

Het

Sterrenrestaurant

in beeld

Jaargang: 2010



"Het Sterrenrestaurant in beeld is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

Van Spronsen & Partners
horeca - advies

Even voorstellen...

Van Spronsen & Partners horeca-advies

Van Spronsen & Partners horeca-advies is onderdeel van de Van Spronsen & Partners groep. Hiertoe behoren tevens de volgende onafhankelijke bedrijven: personeel en salarissystemen, administratieve dienst-verlening en trainingen. Onder het motto “Anders denken, anders doen” zijn wij al 23 jaar actief binnen de horeca- en leisuremarkt en stellen wij de opdrachtgever en zijn doel centraal.

Werkzaamheden van horeca-advies bestaan voornamelijk uit het uitvoeren van haalbaarheids-onderzoeken, bedrijfsdoorlichtingen, en rendements-verbeteringen, het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten, het opstellen van marketing en communicatieplannen en het geven van managementondersteuning.

Het brancheonderzoek ‘Het Sterrenrestaurant in Beeld’ is één van de onderzoeken die wij gratis op onze website www.spronsen.com publiceren. Kijk voor meer publicaties op www.spronsen.com/Brancheinfo.html

Publicatiedatum: 28 december 2010

De sterrenrestaurants

En hun gidsen.....

Al vanaf het verlaten van de Hotelschool, reizen wij naar het zuiden met in de auto een aantal gidsen. Voor mijn favoriete vakantieland Frankrijk altijd met de Michelingids en de GaultMillau. We zoeken een restaurant op in de Michelingids en lezen daarna in de GaultMillau het verhaal over het bedrijf. De combinatie zorgt ervoor dat we bijna nooit teleurgesteld worden. In Nederland gebruiken we hiervoor graag de combinatie Michelingids met Grootpraak. En aangezien wij al ruim 30 jaar van de Hotelschool af zijn.... Hebben we een hoop ervaring opgedaan in het eten bij de sterrenrestaurants.

In de loop van de jaren heb ik veel bewondering gekregen voor de chefs die met hun teams hun culinaire handtekening zetten onder hun gerechten. En natuurlijk ook voor de vaktechnisch goede en vaak vriendelijke bediening. Een goed samenspel tussen keuken en bediening kan een feestje creëren voor hun gasten. Vakantie herinneringen zijn regelmatig verbonden aan gerechten. Met veel plezier en respect voor alle topchefs hebben wij dit boekje samengesteld.

Marjolein van Spronsen

Inhoudsopgave

3

Ontwikkelingen

5

Buitenland

6

San Pellegrino Top 50

7

Gidsen: Michelin

8

Andere gidsen

9

Over de chefs

10

Consument

11

Interview Soenil Bahadoer

12

Trends & Ontwikkelingen

14

Toekomstvisie

Ontwikkelingen

Michelinsterren explosief gegroeid

Tussen 2002 en 2011 is het aantal restaurants met één of meer Michelin sterren explosief gestegen. Telde Nederland in 2002 nog 62 restaurants met één of meer sterren, de rode gids van 2011 telde er 98, een toename van 58%. Hiermee wordt meteen duidelijk dat het culinaire niveau van de Nederlandse restaurants zich sterk heeft ontwikkeld. Nog 5 sterren erbij dan zijn we net zo culinair onderlegd als onze zuiderburen en kunnen we de reputatie van aardappeleters definitief achter ons laten.

Er is een kleine dip te constateren van het aanbod in 2008. Dat jaar daalde het aantal sterrenrestaurants van 81 naar 76. Procentueel is de stijging tussen 2002 en 2007 groter geweest dan tussen 2008 en 2011.

Aanbod 1-sterrenrestaurants

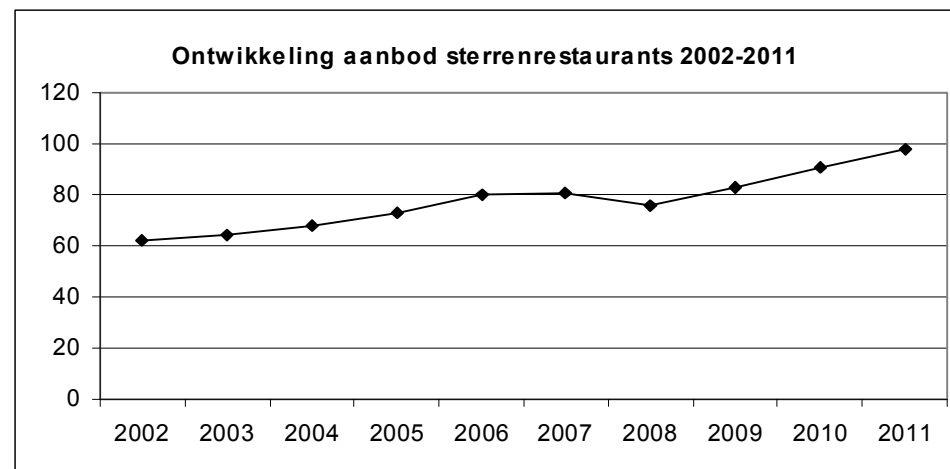
Het aanbod van restaurants met één ster is de afgelopen 10 jaar gestegen met 53,7%. Met name in de provincies Noord-Holland (8), Zuid-Holland (7), Utrecht (6) en Gelderland en Noord-Brabant (ieder een stijging van 4), was de stijging groot.

Aanbod 2-sterrenrestaurants stijgt met ruim 85%

Het aantal restaurants met twee sterren is in tien jaar gestegen van 7 naar 13, een flinke stijging van 85,7%. Het aantal in Limburg steeg met 3 restaurants, Zuid-Holland en Noord-Holland met ieder 2 restaurants.

Aanbod 3-sterrenrestaurants

Nederland beschikt sinds 1957 over haar eerste sterrenrestaurants, acht restaurants ontvingen in dat jaar één Michelinster. De 'culinaire top' werd in 2002 behaald, restaurant Parkheuvel Rotterdam met Patron Cuisinier Cees Helder behaalde toen haar 3^{de} Michelinster. Twee jaar later, in 2004 volgde de Librije in Zwolle. Momenteel telt Nederland twee 3-sterrenrestaurants Librije en Oud Sluis in Zeeland, restaurant Parkheuvel verloor haar derde ster in 2007 met het vertrek van chef-kok Cees Helder. Er zijn wereldwijd slecht 85 drie-sterrenrestaurants.



