

Volg  
kookles  
bij een  
meester-  
kok



© VERHOOGEN.BE

Zondag 19 maart 2006

## Koken aan de kade

Een wereldreis van vijftien maanden bracht Inge Ooghe en haar man Jurgen Wauman op het idee om hun passie voor lekker eten uit heel de wereld met anderen te delen.

Ze toverden het laadruim van het binnenschip Vitalis om tot een kookatelier en meerden *La Coquerie* aan langs de Vaart in Leuven. Daar wordt gekookt en getafeld met uitzicht op het water en boven de luiken van het laadruim hangt een zwevend terras. „De meeste van onze klanten combineren vergaderen, koken en eten”, zegt Inge Ooghe. „Maar we hebben ook vele workshops waarin we de actuele wereldkeuken



© VERHOOGEN.BE

op het bord toveren. Vooral de Aziatische keuken is trendy. Daarvoor hebben we workshops als *Thaise geheimen*, *Indochina* en *Vietnamese heerlijkheden*.”

„We hebben ook twee leuke kookstages waarvoor het storm loopt: *kanniekoken* voor absolute beginners en de vervolgcursus *kannewakoken*. Op een luchtige manier brengen we de warenkennis en de basisprincipes bij om daarna drie thema's – ovenbereidingen, kruiden en specerijen, vis en vlees – uit te diepen.” (WDB)

De Vitalis ligt aangemeerd aan de Leuvense Vaart ter hoogte van de Kolonel Begaultlaan  
Tel. 0472-97.11.72, [www.lacoquerie.be](http://www.lacoquerie.be)