

## Fragment Brieven aan de jonge chef

Ik wil wedden dat jij meer mensen in het vak kent dan ik toen ik begon. Ik was nog een tiener in de keuken van Nandron. Het was een heel goed restaurant in Lyon (twee sterren), maar behoorde niet tot de top, en ik bevond me onder aan de ladder. Ik leerde er elke groente te schillen, elke vis te fileren en elke vogel die op de markt te koop was te plukken. Ik ontwikkelde mijn mestechnieken. Ik leerde hoe belangrijk de *mise-en-place* was (de kunst om van je recept een ‘bouwpakket’ te maken – opgebouwd uit voorbereide onderdelen zodat je klaar bent voor het hectische moment waarop de bestellingen binnenkomen en je ze alleen maar snel hoeft af te maken en samen te voegen).

Als laagste persoon in de rangorde moest ik 's morgens heel vroeg naar de markt in Lyon om de voorraden op te halen. Raad eens wie daar nog meer waren? De bezeten en legendarische chef-koks van Lyon en omstreken, die de voorlopers waren van de nouvelle cuisine: de gebroeders Troisgros, Paul Bocuse, Georges Blanc en Alain Chapel. In die tijd was chef-kok zijn in Lyon hetzelfde als muzikant zijn in Liverpool in de tijd van de Beatles. Dit waren de mannen die de culinaire wereld op z'n kop zetten. Ze waren zo vroeg op de markt om er zeker van te zijn dat ze de beste ingrediënten konden krijgen die er maar waren, voordat iemand anders de kans kreeg om ze op te kopen. Er waren prachtige groenten van de kwekerijen langs de Rhône en wilde kruiden en kazen uit de bergstreken van Oost-Frankrijk en glinsterende verse vis uit de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan.

Dus al had ik het oneervolste baantje in het restaurant, ik kon de groten der aarde aanraken. Dat betekent niet dat ik een baan

bij hen kon krijgen of dat ook maar zou proberen; ik kon echter wel van nabij zien hoe grote topkoks zich gedragen en denken en met ingrediënten omgaan, en dat was veel waard. Als de inkopen gedaan waren, ging ik naar een van de plaatselijke *bouchons* en at ik een bord pens met hen. Dan trokken ze een fles beaujolais open (maar ik hield het bij limonade). De verhalen, de prikkelende ruwe taal, de kameraadschap gaf me het gevoel er helemaal bij te horen. Natuurlijk namen ze me flink te grazen, zoals oude rotten in het vak graag een kleine jongen plagen. Maar ik genoot ervan. Ik vond het gewoon fantastisch om ze van dichtbij mee te maken.

Na drie jaar als stagiair bij Nandron vond ik dat ik daar zo'n beetje alles had geleerd wat er te leren viel. Dat zag Nandron ook wel in en ik vertrok naar mijn volgende mentor. Die chef-kok, Georges Blanc, was de juiste persoon voor mij. Hij kwam net als ik uit een familietraditie die wel 'grootmoeders keuken' wordt genoemd. Hij wilde zich toeleggen op het verheffen van deze traditionele keuken tot de status van haute cuisine. Als ik zeg dat wij uit vergelijkbare tradities kwamen, moet ik er ook op wijzen dat zijn manier van koken wereldberoemd was geworden in zijn moeders *auberge*, La Mère Blanc, een schitterend restaurant met één ster langs de oude wijnroute naar de Bourgogne. Maar Blanc verhief de boerenkeuken tot een kunst. Zoiets eenvoudig als kikkerbiljetjes, die je overal kon krijgen, verfijnde hij tot de beste kikkerbiljetjes die je ooit kon eten: volmaakt krokant gebakken, volmaakt gezouten, volmaakt mals, met een volmaakte balans tussen het volle aroma van knoflook, sjalotten en de kruidige accenten van peterselie en tijm.

Als ik de hedendaagse eetcultuur in ogenschouw neem en eerst de opkomst van *comfort food* zie en vervolgens de herontdekking van de boerenkeuken op moderne Amerikaanse menu's, dan herken ik een proces dat ik voor het eerst heb ervaren toen ik voor Georges Blanc werkte. Mijn dwingend advies aan jou is

dus iets wat ik van een driesterrenchef heb geleerd: 'Vergeet het eten van je grootmoeder niet!' Grootmoeder is een symbool voor het soort voedsel dat je verbindt met de streek van je afkomst, je familie, je cultuur. Wat mij betreft is *crêpes vonnassiennes* het gerecht dat mijn afkomst naar boven haalt: knapperige pannenkoekjes, vochtig van geurige boter, gemaakt van een mengsel van aardappelpuree en pannenkoekenbeslag. En als dat het niet is, dan is het wel kikkerbiljetjes of rivierkreeft of *poulet de Bresse* of wilde haas of eend uit Les Dombes. Zie je wat ik bedoel? Het is zoiets als Proust en zijn madeleines: als je denkt aan één gerecht uit je kindertijd, dan komt er een hele wereld terug. Wanneer je chef-kok bent, zul je je verleden willen eren door eetervaringen te transformeren in offerandes die thuishoren in een toprestaurant.

