

# In de hersenen ki



Steven Laureys, afkomstig uit Hoeilaart en professor neurologie aan de Luikse universiteit, maakt kans om binnenkort een Nobelprijs te krijgen. Hij heeft een eerste gesprek in Stockholm achter de rug. Met zijn ontdekking dat sommige comapatiënten een hersenactiviteit kunnen hebben die verbazend normaal is, haalde Laureys het wereldnieuws.

TEKST Willy Fluyt ■ FOTO Filip Claessens

**A**ls kleinzoon van een rasechte serrist groeide Steven Laureys (42) op in Hoeilaart. Hij is de vader van Clara (11), Hugo (9) en Mathias (5). 'Nu wonen we dicht bij mijn werk, midden in het groen van Chaudfontaine. Net zoals in Hoeilaart, waar ik in de nabijheid van het Zoniënwoud opgroeide. Mijn echtgenote is een Franstalige. De kinderen spreken zowel Nederlands als Frans', vertelt Laureys.

#### Voorbestemd voor de geneeskunde

'Ik ben met een keizersnede geboren. Mijn moeder vertelde me dat ik er dankzij de geneeskunde gekomen ben en dat ik daarom dokter moest worden. Dat idee is me altijd

bijgebleven. Toen ik in het zesde leerjaar van de, inmiddels opgedoekte, gemeenteschool van Hoeilaart zat, verklaarde de leerkracht dat niemand van die klas in staat zou zijn om universitaire studies te volgen', herinnert Laureys zich. Voetballen mocht hij niet van zijn moeder. Veel te gevaarlijk. 'Maar ik moest wel helpen in de bandenzaak van mijn vader én in de kinderkledingboetiek van mijn moeder. Dat waren twee uitersten: in de bandenzaak werd ik zo vuil en zwart als een duivel; bij mijn moeder moest ik heel netjes en proper zijn.'

Laureys fietste voor zijn middelbare studies naar het Sint-Jozefcollege in Overijse. 'Ik had er fijne vrienden. We fuifden en genoten van de Druivenfeesten, zoals de meeste jongeren uit Hoeilaart of Overijse. In de puberteit werden we met de grote levensvragen geconfronteerd. Ik filosofeerde vaak over leven en dood en over het feit dat iets materieels als hersencellen het mogelijk kunnen maken dat mensen kunnen denken. Na mijn middelbare studies ben ik aan de Vrije Universiteit Brussel gaan studeren. Het eerste jaar reed ik met de fiets tot aan het station van Groenendaal en van daar met de trein naar Etterbeek. Daarna ging het richting ziekenhuis van Jette, dat ik al goed kende. Als kind moest ik er wekelijks in behandeling voor een stofallergie.'

#### Snelle evolutie

In 1993 studeerde Steven Laureys af in de geneeskunde. Daarna volgde hij vijf jaar neurologie. 'Het laatste jaar heb ik aan de universiteit van Luik gevolgd en ik ben er gebleven om te doctoreren. Ik ben naar Luik gekomen om ervaring op te doen met scanners en met het meten van hersenactiviteit. We hebben er de *Coma Science Group* opgestart. Dat is een internationaal team van ingenieurs, professoren en geneesheren van verschillende specialiteiten die aan comaonderzoek doen. Dat team wordt regelmatig versterkt met gastwetenschappers die voor een paar weken of maanden naar Luik verhuizen. Onze projecten worden nu ook met buitenlands geld gefinancierd', zegt Laureys. Hij heeft er inmiddels mee leren leven dat hij door zijn bekendheid constant op buitenlandse congressen, op wetenschappelijke bijeenkom-



# ken

sten of zelfs op de wereldtentoonstelling in Shanghai wordt uitgenodigd.

'De eerste comapatiënt, iemand uit Zwitserland, hebben we in 2000 onderzocht. Nu onderzoeken we comapatiënten uit de hele wereld. Bij de Limburgse comapatiënt Rom Houben hebben we kunnen vaststellen dat hij al 23 jaar bewust leefde. Hij heeft me geleerd hoe moeilijk het is om met zekerheid te zeggen dat iemand al dan niet bewust is. Zo zijn we op het idee gekomen om die zekerheid op een, inmiddels erkende, *bewustzijnschaal* vast te leggen. Vandaag werkt iedereen met die schaal. Het antwoord op de vraag of Rom bewust is, is heel duidelijk ja. We weten dat hij emoties en pijn ervaart en dat hij hoort wat we zeggen of vragen. We moeten nu proberen om hem en zijn lotgenoten een betere levenskwaliteit te bieden. Met de nieuwste technologie, die nog van dag tot dag verbetert, hopen we betere communicatiemogelijkheden te kunnen ontwikkelen. Aan dat project, met de toepasselijke naam *Decoder*, werken ondertussen negen Europese universiteiten mee. We zijn ervan overtuigd dat we heel snel vorderingen kunnen maken. Maar Luik is Lourdes niet. Je moet er in dit vak mee leren leven dat je verwanten van comapatiënten soms ook moet teleurstellen.'

