



**Christophe
Hardiquet**

**NO WASTE
REPUBLIC**

Na meer dan twintig jaar te hebben gebouwd aan Bon Bon** en op het hoogste niveau van de Belgische gastronomie actief te zijn geweest, koos Christophe Hardiquet ervoor om zijn model te herbekijken. Bij Menssa* zijn er minder couverts en staat persoonlijk contact meer centraal.

De counter neemt een centrale plaats in en het aantal gasten wordt bewust beperkt. De traditionele afstand tussen zaal en keuken verwaagt. De gast krijgt meer ruimte voor interactie en wordt rechtstreeks meegenomen in de wereld van de chef.

Deze keuze weerspiegelt ook een diepgaandere evolutie binnen het vak. Na jaren waarin de topgastronomie vaak afhankelijk was van grote brigades en zware structuren, denken verschillende chefs vandaag na over compactere modellen.

Die nieuwe vrijheid vertaalt zich ook op het bord. *“Wat voor mij telt, is de diepgang van de smaak, precisie en evenwicht. Techniek staat in dienst van het gerecht. Ik kook met wat de natuur me biedt, met nederigheid. De ene keer is dat zeebaars met kaviaar. De volgende dag prei met vinaigrette. Er bestaat geen hiërarchie tussen producten. Alleen de aandacht die je eraan besteedt.”*

Een chef als ondernemer, opleider en consultant

Christophe Hardiquet organiseert ook kookworkshops en met zijn concept van ‘Chief Kitchen Officer (CKO)’ vertaalt hij de werkingsprincipes van een professionele keuken naar de ondernemerswereld. Leiderschap, stressmanagement, organisatie, communicatie en teamcohesie zijn elementen die beide werelden met elkaar gemeen hebben.

Naast Menssa laat Christophe Hardiquet met **Le Petit bon bon**, in Corinthia Brussels, ook een toegankelijker kant van zijn keuken zien.

Deze diversificatie illustreert een interessante trend voor de sector. De ervaring die achter het fornuis wordt opgebouwd, kan uitgroeien tot waardevolle expertise die veel verder reikt dan het restaurant. De chef is niet langer uitsluitend degene die een kaart samenstelt en een brigade leidt. Hij wordt ondernemer, opleider, consultant of ambassadeur.

Après plus de vingt ans passés à construire Bon Bon** et à évoluer au plus haut niveau de la gastronomie belge, Christophe Hardiquet a choisi de revoir son modèle. Chez Menssa*, moins de couverts, plus de proximité.

Le comptoir occupe une place centrale et le nombre de convives est volontairement limité. La distance traditionnelle entre la salle et la cuisine s'efface. Le client échange davantage et entre plus directement dans l'univers du chef.

Ce choix traduit aussi une évolution plus profonde du métier. Après des années durant lesquelles la haute gastronomie a souvent été tributaire de brigades importantes et de structures lourdes, plusieurs chefs réfléchissent aujourd'hui à des modèles plus compacts.

Cette nouvelle liberté se retrouve aussi dans l'assiette. *« Ce qui m'importe, c'est la profondeur du goût, la justesse et l'équilibre. La technique est là pour servir le plat. Je cuisine ce que la nature m'offre, avec humilité. Parfois un bar au caviar. Le lendemain, un poireau vinaigrette. Il n'y a pas de hiérarchie entre les produits. Seulement l'attention qu'on leur porte ».*

Un chef entrepreneur, formateur et consultant

Christophe Hardiquet anime également des ateliers cuisine et avec son concept de « Chief Kitchen Officer (CKO) » le chef transpose désormais dans le domaine de l'entrepreneuriat

les principes de fonctionnement d'une cuisine professionnelle. Leadership, gestion du stress, organisation, communication et cohésion d'équipe sont communs à ces deux univers.

En parallèle de Menssa, Christophe Hardiquet décline aussi une facette plus accessible de sa cuisine avec **Le Petit bon bon**, au Corinthia Brussels.

Cette diversification illustre une tendance intéressante pour le secteur. L'expérience accumulée derrière les fourneaux peut devenir un savoir-faire valorisable bien au-delà du restaurant. Le chef n'est plus uniquement celui qui compose une carte et dirige une brigade. Il devient entrepreneur, formateur, consultant ou ambassadeur.

“Ik kook met wat
de natuur me biedt,
met nederigheid.”

« Je cuisine ce que
la nature m'offre,
avec humilité »





“Waarom de keuze voor het ei? De rol van de kok is om mensen te verrassen met het alledaagse. Niets is eenvoudiger dan een ei, niets is beter voor de gezondheid, en toch biedt het bijna eindeloze culinaire mogelijkheden.”

