



publications: 2 : Het Laatste Nieuws - De Nieuwe Gazet

Acht Michelinsterren in één foodbox

Vanaf 20 mei kunnen lekkerbekken de strafste foodbox ooit in huis halen. Voor 'unBOXed' sloegen vier twee-sterrenchefs, onder wie Nick Brill en Tim Boury, de handen in mekaar. «We willen zo dicht mogelijk de echte restaurantervaring benaderen. Zelfs het broodmandje en de achtergrondmuziek worden niet vergeten.»

«Een complete gastronomische ervaring zoals op restaurant, maar dan thuis.» In de huidige afhaaltijden wordt dat om de haverklap beweerd, maar de nieuwe 'unBOXed' hoopt die belofte wel degelijk waar te maken – met een ongezien 'sterrenarsenaal' van vier verschillende twee-sterrenchefs. Naast Nick Brill (The Jane, Antwerpen) en Tim Boury (Boury, Roeselare) zullen David Martin (La Paix, Brussel) en Cyril Molard (Ma langue sourit, Luxemburg) instaan voor de verschillende gangen. «Wij zijn vier vrienden en zien en horen elkaar in normale tijden geregeld», vertelt Nick Brill. «Dus zagen we dit concept (bedacht door de Brusselse ondernemer Cedric Allard, red.) zeker zitten. Vooral omdat het niet bij deze ene box zal blijven. We zijn ervan overtuigd dat gastronomische foodboxes ook straks in niet-coronatijden een blijver zullen zijn en hopen toch zo'n

drie keer per jaar met een vergelijkbaar concept te kunnen uitpakken. Waarbij ik – die nu voor het hoofdgerecht zal instaan, gerookte BBQ-duif met voorjaarsgroenten – de volgende keer dan de voorgerechten voor mijn rekening neem én omgekeerd. We mikken bijvoorbeeld ook op bedrijven die in plaats van hun personeelsfeest te organiseren – wat er nog lange tijd niet zal inzitten – elk van hun werknemers zo'n box schenken. Waarbij men via Zoom dan gelijktijdig kan starten met het aperitief.»

Video's en playlist

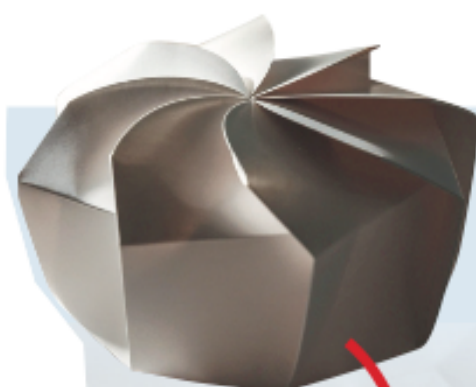
Bij de inhoud van de 'unBOXed'-doos wordt duidelijk niets aan het toeval overgelaten. Zo komen de gangen niet gedresseerd in de intussen vertrouwde aluminium bakjes, maar wel in speciale doosjes ontworpen door kunstenaar Denis Meyers. Bij elk gerecht is er ook een videoboodschap van de chefs, en Nick Brill – dj in zijn vrije tijd – stelde zelfs een playlist met achtergrondmuziek samen. «We hopen dat de men-

sen even vergeten dat ze thuis zitten.» Opvallend is de lanceringsdatum van de eerste 'unBOXed': in het weekend van 20, 21 en 22 mei. Houden de betrokken sterrenchefs er dan rekening mee dat

hun zaak tegen dan nog niet open zal zijn? «Nee, hoor. Of we tegen dan open zijn of niet, deze box komt er sowieso», zegt Tim Boury, die onder meer voor een voorgerecht met asperges zal zorgen. «Wij bedenken de gerechten, leveren de recepten en doen ook de kwaliteitscontrole, maar de bereiding zal gebeuren door de ervaren traiteurszaak Diner

Privé. Want tegen dan hebben wij hopelijk ook weer de handen vol in ons eigen restaurant.» (StV)

Voor de 'unBOXed'-doos betaal je 280 euro voor 2 personen. Bestellen kan op www.be-unboxed.com.



De verschillende gangen – elk samengesteld door een andere sterrenchef – worden geleverd in doosjes van kunstenaar Denis Meyers. Foto D'Hoop