Kringwinkel

VEILINGFICHE

VEL-32037

Gegenereerd op 22 november 2026 om 21:54

L'AIR DU TEMPS HEDENDAAGSE KEUKEN -SANG HOON DEGEIMBRE- JEA...









HUIDIG BOD

€ 18,24

Biedingen	5
Minimum volgend bod	€ 19,16
Loopt tot	27 november 2026 om 20:24

BESCHRIJVING

32037

L'Air du Temps – Hedendaagse keuken is een rijk geïllustreerde gastronomische publicatie uit 2007, gewijd aan de keuken, de culinaire filosofie en de professionele omgeving van de Belgische sterrenchef Sang Hoon Degeimbre. De uitgave werd gerealiseerd in samenwerking met auteur en fotograaf Jean-Pierre Gabriel en verscheen bij uitgeverij Françoise Blouard.

De publicatie bestaat uit twee afzonderlijke hardcoverboeken, *Cooking* en *Casting*, die samen worden aangeboden in een zwarte, stevige kartonnen cassette. Beide delen behandelen verschillende maar nauw verbonden aspecten van de hedendaagse gastronomie.

Het eerste boek, *Cooking*, presenteert ongeveer honderd recepten en culinaire bereidingen van Sang Hoon Degeimbre. Het behandelt zijn benadering van ingrediënten, smaakcombinaties, texturen, temperatuurverschillen en moderne kooktechnieken. De recepten worden aangevuld met uitgebreide kleurenfotografie en technische toelichtingen.

Het tweede boek, *Casting*, richt zich op de mensen achter de ingrediënten. Aan de hand van portretten en persoonlijke verhalen worden producenten, leveranciers, landbouwers, kwekers en andere medewerkers voorgesteld die een rol spelen binnen de keuken van restaurant L'Air du Temps.

De twee boeken vormen samen een documentatie van Degeimbres culinaire werkwijze en zijn opvattingen over de relatie tussen gastronomie, productkennis, natuur en menselijke samenwerking.

De publicatie combineert recepten, portretfotografie, gastronomische beschouwingen en een verzorgde grafische vormgeving.

HET ZWARTE BOEK, *COOKING*, IS GESIGNEERD DOOR DE AUTEUR.

Beschrijving van het gastronomische en culinaire werk

Het centrale onderwerp van *L'Air du Temps* is de ontwikkeling van een hedendaagse keuken waarin productkwaliteit, smaakonderzoek en technische vernieuwing met elkaar worden verbonden.

Sang Hoon Degeimbre vertrekt vanuit de eigenschappen van afzonderlijke ingrediënten en onderzoekt hoe smaak, textuur, temperatuur en presentatie elkaar kunnen beïnvloeden.

Zijn keuken wordt gekenmerkt door een combinatie van klassieke culinaire kennis en moderne bereidingstechnieken. Daarbij worden onder meer emulsies, schuimen, gels, gecontroleerde garing en technieken uit de moleculaire gastronomie toegepast.

Het gebruik van deze technieken staat in verband met de wens om de eigenschappen van ingrediënten te onderzoeken en specifieke smaak- en textuurcombinaties te creëren.

In de recepten worden uiteenlopende producten verwerkt, waaronder vis, schaal- en schelpdieren, vlees, groenten, kruiden, bloemen en fruit. De bereidingen combineren traditionele ingrediënten met eigentijdse presentatievormen.

De gerechten worden vaak opgebouwd uit meerdere afzonderlijk bereide elementen die samen een compositie vormen. Daarbij spelen kleurcontrasten, temperatuurverschillen en de verhouding tussen zachte, krokante, vloeibare en luchtige structuren een belangrijke rol.

Ook het visuele aspect van de gerechten krijgt aandacht. De presentatie is doorgaans verfijnd en zorgvuldig opgebouwd, waarbij de verschillende ingrediënten afzonderlijk herkenbaar blijven.

Naast de technische benadering van koken vormt de herkomst van de producten een belangrijk onderwerp.