« Pourquoi le choix de l'œuf ? Le rôle du cuisinier est d'épater les gens dans la banalité. Rien de plus simple qu'un œuf, rien de meilleur pour la santé, et pourtant il offre un champ de possibilités culinaires presque infini »

— Christophe Hardiquet



Gepocheerde eieren, snijbiet uit de tuin en cantharellen

De eieren:

1. Leg de eieren vóór het koken een halfuur in een bad van azijn op kamertemperatuur om de schaal dunner te maken.
2. Kook de eieren zacht in water dat net niet kookt (temperatuur net onder het kookpunt) gedurende 4,30 minuten.
3. Leg ze vervolgens in ijswater om het garingsproces te stoppen en het pellen te vergemakkelijken.
4. Pel de eieren.
5. Rook ze op een grill voor warm roken.
6. Haal de eieren door de bloem zodat ze licht bedekt zijn en verwijder de overtollige bloem.
7. Haal ze door een mengsel van losgeklopte hele eieren met een scheutje olijfolie en zout.
8. Rol ze door de panko en druk lichtjes aan zodat de panko goed blijft kleven. Voor een beter resultaat: gebruik een mengsel van gelijke hoeveelheden panko en paneermeel van het merk **No Waste Republic**. Het fijnere paneermeel zorgt ervoor dat het ei perfect wordt omhuld, terwijl de panko voor een aangename krokante textuur zorgt.
9. Frituur de eieren en schik ze op de garnituur.

De garnituur: snijbiet uit de tuin en cantharellen

1. Bak de snijbiet in olijfolie en halfgezoeten boter en zorg ervoor dat hij zijn knapperige textuur behoudt.
2. Voeg één of twee hele teentjes knoflook toe. Verwijder ze nadien, zodat ze het gerecht subtiel aromatiseren zonder te overheersen.
3. Blus af met tomatenwater om het gerecht een delicate frisse toets te geven.
4. Bak de cantharellen in een pan met een klein klontje boter.
5. Voeg sjalot, peterselie, enkele blaadjes lavas en een lepel kalfsjus toe.

Schik eerst de snijbiet op het bord, vervolgens de cantharellen en de eieren. Werk af met een lepel kalfsjus.

Œufs pochés, blettes du jardin et girolles

Les œufs :

1. Avant cuisson, plonger les œufs 1/2h dans un bain de vinaigre à température ambiante afin d'amincir la coquille
2. Cuire les œufs mollets dans l'eau presque bouillante (t° juste sous l'ébullition) pendant 4.30min
3. Les plonger dans la glace afin de stopper la cuisson et faciliter l'écalage.
4. Ecaler les œufs
5. Les fumer sur un grill de fumage à chaud.
6. Plonger les œufs dans la farine pour les enrober légèrement, enlever l'excédent
7. Les tremper dans un mélange d'œufs entiers battus mélangés à un filet d'huile d'olive et sel
8. Les rouler en les tapotant légèrement afin de bien faire adhérer le Panko. Pour un meilleur résultat : utiliser un mélange à quantités égales de panko et de chapelure de la marque **No Waste Republic**. La chapelure, plus fine, servira à enrober parfaitement l'œuf, le panko par contre apportera quant à lui un croustillant intéressant .
9. Les passer à la friteuse et les déposer sur la garniture.

La garniture : Blettes du jardin et girolles

1. Cuire les blettes dans l'huile d'olive et le beurre demi-sel, en veillant à préserver leur croquant
2. Ajouter une ou deux gousses d'ail entières que l'on enlèvera par la suite afin de parfumer sans excès
3. Déglacer avec de l'eau de tomate pour acidifier délicatement le plat
4. Faire sauter les girolles dans une poêle avec une petite noix de beurre
5. Ajouter échalotte, persil, quelques feuilles de livèche et une cuillère de jus de veau

Dresser les blettes, les girolles puis les œufs et terminer par une cuillère de jus de veau.



No Waste Republic: Belgische crunch die brood een tweede leven geeft

Broodoverschotten omvormen tot een performant, lokaal en smaakvol ingrediënt: dat is de uitdaging die No Waste Republic aangaat. De Brusselse foodtech, opgericht in 2022 en geleid door Charles-Louis Stinglhamber, produceert vandaag Belgisch paneermeel en panko met een bijzondere troef: een zorgvuldig ontwikkelde korrelgrootte die zorgt voor een uitstekende hechting en extra kroktheid.

Van onbenutte grondstof tot product voor chefs

No Waste Republic verzamelt productieoverschotten bij partnerbakkerijen en verwerkt die vervolgens in Brussel tot paneermeel en panko.