Bron: Bedrijfschap Horeca & Catering

Ontwikkeling per provincie over de afgelopen 10 jaar

	Aantal 2011*	Aantal 2002*	ontwikkeling
Zeeland	3/1/1= 5	2/2/0= 4	25,0%
Noord-Holland	16/4/0= 20	10/2/0= 12	66,6%
Noord-Brabant	12/1/0= 13	8/0/0= 8	62,5%
Overijssel	4/1/1= 6	4/2/0= 6	0,0%
Groningen	3/0/0= 3	2/0/0= 2	50,0%
Gelderland	9/1/0= 10	5/0/0= 5	100,0%
Zuid-Holland	13/2/0= 15	6/0/1= 7	114,3%
Drenthe	2/0/0= 2	1/0/0= 1	100,0%
Utrecht	9/0/0= 9	3/1/0= 4	125,0%
Friesland	2/0/0= 2	3/0/0= 3	-33,3%
Flevoland	1/0/0= 1	0/0/0= 0	100,0%
Limburg	9/3/0= 12	10/0/0= 10	20,0%
Nederland	83/13/2=98	54/7/1= 62	58,0%

* 1/2/3 Michelinsterren

Bron: Van Spronsen & Partners horeca-advies

Ontwikkelingen

Dichtheid, Zuid Nederlandse gast meer keuze

De dichtheid is het aantal sterrenrestaurants per 100.000 inwoners. Hierbij is geen onderscheid gemaakt in het aantal sterren per restaurant. De gemiddelde dichtheid in Nederland is 0,59 sterrenrestaurants per 100.000 inwoners. Zeeland beschikt over de hoogste dichtheid, met 1,31 sterren-restaurants per 100.000 inwoners. In het zuiden heeft de gast de meeste keuze in sterrestaurants. Per 100.000 inwoners hebben ze in Zeeland, Noord-Brabant en Limburg samen 0,76 restaurant. In de andere delen van ons land ligt dit gemiddeld dicht bij elkaar, het Westen (Noord- en Zuid-Holland) komt op 0,57 restaurant. Het Noorden (Friesland, Groningen en Drenthe) op 0,58 restaurant en in midden Nederland, 0,55 restaurant.

Alhoewel we in veel publicaties hebben kunnen lezen dat er in Amsterdam nog wel plaats is voor wat meer sterren, valt dit nationaal en internationaal gezien wel mee. Dit komt mede doordat Michelin praat over groot Amsterdam, Rotterdam en Den Haag, waardoor sterrenrestaurants in plaatsen als Ouderkerk aan de Amstel, Rijswijk en Schipluiden respectievelijk daar onder vallen.

Steden	*	**	***	Totaal
Amsterdam	6	2		8
Den Haag	5			5
Rotterdam	3	2		5

bron: Van Spronsen & Partners horeca-advies

Bib Gourmand

Naast de Michelinsterren kunnen restaurants ook de Bib Gourmand onderscheiding verdienen, met Bibendum (het Michelinmanneltje) als vermelding. Dit geeft aan dat het restaurant een voordelige en goede maaltijd serveert. Restaurants kunnen geen Bib Gourmand en ster tegelijk hebben. In 2011 hebben we 97 restaurants met een Bib Gourmand in Nederland, dit zijn er weer 4 meer dan in 2010.

Dichtheid totale sterrenrestaurant per 100.000 inwoners 2011		
	Aantal	Dichtheid
Zeeland	5	1,31
Noord-Holland	20	0,75
Noord-Brabant	13	0,53
Overijssel	6	0,53
Groningen	3	0,52
Gelderland	10	0,50
Zuid-Holland	15	0,43
Drenthe	2	0,41
Utrecht	9	0,74
Friesland	2	0,31
Flevoland	1	0,26
Limburg	12	1,07
Nederland	98	0,59

* bron: bedrijfsschap Horeca & Catering



Snelle ontwikkeling niet-culinaire landen

Wanneer we over de grens kijken en Nederland vergelijken met andere Europese landen, blijkt dat het aantal sterrenrestaurants per 100.000 inwoners in Nederland hoger ligt dan Italië en Spanje. Opvallend is de hoge dichtheid in Luxemburg. Het groothertogdom telt maar liefst 12 Michelinsterrenrestaurants op ruim 500.000 inwoners. Hiermee komt de dichtheid op 2,59 restaurants per 100.000 inwoners. Ook Zwitserland heeft een relatief hoge dichtheid, met 1,19 Michelinsterrenrestaurant per 100.000 inwoners. Hoewel de aandacht van de culinaire top de laatste jaren zich met name op Spanje vestigde, mag ook Duitsland zeker niet onderschat worden. Inmiddels telt het land méér restaurants met drie Michelinsterren dan Spanje. Vanwege het inwoneraantal is de dichtheid echter nog niet zo opzienbarend, 0,29 restaurants met één of meer Michelinsterren per 100.000 inwoners. Maar ook de Scandinavische landen ontwikkelen zich snel. Michelin beschrijft zelf dat een restaurant met drie sterren 'de reis waard is'. En reizen moet de 3-Michelinsterrenrestaurants gast.

Aantal sterrenrestaurants per stad 2010						
	*	**	***	Totaal	Inwoners	Dichtheid (100.000)
Luxemburg (stad)	9	1	0	10	88.586	11,29
Bern	2	0	0	2	123.466	1,62
Tokyo	144	42	11	197	13.010.279	1,51
Brussel	11	2	0	13	1.080.790	1,20
Kopenhagen	11	1	0	12	1.118.239	1,07
Parijs*	45	15	10	70	10.197.678	0,69
Londen	41	7	2	50	8.278.251	0,60
Hong Kong	32	8	2	42	7.055.071	0,60
Amsterdam*	6	2	0	8	1.364.422	0,59
Helsinki	4	1	0	5	1.036.290	0,48
Stockholm	3	2	0	5	1.252.020	0,40
Rome	8	1	1	10	2.743.796	0,36
Berlijn	11	1	0	12	3.440.441	0,35
New York*	42	10	5	57	18.223.567	0,31
Madrid	7	3	0	10	3.255.944	0,31

