

27/02/'13
14:15

Het naar buiten brengen van het nieuws dat Oud Sluis gaat stoppen, is twee weken lang onbespreekbaar – tot 27 februari. Dan belt Sergio me op.

HOEZO STOPPEN?

Hallo? Mara? Ben je daar? Luister. Ik weet het opeens, ik weet hoe ik het ga doen. Ik ga de ambitie van *Oud Sluis* verplaatsen naar *Pure C*. *Pure C* wordt mijn nieuwe para-depaardje! Heb ik net besloten tijdens de lunch. Het klopt gewoon, dat voel ik. Snap je? Jammer dat je er niet bent nu, hè? Maar zo ga ik het doen! Zo ga ik dat in maart tegen *Michelin* zeggen. En zo ga ik het aan mijn personeel vertellen. Dat weet ik gewoon. Of ik met *Pure C* een nieuw monster ga creëren? Dat is het al. Maakt niet uit! Nu moet ik gaan. Er staan gasten te wachten die op de foto willen. Maar dit is het hoor, dit is het! Ik voel het gewoon!

*Ik probeer terug te bellen, een keer of tien.
Sergio neemt uiteindelijk op.*

28/02/'13
10:40

Ik zal je uitleggen wat mijn plan is. Ik wil stoppen met *Oud Sluis*, omdat we daar aan ons plafond zitten. We kunnen daar niet verder, niet beter, niet meer. En ik ben veel van *Pure C* gaan houden. Die zee, die natuur, dat sluit ook veel meer bij mij aan. Als ik dat samen met Syrcó ga doen... dat wordt pure magie! Syrcó heeft echt die ambitie. Ik ga binnenkort met hem lunchen om het daarover te hebben. Zo ga ik het doen. Ik voel me op dit moment zeer gelukkig. Ben helemaal klaar met dat emotionele gedoe. Hoe bedoel je, dus ik ga niet stoppen? Ik heb nooit gezegd dat *ik* ging stoppen!



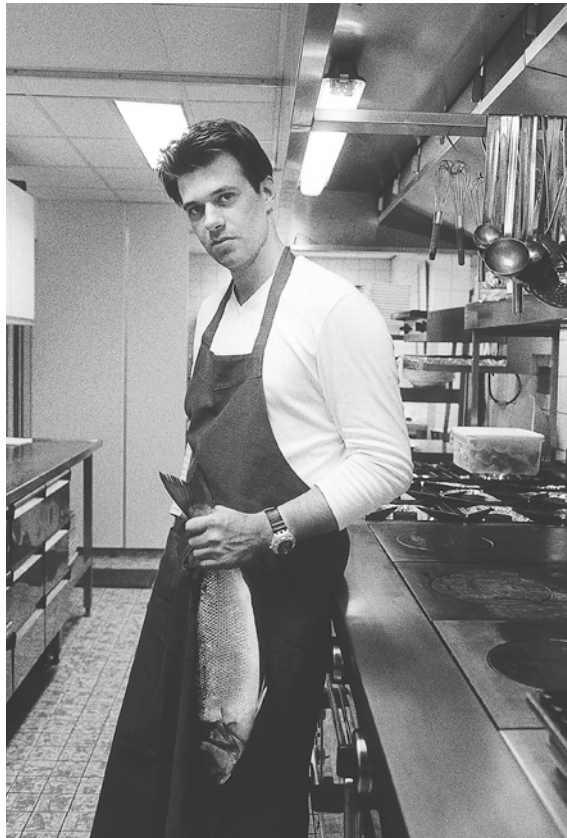
Het middelpunt van dit dessert is de voor *Oud Sluis* gecreëerde *visual* van *Studio Job* waarin alle aspecten van de boerderij terugkomen: van emmer tot hooivork en van hoefijzer tot varken (fig. 2). Dit onderdeel wordt gemaakt door een siliconen mal te vullen met een zachte *crèmeux* van framboos met een *touch* van vanille. Dat is misschien wel het moeilijkste aspect van dit dessert: een *crèmeux* moet zacht in je mond zijn, maar hij moet in dit geval ook goed gegeleerd zijn zodat alle details van de boerderij-visual zichtbaar blijven. Zoals zo vaak in de patisserie, is het die nul komma zoveel gram die hierbij het verschil maakt. En ja, dat betekent dat je het soms tientallen keren moet uitproberen voordat het klopt.

