

Topkok Yuri Verbeek en de internationaal befaamde bloemdesigner Pim van den Akker zijn de bedenkers van de Food Floral Fashion Show. Een sensatie van beeld, licht, geluid en smaak. De mannen gooien internationaal hoge ogen met hun modeshow van spectaculair vormgegeven haute-couturejurken - gemaakt van plantaardige materialen - die worden begeleid met bijpassende tongstrelende hapjes en muzikale arrangementen.

ONDERNEMEN



MET SALIE GEGAARDE VONGOLE MET SALICORNIA CRESS EN MOUSSERENDE WIJN VAN DOMEIN ALDENBORGH

Couture creatie

De basis van korstmos is voorzien van een harnas van rubberen banden en gedecoreerd met zwarte zee kelp, zwarte Calla's, Vanda orchideeën en schelpenslingers.

Gedachte en inspiratie

Dit model symboliseert een nimf die uit de zee komt lopen. De zee-elementen komen onder andere terug in het gebruik van het zeewier zee kelp en de schelpenslingers bij de couture creatie. Deze show vond plaats in het Italiaanse Genua, vandaar de keuze voor vongole en salie. Met de mousserende wijn Eyra wordt de aankomst van de nimf gevierd.



VANUIT DROMEN



Yuri Verbeek is een eigenzinnige foodcreatieveling en chef-kok/eigenaar van kookstudio de Kokkerie in Delft. "Ik onderneem vanuit dromen. Ik hou van dromen, maar ik zet ze om tot creaties die tastbaar en vooral eetbaar zijn." Creativiteit kent voor Verbeek geen grenzen. Inspiratie komt uit alledaagse dingen. Een situatie,gebruiksvoorwerp, ingrediënt of ontmoeting kunnen een associatie geven en de inspiratiebron zijn voor een nieuw gerecht.



PAREL VAN OESTERVLEES MET ROOM EN LIMOEN

Couture creatie

Deze creatie is vervaardigd van oesterschelpen met pitriet, Hypericum bessen en Nerine, Scabiosa en Allium bloemen.

Gedachte en inspiratie

Het gebruik van oesterschelpen voor de couture creatie maakte de keuze voor een eetbare parel eenvoudig. Iedereen hoopt bij het openen van een oester ooit een parel tegen te komen.

“Pim is een goede vriend van me en deed de Floral Fashion Show eerder alleen. Hij stelde voor om het samen te doen en zo brachten we het concept naar de next level.” Een selectie van deze creaties werd geshowd tijdens de feestelijke opening van HANOS Den Haag-Delft eind 2015. In het voorjaar van 2016 presenteerden de mannen in Genua tijdens een besloten bijeenkomst met 1200 genodigden een geheel nieuwe collectie jurken en gerechten.



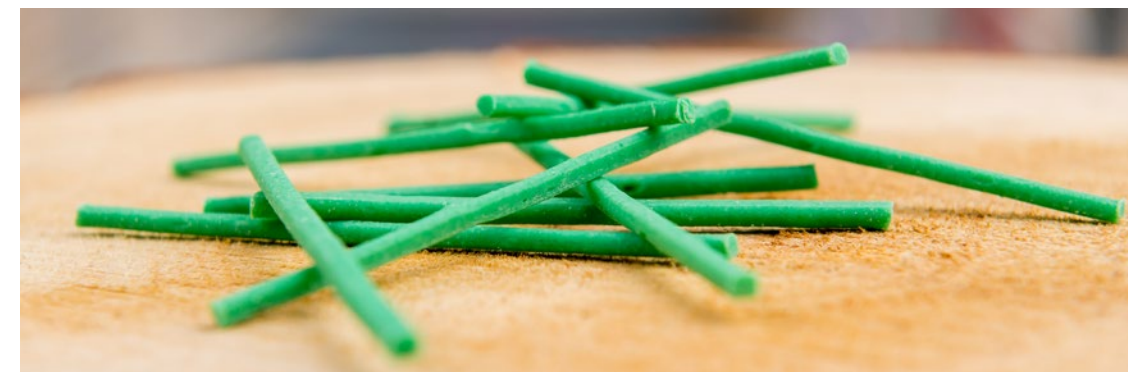
RIETSIGAAR VAN EEN GANACHE VAN PURE CHOCOLADE MET CACAPOEDER

Couture creatie

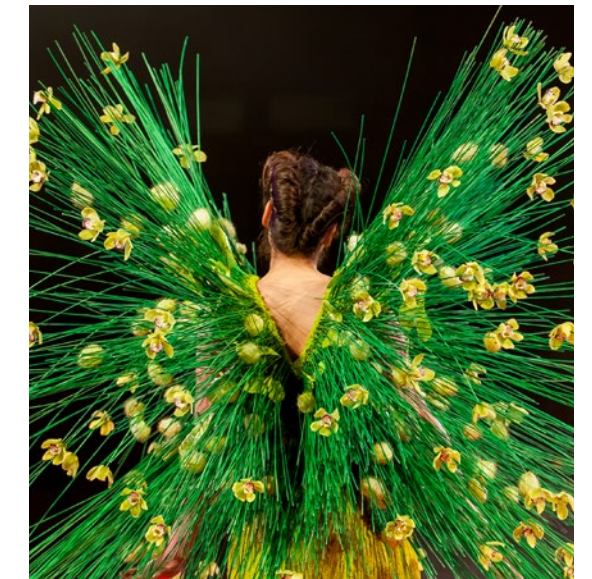
Het lijfje en de rok van deze creatie zijn samengesteld op basis van gestroopte rietsigaar en kurk en zijn gecombineerd door Cymbidium bloemen, Ceropogia ranken en chrysanthen.

Gedachte en inspiratie

Aan de couture creatie zie je niet in één oogopslag dat deze deels is gebaseerd op het fluwelen gedeelte van de rietsigaar. Reden om het herkenbare gedeelte van deze bekende waterplant als gastronomische beleving te visualiseren.



De creatie van de gerechten vraagt veel tijd en aandacht. Van Pim krijg ik bijvoorbeeld het basismateriaal van een jurk aangeleverd, zoals pitriet, oester, berkenbast of rendiermos. Daar ga ik mee associëren en experimenteren, om te kijken wat ik er mee kan qua vorm, textuur, smaak en techniek. Ik probeer van alles uit en ontdekte bij de berkenbast uiteindelijk dat je er perfect mee kunt roken. Op die manier is nu de smaak van de bast verwerkt in het gerecht dat bij de betreffende creatie van Pim wordt geserveerd.



PITRIETSTOKJES VAN WITTE CHOCOLADE EN BASILICUM

Couture creatie

De basis van groen rendiermos bevat duizenden groene pitrietstokjes waaraan Cymbidium orchideeën, Asclepia en Anthuriums zijn bevestigd.

Gedachte en inspiratie

Bij deze couture creatie is het pitriet de eyecatcher, maar het rendiermos is even onmisbaar. Zonder twijfel moest dit datgene zijn wat de gasten konden proeven. In samenwerking met patissier Hidde de Brabander is het pitriet visueel nagebootst. De chocolade werd hiervoor op smaak gebracht met basilicum. Niet alleen voor de kleur, maar ook omdat deze creaties onderdeel vormen van de show in Italië.