Degeimbre besteedt aandacht aan de samenwerking met producenten en leveranciers en aan de invloed van bodem, klimaat, seizoenen en productiemethoden op de kwaliteit en smaak van ingrediënten.

De publicatie toont daarmee twee samenhangende aspecten van gastronomie: de culinaire verwerking van producten en de menselijke en natuurlijke omgeving waaruit deze producten afkomstig zijn.

Inhoud en opbouw van de uitgave

De publicatie is opgebouwd uit twee afzonderlijke, inhoudelijk complementaire boeken.

Deel 1 – Cooking

Cooking is het omvangrijkste deel van de uitgave en bevat ongeveer honderd recepten uit de keuken van Sang Hoon Degeimbre.

Het boek opent met een voorwoord van Jean-Pierre Gabriel, waarin de achtergrond van de chef en de ontwikkeling van restaurant L'Air du Temps worden geschetst.

Daarbij wordt aandacht besteed aan Degeimbres oorspronkelijke loopbaan als sommelier, zijn belangstelling voor wijn en smaak en zijn overstap naar het professionele koken.

De publicatie beschrijft ook de oprichting van het restaurant in 1997, de verdere ontwikkeling van zijn keuken en de erkenning die het restaurant in de daaropvolgende jaren verwierf.

De recepten worden gepresenteerd aan de hand van afzonderlijke ingrediëntenlijsten, bereidingstechnieken en aanwijzingen voor de samenstelling en afwerking van de gerechten.

De inhoud behandelt onder meer:

- **HEDENDAAGSE KOOKTECHNIEKEN:** Toepassing van gecontroleerde garing, emulsies, schuimen, gels en andere moderne culinaire bereidingen.
- **VIS EN ZEEVRUCHTEN:** Gerechten met onder meer kabeljauw, schaaldieren, schelpdieren en zoetwatervis, gecombineerd met groenten, kruiden en verschillende texturen.
- **VLEESBEREIDINGEN:** Bereidingen met vlees en gevogelte, waarbij aandacht wordt besteed aan garing, sauzen en de combinatie met plantaardige ingrediënten.
- **GROENTEN EN PLANTAARDIGE PRODUCTEN:** Gebruik van seizoensgroenten, kruiden, bloemen en andere plantaardige ingrediënten.
- **SMAAK EN TEXTUUR:** Onderzoek naar de wisselwerking tussen krokante, zachte, romige, vloeibare en luchtige bereidingen.
- **PRESENTATIE EN COMPOSITIE:** Opbouw van gerechten waarbij kleur, vorm, volume en onderlinge verhoudingen een rol spelen.
- **BASISBEREIDINGEN:** Technische recepten en voorbereidende bereidingen die in verschillende gerechten worden toegepast.

De afzonderlijke recepten bevatten ingrediëntenlijsten met hoeveelheden en worden aangevuld met stapsgewijze bereidingsinstructies.

De gerechten worden fotografisch gedocumenteerd met paginagrote kleurenbeelden en dubbele fotospreads.

Deel 2 – Casting

Casting vormt het tweede deel van de uitgave en richt zich op de producenten, leveranciers en andere mensen die bijdragen aan de keuken van Sang Hoon Degeimbre.

Het boek is opgevat als een portrettengalerij waarin de relatie tussen de chef, de ingrediënten en hun herkomst centraal staat.

De inhoud behandelt onder meer landbouwers, groentetelers, veehouders, kwekers, leveranciers en andere professionele contacten.

Aan de hand van portretfotografie en begeleidende teksten worden de verschillende personen in hun eigen omgeving voorgesteld.

De publicatie toont de plaatsen waar producten worden geteeld, gekweekt, geselecteerd of verwerkt. Daarbij komen landelijke landschappen, landbouwbedrijven, werkplaatsen en andere productieomgevingen in beeld.

De menselijke relatie tussen producent en chef vormt een terugkerend onderwerp.

