

# programma KOOKTHEATER

## vrijdag

- 11.00 uur: Rotterdam Cookin': presentatie van het Erasmus Student Cookbook
- 12.00 uur: Meesterchocolatier Paul de Bondt uit Pisa en zijn cioccolato originale
- 13.00 uur: De oogst van Villa Augustus, hotel restaurant en marktcafé met eigen tuinen in Dordrecht. Door Daan en Evert van der Have
- 14.00 uur: De eenvoud van de Italiaanse keuken. Door Leonardo Pacent, restaurant Toscanini, Amsterdam en boerderijwinkel Lindenhoff Marché
- 15.00 uur: Hemelse kazen, wereldse wijnen. Door Betty Koster van Fromagerie l'Amuse
- 16.00 uur: Finale Roussillon Dessert Trophée
- 17.00 uur: Vervolg Roussillon Dessert Trophée
- 18.00 uur: Lekker wild. Door Rob Baris & Zn., restaurant Zinc, Z&M, Rotterdam

## zaterdag

- 11.00 uur: Wijting is niet voor de poes! Door André Bernard van restaurant In de Bernisse Molen, Geertvliet
- 12.00 uur: Niet alleen de biefstuk: eet heel het rund. Welke delen gebruik je waarvoor? Door Robert Kranenburg, voormalig executive chef Le Cirque en Amstelhotel, Scheveningen, Amsterdam
- 13.00 uur: Uitreiking Gouden Pollepel aan het beste restaurant van Rotterdam en omgeving. Door AD Rotterdams Dagblad
- 14.00 uur: Verre kruiden, bijzondere bereidingen. Door Marco Westmaas Elzenduin Beach, Ter Heijde aan Zee
- 15.00 uur: Typische table d'hôte-gerechten. Door Paul Fagel, Het Arsenal, Naarden
- 16.00 uur: De eenvoudige boerenkeuken. Door Olivier van der Staal in het kader van de Week van de Smaak
- 17.00 uur: Scheermessen, kokkels en andere schaal- en schelpdieren. Door Ad Janssen, Het Kasteel van Rhooen
- 18.00 uur: Ravioli met Bresse-kip en andere gevolgelte. Door Erik van Loo, Parkheuvel, Rotterdam

## zondag

- 11.00 uur: Mmm...bakkeljauw! Door Manuela Goncalves Tavares, Toko 94 Rotterdam en Esther Akkerhuis van Spek & Bonen-catering
- 12.00 uur: Absolutely Jean Beddington, Beddington's Amsterdam
- 13.00 uur: De lekkerste bonbon van Nederland, finale van de jaarlijkse wedstrijd voor professionele chocolatiers. Door chocolade producent Belcolade
- 14.00 uur: Familiegerechten uit 'De keuken van ons moeder' kook boek van het jaar 2007
- 15.00 uur: Simultaan soep bereiden: Jenny Fan Loh (Asian Glories, Rotterdam) en Mavis Hofwijk (Surinaams Buffet, Amsterdam) bereiden Maleisische laksah en Surinaamse pindasoep
- 16.00 uur: De culinaire potpourri van kokoloog Pierre Wind (tevens afsluiting van de Week van de Smaak)



KunsthalKOOKT 2008