

Biografie

“Na mijn eerste ervaring in een professionele keuken was ik direct verkocht!”



Een sprong terug in de tijd naar december 2014. Jamie Oliver's *Fifteen Amsterdam* opent zijn deuren. Een concept waarbij 15 werkloze jongeren de kans krijgen om zich te ontwikkelen tot gekwalificeerde koks, met behulp van een jaar lang gratis opleiding en training. Het traject wordt op beeld vastgelegd in het programma *Jamies Kitchen Amsterdam* en de toen nog 13-jarige Jeroen zit aan de buis gekluisterd. Voor zijn 14<sup>e</sup> verjaardag gaat hij uiteten bij het restaurant waar hij al vele malen vol bewondering naar heeft gekeken op tv. Jeroen zit destijds op de middelbare school en is op zoek naar een bedrijf waar hij zijn snuffelstage kan lopen. In de auto op weg naar het restaurant stelt zijn moeder daarom voor om aan de chef-kok te vragen of hij zijn stage zou kunnen lopen bij restaurant Fifteen. Zo gezegd, zo gedaan. “Na het diner mocht ik een kijkje in de keuken nemen en werd ik voorgesteld aan Bastiaan Doesburg. Hij heeft toen voor mij geregeld dat ik stage kon lopen bij Fifteen. Deze stage was mijn eerste ervaring in een professionele keuken en ik was direct verkocht!”

Na de middelbare school besloot Jeroen een horecaopleiding te gaan volgen en deed hij ervaring op bij verschillende zaken. Zo werkte hij bij restaurant de Nonnerie in Maarssen (huidig: café-restaurant De Eendracht), café-restaurant De Kloosterhoeve in Harmelen en Brasserie Bresson in Utrecht (huidig: The Colour Kitchen). Ook werkte hij bij sterrenzaken als Grand hotel Karel V\* in Utrecht en restaurant Kasteel Heemstede\* in Houten.

Na het behalen van zijn diploma tot Zelfstandig werkend kok ging Jeroen aan de slag bij Vineyard Partycatering, om geld te sparen voor zijn wereldreis. Na vervolgens een jaar te hebben gereisd door Australië, Aruba en Spanje, zette Jeroen weer voet op Hollandse bodem en ging opnieuw aan de slag bij Grand Hotel Karel V\* in Utrecht. Het was in deze periode dat hij besloot om deel te gaan nemen aan de Sterklas, een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkok en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Deze opleiding koos Jeroen heel gericht. "Ik wilde graag mijn vakkennis over de patissierewereld verbreden en zocht daarom een opleiding die hierop aansloot. Bij de Sterklas was het tweede jaar volledig gericht op patisserie en daarom was dit voor mij de beste keuze."

In zijn eerste jaar bij de Sterklas bleef Jeroen in de leer bij Karel V\* en tijdens zijn tweede jaar deed hij ervaring op bij restaurant Bord'Eau\* in Amsterdam. Ook na het succesvol afronden van de Sterklas en het behalen van de titel SVH Gezel Meesterkok, bleef Jeroen werkzaam in de hoofdstad. Hij is nu chef de partie in de keuken van SVH Meesterkok Sidney Schutte bij restaurant Spectrum\*\* in het Waldorf Astoria Amsterdam en heeft een ambitieuze blik op de toekomst. "Ik hoop ooit mijn eigen keuken te kunnen leiden als chef-kok en samen met mijn team een Michelinster te behalen. Wat betreft de titel SVH Meesterkok denk ik dat deze Meestertitel voor mensen is die al jaren meedraaien in de absolute top. Mocht ik ooit ook op dit punt komen in mijn carrière, dan ga ik ervoor."