* 2011 Bron: Van Spronsen & Partners horeca-advies

Aantal sterrenrestaurants per land 2010						
	*	**	***	Totaal	Inwoners	Dichtheid (100.000)
Luxemburg	12	1	0	13	502.500	2,59
Zwitserland*	75	16	2	93	7.785.800	1,19
België*	87	14	2	103	10.940.000	0,94
Frankrijk*	470	76	25	571	65.447.374	0,87
Nederland*	83	13	2	98	16.515.057	0,59
Italië	229	37	6	272	60.157.214	0,45
Spanje	119	11	7	137	46.661.950	0,29
Duitsland*	205	23	9	237	81.820.000	0,29
Finland	11	1	0	12	5.279.228	0,23
Denemarken	11	1	0	12	5.475.791	0,22
Engeland	78	14	4	96	61.524.872	0,16
Zweden	9	2	0	11	9.267.509	0,12

* 2011 Bron: Van Spronsen & Partners horeca-advies

San Sebastián is Europa's culinaire hart

In 2010 zijn er wereldwijd 85 restaurants met drie Michelinsterren. De topkustenaars - chef-koks hebben zich goed over de wereld verspreid, met een concentratie in Tokyo. De Japanse hoofdstad telde in 2010 de meeste Michelinsterren waaronder elf 3-Michelinsterren! De stad drukt hiermee een stevige stempel op de culinaire wereld. In Europa is het Spaanse San Sebastián het walhalla voor de culi-freak binnen een klein gebied. De dichtheid per 100.000 inwoners van San Sebastián ligt met drie 3-sterrenrestaurants, twee 1-sterrestaurants en één 2-sterrenrestaurant op ruim 3 restaurants.

Een sterrenrestaurant is niet per definitie gevestigd in de hoofdstad van een land. Amsterdam (8% van het aanbod) scoort ongeveer gelijk aan Parijs (11%), Brussel (13%) en Madrid (7%). In Italië en Duitsland bevinden de sterren zich buiten de grote steden, Rome (slechts 4%) en Berlijn (slechts 5%). Daarentegen bevinden de Michelin-sterren in de Scandinavische landen, Luxemburg en Engeland zich grotendeels in en direct in de omgeving van de hoofdsteden. Kopenhagen (100%) Luxemburg (77%), Londen (52%), Stockholm (45%) en Helsinki (42%).

De San Pellegrino top 50

Amerika doet het culinair beter dan Japan in de San Pellegrino top 50

Naast de bekende restaurantgidsen wordt er sinds 2002 ook een lijst uit gebracht met internationale restaurants, de San Pellegrino World's 50 Best Restaurants. Waar de Michelin en de GaultMilliau slechts aangeven op welke niveau de restaurants zich bevinden wordt er in de San Pellegrino een werkelijke rangorde aan de restaurants gegeven.

De San Pellegrino wordt jaarlijks samengesteld door een panel van 837 gerenommeerde chefs, critici, restaurateurs en fijnproevers. Deze 837 personen zijn allen verdeeld over verschillende regio's van de wereld om zoveel mogelijk restaurants te kunnen beoordelen. Elke restaurant op de wereld kan worden opgenomen op de San Pellegrino lijst. Tijdens het samenstellen van de lijst wordt er gelet op de huidige trends en ontwikkeling in de culinaire industrie, restaurants die goed bij blijven scoren hoog op de San Pellegrino.

De 32-jarige chef van Noma, Rene Redzepi stond vorig jaar nog op de derde plaats. De culinaire tempel van chef-kok Ferran Adria, El Bulli is na een periode van vier jaar van de troon gestoten. In de San Pellegrino lijst van 2010 zijn twee Nederlandse restaurants terug te vinden: Oud Sluis (Sergio Herman) en De Librije (Jonnie Boer). Restaurant Oud Sluis stond vorig jaar nog op plaats 29 in de lijst en klimt dus 10 plaatsen naar plaats 19. De Librije stond vorig jaar nog niet op de lijst vermeld en komt dit jaar binnen op plaats 37. Ook op deze lijst doet Nederland het dus goed, we staan hiermee op hetzelfde niveau als Japan. Enigszins vreemd, Japan scoort in de Michelin veel meer sterren!

De San Pellegrino top 50 van 2010 ziet er als volgt uit:

1. Noma (Denemarken)	26. Momofuku Ssam Bar (Verenigde Staten)
2. El Bulli (Spanje)	27. Quay (Australië)
3. The Fat Duck (Engeland)	28. Iggy's (Singapore)
4. El Celler de Van Roca (Spanje)	29. L'Atelier de Joel Robuchon (Frankrijk)
5. Mugaritz (Spanje)	30. Schloss Schauenstein (Zwitserland)
6. Osteria Francescana (Italië)	31. Le Quartier Francais (Zuid-Afrika)
7. Alinea (Verenigde Staten)	32. The French Laundry (Verenigde Staten)
8. Daniel (Verenigde Staten)	33. Martin Berasategui (Spanje)
9. Arzak (Spanje)	34. Aqua (Duitsland)
10. Per Se (Verenigde Staten)	35. Combal.Zero (Italië)
11. Le Chateaubriand (Frankrijk)	36. Dal Pescatore (Italië)
12. La Colombe (Zuid-Afrika)	37. De Librije (Nederland)
13. Pierre Gagnaire (Frankrijk)	38. Tetsuya's (Australië)
14. L'Hotel de Ville - Phille Rochat (Zwitserland)	39. Jaan Par Andre (Singapore)
15. Le Bernardine (Verenigde Staten)	40. Il Canto (Italië)
16. L'Astrance (Frankrijk)	41. Alain Ducasse Au Plaza Athenee (Frankrijk)
17. Hof Van Cleve (België)	42. Oaxen Krog (Zweden)
18. D.O.M. (Brazilië)	43. St. John (Engeland)
19. Oud Sluis (Nederland)	44. La Maison Troigros (Frankrijk)
20. Le Calandre (Italië)	45. wd~50 (Verenigde Staten)
21. Steirerreck (Oostenrijk)	46. Biko (Mexico)
22. Vendome (Duitsland)	47. Die Schwarzwaldstube (Duitsland)
23. Chez Dominique (Finland)	48. Nihonryori RyuGin (Japan)
24. Les Creations de Narisawa (Japan)	49. Hibiscus (Engeland)
25. Mathias Dahlgren (Zweden)	50. Eleven Madison Park (Verenigde Staten)



San Pellegrino top 50		
Amerika	8	16%
Frankrijk	6	12%
Spanje	5	10%
Italië	5	10%
Duitsland	3	6%
Engeland	3	6%
Nederland	2	4%
Japan	2	4%
Zuid Afrika	2	4%
Zwitserland	2	4%
Zweden	2	4%
Australië	2	4%
Singapore	2	4%
Denemarken	1	2%
Finland	1	2%
Belgie	1	2%
Brazilië	1	2%
Mexico	1	2%
Oostenrijk	1	2%
	50	100%

Bron: Van Spronsen & Partners horeca-advies

Bron: www.theworlds50best.com

Alhoewel dit branche boekje gaat over koken op hoogniveau, staat buiten kijf dat dit niveau met name door de Michelinsterren wordt bepaald. Vandaar een stukje historie over deze wereldberoemde gids.