Het boek laat zien hoe Degeimbres keuken verbonden is met de kennis, ervaring en werkzaamheden van de mensen die de ingrediënten leveren.

De twee delen vullen elkaar inhoudelijk aan: *Cooking* documenteert de culinaire verwerking en presentatie van de producten, terwijl *Casting* de mensen en productieomstandigheden achter deze ingrediënten belicht.

Vormgeving en uitvoering

De publicatie is uitgevoerd als een tweedelige hardcoveruitgave in een bijpassende zwarte kartonnen cassette.

De cassette heeft een overwegend zwarte afwerking met grote, lichte typografie. Op de voorzijde staat de titel *L'Air du Temps*, aangevuld met een fotografische compositie van een klein culinair element met groene blaadjes en een spiegeling op een donkere ondergrond.

Onderaan worden Sang Hoon Degeimbre en Jean-Pierre Gabriel vermeld.

De twee boeken hebben een onderling contrasterende vormgeving.

Vormgeving van Cooking

Het eerste deel, *Cooking*, heeft een zwarte hardcover met een culinaire foto op de voorzijde.

De omslag toont een wit rechthoekig schaaltje tegen een donkere achtergrond, met een zorgvuldig gepresenteerd gerecht en een fijn, omhooglopend decoratief element.

De titel *Cooking – L'Air du Temps* is in lichte, schreefloze letters over de afbeelding geplaatst.

De binnenpagina's combineren lichte tekstpagina's met paginagrote kleurenfoto's tegen een zwarte achtergrond.

De gerechten worden vaak afzonderlijk gefotografeerd, waarbij de donkere achtergrond de kleuren, vormen en texturen van de ingrediënten benadrukt.

De receptpagina's zijn overzichtelijk opgebouwd met duidelijke titels, ingrediëntenlijsten en bereidingsinstructies.

De combinatie van technische recepten en sterk geënsceneerde culinaire fotografie geeft het boek zowel het karakter van een kookboek als van een fotografische presentatie van hedendaagse gastronomie.

Vormgeving van Casting

Het tweede deel, *Casting*, heeft een witte hardcover waarop een grote grijze handafdruk is afgebeeld.

De titel *Casting – L'Air du Temps* is centraal op de omslag geplaatst.

De handafdruk vormt een visuele verwijzing naar de mensen en het ambachtelijke werk die aan de basis liggen van de culinaire bereidingen.

Het binnenwerk bestaat voornamelijk uit paginagrote portretten, dubbele fotospreads en begeleidende teksten.

De fotografie toont mensen in hun dagelijkse werk- en leefomgeving. De beelden worden afgewisseld met rustige tekstpagina's en een overzichtelijke typografische indeling.

De vormgeving van beide boeken benadrukt het inhoudelijke onderscheid tussen de culinaire composities van *Cooking* en de menselijke verhalen van *Casting*.

Schrijfstijl en benadering

De schrijfstijl verschilt naargelang het onderwerp van de twee boeken.

In *Cooking* is de tekst overwegend informatief, technisch en instructief. De recepten worden beschreven aan de hand van ingrediënten, hoeveelheden, bereidingstechnieken en aanwijzingen voor de uiteindelijke presentatie.

De culinaire toelichtingen behandelen de eigenschappen van de gebruikte producten en de verschillende stappen die nodig zijn om specifieke texturen, smaken en combinaties te verkrijgen.

De schrijfstijl sluit aan bij de professionele gastronomische praktijk, waarbij een zekere vertrouwdheid met kooktechnieken en gespecialiseerde ingrediënten wordt verondersteld.

De inleidende teksten hebben een meer beschouwend en biografisch karakter. Ze behandelen de persoonlijke achtergrond van Degeimbre, zijn ontwikkeling als chef en zijn belangstelling voor smaakonderzoek.

In *Casting* is de benadering voornamelijk documentair en verhalend.

De portretten en begeleidende teksten richten zich op de mensen achter de producten en op hun dagelijkse werkzaamheden.

