gegratineerde kreeft en bizon met La Chouffe-saus.

Ook 'doet' Stessens barbecues, brunches en vervult hij op maat culinaire verlangens. Een bijzondere expertise is het maken van uitgebalanceerde bier-spijscombinaties. Enkele keren per jaar verzorgt Stessens voor een café gerechten die passen bij speciaalbiere.

Bij dit alles maakt hij veel gebruik van zijn vier roners voor langzame en geleidelijke garing. Ook de pacojet is een keukenhulp die altijd paraat staat. Hoewel Stessens dus van alle markten thuis is, maakt hij bij voorkeur kleine hapjes. "Daarin kan ik mijn creativiteit erg goed kwijt. Kijk, je kunt een simpel kaasbrokjetje

serveren. Maar je kunt hem ook helemaal uit elkaar trekken en er een mooie presentatie van maken. Daarvoor lenen vooral hapjes zich nu eenmaal heel goed. Maar even lief maak ik 20 kilo stoverij."

Homecooking

Over stoverijen gesproken, de grote uitdaging is voor Stessens om op het oog simpele gerechten naar een hoger niveau te tillen. "Het is de kunst om met eenvoudige ingrediënten, bijvoorbeeld een stukje kipfilet van de zwartpootkip, iets moois te maken. Mijn leerlingen op de kookschool daag ik vaak op deze wijze uit. Ik leg dan alledaagse ingrediënten klaar en laat hen daar helemaal zelf mee aan de slag gaan. Veel cursisten vinden dat lastig."

Voor Jeroen Stessens steekt hem hierin juist de kunst. Graag tovert hij het nekstuk van een Ibérico-varken of witvis uit de Noordzee om tot een mals gerecht of hapjes die doen watertanden.

Zelfs erwtensoep met spekjes krijgt in de keuken van de Desselaar een nieuwe beleving en dimensie. Naast de toenemende populariteit van simpele smaakmakers uit de eigen omgeving, bespeurt Stessens binnen de catering enkele duidelijke trends en tendensen. Zo neemt de vraag naar homecooking voelbaar af, maar groeit het aantal mensen dat hapjes en maaltijden afhaalt.

'Vriendengroepen maken daarvan veel gebruik. Zeker als het mensen zijn die jonge kinderen hebben. Als de kinderen naar bed zijn, gaan ze samen eten en drinken. Als je op restaurant gaat, moet je na afloop toch altijd weer naar huis rijden per slot van rekening.'

Specialiteiten van het huis

Cannelloni, van kingkrab en mango met geroekte yoghurt en bietjes.



Bosduif met kersen, peterseiwortel, ganzenlever en fondant aardappel.

Parfait van hazelnoten en chocolade, karamel van Baileys en koriander, Snickersijs en koffie.

Een kast vol culinaire inspiratie

In zijn nieuwe kantoor maakte Jeroen Stessens veel ruimte voor vakliteratuur. De boeken van nationale en internationale toppers staan keurig in slagorde bijeen. Stessens haalt 'Over eten en koken - wetenschap en cultuur in de keuken' uit de kast. Het standaardwerk uit 1984 van Harold McGee staat meer in de belangstelling dan ooit. Ook Stessens doet er zijn voordeel mee, net als met de werken van andere gekende chefs en voedselkundigen.



Overigens valt het Stessens wel op dat recepten in veel boeken van vakbroeders zich helemaal niet laten namaken als je de beschrijving strikt volgt. Wat dit betreft is hij zeer te spreken over een van zijn laatste aankopen. Het is een boek van de beroemde patissieriekok Roger van Damme. "Hij laat ook alle kleine details zien, de details die in heel veel kookboeken worden achtergehouden." Naast Van Damme, waardeert Stessens ook het werk van zijn Vlaamse collega Filip Claeys zeer.

Voor recepturen zie www.hanos.be/jeroen



Party & Catering Jeroen,
Hoefstraat 32,
2480 Dessel,
Telefoon: 0474 - 10 25 23
Website: www.partycateringjeroen.be
E-mail: info@partycateringjeroen.be

