

Hugo Camps
Johannes van Dam
Bram Hahn
Anouk Turkenburg
Liesbeth Wytzes

TOPKOKS



INTERVIEWS MET 33 CHEFS
EN RESTAURATEURS



ELSEVIER

TOPKOKS

ELSEVIERS CULINAIRE BIBLIOTHEEK

Deel 1

Hugo Camps, e.a. *Lekker eten*

Interviews met chef-koks en restaurateurs (2006)

Deel 2

Johannes van Dam *Gastronomie*

De beste stukken uit *Elsevier* (2011)

Deel 3

Hugo Camps, Johannes van Dam, Bram Hahn,
Anouk Turkenburg en Liesbeth Wytzes

Topkoks

Interviews met 33 chefs en restaurateurs (2016)

Hugo Camps
Johannes van Dam
Bram Hahn
Anouk Turkenburg
Liesbeth Wytzes

TOPKOKS

INTERVIEWS MET 33 CHEFS
EN RESTAURATEURS

Elsevier  Boeken

Eerste druk: juni 2006

Nieuwe editie en titel: oktober 2016

© Elsevier Boeken 2016

Redactie: Eddy Schaafsma en Tonny van Winssen

Omslag: Marjolein van Beeck

Boekverzorging: jooZt Mattheij

Foto omslag: Mieke Meesen

Druk: Wilco, Amersfoort

Elsevier Boeken, Postbus 152, 1000 AD Amsterdam

Bestellen: www.elsevier.nl/boeken

ISBN: 978 90 3525 364 3

NUR: 440

E-ISBN: 978 90 3525 365 0

INHOUD

Voorwoord	7
Voorwoord bij deze nieuwe editie	9
Ferran Adrià	11
Jean Beddington	20
John Beeren	27
Wilco Berends	34
Joris Bijdendijk	41
Ron Blaauw	48
Jonnie Boer	55
Jacob Jan Boerma	63
Maartje Boudeling	70
Joop Braakhekke	77
Jannis Brevet	85
Clarissa DicksonWright	93
Alain Ducasse	99
John Fagel	108
François Geurds	116
Mohammed El Harouchi	124
Cees Helder	132
Sergio Herman	139
Sergio Herman (II)	145
Pascal Jalhajj	153
Peter Klosse	159

Onno Kokmeijer 166
Robert Kranenburg 174
Nigella Lawson 182
Erik van Loo 190
Jamie Oliver 198
Marck-Paul Post 205
Gordon Ramsay 213
Margot Reuten 219
Lucas Rive 226
Ruth Rogers en Rose Gray 234
Hans Sniijders 240
Hans van Wolde 247
Pierre Wynants 255

VOORWOORD

In wat voor tijden leven we? Wie een hoge witte muts draagt en een buis en een sloof aan heeft, kan tegenwoordig de blits maken. Er zijn dan ook komedianten die dat doen, en de niet serieuze pers noemt deze poseurs vervolgens topkoks. In andere landen, zoals Groot-Brittannië, hebben ze daar een aparte categorie voor bedacht: de *celebrity chefs* of zelfs *celebrity cooks*. Ze hoeven niet eens echt hun brood achter het fornuis te verdienen. Zo niet in Nederland. Wie op tv of in de bladen heftig van leer trekt, is topkok en heeft het gemaakt.

Toch zijn er koks die je echte topkoks kunt noemen en wier licht onder de korenmaat blijft. Die van huis uit verlegen zijn, in stilte hun fantastische werk doen en pas schitteren op het bord en op de tong van echte fijnproevers. Chefs die geen fotogenieke kermis optuigen om de burger te epateren, maar geduldig op zoek zijn naar ideale combinaties van slechts enkele ingrediënten. Wie kwam op het idee aardbeien met peper te bestrooien of ze te combineren met rabarber? Wie pocheerde als eerste een ei? Wie bedacht eigenlijk de friet? Zij zouden onze grote helden kunnen zijn, maar we zijn hen vergeten.

Het begrip ‘beroemde chef’ is al oud. Een van de eersten was Marie-Antoine Carême (1784-1833). Hij werd ontdekt door de staatsman Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838) bij de banketbakker bij wie hij in opleiding was, en kookte tot zijn dood voor alle groten der aarde. Auguste Escof-

fier (1846-1935) was een eeuw geleden de kok der koningen en koning der koks. Maar mensen van dat kaliber waren vooral beroemd in de kringen van andere koks en bij de beroemdheden die hun status onder meer aan hun gastheerschap ontleenden. Het waren vooral beroemde restaurants waar de gewonere gasten status haalden: Maxim's, La Tour d'Argent, zonder dat de chef hoefde te worden genoemd.