De beschrijvingen geven inzicht in de productieomstandigheden, de professionele achtergrond en de relatie van de betrokken personen met restaurant L'Air du Temps.

De combinatie van de twee tekstvormen maakt de publicatie zowel een technisch culinair naslagwerk als een documentatie van de sociale en professionele omgeving van de chef.

Onderwerpen en fotografie

De fotografie vormt een essentieel onderdeel van de publicatie en vervult in beide boeken een verschillende functie.

Culinaire fotografie – Cooking

De fotografie van *Cooking* richt zich op de vormgeving, presentatie en textuur van de gerechten.

De afbeeldingen tonen afzonderlijke culinaire composities tegen overwegend donkere achtergronden.

Door het gebruik van gerichte belichting worden details zoals glans, kleur, transparantie, textuur en de onderlinge verhoudingen van de ingrediënten zichtbaar gemaakt.

De composities zijn vaak minimalistisch opgebouwd, met kleine hoeveelheden ingrediënten die zorgvuldig op witte borden of schaaltjes worden gepresenteerd.

De foto's benadrukken de combinatie van natuurlijke ingrediënten en technisch uitgewerkte bereidingen.

Sommige afbeeldingen lopen over twee pagina's door, waardoor de culinaire composities op groot formaat worden weergegeven.

De fotografie documenteert de presentatie van de gerechten en ondersteunt de technische informatie bij de recepten.

Portret- en documentaire fotografie – Casting

De fotografie van *Casting* heeft een meer documentaire benadering.

Het beeldmateriaal bestaat uit portretten van producenten en leveranciers, aangevuld met foto's van landbouwgebieden, bedrijven, werkplaatsen en andere productieomgevingen.

De personen worden vaak afgebeeld binnen hun eigen dagelijkse omgeving.

De foto's tonen onder meer landelijke landschappen, weilanden, werkgebouwen en locaties waar ingrediënten worden geteeld of verwerkt.

Door de combinatie van portretten en omgevingsbeelden ontstaat een beeld van de menselijke en geografische achtergrond van de keuken van L'Air du Temps.

De fotografie verbindt de gerechten uit *Cooking* met de producten en personen die aan de basis van deze bereidingen liggen.

Over de chef – Sang Hoon Degeimbre

SANG HOON DEGEIMBRE (1969, ZUID-KOREA) is een Belgische chef-kok van Zuid-Koreaanse afkomst. Hij werd geboren in Zuid-Korea en groeide vanaf jonge leeftijd op in België, waar hij door een Belgisch gezin werd geadopteerd.

Zijn professionele loopbaan begon in de horeca, waar hij zich voornamelijk toelegde op wijnkennis en het beroep van sommelier.

Door zijn belangstelling voor wijn en smaakcombinaties ontwikkelde hij een uitgebreide kennis van aroma's en smaakstructuren.

In 1997 opende hij samen met zijn echtgenote Carine Nosal restaurant L'Air du Temps in Noville-sur-Méhaigne, nabij Éghezée.

Hoewel hij geen klassieke opleiding tot chef-kok had gevolgd, ontwikkelde hij door zelfstudie en praktijkervaring een eigen culinaire stijl.

Zijn keuken combineert productgerichte gastronomie met moderne bereidingstechnieken en onderzoek naar smaak, textuur en temperatuur.

Degeimbre verdiepte zich onder meer in de wetenschappelijke aspecten van voedselbereiding en de mogelijkheden van moleculaire gastronomie.

In 2000 ontving restaurant L'Air du Temps zijn eerste Michelinster. Later volgde een tweede Michelinster.

In 2013 verhuisde het restaurant naar Liernu, waar de chef zijn belangstelling voor lokale producten, seizoensgebonden ingrediënten en de relatie tussen gastronomie en landbouw verder ontwikkelde.

Naast zijn restaurantactiviteiten was Degeimbre betrokken bij initiatieven ter ondersteuning van de Waalse gastronomie en lokale producenten, waaronder Génération W.