Onder de *crèmeux* ligt een spiegel van frambozengelei die net iets harder van structuur is (fig. 1). En daaronder ligt een mascarponecrème die ik maak door gepureerde frambozen door mascarpone heen te spatelen. Eromheen komt havermelk met een klein beetje xantana, waar ik heel licht wat pistacheolie uit de Piëmont en wat citroenschil door heb geroerd; daardoor krijg je een gemarbreerd effect. Ik vind dat visueel sterk: dat megawitte van die havermelk met de groene spikkels van de pistacheolie.

Om de *visual* van de boerderij heen komen verschillende structuren van framboos (fig. 3). Ook dat is lastig: als je werkt met meerdere texturen, moet alles kloppen; er moet verschil zijn, maar dat verschil mag ook weer niet te groot zijn. De chipjes van framboos maak ik door een *coulis* van framboos met suikerstroop in de oven hard te laten worden, uit te steken en te bestrooien met havervlokken. Je proeft het friszoete van de framboos en het *crispy* van de haver – lekker. Ook maak ik een *crumble* van zanddeeg waar ik geroosterde, fijngehakte pistachepitjes, gevriesdroogde frambozenstukjes, yoghurtpoeder en frambozenpoeder aan toevoeg. En je ziet kleine macarons, gevuld met de smaken waar het gerecht om draait: havermelk en framboos (fig. 3). Ook maken we een *biscuit dacquoise*. Dat is een biscuit op basis van eiwit, suiker en amandelpoeder – er komt geen bloem aan te pas – waar wij nog havervlokken aan toevoegen en daarna dun uitsmeren op een siliconenmat. We bestrooien het licht met poedersuiker en bakken het op 185 graden – kort en krachtig – zodat de bovenlaag gaat karameliseren, maar het daaronder nog mooi zacht en smeuïg is. Dat steken we rond uit en plaatsen we als extra textuur tussen de andere elementen in.

“ZOALS ZO VAAK IN DE PATISSERIE, IS HET DIE NUL

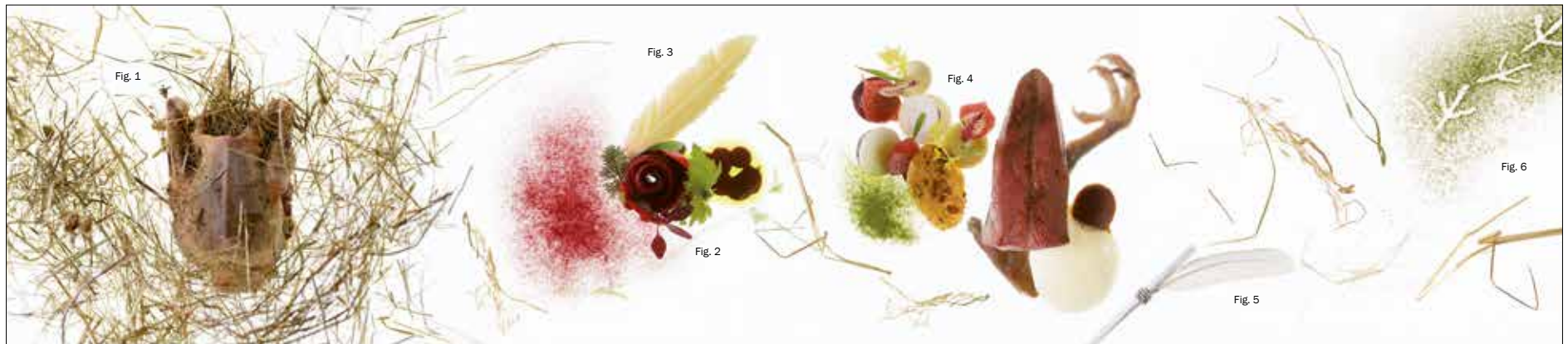
KOMMA ZOVEEL GRAM DIE HIER HET VERSCHIL MAAKT.”



1999



2013



Op het bord komt de duivenborst, opengeklapt. Ook het pootje serveren we (fig. 4). Het pootje wilde ik zo bruut mogelijk presenteren en daarom is het nog helemaal in tact met de klauw er nog aan. Erbij wordt de duivenjus en een tweede jus, gemaakt van truffel, hooimelk, tonkabonen en limoen, geserveerd. Het hart van de duif gebruiken we ook. We laten het pekelen in gezouten water en daarna garen we het met peper, zout, wat bouillon en boter in de *Roner* op vierenzestig graden. Vervolgens snijden we het hart doormidden en laten het drogen in de *Easy Dry*. Als het helemaal droog is, malen we het fijn en mengen we het met *fleur de sel*; op het allerlaatste moment wordt het duifje afgezouten met zijn eigen hart. Aan tafel wordt er voor een feestelijk effect zwarte truffel overheen geschaafd.