De ambitie gaat echter veel verder dan alleen het tegengaan van voedselverspilling. Vanaf het begin was het doel een volwaardig professioneel ingrediënt te ontwikkelen: consistent, performant en smaakvol, en afgestemd op de vereisten van professionele keukens en voedingsproducenten.

Het brood wordt gecontroleerd, verwerkt en gemalen met aangepaste apparatuur om de gewenste eigenschappen te verkrijgen. Het resultaat illustreert perfect wat de circulaire economie de horeca kan bieden: meer waarde creëren met een grondstof die al voorhanden is.

Panko of paneermeel: wat is het verschil?

Hoewel beide producten van brood worden gemaakt, gedragen ze zich anders in de keuken:

Traditioneel paneermeel is fijner en homogener en vormt een relatief compacte korst. Het is ideaal voor tal van klassieke bereidingen en kan ook als bindmiddel worden gebruikt, bijvoorbeeld in bereidingen zoals bloedworst.

Panko onderscheidt zich door grotere, lichtere en onregelmatige korrels. Die luchtige structuur zorgt voor een krokante korst en beperkt tegelijk de olieabsorptie tijdens het frituren. Bij No Waste Republic is de beheersing van de korrelgrootte dan ook een van de sterke punten van het product. De korrels hechten uitstekend aan de bereiding en zorgen voor een gelijkmatige en royale coating. Tijdens het bakken of frituren blijft de textuur licht en krokant, terwijl de neutrale smaak van de panko het hoofdingrediënt volledig tot zijn recht laat komen.

Lokaal. Circulair. Smaakvol. En vooral: ontwikkeld om te presteren in de professionele keuken.

Het circulaire karakter van het product vormt vanzelfsprekend de kern van het project. De productie vindt plaats in Brussel en biedt zo een lokaal alternatief voor conventionele panko, die doorgaans van de andere kant van de wereld wordt ingevoerd.

De professional beschikt zo over een Belgisch product, afkomstig van een lokale grondstof, dat voldoet aan de eisen die aan een professioneel ingrediënt worden gesteld op het vlak van hechting en consistentie, met als extra troef een bijzonder krokant en mooi goudbruin resultaat.

No Waste Republic : le croquant belge qui donne une seconde vie au pain

Transformer des surplus de pain en un ingrédient performant, local et gourmand : c'est le pari de No Waste Republic. Fondée en 2022 et dirigée par Charles-Louis Stinglhamber, la foodtech bruxelloise produit aujourd'hui de la chapelure et un panko belge avec un atout particulier : une granulométrie étudiée pour assurer un excellent enrobage et beaucoup de croustillant.

D'une ressource inutilisée à un produit pour les chefs

No Waste Republic collecte auprès de boulangeries partenaires des surplus de production de pain qui sont ensuite transformés à Bruxelles en chapelure et en panko.

L'ambition dépasse toutefois largement la lutte contre le gaspillage. Dès le départ, l'objectif est de développer un véritable ingrédient professionnel : régulier, performant, gourmand et capable de répondre aux contraintes des cuisines et des producteurs alimentaires.

Le pain est contrôlé, transformé et broyé à l'aide d'équipements adaptés afin d'obtenir les caractéristiques recherchées. Le résultat illustre parfaitement ce que l'économie circulaire peut apporter à l'Horeca : faire mieux avec une ressource qui existe déjà.

Panko ou chapelure : quelle différence ?

Si les deux produits sont issus du pain, leur comportement en cuisine est différent :

La **chapelure traditionnelle**, plus fine et plus homogène, forme une enveloppe relativement dense. Elle est idéale pour de nombreuses préparations classiques et peut également être utilisée comme liant, notamment dans des préparations telles que le boudin.

Le **panko** se distingue par des particules plus grandes, plus légères et plus irrégulières. Cette structure aérée favorise une panure croustillante tout en limitant l'absorption d'huile lors de la friture. Chez No Waste Republic, la maîtrise de la granulométrie constitue précisément l'un des points forts du produit. Les grains adhèrent efficacement à la préparation et permettent d'obtenir un enrobage uniforme et généreux. À la cuisson, la texture reste légère et croustillante, tandis que le goût neutre du panko laisse s'exprimer le produit qu'il accompagne.

Local. Circulaire. Gourmand. Et surtout, pensé pour performer en cuisine.

Le caractère circulaire du produit est évidemment au cœur du projet. La production est réalisée à Bruxelles et permet de proposer une alternative locale au panko conventionnel, généralement importé de l'autre bout du monde.

Le professionnel bénéficie ainsi d'un produit belge, issu d'une ressource locale, qui répond aux exigences d'un ingrédient professionnel en matière d'adhérence et de régularité, mais avec en bonus un résultat particulièrement croustillant et joliment doré.