8 De tv – en in iets mindere mate de gedrukte pers met zijn glossy kleurenfoto's – heeft dat alles veranderd. De camera bood ons niet alleen een kijkje in de voorheen voor eenvoudige burgers ontoegankelijke keukens, maar haalde de chefs ook voor de camera, waar ze, zonder dat iemand ook maar iets kon proeven, hun kunsten en kunstjes konden vertonen.

Niet alle chefs waren geschikt voor de camera. Zo ontstond een speciale kaste van *celebrity chefs*. Soms restaurateurs die alleen voor de camera kookten, soms chefs die het grote geld roken en hun nobele vak in de steek lieten om (onder meer) reclame te maken voor industriële producten – sauzen uit pakjes, fraai uitzierend bazaargoed – en natuurlijk voor zichzelf. Zo sneeuwden de zwijgzame maar gestaag doorwerkende echte chefs buiten het zicht van de camera's langzaam onder.

Zonder serieuze journalistiek, die zich niet alleen bezighoudt met de waan van de dag en het snoepje van de week, zou de toekomst van de gastronomie er dan ook gelikt, maar tweedimensionaal uitzien.

Om diepte te geven aan en kennis te nemen van wat zich achter het fornuis afspeelt, zonder kermis en kletspartijen, zonder sterretjes en *celebrity's*, zijn in *Elsevier* in de loop der tijd interviews met echte chefs verschenen, die in deze bundel worden gepresenteerd. Eindelijk komt het licht onder de korenmaat vandaan – al geldt dat niet voor het ene interview dat ik zelf bijdroeg. Die, zogenaamd beste kok van de wereld, is misschien wat overbelicht, maar dan knijpt u maar even een oogje toe.

Amsterdam, 2006,
Johannes van Dam

VOORWOORD BIJ DEZE NIEUWE EDITIE

Toen Johannes van Dam (1946-2013) tien jaar geleden het voorwoord bij de eerste druk van deze bundel schreef, trok hij op de van hem bekende en geliefde wijze van leer tegen het fenomeen van de *celebrity chefs*. Ze stonden volgens hem meer in de bladen en voor de camera dan achter het fornuis, en als ze wel in hun keuken waren, dan hielden ze zich meer bezig met hoe het bord eruitzag, dan met hoe het eten smaakte.

Zo'n sterrenstatus kregen steeds meer koks aan het begin van deze eeuw. Denk aan Jamie Oliver en Gordon Ramsay in het Verenigd Koninkrijk, Ferran Adrià in Spanje en Sergio Herman en Jonnie Boer in Nederland. Ze zochten het lang niet allemaal bewust op – de twee laatstgenoemden aanvankelijk nog het minst – maar het publiek bleek zo dol op die ruige creatievelingen die voorheen verborgen bleven in de keuken, dat de spotlights op de chef alleen maar feller werden.

Er kwamen steeds meer culinaire bladen en websites, de *Allerhande* werd het best gelezen tijdschrift van Nederland (en ging met sterrenkoks in zee) en op tv kun je tegenwoordig onafgebroken kookprogramma's bekijken. De chef-kok was het gezicht van deze groeiende subcultuur.

Alleen werd vaak vergeten dat het dagelijks bestaan van een kok anders in elkaar steekt dan dat van de sterren in de muziek, kunst en topsport. Want hoe goed een kok ook is, het blijft verdraaid lastig om zijn kunnen op een publiek over te

brengen dat groter is dan het aantal gasten voor wie hij op een avond kookt. De dribbels van Lionel Messi zijn voor miljoenen live op tv te zien, Adele bereikt ontelbare luisteraars via cd's of radio, schilderijen worden voor astronomische bedragen geveild en als reproducties verkocht. Maar hoeveel mensen kunnen zeggen dat ze de gerechten hebben geproefd van Ferran Adrià of Gordon Ramsay?

Hoezeer chefs ook zijn opgehemeld, de meeste van hen blijven ambachtslieden, die elke avond hard moeten werken om hun bedrijf draaiende te houden. Slechts enkelen worden schatrijk van hun restaurant.