Alle details hebben met mijn vertrek te maken. Als ik denk aan afscheid, denk ik ook aan bloemen. Daarom komt er een roos bij, gemaakt van rode biet (fig. 2). Die biet marinieren we en stomen we vacuüm af. Blaadje voor blaadje wordt de roos vervolgens in elkaar gezet. Elk roosje bestaat uit twaalf tot veertien blaadjes – een hels karwei, maar ik wilde het per se: ik vond het een mooi poëtisch element op het bord. De vinaigrette die erbij wordt geserveerd, is op smaak gebracht met merlotazijn. Rond de roos liggen allemaal jonge kruiden en takjes, als symbool van een nieuw begin.

De biet komt ook in andere structuren terug, bijvoorbeeld in chips die de vorm hebben van de bladeren van een rozenstruik. Daarvoor heb ik speciaal een mal laten maken. In die mal smeren we een emulsie van gekookte biet met rijstmeel, en die bakken we op negentig graden in de oven af tot krokante chips. Daarnaast komen er kleine puntjes gel van rode biet, rondjes van gelei van rode biet en poeder van gevriesdroogde biet op het bord (fig. 4). Verder maken we een mooie emulsie van biet met een klein beetje vanille, druivenpitolie en olijfolie smeug. Op het koekje dat je ziet, liggen de graantjes die duiven graag eten.

En dan zijn er nog de veertjes... Het veertje links is eetbaar en wordt gemaakt van knolletjes (fig. 3). Het is een kleine ode aan twee van mijn grote inspiratiebronnen: de modeontwerpers Martin Margiela en Ann Demeulemeester. Dat zijn mensen die met hun stijl en eigenzinnigheid iets teweegbrengen – althans, bij mij. En ze werken allebei geregeld met veertjes, vandaar. Het veertje rechts is echt (fig. 5). Er zit een duivenringetje omheen met een opgerold briefje, waar een kleine persoonlijke boodschap voor mijn gasten op staat. Wat erop staat? Dat het tijd is om de volgende stap te nemen in mijn culinaire loopbaan. Dat ik daarom uitvlieg, een nieuwe toekomst tegemoet, op zoek naar nieuwe smaken, nieuwe creaties en nieuwe uitdagingen.

“DIT GERECHT WAS MIJN MANIER OM TE ZEGGEN:

LIEVE MENSEN, DIT WAS HET.”

08|11|'13
10:15

Sergio praat met een kok die hij gisterenavond tijdens het service de deur heeft gewezen.

PEPTALK

Luister kerel. Ik heb je gisteren een schop onder je reet gegeven. Het is niet leuk om steeds op je kloten te krijgen, dat snap ik. Niet voor jou, maar ook niet voor mij. Maar je snapt toch zelf ook wel dat het zo niet verder kan? Je houding... alles. Het gaat niet goed zo. Ik heb het niet over hard werken, want dat doe je. Maar je moet *secur* werken. Elk bord moet je onder de loep nemen, van tevoren exact weten wat er moet gebeuren. Zorgen dat alle *mise en place* in orde is – altijd. Je moet een voorbeeld zijn voor de mensen die onder je werken. Je moet alles controleren, alles bijhouden en vooral: beter organiseren. Als je de organisatie beheerst, ga je er fluitend doorheen. Dat is zestig procent van het succes. Ik wist vroeger alles uit mijn hoofd: ik wist precies wat waar stond, hoeveel er van alles was, wanneer we iets nodig zouden hebben... Jij bent niet *secur* genoeg. Je hebt het van nature niet in je. Dat hoeft geen probleem te zijn, maar dan moet je er wel keihard aan werken... Als je niet traint, krijg je het niet voor elkaar. Ik bedoel: het gaat niet zonder slag of stoot, hè. Ik wil je niet naar buiten kicken kerel, daar gaat het niet om. Dat je nu zou stoppen: dat slaat nergens op. Maar je moet wel even in de luwte gaan zitten. Daarom stel ik voor dat je een paar dagen in de testkeuken gaat werken, zodat je goed kunt nadenken. Dan praten we zondag verder. Want het is natuurlijk wel de bedoeling dat je een betere chef gaat worden. En dat je gaat bedenken hoe je dat voor elkaar kunt krijgen. Ik zou graag zien dat ik je niet steeds op je kloten hoeft te geven. Dat doe ik ook niet zomaar natuurlijk. Ik ben geen klootzak, hè. Maar het moet wel goed zijn, kerel. Zo. En nu gas geven, hè!

Sergio komt het kantoor binnen. Het eerste wat hij ziet, is een lege kop koffie die in een verder opgeruimd kantoor staat.

