



LEUVEN

'LA COCQUERIE' VERWELKOMT 2.500 KOKS IN ACHT MAANDEN

Zo'n 2.500 koks hebben in nog geen acht maanden bij kookatelier 'La Cocquerie' workshops gevolgd. De kooksessies vinden plaats in het 39 meter lange 'kookschip' Vitalis. Bedrijven, vrienden en kinderen passeerden op het schip. Een jaar geleden merkte het 'kookschip' aan in de Leuvense haven. Het zag er toen niet echt uit als een culinaire plek, maar intussen verbouwden Inge Ooghe en Jurgen Wauman het volledig om tot atelier met enkele kookeilandjes. «Na acht maanden kunnen we wel stellen dat het idee, dat al veel langer werkte in landen als de Verenigde Staten en Nederland, ook in België aanslaat. Het leuke is dat je samen bezig bent en dat allemaal zonder de minder leuke kantjes van het koken:

bij ons staan alle ingrediënten klaar, is het recept uitgedokterd en krijg je op voorhand een glas champagne.» De Vitalis is ook vaker en vaker het decor voor culinaire evenementen. «Zo nam productiehuis Ded's it er een proefdraai voor een kookprogramma van de VRT op en wordt het menuconcept van een nieuwe keten van Aziatische thema-restaurants aan boord uitgewerkt. La Coquerie verzorgt ook in 2006 een aantal roadshows over de Vlaamse binnenwateren met een reeks stoomkoken-cursussen aan boord van de Vitalis.» Voor 2006 is er een volledig nieuw aanbod aan workshops uitgewerkt. Meer info krijg je via e-mail op info@lacoquerie.be en via 0472/97.11.72. (RPH. Foto Patrice)