Historie van de Michelingids

De Michelingids werd voor eerst uitgeven in het jaar 1900 door Andre Michelin, de oprichter van het Franse bandenmerk Michelin. Hij bedacht dat het handig zou zijn voor reizigers om te weten waar de benzinstations, garages, slaapaccommodaties en eetgelegenheden zich bevonden in Frankrijk. De eerste gidsen hadden een blauwe kleur en waren gratis verkrijgbaar.

Rond het jaar 1920 was het deel waarin de eetgelegenheden beschreven stonden zo populair dat Michelin er een apart team opzette om de eetgelegenheden op niveau te rangschikken: één, twee of drie sterren. Sinds het jaar 1931 is de cover van de Michelingids rood gekleurd, dit is tevens het jaar waren men voor de gidsen moest gaan betalen.

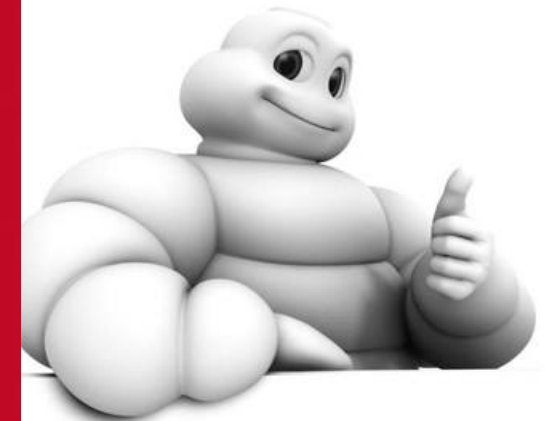
Het imago van de Michelinster liep in 2004 een kleine deuk op toen de oud Michelin-inspecteur Pascal Rémy het boek 'L'Inspecteur se met a Table' schreef. In het boek doet de oud-inspecteur een boekje open over de inspecties zoals die in zijn tijd werden uitgevoerd. Zo beweerde Rémy ondermeer dat Michelin slechts vijf inspecteurs in dienst had om tienduizend restaurants te toetsen. Michelin ontsloeg Rémy, maar weerlegde zijn beweringen niet. Ondanks het boek van Rémy zal de Michelinster altijd worden gezien als de culinaire oscar, een baken van het culinaire prijzencircus. Zo lang de rode Michelingids bestaat hangt er een vorm van geheimzinnigheid rond de inspecteurs die hem samenstellen, en zo wil men het graag houden. In een artikel op www.express.be uit 2008 vertelt Derek Bulmer, dat jaar verantwoordelijk voor de Europese editie, dat hij het volgende van zijn inspecteurs verwacht: 800 restaurantinspecties per jaar, 240 diners per jaar, 130 hotelbezoeken. Ze zijn meer dan dertigduizend kilometer per jaar onderweg om te eten. "Ze zijn er uit alle lagen van de bevolking, van alle leeftijden. Ze rijden niet met Michelinbanden en hebben geen vette buiken." Daarnaast geeft hij in het artikel aan dat er amper vrouwelijke inspecteurs zijn. Wel geeft hij aantallen aan, in heel Europa 75 inspecteurs, 10 in de VS en 5 in Azië.

De full-time inspecteurs van Michelin staan bekend om hun expertise en anonimiteit, ze inspecteren restaurants op uiteenlopende criteria en keren bij tevredenheid een aantal keer terug om het restaurant opnieuw te beoordelen. Prijs: €19,95

Definitie sterren

Het wel of niet ontvangen van een Michelinster hangt af van een aantal factoren. De onderstaande factoren zijn bepalend:

- De kwaliteit van de gebruikte producten, in combinatie met de smaken.
- De algemene kwaliteit van culinaire kooktechnieken en smaakniveau.
- De originaliteit van de gerechten die worden geserveerd.
- De algemene uitstraling van het restaurant.
- De consistentie tussen de verschillende metingen.
- De verhouding tussen prijs en kwaliteit.
- Komt de persoonlijkheid van de chef terug in zijn gerechten?



Andere gidsen

Gault Millau

De GaultMillau wordt gezien als de grootste concurrent van de Michelinijds. De GaultMillau is net als de Michelinijds een van oorsprong Frans magazine. In plaats van sterren deelt de GaultMillau punten uit aan de restaurants die dat verdienen. De inspecteurs van de GaultMillau zetten het gerecht wat wordt geserveerd centraal in de beoordeling. Daarnaast wordt er gekeken naar de totale beleving en uitstraling van het restaurant. De GaultMillau streeft ernaar restaurants meerdere keren te bezoeken voor een objectieve beoordeling. Een plaats in de GaultMillau betekent dat de inspecteurs het restaurant aanbevelen. Het grootse verschil met de Michelinijds is 'het verhaal' dat de GaultMillau schrijft over elk restaurant, als gast heb je hierdoor een beter beeld van wat je kunt verwachten. *Prijs: € 9,95.*

pers
WIJN
Grootspraak

Grootspraak noemt zichzelf de restaurantgids voor wijnliefhebbers. In er dan ook extra aandacht gegeven aan het lekkere glas wijn of een maaltijd. Grootspraak wordt uitgegeven door Perswijn & Evenementen. Zoals veel chefs aangeven zijn de teksten bij Grootspraak overwegend positief en respectvol. In de Grootspraak worden naast verschillende Top 10 restaurants, winnaars bekend gemaakt als: restaurant van het jaar, wijnrestaurant van het jaar, wijnbar van het jaar en champagnerestaurant van het jaar. *Prijs € 12,50.*