10 De *celebrity chef* is sinds de eerste druk van deze bundel in 2006 weer een beetje terug op aarde. Uitgerekend in de top en net daaronder vielen door de crisis harde klappen, een Michelinster was geen garantie meer voor zakelijk succes. Het roer moest op veel plekken om, formules moesten worden aangepast. Geen kreeft en kaviaar meer, geen stijve obers en kristallen glazen, maar eenvoudiger ingrediënten en een lossere sfeer in het restaurant. Dat maakte het vak van kok misschien wel weer interessanter dan ooit. Koken met dure, exclusieve producten is geen kunst, maar hoe maak je iets bijzonders van simpele ingrediënten?

Veel van de chefs die in de afgelopen tien jaar aan het woord kwamen in *Elsevier* en in deze editie zijn toegevoegd, zijn exponenten van het nieuwe no-nonsense koken. Geen moleculair geknutsel meer, geen torentjes op het bord, maar aandacht voor het pure product. Neem Jacob Jan Boerma van De Leest, die de lof zingt van een jong worteltje. Of Joris Bijden-dijk van RIJKS® Restaurant, die met smaak terugdenkt aan de 'goddelijke krieltjes' die hij als kind at. Want dat is waar het bij koken uiteindelijk toch om draait: smaak.

Amsterdam, 2016
Bram Hahn

FERRAN ADRIÀ

‘We willen steeds weer een stukje verder gaan’

Johannes van Dam

Verstopt in een kleine baai aan de Costa Brava, tot de eeuwwisseling alleen toegankelijk via een 7 kilometer lang, onverhard, kronkelend karrenspoor, ligt, *in the middle of nowhere*, een restaurant. De zaak staat, samen met wat vakantievilla's, naast een lawaaierige vakantiekolonie en heet El Bulli (De Bulldog). En het zou niemand verbazen als het restaurant een kwijnend bestaan zou leiden, bezocht door een handjevol toeristen in pitbullsmoking voor wie een barbecue het culinaire hoogtepunt is.

11

Misschien was dat ooit zo, maar het zijn dezer dagen de grootste koks en fijnproevers van de wereld (en zij die het willen worden) die – meestal vergeefs – een plek aan tafel proberen te krijgen. El Bulli geldt namelijk al jaren als de meest opzienbarende eetgelegenheid van Spanje, met drie sterren van Michelin (sinds 1997), waar volgens sommigen de beste kok van de wereld kookt, Ferran Adrià (1962).

El Bulli gaat altijd pas in april open voor publiek, alleen voor het diner, en slechts in juli en augustus zeven dagen in de week. Elk jaar worden vanaf 15 januari reserveringen voor het komende seizoen aangenomen, en elk jaar zijn op 16 januari alle achtduizend couverts van dat jaar gereserveerd. Rond de 250.000 gasten in spe moeten jaarlijks worden teleurgesteld.

Dit interview verscheen eerder in *Elsevier* op 9 augustus 2003.

Onder die clientèle bevinden zich overigens minder beroemdheden dan je zou denken: die durven zich niet een halfjaar tevoren vast te leggen. Je zit hier dus tussen liefhebbers, vakmensen en... snobs.

12 Niet slecht voor een strandtent met seizoensluiting. De jaarlijkse stormloop heeft alles te maken met de uitzonderlijke chef. Het restaurant zelf is keurig, met dagelijks aangeharkte parkeerplaats, verlichte bosschages en een royale entree; de twee eetzalen en het zitje zien er buitengewoon jaren vijftig of ouder uit, als een goede middenklasser met eikenhouten stoelen op een geboende vloer, onder een balkenplafond met verder alles witgekalkt. Netjes, maar niet bijzonder.

Alleen de zeer talrijke, keurig in zwarte uniformen gestoken bediening maakt meteen duidelijk dat je hier te maken hebt met een topzaak. Maar wie het voorrecht heeft in de keuken te mogen kijken, ziet iets heel anders: een hypermoderne, strakke ruimte, waar nog veel meer keukenpersoneel, in het wit gekleed, keihard werkt en voortdurend zenuwachtig overlegt, met allerlei papieren in de hand. Uit de grote fronttafel steekt een sculptuur van een stierenkop, sommige wanden bestaan uit natuursteen, zodat deze ruimte het product van zowel een gevoelige, slimme architect lijkt, als van een praktisch ingestelde kok.

