

Maar waar halen ze het toch?

Journalisten, sommeliers, chefs... Foodprint vroeg hen welke geheime en minder geheime bronnen hen inspireren. Een overzicht in de vorm van een alternatieve zoekopdracht.

KATIA BELLOY & PEYO LISSARAGUE



>1 LUC DUBANCHET, JOURNALIST, HOOFDREDACTEUR VAN HET OMNIVORE FOODBOOK EN ORGANISATOR VAN HET OMNIVORE WORLD TOUR FESTIVAL.

• Le

Omdat ik journalist ben en de krant vandaag nog steeds een referentie is. Ik lees alle rubrieken, niet noodzakelijk enkel de culinaire onderwerpen. Ik zou niet over koken kunnen spreken zonder met mijn twee voeten in de wereld te staan en de vinger aan de pols te houden.

• eater.com

Af en toe, voor de internationale culinaire actualiteit.

• **Mijn zonen: Facebook, Twitter en Instagram** om bevriende chefs/journalisten/foodies elke dag te volgen. Maar te veel hoeft niet.

• Les inRocks

Omdat ik me geen wereld zonder muziek kan indenken.

Over het algemeen lees ik niets van wat gepubliceerd wordt over koken, chefs, gastronomie. Dat kan snobistisch lijken, en dat is het wellicht ook, maar het is mijn manier om een zo onafhankelijk mogelijke journalistieke visie te ontwikkelen. Zodat Omnivore een "bron" blijft, zonder parasieten. Dit is voor mij de basisdefinitie van ons beroep als journalist: gaan kijken en getuigen. Het lijkt met essentieel dat ik al mijn energie daaraan kan besteden.

>2 ANNE BOULORD, MAGAZINECONSULTANT, GASTRONOMISCH JOURNALISTE, VOORMALIG HOOFDREDACTRICE VAN VICTOIRE.

• De meeste internationale: mariacanabal.blog.lemonde.fr

In de wereld van de gastronomie kan je vandaag niet om Maria Canabal heen. Deze journaliste, consultant, auteur en oprichtster van het "Parabere Forum, Women in Gastronomy" woont deeltijds in Parijs, Madrid en Kopenhagen. Ze is restaurantganger en -criticus, maar wordt ook geraadpleegd door chefs van over de hele wereld voor haar expertise rond festivals of trends.

• De meest bevreemdende: tsunagujapan.com

Op dit informatieplatform voor toeristen met Japan als bestemming vind je een massa praktische tips voor reizigers, waaronder goede tafelmanieren (tabblad Travel Tips/Manners). Van hoe je maki moet eten tot de flaters die je beter niet kunt slaan wanneer je met stokjes in de weer bent. Leerzaam en onderhoudend!

• De meest Fransgezinde: jesusmagazine.tumblr.com

Met zijn oneerbiedige content en aparte vintagelook brengt deze blog, die hoort bij het magazine Jésus, informatie over onze zuiderburen en de culinaire zonden van Jacques Chirac, Pierre Bérégovoy of Franz-Olivier Giesbert. Wie jonger is dan 20 hoeft niet eens te proberen dit te begrijpen...

• De grootste bek: bruiddetable.com

Met de uitmuntende Stéphane Méjanès aan het roer is de ploeg van Bruid de table een kweekvijver



voor journalisten op wie je kunt bouwen. Ongezouten commentaren, mooie verhalen en video-interviews zonder een blad voor de mond te nemen.

• De ferverenste stadsgeest: gastronomie.blog.lemonde.fr

De gastronomische blog van Le Monde, die gevoed wordt door Camille Labro, draait rond respect voor het product. Supereenvoudige en zalig lekkere gerechten, burgerinitiatieven, productpolemieken. Le ventre libre focust op de stad en de rand, voornamelijk in Frankrijk.

>3 MATTHIEU VANNESTE, SOMMELIER VAN HET RESTAURANT HOF VAN CLEVE, SOMMELIER OF THE YEAR 2016

Ik volg heel wat personen en websites uit de wijnwereld via hun Facebookpagina, een uitstekende manier om gelijke tred te houden met de actualiteit en nieuwe ideeën. Ik volg ook verschillende wijndo-

meinen en -chateaus om een beeld te krijgen van de evolutie van de wijnjaren.

• Stéphane Deroncourt (wijnconsultant)

Een relevante mening over de toestand van de wijnstokken en de evolutie van de wijn.

• José Vouillamoz

De grootste kenner van druivenrassen ter wereld.

• Bourgogne Wineblog

Verzameling artikels over de Bourgognestreek.



• Mes Bourgogne Beaune

Keldermeester en referentie voor de Bourgogne, om de temperatuur op de markt te nemen.

• UDsf

Franse sommellerie.

• Sherry notes

• Tong & wine

Om op de hoogte te blijven van het wel en wee van de wijnstreek en de wijnbouwers, bezoek ik gespecialiseerde websites. Voor mij - net zoals voor de meeste professionals, denk ik - mag je Decanter, Wine Spectator en Grape Collective in geen geval missen. Daarbij komt nog de website van Jancis Robinson, een van de grootste oenologen ter wereld, en de wineanorak van de Brit James Good, voor zijn scherpe tong.