Wanneer je bij een topkok in de leer bent, is het niet je taak om creatief te zijn, maar eerder om de creativiteit van die topkok te interpreteren. De chef-kok krijgt een idee voor een gerecht dat voortkomt uit een grote kennis van koken en ingrediënten. Als je kunt helpen bij het interpreteren van zijn ideeën, inspiraties en technieken, verbreed je je eigen fundering als chef-kok.

Georges Blanc kreeg bijvoorbeeld op een dag een idee voor een sorbet. Dat zou *sorbet cocktail aux quatre fruits* worden. Hij gaf ons opdracht om grapefruitsap, sinaasappelsap, een klein beetje citroen, grenadine, banaan en ananas te gebruiken en een beetje vanille om het in balans te brengen. Het was voor hem heel belangrijk dat je alles zou kunnen proeven en ruiken. Hij wilde niet dat een vrucht zou overheersen, want dan zou de klant denken dat het eenvoudige bananen- of ananassorbet was. Het moest alles-sorbet worden.

Waar het allemaal om draaide in dat recept was balans. Ik was degene die hij vroeg om het te testen en opnieuw te testen en af te wegen en de balans te herstellen. Ik kan me nog heel goed herinneren dat ik op een middag de *mise-en-place* maakte voor

het recept. Ik werkte nauw samen met Georges en deze een-op-eensituatie gaf me een gevoel van verbondenheid met hem, wat zelden voorkwam tijdens de hectische service. Het was mijn verantwoordelijkheid om een perfecte sorbet te maken. Blanc zou zijn goedkeurig geven, en zoniet, mij begeleiden bij het verbeteren. Dat gold evenzeer voor een simpele sorbet als voor een geïnspireerd en complex gerecht als *poularde de Bresse* gevuld met rivierkreeft, kippenlever, foie gras, *porcini* (eekhoorntjesbrood) en truffel. Tijdens de experimentele fase van een gerecht is er voortdurend communicatie tussen de chef-kok en de kok, die het gerecht geleidelijk aan in harmonie brengt met de visie van de chef-kok. Een volmaakt resultaat (wat me lukte) gaf een geweldige voldoening.

Blanc en Nandron waren chef-koks in de traditie van de Bourgogne en Lyon – die is gefundeerd op de brede smaak van volle krachtige bourgognewijn (die in veel recepten gebruikt werd). Blanc was een vernieuwer, maar zijn smaken grepen altijd terug naar de authentieke, klassieke, pittige aroma's van de streek. Mijn volgende mentor was Roger Vergé, bij Le Moulin de Mougins, aan de Franse Riviera. Op dezelfde manier als ik een baantje bij Blanc had gekregen, na een telefoontje van Nandron, kwam ik na een telefoontje van Blanc bij Vergé terecht. Dat was in 1974.

De Bourgondiër Vergé had de hele wereld afgereisd en zich uiteindelijk gevestigd in het zuiden, waar hij de zonnige, lichte keuken van de Provence – zo helder als een zonnebloem van Van Gogh – omhelsde. Halverwege de jaren zeventig van de vorige eeuw was zijn restaurant waarschijnlijk het meest trendy en stijlvol in de hele wereld. Het was een mekka voor de volgende generatie chef-koks met talent. Alain Ducasse was er chef-kok voordat hij er wegging om de chef-kok met de meeste Michelinsterren te worden. David Bouley, een van de meest innovatieve en geslaagde Amerikaanse chef-koks, heeft er ook gewerkt. Dit zijn mannen die momenteel de leiding hebben over ondernemingen

van wereldklasse. Toch bleven zij onder Vergé gedurende lange tijd werken als souschef, terwijl zij steeds meer omhoog klommen om hun natuurlijk positie te bereiken. Vanzelfsprekend was dat een positie boven aan de ladder in een restaurant van wereldklasse. Dus moesten zij zich tevreden stellen, met hun kop tegen het beste plafond in het vak, met een van de top tien chef-koks van de wereld als mentor.

Aan die jaren hebben zij, en ik, veel gehad. Het was mijn eerste driesterrenrestaurant (Blanc had er nog maar twee toen ik er werkte) en een heel nieuw niveau. Van het werken in zo'n stal met volbloeden werden we allemaal beter. Wij leerden hetzelfde lesje dat jij zult leren als je een goed restaurant vindt met een goed team: hoewel alles gebaseerd is op de vaardigheid en reputatie van de chef-kok aan de top, is haute cuisine een teamsport.