De sfeer is de dag van mijn bezoek hectisch, ook al omdat tegelijkertijd een documentaire wordt gedraaid, de *pilot* van een serie over de grootste koks van deze tijd. Maar dat zijn ze hier gewend: de chef geeft jaarlijks zo'n duizend interviews.

Ferran Adrià Acosta is onder de rook van Barcelona geboren. Het koksvak was niet iets waar hij vanaf zijn jonge jaren naar streefde. Ferran Adrià: 'Als kind at ik heel normaal – niet normaal voor een Catalaan, maar normaal voor een kind, biefstuk met patat en dergelijke; wel aten we ook wat vis, maar beslist niet als een gourmet.' Op zijn achttiende verdiende hij in een restaurant in Castelldefels als afwasser wat bij voor een vakantie naar Ibiza. In militaire dienst begon hij zich achter het

fornuis, ‘de kachel’, thuis te voelen, zodat hij na zijn diensttijd in El Bulli – toen nog een heel gewone zaak – ging werken als kok. Ferran Adrià: ‘Toen ik bij El Bulli begon, was het een heel andere zaak dan nu, het veranderde voortdurend en we zijn er nog niet klaar mee. We leren nog steeds.’

In 1984 werd hij er chef, en toen begon het. Gestimuleerd door de directeur, Juli Soler, ontwikkelde Ferran Adrià een wijze van koken die hem onderscheidde van zijn meestal erg traditionele Spaanse vakbroeders. Hij noemde zijn vernieuwende keuken, waarbij hij traditionele Catalaanse gerechten met nieuwe technieken tot echte restaurantgerechten maakte, ‘mediterranisatie’. Dat was niet de laatste keer dat hij zijn vernieuwende ideeën zelf benoemde en zijn creaties een communiceerbare vorm gaf. In de jaren negentig hield hij zich vol overgave bezig met wat hij ‘deconstructie’ noemde, het in hun afzonderlijke componenten scheiden van gerechten en die met veranderingen in structuren en temperaturen een nieuw leven geven. Zo ontwikkelde hij bijvoorbeeld zijn ‘schuimen’ toen hij zich realiseerde dat de schuimvorming, de volumetoename die ontstaat door slagroom met een spuitbus te ‘kloppen’, ook op andere stoffen is toe te passen.

Ook een apparaat waarin bevroren producten worden afgeschraapt en tot een makkelijk verder bruikbare poedervorm worden omgetoverd, bijvoorbeeld om snel sauzen te maken, krijgt in zijn handen een heel ander doel. Veel moderne koks, op zoek naar vernieuwing, hebben in zijn spoor deze mogelijkheden vervolgens ook uitgebuit, maar het lijkt een beetje of traditionele schilders in hun werk trucjes van moderne videokunstenaars overnemen: wie niet net zo radicaal is als Ferran Adrià, citeert op vaak halfslachtige wijze zijn inventies volledig buiten hun context. Hij stoort zich daar niet aan.

Het ‘kunst’ in kookkunst komt eigenlijk van kunde, van de vaardigheid een ambacht uit te oefenen, zoals ook de geneeskunst eerder kunde dan kunst is. Plagiators maken zeker geen kunst, maar hoe ligt dat bij Ferran Adrià zelf? Of is het een

kwestie van smaak? Ferran Adrià: ‘Smaak is iets persoonlijks; in Japan wordt zout heel anders ervaren dan bij ons. Als Japaners hier eten, vinden ze het niet zout genoeg. En dat terwijl Spanjaarden ook al te zout koken.

‘Dat er chefs zijn die mijn werk imiteren, is heel normaal. Vroeger had je Escoffier, en wie uit zijn boek kookte, kreeg niet het verwijt dat hij imiteerde. De techniek en de concepten die ik bedenken, die zijn voor de maatschappij. Koks willen nu, net als het publiek, moderne gerechten. In Europese restaurants heeft een revolutie plaats. Wie maakt er nu nog *homard cardinal*? De klassieke keuken is voorbij. Dat is normaal. Het is een realiteit. De *vol-au-vent* is iets waarvan ik nu niet meer begrijp wat je er mee aan moet in een diner. Die dingen gaan voorbij. De meeste restaurants volgen trouwens de *nouvelle cuisine*.’