In de Lekker worden elk jaar de 500 beste restaurants van Nederland gerecenseerd. Het wordt in tijdschriftvorm uitgegeven. In de Lekker worden restaurants beoordeeld op de kwaliteit van het eten, de wijnkaart, de sfeer, de bediening en de prijs-kwaliteitsverhouding. Bij de editie van 2011 (alweer de 33^{ste} editie) ontstond enige commotie, met name binnen de social media over de noteringen. Wel weer een primeur voor Lekker. *Prijs € 9,95.*

SpecialBite®

De SpecialBite verschijnt elk jaar, in deze gids staan de 501 meest bijzondere restaurants van Nederland. De restaurants in de SpecialBite worden gerecenseerd op basis van bijzonderheid, een combinatie van goed eten, interieur en locatie. De beoordeling wordt tot stand gebracht door zogenaamde spotters, deze spotters zijn eetfanaten. De spotters bezoeken restaurants anoniem en geven na hun bezoek hun oordeel: very special, special of not so special. Naast de jaargids in november verschijnt er in mei van elk jaar een zomergids met daarin de meest bijzondere terrassen van Nederland. *Prijs € 9,95.*

ZAGAT

De Zagat is een restaurantgids die al bijna dertig jaar wordt uitgegeven in de Verenigde Staten. Restaurants in de Zagat worden beoordeeld op basis van ervaringen en meningen van consumenten. Consumenten oordelen vooral over het eten, de sfeer en het interieur van het restaurant. Door deze meningen vervolgens te beoordelen op basis van eerlijkheid, hoopt Zagat een zo objectief en eerlijk mogelijk oordeel te geven over duizenden verschillende restaurants wereldwijd. De grootse steden in Amerika hebben vrijwel allemaal een eigen Zagatgids, restaurants in Europa moeten het voorlopig doen met de gids uit 2009 en de beoordelingen via internet.

Kun je een top chef-kok typeren? Wij denken dat er wel een aantal eigenschappen zijn die deze kunstenaars met elkaar delen. Zo zijn ze allemaal vakidioten, en allemaal op zoek naar perfectie. Alhoewel dit onmogelijk is zoals ook Heston Blumenthal in zijn boek "In search of perfection" aangeeft. Jammer genoeg is perfectie een persoonlijke ervaring. Iedereen die wel eens bij een 3-sterrenchefs heeft gegeten, kan een gerecht noemen wat zij als perfect hebben ervaren. En dat is zeker niet voor iedereen hetzelfde gerecht.

De meeste topchefs zijn **heer en meester** in hun keuken. Daar waar creativiteit voor het ontwikkelen van de gerechten een belangrijke gemene deler is van de topchefs, zijn hun leidinggevende kwaliteiten dit ook. Zijn de gerechten eenmaal gecreëerd dan moeten ze met minutieuze perfectie gepland worden om het perfect aan tafel te kunnen serveren. Discipline, orde en hygiëne zijn dan ook essentieel in de brigade van een restaurant.

Alle chefs geven aan dat het **best verkrijgbare ingrediënt**, de start is van hun gerecht. Ze werken alleen met de allerbeste leveranciers. Steeds meer chefs geven ook leveranciers ruimte op hun kaart. En kijk naar alle kookprogramma's, een topchef op de markt keert de bakken met groenten om, en haalt er de beste ingrediënten tussen uit.

Waar doet de chef zijn inspiratie op? chefs worden geïnspireerd door hun omgeving, chemici, kunstenaars maar ook glasblazers (veel topchefs kunnen perfect suiker blazen) enzovoorts. Maar ook door elkaar. Zoals Paul van der Bunt (2 sterrenchefs in De Leuf, Ubachsberg) zegt, "Je moet je collega's bezoeken om inspiratie op te doen. Ervaar het zoals een gast het ervaart, zowel in positieve als negatieve zin". In zijn boek "Een reis naar de sterren" valt te lezen dat zijn zoektocht naar perfectie hem na het behalen van zijn tweede ster, inspireerde om alle drie-sterrenchefs in Europa te gaan bezoeken. En geïnspireerd door deze chefs zijn ervaring te vertalen in gerechten.

Elke topchef is continu bezig met het op de hoogte blijven van nieuwe **producten, trends en kooktechnieken**. Het is de kunst om deze te gebruiken in zijn ontwikkelingskeuken en op zijn eigen wijze, zodat hij zijn eigen culinaire handtekening onder de gerechten kan zetten. Daarnaast is het essentieel om ook in de **bediening** die mensen te hebben die de passie van de keuken aan tafel kan vertalen.

Chefs over de gidsen

Het zijn natuurlijk kunstenaars en kunstenaars krijgen niet graag kritiek! Ze hebben dan ook wel wat terug te zeggen.

Een quote van Robert Kranenburg over de inspecteurs van Lekker en Special Bite in de NRC: *"Pseudo-controleurs. De bevindingen zijn altijd emotioneel, niet analytisch. Inhoudelijke snijden die meningen totaal geen hout. Toetsen is prima, maar laat wel even weten wat de criteria zijn"*.

Ron Blaauw maakte zich recent ook kwaad op de inspecteurs van Lekker en GaultMillau in Misset Horeca: *"Ze worden te persoonlijk. Wanneer ik lees dat ik in spijkerbroek en op gymshoenen loop en dat ze dat niet leuk vinden, dan snap ik het niet. Dat doe ik al vijftien jaar en nu zou het ineens niet goed zijn? Dat op de man spelen, daar hou ik niet van"*. Daarnaast geeft hij aan dat de noteringen ruiken naar vriendjespolitiek door bijvoorbeeld Niven Kunz buiten de top 100 te houden.

De beoordelingen door de Michelininspecteurs worden door de meeste chefs erg gewaardeerd. In een artikel van De Standaard online reageert hoofdinspecteur Werner Loens op de opmerking dat de wat traditionelere Michelin onder druk van concurrerende restaurantgidsen sneller met jonge verrassingen zou uitpakken (België heeft een aantal zeer jong sterrenchefs). "Maar onze manier van oordelen is nooit veranderd", zegt Werner Loens, die al 24 jaar inspecteur is. "Michelin heeft altijd de nieuwe trends weergegeven. Misschien wat trager dan collega's, maar we hebben nooit een bepaalde stijl bevoordeeld".