Als je andermans cuisine gaat uitvoeren, is de belangrijkste eigenschap die je moet hebben discipline, niet creativiteit. Dat is het vereiste wanneer je, samen met zijn of haar team, wilt interpreteren en uitvoeren wat de chef-kok bedoelt.

Wat heb ik bij Vergé geleerd? Je kunt beter vragen wat ik er niet heb geleerd. Elk van mijn kookvaardigheden heb ik verfijnd. Ik heb er de eerste aarzelende stappen gezet als manager en had de leiding over de *garde-manger*post (koude voorgerechten en soepen) en over de *braiseer*post. Ik ruik nog steeds het aroma van zijn lamsschouder die ik zoveel keren heb klaargemaakt. Hij werd langzaam een nacht gesmoord in een ovenschaal die werd verzegeld met brooddeeg, zodat er geen enkel vleugje aroma of smaak kon ontsnappen. Hij werd rijk bestrooid met Provençaalse kruiden die uit Vergés tuin werden geplukt: rozemarijn, basilicum, tijm, laurierblad. Hier voegde hij een Midden-Oosters accent aan toe met steranijs, venkel, kaneel en sinaasappelschil. Het waren natuurlijk de basisingrediënten van *boeuf Bourguignon* – uien, wortels, champignons, meiknollen en selderij – die teruggrepen op Vergés Bourgondische afkomst. Het kookvocht bestond uit

sinaasappelsap, rode wijn en olijfolie (dat heb je goed gelezen: rode wijn en sinaasappelsap!). Kleine sliertjes vers varkenszwoerd verleende deze stoofschotel zijn volheid en fondantachtige substantie. Wat een verrassend, reusachtig idee! Het resultaat is een schitterend machtige en aromatische stoofschotel – een huwelijk van simpele ideeën uit vele tradities, dat eenvoudig werd gehouden en toch onvergetelijk was.

Op de braiseerpost werden, behalve het maken van rijke stoofschotels van lamsvlees, kalfsvlees, rundvlees en gevogelte, ook de voorbereidingen getroffen voor de sauzen van Vergé, de hoeksteen van zijn cuisine. Sauzen zijn een vak apart. Alles wat je weet van aroma en balans wordt tot de hoogste graad geconcentreerd. Wat in een sauspan zo machtig smaakt, mengt zich op spectaculaire wijze op het bord en je moet je het effect van het eindresultaat kunnen voorstellen door te proeven wat er in die pan zit. Ik kan me een fluweelachtige saus herinneren voor bij eend, gemaakt van het bloed, de maag, de lever en het hartje van de vogel met een traditionele *mirepoix*, Provençaalse kruiden en vijgen. Het was ontzettend complex en geconcentreerd tegelijk.

Tot op de dag van vandaag hoef ik iemand alleen maar *steak au poivre* te horen zeggen om Vergés heruitvinding met *sauce Mathurini* van dat klassieke recept te proeven: met geplette peperkorrels, rozijnen, cognac, en een hele krachtige runderbouillon. Vergé voelde zich net zo op zijn gemak met de sterke smaak van vlees- en wildsauzen, als met een grillige *sauce poivre rose* – een lichte, romige emulsie van paprika en zoete sauternes, ziltig afgemaakt met mediterrane rotskreeft.

Bij al mijn leermeesters heb ik leren koken, maar het was even belangrijk dat ik in staat was te observeren hoe een keuken werd gerund, iets wat net zo'n grote bijdrage heeft geleverd aan mijn succes als chef-kok. Terwijl je langs de keukenladder omhoog klimt, krijg je een idee van hoe hij gerund wordt door te kijken naar de personen boven jou, die weer kijken naar de chef-kok.

Het kan zijn dat je over alle creativiteit van de wereld beschikt, maar dat is nog geen garantie voor succes in een restaurant. Want als je geen leiding kunt geven aan een brigade van twintig personen, kun je geen restaurant runnen. Om die brigade van twintig te leren leiden, moet je eerst als *chef de partie* een brigade van vijf of zes personen leren leiden – de vleespost, de vispost, de post waar de warme voorgerechten worden gemaakt: het maakt niet uit welke post, als je hem maar goed runt.

In management vloeit de fantasie van topkok worden samen met de zakelijke kant. Je wilt ongetwijfeld kok worden omdat je er plezier aan beleeft. Maar zaken gaan altijd voor. De connectie met je mentor, weten wat hij of zij doet om een succesvolle onderneming te leiden, dat zijn dingen die je je in de loop der tijd eigen zult maken.

Dat was mij kennelijk gelukt, want toen ik na enkele jaren het gevoel kreeg dat het tijd werd om het verderop te gaan zoeken, kwam Vergé met een verrassing op de proppen. ‘Heb je zin om naar Denemarken te gaan en souschef in een restaurant te worden, om de Deense chef-kok mijn keuken te leren?’ vroeg hij. ‘Ik denk dat het een goede test voor je is.’