Zijn culinaire benadering wordt gekenmerkt door een combinatie van productkennis, technische experimenten en aandacht voor de herkomst van ingrediënten.

L'Air du Temps – Cooking & Casting documenteert een belangrijke periode in de ontwikkeling van zijn keuken en zijn samenwerking met producenten en leveranciers.

Over de auteur en fotograaf – Jean-Pierre Gabriel

JEAN-PIERRE GABRIEL is een Belgische auteur, fotograaf en culinair publicist die zich toelegt op gastronomie, voedselcultuur en de documentatie van culinaire tradities.

Hij publiceerde verschillende boeken en artikelen over chefs, restaurants, ingrediënten en gastronomische technieken.

Zijn werk combineert journalistieke en documentaire teksten met fotografie die de relatie tussen voedsel, mensen en hun omgeving in beeld brengt.

Gabriel werkte samen met verschillende Belgische en internationale chefs en auteurs aan publicaties over gastronomie.

Tot zijn eerdere werkzaamheden behoren boeken over chocolatier Wittamer, stoomkoken met chef Yves Mattagne en culinaire onderwerpen in samenwerking met Alain Coumont.

Voor *L'Air du Temps* werkte hij nauw samen met Sang Hoon Degeimbre.

Zijn bijdrage omvat de inhoudelijke documentatie van de keuken, de persoonlijke achtergrond van de chef en de fotografische presentatie van gerechten, producenten en leveranciers.

In *Cooking* ligt de nadruk op culinaire fotografie, technische recepten en de ontwikkeling van Degeimbres gastronomische werkwijze.

In *Casting* richt Gabriel zich op de menselijke achtergrond van de gastronomie en op de relatie tussen de chef en de mensen die zijn ingrediënten produceren.

Door deze combinatie van tekst en beeld vormt de publicatie een documentair portret van de keuken en de professionele omgeving van Sang Hoon Degeimbre.

Over de uitgever – Françoise Blouard

ÉDITIONS FRANÇOISE BLOUARD is een Belgische uitgeversnaam die verbonden is aan gespecialiseerde publicaties over gastronomie, culinaire technieken, chefs en voedingscultuur.

Het uitgeversfonds omvat geïllustreerde kookboeken, gastronomische monografieën en publicaties waarin culinaire kennis wordt gecombineerd met fotografie en grafische vormgeving.

De uitgeverij werkte mee aan boeken over hedendaagse chefs, gespecialiseerde ingrediënten, chocolade en andere gastronomische onderwerpen.

Bij deze publicaties ligt de nadruk op de combinatie van inhoudelijke vakkennis, fotografische documentatie en een verzorgde boektechnische uitvoering.

L'Air du Temps – Cooking & Casting verscheen in 2007 bij Françoise Blouard en werd uitgegeven als een tweedelige hardcoverpublicatie in een beschermende cassette.

De uitgave combineert een omvangrijk receptenboek met een afzonderlijk fotografisch portretboek.

De uitvoering sluit aan bij het karakter van een gastronomische monografie, waarin de culinaire creaties van een chef en de mensen achter de producten in één publicatie worden samengebracht.

Specificaties

- **TITEL:** L'Air du Temps
- **ONDERTITEL:** Hedendaagse keuken / Cooking & Casting
- **CHEF-KOK:** Sang Hoon Degeimbre
- **AUTEUR EN FOTOGRAFIE:** Jean-Pierre Gabriel
- **UITGEVER:** Éditions Françoise Blouard
- **UITGAVEJAAR:** 2007
- **UITVOERING:** Tweedelige hardcoveruitgave in originele zwarte kartonnen cassette
- **AANTAL DELEN:** 2 – Cooking en Casting
- **TAAL:** Nederlands
- **ISBN-10:** 2-9600487-6-8