Dat de chefs steeds meer in de aandacht komen te staan, is een wisselwerking tussen zeer ambitieuze koks, veel media-aandacht voor koken en een nieuwsgierig culinair publiek. Wie bezoekt een sterrestaurant? Natuurlijk is ook in de top een diversiteit aan gasten. Een aantal opvallende gasten.

De gast die met een gids in de hand, alleen wil eten bij de besten van het land.

Die gezegend is met een dikke portemonnee en alleen maar overal het beste wilt ervaren. Van deze gasten is een algemeen beeld in de horeca. Zoals een oberkelner ooit aangaf, je ziet het vaak al bij binnenkomst. Deze mensen kiezen wijnen op naam en soms zelfs op hetgeen ze kosten. Lijkt ideaal zo'n gast! Dit is echter ook het type gast dat met name komt voor de Michelinster en alle bladen leest. Dus ook snel met zijn mening klaar staat. En deze mening eerder baseert op hetgeen ze hebben gehoord dan op hetgeen ze ervaren.

De zakenman die wil imponeren en fêteren.

Zij hebben met name in de lunch vaak een strak tijdschema waarin de aandacht voor de gerechten ondergeschikt is aan hetgeen er aan tafel moet worden besproken. Deze gasten vertrekken met een goed gevoel als de bediening technisch goed en op tijd heeft gewerkt en op de achtergrond is gebleven. Van de keuken weten ze al dat de kwaliteit prima is.

De "culifreak"

De culifreak komt speciaal om de kookkunsten van de chef te ervaren, om een avond te genieten. Ze hebben er vaak voor gespaard, dat kon ook omdat ze met name bij de 3-sterrenchefs ruim van tevoren moesten boeken. De groep die regelmatig wordt omschreven als "culifreaks" wordt steeds groter. Bij deze groep zien we steeds vaker dat men gastronomische weekendjes weg boekt. Een stedentrip met als hoofddoel een sterrenrestaurant waar men graag een keer wil eten. En reisbureaus spelen hierop in door bijvoorbeeld in de herfst culinaire arrangement aan te bieden naar bijvoorbeeld Piemonte in Noord-Italië om mee te gaan zoeken naar de witte truffel, een truffelmarkt te bezoeken en daarna aan te schuiven bij een truffeldiner. Ook de grote buitenlandse chefs geven aan steeds vaker Nederlandse gasten te ontvangen.



Interview Soenil Bahadoer

Soenil Bahadoer, patron cuisinier van restaurant De Lindehof in Nuenen heeft een boek geschreven over zijn passie, het koken. En wat een gedrevenheid blijkt hieruit! Die gedrevenheid leverde hem in 2004 zijn eerste Michelinster op. Wij vroegen hem of zijn passie hem richting die tweede ster voert?

“Mijn passie is breder dan een tweede of derde ster en heeft als prioriteit mijn gasten gelukkig en bevredigt naar huis terug te laten gaan, elke keer weer. Als dit proces constant is dan komt die tweede ster en uiteindelijk ook de derde ster. Dit is echter gemakkelijker gezegd dan gedaan.”

In de gidsen staat uw keuken omschreven als Frans, maar gezien het feit dat u veel gebruik maakt van mengsels van kruiden en specerijen zou men ook kunnen spreken over fusion cooking. Zelf ziet u uw keuken het liefst omschreven als Soenils keuken, “een keuken die niet te vergelijken is met welke andere keukens dan ook”. Kunt u dit voor ons omschrijven in steekwoorden?

“In feite is deze keuken geen fusion, het is de internationale keuken. Internationale invloeden doseren wij heel beheerst. Fusion keukens daar zijn er over de hele wereld zoveel van. Van Bahadoers keuken is er maar 1.”

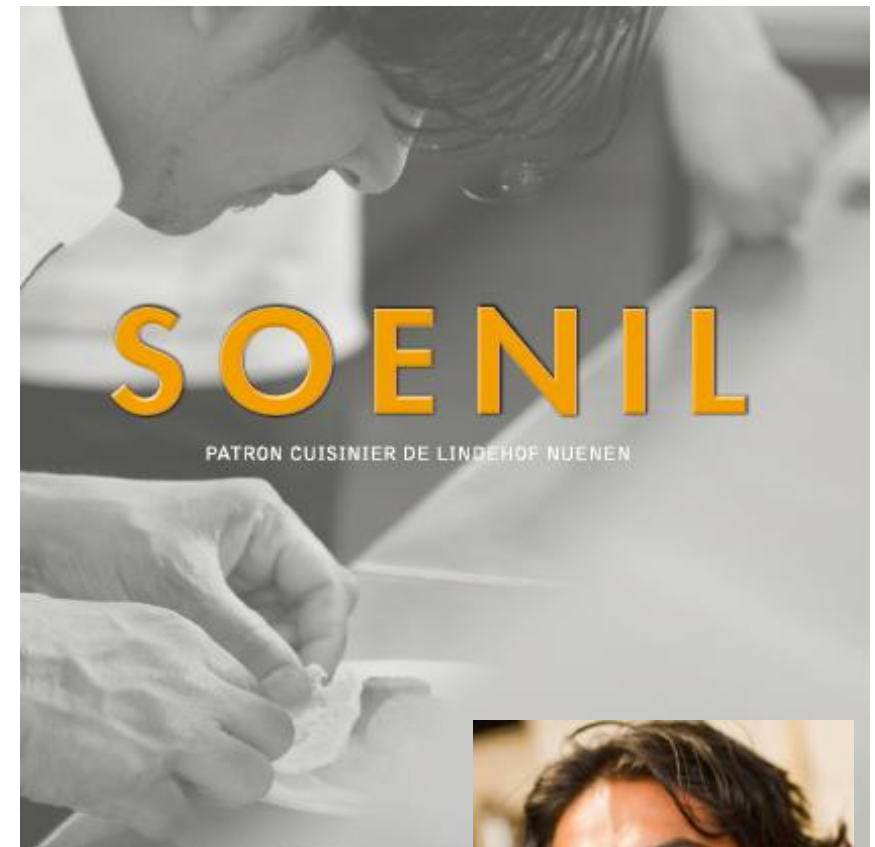
In uw boek is te lezen dat u uw inspiratie overal vandaan haalt, u serveert onder andere een gerecht op een hotstone. Daarnaast heeft u als kok in de keukens van veel grote namen gewerkt. Laat u zich ook inspireren door collega's? Kunt u hiervan nog een recent voorbeeld geven?

