

++++PERSBERICHT++++

## **Koreaanse traditie ontmoet Meester Chocolatier**

**Maastricht, 16 april 2013. Een traditioneel Koreaans gerecht verwerkt in een Nederlandse bonbon.**

Kimchi bestaat uit gefermenteerde kool, is één van de meest gezonde gerechten ter wereld en is het nationale gerecht van Korea. Bij gefermenteerde kool zullen niet veel mensen in Europa denken aan een smaakvol gerecht. Toch hebben Ki van de Ven (1987) en Geert- Jan Heesterbeek (1977) een bonbon ontwikkeld waar Kimchi met pure chocolade tot een smaaksensatie is verwerkt.

Ki is geboren in Korea en is als kok gefascineerd door smaakcombinaties. Dat hij bijzondere aandacht heeft voor de Koreaanse keuken is niet toevallig. Volgens Ki spookte het al langer door zijn hoofd dat je met Kimchi veel combinaties kunt maken met andere keukens. “Ik heb contact gezocht met Geert-Jan Heesterbeek van la Fève. Geert- Jan is een tovenaar met chocolade en maakt de beste bonbons van Nederland”, aldus Ki.

Geert-Jan: “Ki kwam met het idee om een Kimchi bonbon te ontwikkelen. Toen hij me vertelde dat het gerecht uit groenten, gember en peper bestaat wist ik dat het mogelijk was hier een bonbon van te maken. Dit vormt een mooie combinatie met pure chocolade. Het past ook perfect binnen onze Aziatische lijn van citroengras gember, zoetzure komkommer met wasabi en yuzo met kokos bonbons.”

Geert-Jan en Ki hebben samen de bonbon ontwikkeld. Ki was daarbij verantwoordelijk voor de verfijning van de Kimchi. “Een Kimchi maken duurt langer dan 10 uur. Er zijn honderden varianten van Kimchi, ik heb mijn eigen stijl ontwikkeld. De Kimchi die nu verwerkt is tot bonbon is lekker pittig”. Geert-Jan geeft aan dat de Kimchi nog een aantal bewerkingen moest ondergaan om de juiste combinatie met chocolade te krijgen. “Het transformeren van de Kimchi naar een ganache voor in een bonbon, hebben we in ons atelier gedaan”.

Om de bonbon een mooie uitstraling te geven, is ervoor gekozen om deze te voorzien van een donkere airbrush laag. Een ‘spannende’ zwart blinkende bonbon is het resultaat.

---

EINDE PERSBERICHT

---

Over Ki van de Ven (1987, woont in Glimmen)

Ki is kok en werkte tijdens en na zijn opleiding aan het Arcus College te Heerlen en Cas Spijkers Academie te Boxmeer in diverse gerenommeerde restaurants zoals Beluga, Toine Hermsen, Rozemarijn en Jaspers (Amsterdam). Hij deed ervaring op in Portugal bij Vila Joya en in Spanje bij Arzak.

Over Geert Jan Heesterbeek (1997, woont in Maastricht)

In 2010 is Geert-Jan Heesterbeek gestart met zijn bedrijf la Fève chocolade & desserts te Maastricht. Geert-Jan werkt met zijn team aan de beste bonbons, desserts en taarten. Bij la Fève draait het om kwaliteit en innovatie. Zo heeft Geert-Jan in 2009 de wedstrijd “De lekkerste bonbon van Nederland” gewonnen. Voordat Geert-Jan met zijn eigen bedrijf begon, heeft hij in de keuken van diverse toprestaurants gewerkt. Vanaf 2000 heeft Geert-Jan zich volledig toegelegd op het vak van patissier/chocolatier.

Voor meer informatie en fotomateriaal:

[www.la-feve.nl](http://www.la-feve.nl)

Geert Jan Heesterbeek:

T: 043 – 311 13 99

M: 06 – 272 517 54

E: [info@la-feve.nl](mailto:info@la-feve.nl)

Ki van de Ven:

M: 06 – 512 190 48

E: [ki\\_vd\\_ven@hotmail.com](mailto:ki_vd_ven@hotmail.com)