14

In het halve jaar dat El Bulli gesloten is, werkt Ferran Adrià met een deel van zijn staf (onder wie zijn broer Alberto als patissier) om zijn schotels – gerechten zijn het nauwelijks te noemen – te creëren.

Dat halve jaar dat de winden die rond de rotsen waaien, te woest zijn en El Bulli gesloten is, wordt in zijn uitgebreide *taller*, het atelier in Barcelona, met producten en technieken geëxperimenteerd. Het is die discipline die hem de rest van het jaar in staat stelt de wereld van de gastronomie te verbazen.

Ferran Adrià: ‘Voor ons is het heel simpel en logisch. Ik ben niet anders gaan werken om het anders te doen, maar ik heb me steeds afgevraagd hoe en waarom dingen gingen en heb gepoogd er verbeteringen in aan te brengen. Waarom worden schelpdieren meestal te gaar gemaakt? Ze zijn of rauw, of te gaar. In 1985 ben ik me dat gaan afvragen en ben ik anders gaan werken.

‘Waarom hebben mensen bijvoorbeeld zo’n voorkeur voor foie gras, kaviaar en truffel, terwijl het gastronomisch gezien niet bijzonderder is dan iets anders? Ik ben gek op truffel, maar er zijn nu heel wat mensen die alleen koers varen op de beste

kreeft en de beste zeewolf en dergelijke, terwijl ook andere producten als een aardappel of een wortel magisch zijn. Op dat punt was ik zo rond 1996 aanbeland. In 1987 al had ik besloten dat er geen haasbiefstuk of entrecote meer in El Bulli gereserveerd werd. Ik houd echt van een goed stuk haasbiefstuk, maar dat vind ik iets voor thuis, niet voor in een restaurant. Ik reis ook niet naar Nederland om een biefstuk te eten.

‘Het jaar daarop heb ik de kaastrolley afgeschafte. En ik ben gek op kaas, maar die ging er om dezelfde reden uit. Dat is allemaal het gevolg van mijn filosofie. Zo ben ik elk jaar verder gegaan. In het begin, toen ik deze veranderingen doorvoerde, kwam er niemand. Er waren avonden dat er maar één tafel bezet was. Er kwamen hier bijvoorbeeld ook nooit bedrijven voor een zakendiner.

15

‘Ik kan dit jaar geen eenduidige omschrijving geven van onze keuken. We willen alleen steeds een stukje verder gaan, het houdt nooit op. Misschien zou ik het hier in het algemeen een *cuisine de recherche* kunnen noemen, een onderzoekskeuken. Maar waarom we dat doen? Aan een wetenschapper vraagt men gewoonlijk ook niet waarom hij doet wat hij doet. Bij ons is dat precies hetzelfde. En omdat het leven een kwestie van vraag en aanbod is, kan dat, want als niemand apprecieert wat we doen, kunnen we ophouden. Maar dat is gelukkig niet nodig.’

Hoe die onderzoekskeuken in zijn werk gaat, is misschien alleen te reconstrueren. Zo had hij ooit een gerecht van kaviaar met appelgelei. Dit jaar was er een gerecht dat appelkaviaar heette. De gasten kregen een regulier kaviaarblikje voorgezet, waarin groenige, glazige balletjes lagen, ter grootte van zalmkaviaar. Elk balletje bestond uit een velletje met daarin een vloeibare inhoud, zoals vroeger alleen moeder natuur dat kon creëren in de vorm van visetjes. Tot de natuur Ferran Adrià zelf produceerde.

Ik zag bij de *mise-en-place* een deel van het proces: twee koks deden niets anders dan met injectiespuiten op velletjes

papier in lange rijen druppels deponeren. Ik vermoedde dat het appelsap was dat op het vette papier bolvormige druppeltjes vormde. Ik neem aan dat die vellen, met de metalen bladen waar ze op rusten, in de vriezer worden gezet. En ik stel me voor dat ze daarna door lauw, met gelatine tot gelei gevormd appelsap werden gehaald, waardoor de balletjes met een dun laagje gestolde gelei werden bedekt, waarna ze weer in ijswater gegooid werden om volledig te stollen en rond te blijven. Dit resulteerde in deze merkwaardige balletjes, met de structuur van kaviaar.