“Ik laat me inspireren door zoveel collega's, maar dit zijn ook vaak collega's uit andere disciplines (timmerman, arts, accountants) Overal haal ik inspiratie vandaan. Ik ga regelmatig uit eten om mezelf warm en scherp te houden.”

Er wordt hard gewerkt in de horeca. Veel uren achter de kachel, lange werkdagen. Ik kan mij voorstellen dat het dan lastig opladen is om weer creatief met een nieuwe kaart aan de gang te gaan. Hoe laadt u zich hiervoor op?

“Ik ben een keiharde routinier, en werk niet voor niets graag samen met jonge honden met lef. Tuurlijk leer ik van mijn team en mijn team leert weer van mij. Het respect is wederzijds. Dat is nodig op dit niveau, alleen red je het niet!”

Uitspraak van Soenil Bahadoer in zijn boek: “Ik kook voor de Michelininspecteur zoals ik voor iedereen kook.” “Dus eigenlijk behandel ik al mijn gasten alsof ze Michelininspecteur zijn”.



Gegevens boek

Titel Soenil. Patron Cuisinier De Lindehof Nuenen.

Foto's: Sam Walravens

Tekst: Edith van Zalinge

ISBN/EAN: 978-94-91107-01-6

Prijs: € 49,50



Paarse spruitjes

Veel mensen vinden ze niet lekker; spruiten. Maar de paarse spruiten van Ecoville zouden zoeter en milder van smaak zijn, waardoor veel mensen ze lekkerder vinden dan de traditionele groene spruiten. Een ander voordeel is dat de paarse spruiten gezonder zijn, de paarse kleur wijst op de aanwezigheid van krachtige antioxidanten.

Bron: www.ecoville.nl

Japane "truffel"

Groothandel en importeur van verse producten Vroegop-Windig heeft sinds kort een bijzondere paddestoel in het assortiment, de Matsutake paddestoel. De Matsutake is een Japanse paddestoel die zowel een kruidige als een fruitige geur afgeeft, de smaak van de paddestoel heeft een hint van kaneel. De prijs voor deze Japanse "truffel" ligt door zijn exclusiviteit hoger dan die voor een gemiddelde paddestoel.

Bron: www.vroegop.nl



Sla-automaat

Enkele grote restaurantketens in Japan hebben een eigen sla- automaat aangeschaft. De sla-automaat verschaft 60 kroppen per dag en zorgt ervoor dat restaurants worden voorzien van de juiste kwaliteit sla. De automaat die 'Chef's Farm' wordt genoemd, kweekt de sla zonder dat er zonlicht aan te pas komt. De machine gebruikt 12 fluorescerende lampen van 40 Watt. De automaat wordt gemaakt door Dentsu Facility Management Inc. en is enkel leverbaar in Japan voor een bedrag van € 75.000,=. Bron: www.dentsu.com



Eetbare rozen

Plaatselijke boeren in Ecuador bedachten iets nieuws. Rozen die niet in de vaas hoeven maar, op de eettafel mogen. De rozen zijn van hetzelfde soort als de niet-eetbare rozen maar zijn door een alternatieve verzorging geschikt als voedsel voor mensen.

Bron: www.nu.nl



Zout parels

Terre Exotique introduceerde op de SIAL 2010 in Frankrijk zoutparels uit de omgeving van Djibouti, Afrika. De natuurlijke parels ontstaan door een samenspel van de wind en het zeewater, wat zorgt voor de perfecte ronde vorm.

Bron: www.terreexotique.com

Mini kookboek

In de hotels van de Boscolo Group krijgen gasten tegenwoordig een kookboek op de kamer. Het boek wordt tijdens het verblijf gebruikt voor de roomservice. De gasten mogen het boek bij vertrek meenemen naar huis. Alhoewel we bij de meeste sterrestaurants al een menukaartje meekrijgen met daarop het gegeten menu, is een recept hierop natuurlijk ook een aardige gedachte.

Bron: www.boscolohotels.com



Wat gebeurt er in de keuken?

Moleculair koken 3 bereidingswijzen van één ingrediënt
Lijngevangen krab uit de Barendssee Het noemen van leveranciers op de kaart
Het gebruiken van ouderwetse technieken, bijvoorbeeld: mini suikerspin bij de koffie Gebruik maken van alle delen van een dier
Foto- collectie van topgerecht
Zalfjes Goudverf Zilver Lauwwarm spektakel
Spelen met smaak en geurcombinaties
Storytelling Humor Foodpairing Bio Voedselkilometers
Aspics Amuses in gebaksdozen 1/2 porties bestellen
Hele dure ijsmachines Schuim
Nano techniek lijngevangen vis **servies laten ontwerpen** macarons **de herkenbare signatuur van de chef** eetbaar papier **spongecake** Feest aan tafel **verlichte borden** poeders **crumble** groenten in walnootvorm en verwerkt in het dessert
cressen biest **op het verkeerde been zetten**
 Vers, verser, verst

De Top

Als je kijkt naar de top van de culinaire wereld op dit moment dan is het niet opvallend dat een restaurant als Noma in Kopenhagen momenteel de top 50 van San Pellegrino aanvoert. De culinaire wereld is terug aan het gaan naar haar roots. Het ingrediënt staat centraal, met alleen ingrediënten en technieken toegevoegd die de smaak ondersteunen van het centrale ingrediënt. Minimalistisch, raw materials, dichtbij huis geplukte kruiden, groenten uit de omgeving, ambachtelijk vlees en zo recent mogelijk lijngevange vis. Terug naar de essentie. Een manier van koken die echter ook al jaren geleden Marc Veyrat zijn drie sterren opleverde. En Jonnie Boer staat bekend om de mooiste gerechten met streekproducten. Er gaan steeds meer mensen beseffen dat als we eten binnen de cirkel die de natuur ons biedt, dit ons het meest smakelijke gerecht oplevert.