VUILNIS

Wat een toringbende is het hier! Ik kan daar dus niet tegen, hè. Alles moet bij mij schoon en opgeruimd zijn. Thuis heb ik dat ook. Als Ellemieke met de kinderen in de keuken bezig is geweest, ga ik het eerst helemaal schoonmaken. Elk knopje van de oven moet schoon, ook als ik midden in de nacht thuiskom en helemaal gesloopt ben. Alles moet strak zijn, geordend, anders krijg ik niets gedaan – dat is dwangmatig. Een kok met vlekken op zijn buis moet onmiddellijk een schone aantrekken hier. We zijn toch geen vuilnisophaaldienst? En ik kots er ook van als er iets verkeerd op het bord ligt. Als ik bij *Pure C* binnenkom en ik zie een streep op de muur zitten of een vlekje op een stoel ... Dat haat ik. Ik kan er ook niet tegen als ik in een restaurant zit en zie dat het net niet meer *up to date* is... dan heb je toch geen hart voor je zaak? Bij *Hôtel Costes* in Parijs, daar snappen ze het. De laatste keer dat ik daar was, stond iemand de bloembakken met een kwastje bij te tippen. De eigenaar zelf stond er naast en wees hem precies waar er nog verf ontbrak – en zo hoort het. Dat zijn de puntjes op de i zetten. Daar krijg ik kippenvel van.

08|11|'13
11:30

07/12/'12
18:15

In het nog lege restaurant. Sergio eet een broodje kaas waarover hij – als altijd – een enorme hoeveelheid Sriracha-saus doet.

KUTMOSSLEN

Toen ik een maand of zeven bij Spijkers stond, werd mijn pa ziek. Hij had last van zijn gewrichten door het jarenlange gesjouw met die enorme pannen vol mosselen. Dan ga je blind terug. Je helpt je ouders, daar is geen twijfel over mogelijk: familie is alles voor mij. De overgang was groot: het ene moment zag je *poussin aux truffes* voorbijkomen bij *De Swaen*, het volgende moment sta je weer in dat mosseltempo. *Oud Sluis* zat twee keer per dag ramvol; die mosselen denderden als een sneltrein door die tent heen. Ik bedoel: mijn pa kon koken hoor, hij maakte ook coquilles en tarbot, maar uiteindelijk kwam iedereen voor die mosselen. Ik vond dat verschrikkelijk. Ik wilde iets doen met wat ik bij Spijkers geleerd had: een mooi voorgerecht maken, een mooi dessertje. Maar in zo'n zaak sta je gewoon voor lul met je kunstig gemaakte slaatje. Er waren misschien twee tafeltjes die mijn dingetjes wilden proeven. Dat was zo frustrerend! Ik sprong een gat in de lucht als het mosselseizoen voorbij was. Dan had ik twee maanden om te trainen, mezelf beter te maken. Maar voor ik het wist, las ik in de krant dat het seizoen weer begon. Dan draaide mijn maag zich om. Kut jongen, dan begon het weer, kon ik weer zo veel maanden gefrustreerd rondlopen.

Mijn moeder zag dat. Ze zag ook dat ik iets in me had. Op een gegeven moment hakte ze de knoop door en besloot ze dat we met mijn keuken verdergingen. Zij had de ballen om een punt achter die mosselen te zetten. Maar dat was wel waar de mensen voor bleven bellen. Als ik zei dat er geen mosselen waren, kwamen ze niet. We gingen van een paar honderd man per dag naar vier couverts. Er waren avonden dat het boek met de reserveringen leeg was, dat ik voor het raam stond te wachten tot er een auto de parking op zou rijden, maar er niemand kwam. Nou, dan schaam je je kapot tegenover je ouders hoor! Ik heb momenten gehad dat ik zo aan mezelf twijfelde, dat ik de tent dicht wilde gooien. Maar dan had ik me helemaal een *loser* gevoeld. Er was maar één optie: blijven vechten, in jezelf blijven geloven.

Mijn ouders zijn altijd blijven helpen. Het bleef een familieverhaal en dat is het nog steeds. Mijn moeder deed de bloemetjes nog toen ik drie sterren had en mijn jongere broer Michel is gastheer en doet de boekhouding... De definitieve overname van *Oud Sluis* ging ook heel geleidelijk. Ik zag daar tegenop, dacht altijd: dat kan ik helemaal niet, die verantwoordelijkheid, die druk. Ik heb ook nooit een partner gehad die in het restaurant meehielp, hè, ik heb het altijd alleen gedaan. Dat is superzwaar geweest. Maar hoe zwaar het ook was en hoe vaak ik ook heb staan janken, alles was altijd beter dan die kutmosselen.