16 Het is heel goed mogelijk dat er nogal wat afval van niet goed geslaagde balletjes overblijft. Maar dat geeft niets. Bij een workshop vorig jaar in het Amsterdamse Barbizon Palace, nu een onderdeel van de grote Spaanse keten Navarre Hoteles (NH) waarmee Ferran Adrià samenwerkt, vertelde hij dat er schotels zijn waarvan de helft mislukt, omdat bijvoorbeeld een spekvelletje knapt bij het verhitten, waardoor de inhoud wegloopt.

In het menu dat ik met alle andere gasten die avond kreeg voorgeschoteld, zat overigens nog een schotel die misschien op dezelfde manier was vervaardigd als de appelkaviaar, maar dan met doperwtensap.

Zo speelt Ferran Adrià met structuren. Lijkt dat nog een knappe imitatie van de natuur, hij speelt bijvoorbeeld ook met de temperatuur. Zo is er het veelgevraagde, al wat langer in zijn menu's voorkomende gerecht *quinoa helada de foie con consomée*. Van de gasten wordt bij dit soort gerechten gevraagd ze op een bepaalde manier te eten om het effect van in dit geval het samengaan van de bevroren foie gras en de hete bouillon te ervaren: eerst een lepeltje gruis van de foie gras, dan een lepeltje hete bouillon en laat die het samen maar uitvechten in je mond. De ervaring is onvergetelijk. Regelmatige gasten – en die zijn er – hebben dit gerecht uit 2001 (catalogusnummer 755) tot een terugkerend gerecht gemaakt, vermoed ik.

Ik vermeld hier een catalogusnummer, omdat Ferran Adrià al zijn werk sinds 1998 in een gigantisch naslagwerk met haar-scherpe foto's heeft vastgelegd, voorlopig alleen in het Catalaans en het Castilliaans. Hier blijkt ook dat zijn schotels, hoewel ze in eerste instantie allemaal klein zijn en alleen voor wie heel goed oplet in groepen zijn onder te brengen, toch een logische volgorde hebben. Zo zijn er eerst de cocktails, dan de snacks, dan de tapas (wat niet hetzelfde is – het ganzelevergerecht is een tapa!), dan de hoofdschotels, dan wat je een dessert-amuse zou kunnen noemen, dan de *morphings*, overgangsgerechten, dan de nagerechten, en ten slotte kleine *bogeries*, dwaasheden.

17

Maar wie hieruit de conclusie zou trekken dat dit, ondanks de verwarrende hoeveelheden en verscheidenheid, een complete, voedzame maaltijd oplevert, vergist zich. Wel heb je na afloop een zeer voldaan gevoel. Er bestaat, naast de voorkeur voor uit puur groentesap samengestelde gerechten, ook een voorkeur voor bijzonder vette, bijvoorbeeld uit hamspek opgetrokken schotels. Er is veel eiwit door de gevarieerde vischotels, maar wie ook nog koolhydraten verwacht, heeft het mis. Daarvan is maar heel weinig aanwezig, wat bijvoorbeeld betekent dat een diabeet die braaf bij aanvang zijn medicijnen neemt en zijn insuline spuit, kan worden opgezaald met een gevaarlijke zogenoemde hypo, omdat hij afgezien van een enkel broodje, zeker nog twee uur tot het dessert moet wachten op voldoende koolhydraten.

Met andere woorden: Ferran Adrià kookt niet om zijn gasten een complete maaltijd te geven gebaseerd op de schijf van vijf en soortgelijke voedingstechnische adviezen, nee, het gaat hem om de zoektocht naar de ervaring aan tafel, het samenspel van smaak, geur en structuur, van verwachting en verrassing.

Ferran Adrià: 'Ik kijk tegenwoordig naar de keukens van China, die heel bijzonder zijn, en ook een keuken als die van Mexico is een van de interessantste van de wereld. Het is ongelooflijk wat ze daar maken, en het heeft helemaal niets te

maken met wat we hier eten. Ze hebben er ook fantastische producten.

‘De Catalaanse cultuur, dat is een kwestie van toeval. Dat komt door de ligging, zo vlak bij Frankrijk, een modern en democratisch land dat met de rest van Spanje contrasteert. Het enige in Catalonië waarin buitenlandse journalisten nog geïnteresseerd zijn, is voetbal. De keuken is een uitstervend gebeuren.