Stopt dit de revolutie in kooktechnieken? Nee, technieken zullen we blijven ontwikkelen en de huidige gebruiken. Maar ook hier met het uiterste respect voor het ingrediënt. De smaak en voedselbehoefte van mensen verandert

onder invloed van allerlei omstandigheden en in de kookevolutie zal men hier altijd rekening mee houden. Noma staat nu aan top maar al jaren geleden begonnen steeds meer culinair geïnteresseerden naar de puurheid van de Scandinavische keuken te kijken. Ondertussen is deze groep al weer verder om zich heen aan het kijken, zo zullen de invloeden vanuit de Oosterse keuken groter worden naarmate onze koks ook daar inspiratie op gaan doen. De oosterse technieken gecombineerd met het westerse ingrediënt. Ook richting Australië wordt vaker gekeken.



Oost zal west steeds meer gaan inspireren.

Rondom het eten

Met de ontwikkelingen in de culinaire top wordt er ook steeds meer kwaliteit verwacht van de bediening. Deze zal het verhaal van een gerecht aan tafel moeten kunnen uitleggen, dit vergt een goed samenspel tussen de witte en zwarte brigade. Het moet trouwens redelijk ingewikkeld zijn om voor een tien gangendiner een goed wijnarrangement samen te stellen. De smaken in de gerechten variëren enorm in de mond en dan een opbouwend wijnarrangement samenstellen vereist tevens een topsommelier.

Opleiden

Het beroep kok is bijna een sexy beroep, het is met name door de culinaire grootmeesters behoorlijk in aanzien gestegen. Ben je topkok, dan ben je een BN'er. Daardoor zullen de chefs van de echte top weinig moeite hebben met het vinden van enthousiast personeel. Maar net als het bedienen is het hard werken, weinig weekenden vrij, waardoor met name in de subtop de uitval kans groot is. De komende jaren zal het zelf opleiden van een gastvrije zwarte brigade ook in de subtop steeds belangrijker worden. En het creëren van aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden eveneens.

Schaarste

Kijken we verder in de tijd dan zullen ook de topchefs geconfronteerd gaan worden met schaarste. Men spreekt er al over dat vlees de kaviaar van de toekomst wordt. Gezien de groei van de bevolking, ruimte tekort voor de landbouw en water tekort zal het creatief omgaan met voedsel steeds belangrijker worden. De inkoop zal dus ook steeds duurder worden, waardoor ook de prijzen voor de gast zullen stijgen. Daarnaast zullen de chefs ook steeds meer andere delen van een product gaan gebruiken. Hiervan zien we de laatste jaren al voorbeelden zoals de lever van de vis. Creativiteit in bereidingswijze, kunnen ook de minder populaire delen van een product smakelijk maken.

Een aantal jaren geleden heeft Hans van Spronsen ooit in een column geschreven dat hij blij is dat wij nog gewoon naar Jonnie Boer toe kunnen rijden om te eten. Hij voorspelde dat er over een (flink) aantal jaar een pilletje te krijgen zou zijn bij Albert Heijn, die bij inname de smaaksensatie en voedingswaarde van een gerecht van Jonnie biedt. De realiteit lijkt steeds meer die kant op te gaan.

Marketing

Marketing is een niet te onderschatten in de culinaire top. Wie vertelt zijn verhaal het beste? Noma dat het beste restaurant van de wereld wordt genoemd, terwijl er meer driesterrenchefs zijn die in dezelfde richting koken? Het blijft het verkopen van je product. Niet per definitie op televisie maar met name door het laten zien en delen van kennis met vakgenoten en de culinaire pers. Marketing is de komende jaren in ieder geval een belangrijker sturingsmechanisme dan bijvoorbeeld schaarste.

De gidsen

Binnen de marketing leren we nu heel snel dat mensen meer vertrouwen hebben in hun eigen mening gebaseerd op wat andere consumenten schrijven over een product. Dit is een fundamentele verschuiving die ook de "professionele" inspecteurs zich ter harte zullen moeten nemen. Als we nu al zien dat er alleen op lens al bijna 64.000 recensies zijn geplaatst. En dat aantal zal de komende jaren een vlucht nemen met als gevolg dat consumenten ook vaker deze websites zullen bezoeken om te bepalen waar ze gaan eten. Hierdoor zal het aantal gidsen snel dalen. En als we kijken naar lens toppers 2011 dan wijkt de keuze van de gemiddelde gast niet veel af met die van de inspecteur. De grote hoeveelheid aan recensies zuivert de "minder deskundige" eruit. Ook hierbij aangevend dat die gidsen die door de chefs en culinaire liefhebbers belangrijk worden gevonden ook zeker zullen blijven bestaan.

De Gastro Bistro

Vooraf in Parijs is de gastro bistro de afgelopen jaren populair geworden. Het gaat hier enkel om het koken, het beleven van smaken. Luxe moet je er niet verwachten, het gaat om simpel en betaalbaar eten. De inrichting is bijvoorbeeld absoluut niet afgestemd op het niveau van wat je op je bord krijgt geserveerd. Michelin heeft ook al een aantal van deze gastro bistro's beloond. Een ontwikkeling die ook in Nederland wel eens goed zou kunnen aanslaan.

Ook culinair geldt: waar een kikkerlandje goed in kan zijn!

Met het behalen van drie Michelinsterren behoren chefs tot een zeer select gezelschap van circa 80 personen die het hoogst haalbare culinaire niveau weten te bereiken. Chefs als Ferran Adria, Alain Ducasse, Heston en Gordon Ramsey zijn beroemdheden, ze worden steeds vaker gezien als popsterren. En hiervan hebben wij er al twee in Nederland. Ik ga er vanuit dat we binnen 3 jaar er nog wel één of twee driesterrenchefs bij hebben!! *Marjolein van Spronsen*



Foto: Sam Walravens voor boek Soeni Bahadoer - "Soenil".

Bronnenlijst

- www.hinc.databank.nl
- www.wikipedia.com
- foto michelinmannotje www.expres.be
- www.horecatrends.com
- www.missethoreca.nl
- www.iens.nl
- www.grootspraak.nl
- www.theworlds50best.com
- NRC weekblad
- www.zagat.com
- www.lekker.nl
- www.specialbite.com
- www.gaultmillau.nl
- www.standaard.be, artikel Nouvelle vague in de Belgische keuken

Met dank aan:

- Soenil Bahadoer, chef-kok restaurant De Lindenhof
- Sam Walravens - Fotograaf



Bekijk ook andere branche-informatie op
www.spronsen.com/Brancheinfo