

NATUUR

Humus x hortense transformeert rauwe natuurlijke ingrediënten tot iets lekkers, knap samengesteld en mooi. Ruwheid ontmoet esthetiek:

Aanvankelijk gebeurt de transformatie lineair:

Van veld tot tafel, van boer (Dries Delanote) tot chef (Nicolas Decloedt),
Van Belgisch eikenhout tot tafels op maat (Artwood) en stoelen (Alain Berteau by Wildspirit)
Van belgische klei (groeve Hins bij Brussel) tot keramisch servies (Caroline Baerten)
Het proces is waarde- en ecologisch gedreven en niet egogericht.

De bewuste selectie van natuurlijke ingrediënten wordt gedreven door kwaliteit, vakmanschap, ethiek en duurzaamheid.

Ecologie ontmoet gastronomie en duurzaamheid, waar het lekker is:

Al in 2008 wordt de term 'botanische gastronomie' voor het eerst gebruikt door Caroline Baerten en Nicolas Decloedt om hun duurzame benadering van de haute cuisine te beschrijven.

Humus x Hortense is het eerste gastronomisch restaurant in België met een 100% afvalvrij en duurzaam beleid als maatstaf en dat daar dagelijkse processen voor gebruikt.

Duurzaamheid komt tot uiting in elk domein van het gastronomisch restaurant:

1. Eten en drinken

- Botanische gastronomie met plantaardige ingrediënten (geen vlees of vis) om het degustatiemenu koolstofvrij te maken
- 100% biologische, vogel- en bijenvriendelijke landbouw (groenten, kruiden, granen, peulvruchten, eieren, boter, olie, kaas, ..)
- lokaal (<100 km straal van restaurant)
- Het degustatiemenu volgt 24 microseizoenen in plaats van 4 seizoenen
- Eerlijke koffie, thee en chocolade van kleinschalige, niet-industriële boeren
- Biodynamische, natuurlijke en biologische Belgische en Europese wijnen van kleinschalige wijnmakers
- Actieve promotie van artisanale sterke dranken en bieren van Belgische en Brusselse microbrouwerijen
- Belgische kaas- en boterselectie is altijd "boerenkazen/-boter"

2. Zero-waste

- Voedselverspilling wordt tot een minimum beperkt door initiatieven die verrukkelijk lekker kunnen zijn en worden gecreeërd door middel van drogen, pekelen en fermenteren, zoals de lacto-fermentatie van groenteschillen.
- Voedselverspilling wordt tot een minimum beperkt dankzij de wortel-tot-blad benadering van groenten. Verschillende delen van hetzelfde ingrediënt worden in het menu gebruikt; geïnfuseerd, gedroogd of gefermenteerd voor botanische cocktails en mocktails. Zoals bij prei waar de wortels worden gebakken, wordt het witte deel gelakt met zelfgemaakte miso en worden de groene toppen geïnfuseerd in wodka of niet-alcoholische verjus om een drankje te combineren met dat gerecht.
- Elk deel van het ingrediënt dat niet kan worden hergebruikt en ook alle keukenresten gaan naar een aparte container en worden, in samenwerking met de milieudienst van de stad Brussel uiteindelijk compost.

3. Afvalvermindering

Elke medewerker is opgeleid om glas, papier, blikjes, plastic en kurken van wijnflessen te recyclen via een gedetailleerd systeem.

4. Flessen water

Sinds het begin van humus x hortense wordt er geen flessenwater meer gebruikt dankzij een ingenieus microfiltersysteem om gezuiverd mineraal en bruisend water te creëren.

5. Stimulatie van een 'Herbruik programma'

- Herbruikbare containers voor opslag in de keuken en gerecyclede plastic containers na consumptie
- Herbruikbare servetten en badhanddoeken van biokatoen
- Geen koffiefilters dankzij het zetten van 'French Press' koffie.

6. Reductie van chemische- en luchtverontreiniging

- Om duurzame mobiliteit te stimuleren, wordt al het vervoer door de werknemers en eigenaren van humus x hortense gedaan met het openbaar vervoer, alternatieve elektrische voertuigen en fietsen. Een keer per week wordt een auto gedurende 2 uur gehuurd via een autodeelbedrijf om boodschappen te doen. De leveringen van de boerderij gebeuren via een coöperatief ophaalsysteem om meerdere restaurants in Brussel tegelijkertijd te bedienen.
- Met een gedetailleerde communicatiestrategie over trein-, metro- en buslijnen, zet het restaurant de gasten aan tot meer milieuvriendelijke transportmogelijkheden.

- Om de chemische vervuiling te verminderen worden alle schoonmaakproducten voor keuken en voorhuis gescreend op een groencertificaat. De werkkleding van personeel, servetten en handdoeken wordt gereinigd door een gekwalificeerd milieuvriendelijk schoonmaakbedrijf.