18 ‘U zegt dat de Catalaanse keuken heel oud is en dat bijvoorbeeld de sauzen die met amandel worden gebonden rechtstreeks uit de Middeleeuwen komen. Dat mag waar zijn, maar dat was toch ook uitstervend; ik heb de amandel juist weer in de mode gebracht, met amandelsoep en dergelijke. De geschiedenis verandert. En in de duizend jaren waarover we het bij Catalonië hebben, is er veel veranderd. En wat is Catalaans? U kent de *samfaina*? Een Catalaanse groenteschotel waar tomaat in gaat die uit Zuid-Amerika komt, en aubergine, ook daarvandaan, en ga zo maar door. Historisch zijn landen als Italië en Frankrijk erg belangrijk, en Catalonië ook een beetje, maar als u spreekt over de *crème brûlée* die oorspronkelijk Catalaans zou zijn, de *crema catalane*, is dat erg dubieus. Daarmee is veel gemanipuleerd, want in de Catalaanse keuken komt bijvoorbeeld bijzonder weinig melk voor, afgezien van amandelmelk dan. En de avocado is tegenwoordig een Catalaans product, net als de kiwi.’

‘De principes van de Italiaanse keuken lijken erg op de Spaanse,’ zegt de chef. ‘In Catalonië heeft men erg goede wijnen, maar over vijf jaar heeft niemand het meer over de Catalaanse keuken, behalve u misschien. Ik houd van mijn land, maar het probleem is dat de meeste regionale keukens met slechte producten werken. De kwaliteit is vaak twijfelachtig. Over andere restaurants praat ik hier niet, maar het is erg moeilijk in Barcelona een goede *arroz* (paella) te vinden.’

Een maaltijd bij El Bulli is als een vuurwerk dat de gasten tot een voortdurend ‘oh’ en ‘ah’ brengt, zowel de leek die nau-

welijks weet heeft van alle kunststukjes die in de keuken zijn uitgehaald, als de professional, die met zijn kennis en ervaring misschien met moeite achterhaalt waarin het geheim schuilt, en desondanks voortdurend wordt verrast.

Als Ferran Adrià over de kwaliteit van zijn keuken praat, haalt hij er graag andere kunsten bij. Niet de surrealist Dalí, die je zou verwachten, maar vooral muziek. Maar als hij het, behalve over de opera, dan ook nog over de Rolling Stones heeft, verzwijgt hij uit bescheidenheid wat ik van een wederzijdse vriend hoorde, namelijk dat hij, als grote fan, bij hun recente optreden in Barcelona op het podium een partijtje mocht meedrummen.

Misschien erkennen de Stones dat Ferran Adrià een heel nieuw soort muziek heeft gebracht, die juist door het laten meespelen van wetenschap en techniek kookkunde wellicht voor het eerst tot kookkunst heeft gemaakt.

JEAN BEDDINGTON

‘Tournedos vind ik ondraaglijk saai’

Hugo Camps

20 ‘Koken was altijd mijn liefde. Ik had nooit gedacht dat het ook een beroep zou kunnen zijn. Toen ik daarachter kwam, ging een wereld voor mij open. Ik kwam thuis.’

Het geluk van Jean Beddington (1948), eigenaar en chef-kok van restaurant Beddington’s in Amsterdam, kan niet op. ‘Soms word ik wakker in de nacht en schrijf dan wat dingetjes op. Ik heb altijd een blocnote in mijn tas. Het koken gaat door, dag en nacht. Er is nog nooit een moment geweest dat ik dacht: hé, er komt niets meer uit mijn brein. Bijna drie jaar ben ik eruit geweest. Ik moest geopereerd worden aan de knie. Gips van de heup tot de enkel. Ik was doodongelukkig. In de thuiszorgwinkel zag ik een rollator staan. Ik dacht: met die rollator kan ik langs het aanrecht schuifelen. Blijf ik toch nog een beetje koken. Zo is het ook gegaan. In die lege dagen heb ik van de receptuur van mijn patisserie een boekje gemaakt. Een stukje vlees braden is gevoel, patisserie is exact, wetenschap. Ik heb het voor het personeel gedaan. De jongens belden me geregeld op over mijn nagerechten. Toen al wist ik: *I’ll be back.*

‘Door Quest, een fabriek van smaakmakers in Naarden, werd ik gevraagd om een heel scala poeders te proeven. Om meer smaak te geven aan, zeg maar, joodse kippensoep.

Dit interview verscheen eerder in *Elsevier* op 22 januari 2005.