

SMAAK, UITSTRALING *en beleving*

Eten is voor mij niet zomaar brandstof, het is een manier van leven. Als echte bourgondiër houd ik van smaak, uitstraling, beleving en van het samenzijn rond een goedgevulde tafel. Culinair genieten is voor mij niet per se verbonden aan exclusieve restaurants; dat kan net zo goed in een kleine eetgelegenheid of bij een bistro om de hoek. Het gaat om de passie en het vakmanschap waarmee de producten worden bereid én om de kwaliteit van de ingrediënten.

Een belangrijk deel van wat ik zo leuk vind aan mijn vak, is de zoektocht naar kwaliteitsgrondstoffen. Heerlijk om verschillende soorten van een ingrediënt te proeven en daaruit de beste soort te kiezen. Dat doe ik al jaren samen met Luc Deltour, die vanuit zijn bedrijf Delgiro ingrediënten van topkwaliteit levert aan een exclusieve groep afnemers. Hij is een bron van inspiratie en ik word altijd enthousiast van zijn tomeloze energie.

In mijn bedrijf gebruiken we graag lokale grondstoffen, zoals melk, slagroom en eieren. Maar sommige producten zijn nu eenmaal niet dicht bij huis verkrijgbaar, zoals chocolade. Samen met een aantal vakgenoten koop ik een eigen, duurzaam bereide 'blend' in, die door Delgiro wordt geïmporteerd via het Colombiaanse familiebedrijf CasaLuker. Vorig jaar mocht ik daar met een aantal chocolatiers – vakidioten zoals ikzelf – een kijkje nemen op en rondom de plantages. Ik vond het een heel bijzondere ervaring om het hele proces te zien: van het planten van een cacaoboompje (zo leuk, ik heb nu zelfs een eigen cacaoboompje in Colombia) tot chocolade als product. Verder gebruiken we onder meer vanille uit Madagaskar, pistachenoten uit Bronte,

hazelnoten uit Piemonte, amandelen uit Avola en gekonfijte sinaasappelschillen van Corsica. De kwaliteit van deze ingrediënten maakt écht verschil in onze producten. Iedereen binnen de horeca kan zich hiermee onderscheiden.

Wat goed is, blijft goed. Daarom houd ik zo van klassiekers. Natuurlijk mogen die best met de tijd meegaan door ze een twist te geven of ze eigentijds te presenteren, maar het fundament moet daarbij wel overeind blijven, vind ik. Wat mij heel erg aanspreekt is de factor beleving. Steeds meer horecabedrijven nemen hun gasten mee in het verhaal achter een gerecht. Je ziet vaker open keukens, waardoor je de bereiding van de maaltijden kunt volgen en de aroma's je tegemoetkomen nog voordat je bord op tafel staat. Die zintuiglijke reis, waarbij geur, smaak, geluid en sfeer samenkomen, daar kan ik echt van genieten. Shared dining past daar ook goed bij: schalen op tafel, samen delen, proeven, praten, lachen.

De balans tussen kwaliteit, echtheid en beleving probeer ik ook neer te zetten in mijn zaak in Oisterwijk. Je kunt gemakkelijk de winkel binnenlopen om iets lekkers te kopen, maar wat helemaal leuk is, is om de winkel te bezoeken via onze 45 meter lange gang met glazen wand. Dan zie je onze chocolatiers, patissiers en bakers in volle concentratie en met passie voor ons ambacht aan het werk. Lekker is geen toeval. Uit een paar eenvoudige ingrediënten ontstaan de meest bijzondere creaties. Het is de optelsom van techniek, textuur, smaak, presentatie en innovatie.



Robèrt van Beckhoven

Meester Patissier, Meester Boulanger
en SVH Meesterijsbereider

@BJUROBERT

'Ik heb nu zelfs een eigen cacaoboompje in Colombia.'