7. Waterefficiëntiebeleid

- De door het restaurant geselecteerde groente-, fruit- en wijnboeren voeren een bewust waterbeleid waarbij water tot een minimum wordt beperkt om waterverspilling tegen te gaan en de wortels uit te diepen om dieper in de grond te groeien. Dit duurzame beleid leidt tot meer geconcentreerde voedingsmiddelen in termen van verbeterde smaken en voedingsstoffen.
- Elke medewerker krijgt de instructie om water te besparen tijdens het voorbereidingsproces
- Tijdens de service wordt het water geserveerd op verzoek van de gasten en het niet-gebruikte water na de service wordt gebruikt voor thee en koffie.

8. Duurzaam design en objecten

- Handgemaakte tafels van Brusselse houtmaker (Artwood), gemaakt van Belgisch PEFC eikenhout.
- Handgemaakte stoelen van Brusselse ontwerper (Alain Berteau door Wildspirit), gemaakt van Belgisch PEFC eikenhout.
- Handgemaakte herbruikbare handdoeken en servetten van biokatoen, gemaakt door migrantenvrouwen (uit Molenbeek)
- Op maat gemaakt keramisch servies van Belgische klei, gemaakt door mede-eigenaar Caroline Baerten
- Werkkleding van de staf van Belgisch eco-denim, gemaakt door het in Brussel-Parijs gevestigde slow fashion label 'Facon Jacmin'.

9. Energie-efficiëntiebeleid

- Het restaurant draait op een 100% groene energieleverancier (Mega, België)
- Alle energieverbruikende lampen worden vervangen door LED-verlichting
- Energiezuinige apparatuur voor vaatwasser, koelkast, steamer en oven
- Aanwezigheidssensoren in toiletten

VERZORGEN

Humus x hortense is een gastronomisch restaurant met maar 10 tafels.

Gastronomie en gastvrijheid ontmoeten elkaar met een menselijke connectie.

De uitwisseling is niet lineair, maar circulair en zorgzaam.

Het proces is door ons gedreven, maar niet op ons gericht.

De chef-kok (Nicolas Decloedt) en de boer (Dries Delanote) inspireren elkaar om onbekende en smaakvolle ingrediënten te produceren door elkaar de culinaire mogelijkheden te laten zien. Er is niet alleen een farm-to-table-dynamiek, maar ook een table-to-farm-relatie.

Dit actieve engagement ter ondersteuning van duurzame boeren komt tot uiting in het 'Green Plates' project; een liefdadigheidsproject op vrijwillige basis en opgericht door de eigenaren Caroline Baerten en Nicolas Decloedt in 2016 ter ondersteuning van milieuvriendelijke landbouwpraktijken in België (bijvoorbeeld: ondersteunen van lokaal gespelde variëteit van Epautre d'Ardenne, voedselbos van Le Monde de Mille Couleurs).

In deze systemische benadering keert het restaurant terug naar de oorsprong van voedsel en objecten.

Het gaat erom de cirkel rond te maken, iets terug te geven van wieg tot einde van de cyclus.

Door persoonlijk contact te maken met Belgische ambachtslieden en -vrouwen profiteert de lokale economie rechtstreeks van deze uitwisseling en kan een eeuwenoude traditie van vakmanschap in het maken van hout, keramiek of wilgenmanden tot op de dag van vandaag in stand worden gehouden.

Door die objecten komen onze gasten weer in contact met de ambachtslieden achter de ambacht, de natuurlijke materialen (hout, klei, wilg) en uiteindelijk met de natuur.

Een chef-kok kan niet alleen een restaurant runnen, een gezond functionerend netwerk is essentieel.

Er zijn vier welzijnspunten in dit systeem:

1. Welzijn van werknemers

Er is een vooruitstrevend en bewust personeelsbeleid:

- Met wekelijkse check-in en aandacht voor psychische en fysieke gezondheid (voedzaam personeelsvoedsel, homeopathische geneeskunde, etherische oliën en medicinale kruiden indien nodig)
- Het creëren van een veilige, respectvolle en gelijkwaardige werkplek voor vrouwen, gekleurde mensen en LGBTQ

2. Welzijn van producenten en de werknemers die voor producenten werken

Eerlijk loon voor boeren Noord en Zuid, veilige en gezonde werkomgeving voor hun werknemers (ethische mode, voedsel en producten)

Goedkoop eten gaat altijd ten koste van mens en milieu.

3. Welzijn van gasten

Uitgedrukt in verlichte gastvrijheid en gracieuze service

Eten serveren en eten is de meest intieme verbinding tussen chef en gast. De gast wordt meegenomen op een culinaire reis in handen van de chef en het hele team.

Wij erkennen elke gast in zijn / haar behoeften en we houden rekening met:

- hun specifieke voedingsbehoeften en door voedzaam voedsel aan te bieden (gescreend door gekwalificeerde voedingsdeskundige Caroline Baerten)
- hun ethische behoeften
- hun menselijke behoeften om gezien en gehoord te worden

4. Welzijn van alle levende wezens

De meest radicale daad van vriendelijkheid voor de planeet is het serveren van een botanisch menu, gebaseerd op ethische en planetair-gezonde overwegingen vanaf de oorsprong van voedsel tot hun eindbestemming.

Dit document is gemaakt na uitgebreid onderzoek door Caroline Baerten.

Gebaseerd op de criteria van GoodFood.Brussels, de Green Restaurant Association, EIT Lancet Report and IPES Common Food Policy EU Report