

Wie krijgt, van publiek en pers, meer speelruimte; de topkok – tevens medialieveling – die in zijn eigen zaak naam en faam verworven heeft, of de voortreffelijke chef de cuisine die ‘ergens’ de naam hoog houdt van een gerenommeerd restaurant? Ongetwijfeld de eerste: de patron-cuisinier (ondernemer) met een gehypt imago. En dat zit Jeroen Robberegt niet helemaal lekker. Reden genoeg om ditmaal de schijnwerpers op hém te richten.

Grand Hotel Karel V

CONSERVATIEF OP ZIJN MOOIST

Dat is gauw gezegd, maar het valt waarachtig niet mee. ‘Schnell fertig ist die Jugend mit dem Wort,’ schreef Schiller ooit, en in het licht van de historie zijn wij allemaal jonkies. Hoe kunnen we voorbijgaan aan een monument van keizerlijke proporties? Grand Hotel Karel V is nu eenmaal een zich ‘voordringend’ bedrijf; dat wat herinnert aan het Heilige Duitse/Roomse Rijk, de Ridderlijke Duitse Orde en Napoleon dringt zich op...

Stel dat de gerechten van Jonnie Boer in zo’n keizerlijke ambiance gepresenteerd zouden worden; zou hij zich dan niet veel meer aan de culinaire hofetiquette moeten houden? In december 2006 noemde Robert Kranenborg (in dit magazine)

Grand Hotel Karel V een museum; hij was van mening dat Jerry Bastiaan (de voorganger van Robberegt) beter tot zijn recht zou komen in een ‘moderne, dynamische omgeving waar hij zich volledig kan wijden aan creativiteit en nieuwe ontwikkelingen’. Jerry werkt inmiddels in Dubai; Jeroen Robberegt (destijds souschef) heeft de Michelinster voor Karel V weten te behouden. Maar hoe ver mag hij gaan?

Typetjes

Robberegt heeft de nodige kleurrijke, dan wel strenge leermeesters gehad; van Giovanni Matarazzi (Villa Rozenrust), Cees Helder (drie sterren, Parkheuvel) en Edwin Katz (Vermeer) tot enfant terrible Jan de Wit (De Nederlanden). ‘Ik

heb er bewust voor gekozen om in alle delen van Nederland ervaring op te doen,’ aldus Robberegt, ‘en tevens om te werken onder zogenaamde “typetjes”. Of ik het net zoals hen wil doen, is een tweede. Bij Helder moest het vet er aan (“Vet is lekker en... het heeft gewicht”); bij Katz moest het er juist helemaal af; bij De Wit moest het er aan, vijf minuten later er af en dan toch weer er aan...’

Cees Helder kookte nimmer buiten de kaart om, en dat is bij Robberegt niet anders. ‘Ik wil niet experimenteren met de gasten als proefkonijnen,’ zegt hij. ‘Bovendien heb ik 22 personen in de keuken aan het werk; op het traject van idee tot uitvoering mogen geen communicatiestoornissen ontstaan. In een kleine zaak is zoiets wel te managen.’

Omwille van de communicatie heeft Robberegt zijn keuken iets anders georganiseerd en ingedeeld dan wat gangbaar is: de groentepartij en de vis&vleespartij zijn bij elkaar gevoegd. Aan die partij staan twee personen die zowel het één als het ander doen. Robberegt: ‘Allebei hebben ze dan direct zicht op hoe lang een bereiding nog gaat duren. Dus niet vanuit de verte: “Nog twee minuten, chef!” Bovendien zien de leerlingen – die meestal de groenten moeten doen – nu ook de vleeskant. Dankzij de extra ervaring die een leerling aan de gecombineerde partij opdoet, kan hij sneller zelfstandig aan de gang. Daardoor krijgt een chef de partij meer ruimte om zijn eigen ideetjes uit te proberen.’

Trouwens, over typetjes gesproken... Robberegts souschef Janco Robben heeft in Londen gewerkt voor de beruchte Gordon Ramsay.

