

Biografie

“Als SVH Gezel Meesterkok ben je met meer dingen bezig dan alleen koken”



Hoewel Christophe inmiddels de titel SVH Gezel Meesterkok op zak heeft, rolde hij niet via de keuken het horecavak in. Het was juist de zwarte brigade waar het voor hem allemaal begon. “Als gastheer in een klein restaurant kwam ik voor het eerst in contact met de horeca. Vervolgens ben ik de Hotelschool gaan volgen aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Daar kwam ik in aanraking met koken en raakte ik meer geïnteresseerd in het koksvak. Ik ben toen begonnen met de koksopleiding, waar ik technieken leerde en kennis op deed. Hierna ben ik doorgegroeid naar de Sterklas.”

Ervaring deed hij onder andere op bij restaurant Eindeloos, een begrip in het noorden waar biologisch, duurzaam en het seizoen de uitgangspunten vormen bij de inkoop. “Ik ben hier als leerling binnengekomen en doorgegroeid naar chef de partie. Bij restaurant Eindeloos werkten ze met lokale leveranciers. In de keuken kwamen regelmatig hele beesten binnen van slaggers uit de regio. Hierdoor heb ik leren uitbenen, van geitenbokken tot aan reeën! Ook groente werd hier biologisch geteeld door de boeren uit Leeuwarden.”

Na drie jaar te hebben gewerkt bij restaurant Eindeloos, vervolgde Christophe zijn weg bij Taiko restaurant in het Conservatorium hotel. Hier ging hij aan de slag als chef de partie en maakte kennis met de modern Aziatische keuken. De klik met Azië bleek al snel een bron van inspiratie te zijn voor deze jonge SVH Gezel Meesterkok. “In de toekomst wil ik graag ervaring gaan opdoen in het buitenland. Terug naar mijn roost, die in Azië liggen. Hier wil ik meer kennis opdoen van niet alleen de Aziatische keuken, maar ook van de cultuur en de rijke historie.”

Na het succesvol afronden van de Sterklas behaalde Christophe de titel SVH Gezel Meesterkok. Of hij ooit op zal gaan voor de uiteindelijke Meestertitel weet hij nog niet, maar zijn huidige titel is in ieder geval iets waar hij trots op is. “De titel SVH Gezel Meesterkok is een uitzonderlijke onderscheiding. Het geeft aan dat je als kok niet alleen bezig bent met koken, maar eveneens kennis hebt over ingrediënten en wijnen. Ook het overdragen van deze kennis is hierbij belangrijk.”