CASSETTE

- **HOOGTE:** 32 cm
- **BREEDTE:** 24 cm
- **UITVOERING:** Zwarte kartonnen beschermcassette met bedrukte voorzijde

DEEL 1 – COOKING

- **TITEL:** Cooking – L'Air du Temps
- **HOOGTE:** 30 cm
- **BREEDTE:** 24 cm
- **AANTAL PAGINA'S:** 267
- **GEWICHT:** 1,96 kg

- **BINDWIJZE:** Hardcover, gebonden
- **OMSLAG:** Zwart met culinaire kleurenfotografie
- **INHOUD:** Ongeveer 100 gastronomische recepten, bereidingstechnieken en culinaire toelichtingen
- **ILLUSTRATIES:** Uitgebreide kleurenfotografie van gerechten en culinaire composities
- **BIJZONDERHEID:** Gesigneerd door de auteur

DEEL 2 – CASTING

- **TITEL:** Casting – L'Air du Temps
- **HOOGTE:** 32 cm
- **BREEDTE:** 25 cm
- **AANTAL PAGINA'S:** 81 genummerde pagina's + 7 ongenummerde pagina's
- **GEWICHT:** 0,92 kg
- **BINDWIJZE:** Hardcover, gebonden
- **OMSLAG:** Wit met grijze handafdruk
- **INHOUD:** Portretten en verhalen van producenten, leveranciers en medewerkers
- **ILLUSTRATIES:** Uitgebreide portret- en documentaire kleurenfotografie

ALGEMENE GEGEVENS

- **TOTAALGEWICHT INCLUSIEF CASSETTE:** 3,16 kg
- **CATEGORIE:** Gastronomie, hedendaagse keuken, kookboeken, culinaire fotografie, Belgische sterrenchefs
- **CONDITIE:** Tweedehands exemplaar met zichtbare gebruikssporen aan de boeken en cassette, zoals weergegeven op de foto's. Het zwarte boek *Cooking* is gesigneerd door de auteur.

EIGENSCHAPPEN

De beschrijving en de eigenschappen worden mede opgesteld met behulp van AI en kunnen fouten bevatten.

ID	VEL-32037
Staat	Gebruikt
Gewicht	1,96 kg
Verzendmethode	vanaf € 6,89 Afhaalpunt vanaf € 6,89, thuislevering vanaf € 7,78. Zelf afhalen is gratis, bij Kringwinkel Kringwinkel Antwerpen, Deurnsebaan 52, 2170 Antwerpen.
Opmerkingen	Enkele lichte gebruikssporen op de kaft, verder in goede staat. Het boek wordt aangeboden in de staat zoals zichtbaar op de foto's
CO2-besparing	ongeveer 2,0 kg Geschat op het gewicht van dit stuk, omdat je het tweedehands koopt in plaats van nieuw.

AFHALEN

KRINGWINKEL KRINGWINKEL ANTWERPEN

Deurnsebaan 52

2170 Antwerpen

Maandag	08:30 - 16:45
Dinsdag	08:30 - 16:45
Woensdag	08:30 - 16:45
Donderdag	08:30 - 16:45
Vrijdag	08:30 - 16:45
Zaterdag	Gesloten
Zondag	Gesloten

AANGEBODEN DOOR

KRINGWINKEL ANTWERPEN

online@dekringwinkelantwerpen.be

+32485288256

BTW BE0442423037

14 dagen retourrecht. 1 jaar garantie op het item. Een bod is bindend en kan niet meer ingetrokken worden.

BIEDINGEN

WANNEER	BIEDNAAM	BOD
21 november 2026 20:39	jonasvf (automatisch bod)	€ 18,24
21 november 2026 20:39	bierachtige-krachtversterkende-springbok	€ 17,37
21 november 2026 20:30	jonasvf (automatisch bod)	€ 16,54
21 november 2026 20:30	bierachtige-krachtversterkende-springbok	€ 15,75
20 november 2026 14:59	jonasvf	€ 15,00

Scan de QR-code voor de actuele stand van deze veiling.