## DE Ins Gehirn schauen

Steven Laureys, Professor für Neurologie und gebürtig aus Hoeilaart, hat weltweit Schlagzeilen gemacht mit seiner Entdeckung, dass manche Komapatienten eine Gehirntätigkeit aufweisen können, die erstaunlich normal ist. An der Universität Lüttich mißt er die Gehirntätigkeit und untersucht er, ob ein Komapatient sich seiner Umgebung bewusst ist oder nicht. 'Mit der neuesten Technologie, die noch tagtäglich verbessert wird, hoffen wir, bessere Kommunikationsmöglichkeiten entwickeln zu können. Bei diesem Projekt arbeiten inzwischen neun europäische Universitäten zusammen. Wir sind davon überzeugt, dass wir schon sehr bald Fortschritte erzielen können. Doch Lüttich ist nicht Lourdes. In diesem Fach muss man lernen, damit zu leben, dass man Verwandte von Komapatienten zuweilen auch enttäuschen muss.'



## Zeg het met chocolade

Er werden al miljoenen smakelijke boeken aan gewijd, het wordt gebruikt in schoonheidsbehandelingen, Kylie Minogue zong er een lied over, zelfs Forrest Gump kon er niet over zwijgen. **Chocolade** stimuleert alle vijf zintuigen en is daarom onweerstaanbaar. In de vorm van een reep, tablet of praline, verwerkt in cake, mousse of drankje, koud, heet, ... telkens smaakt het anders, maar elke keer even lekker.

Tegenwoordig kun je deze delicatessie overal ter wereld verkrijgen, maar - jawel - onze echte Belgische chocolade is nog steeds de beste. Daar zijn vijf redenen voor. De eerste is de uitzonderlijke kwaliteit van de gebruikte cacaobonen. De Belgische chocolatiers hechten daarnaast ook veel belang aan het verwerkingsproces. In België worden de bonen zorgvuldig gebrand en nadien gemaald tot een waarde van 12 micrometer; veel fijner dan in andere landen. Hierdoor krijgt de chocolade een intensere smaak. De derde reden is de kwaliteit van de overige ingrediënten. Een ander belangrijk element is het cacaopercentage. Het minimumpercentage is 35 %; bij Belgische chocolade is dit 43 % of meer. Ten slotte speelt ook de kennis en passie van de Belgische chocolatiers een grote rol.

### Betaalmiddel, geneesmiddel, lekkernij

Het was Christoffel Columbus die tijdens zijn vierde expeditie, in 1502 op het eiland Guanaja, de cacao plant, waarvan de bonen toen ook als een soort betaalmiddel gebruikt werden, ontdekte. De bonen werden gemalen om er een drankje van te maken dat door de Maya's omschreven werd als *chocoatl*. In België werd chocolade geïntroduceerd in 1663, initieel als een geneesmiddel. Pas twee eeuwen later begon het aan een echte opgang. In 1912 werd chocolade voor het eerst tot een luxeproduct verheven, met de uitvinding van de praline of

gevulde bonbon door Créateur Chocolatier Neuhaus, die drie jaar later ook de alomtegenwoordige *ballotin* uitvond. Neuhaus uit Vlezenbeek is momenteel een van de weinige nog echt Belgische chocoladefabrikanten.

### Speciale praline

Vandaag is chocolade niet meer weg te denken uit de keuken, zo ook niet uit die van Sofie Dumont, Lady Chef 2009 en verzot op desserts. Deze jonge chef kok van het restaurant Les Eleveurs in Halle experimenteert graag met chocolade. Ze was een van de negen internationale bekende vrouwelijke chefs die voor Neuhaus elk een unieke praline creëerden. 'Ik heb geen moment getwijfeld om aan deze uitdaging mee te doen. In de keuken gebruik ik steevast kwaliteitsvolle en streekgebonden producten, zoals Belgische chocolade. Mijn praline is gemaakt volgens mijn gevoel. Ik wou een smeuïge, betoverende praline met een meeslepende zoetheid; een smaak die nog lang blijft nazinderen en tegelijkertijd niet alledaags is. Uiteindelijk werd het een ganache met marsepein, olijfolie en cacao *nibs* (kleine stukjes ovengedroogde cacaobonen) omhuld met pure chocolade. Een combinatie van zoete, subtiele en pittige smaken. Een experiment dat uiteindelijk heel geslaagd bleek.' Bij het proeven van haar praline, kan ik dat alleen maar beamen. Ik ben zelfs een tikje jaloers en wil ook even chef kok zijn, want welke vrouw droomt er niet van haar eigen praline?

TEKST Sandra Szondi

**i** In restaurant Les Eleveurs in Halle wordt de praline van Sofie Dumont een tijdje lang bij de koffie geserveerd. Vanaf deze maand gaat onze medewerker, samen met een aantal chef koks uit de Rand, in onze rubriek *kwestie van smaak* op zoek naar bijzondere, doorgewone of verrassende smaken.