

HET VAKBLAD VOOR DE HOTELLERIE

# HOSPITALITY MANAGEMENT

JAARGANG 17 | NUMMER 4 | SEPTEMBER 2008



## Grand Restaurant Karel V

*Als ze gemotiveerd zijn, hoeven  
ze niet eens te kunnen koken*

HOTELKETEN CARLTON HOTELS ■ HOSTA RAPPORT 2008 ■ MOND OP MOND

RECLAME IN DE HOTELBRANCHE ■ F&B EN GEZONDHEIDSTRENDS ■

DE HOTELFORMULE VAN DE GROENE WATERTUINEN ■ NICHEMARKETING VOOR

HOTELS ■ DE NIEUWE ROL VAN DE HOTELKOK ■ BEDDENRACE IN DE HOTELLERIE



IN HET HISTORISCHE CENTRUM VAN UTRECHT BEVINDT ZICH SINDS SEPTEMBER 1999 HET VIJFSTERREN GRAND HOTEL KAREL V, NA DE RESTAURATIE VAN DE VOORMALIGE LANDCOMMANDERIJ VAN DE RIDDERLIJKE DUITSE ORDE. HET GEBOUWENCOMPLEX WAARIN HET HOTEL IS GEVESTIGD, LOKAAL BEKEND ALS HET DUITSE HUIS, DATEERT UIT DE VEERTIENDE EEUW.

Grand Restaurant Karel V, Utrecht

# Gemotiveerd op smaak en gastvrijheid

TEKST – FRANK LINDNER

**V**an een meer recente datum is de eerste Michelinster die aan de domstad werd toegekend. Het was het Grand Restaurant Karel V dat in 2005 deze prestigieuze onderscheiding kreeg. De beloning voor de culinaire opmars van het restaurant werd gedragen door de keukenbrigade die toen onder leiding stond van executive chef de cuisine Jerry Bastiaan en executive sous-chef Jeroen Robberegt. Nadat Bastiaan half augustus vorig jaar Karel V verliet voor werkzaamheden in Dubai, nam Robberegt diens positie over. Robberegt wist na het vertrek van Bastiaan de culinaire recensenten van de diverse gidsen, met name die van de rode bijbel uit Frankrijk, op korte termijn te overtuigen van zijn kunnen en wist goede kritieken en de ster voor het hotelrestaurant te behouden.

## Onderscheidende smaken

Het Grand Restaurant van Karel V richt zich op het hogere culinaire segment. De gerechten en menu's zijn dan ook van een hoog culinair niveau. Voor Robberegt is een belangrijk aspect

weggelegd voor de smaken van de producten en de smaakbeleving in de gerechten. Maar het gaat volgens de chef de cuisine niet louter om smaak. Ook de combinatie tussen wijn en spijs en het niveau van gastvrijheid staan zeer hoog in het vaandel. Op de kaart staat een zestal voorgerechten. Vier hoofdgerechten met vis en vijf met vlees. 'De menu's zijn afgeleid van de gerechten op de kaart,' zegt Robberegt. 'Per jaar maken we acht tot negen kaarten, dus is er voldoende roulatie van ingrediënten, gerechten en menu's.'

Bijzonder bij Karel V is dat een aantal partie's van het Grand Restaurant gecombineerd zijn dan wel naadloos op elkaar aansluiten. Zo verdwijnt een aantal communicatielijnen omdat deze zijn samengevoegd in één partie of worden de communicatielijnen veel korter, omdat men nauwer met elkaar samenwerkt.

De kookstijl die gehanteerd wordt is klassiek Frans, maar met duidelijke inmenging van moderne kooktechnieken. Daarbij let Robberegt ook op de gezondheid van de gasten. 'We proberen

steeds meer vetten uit het eten te halen,' aldus de chef-kok. 'Bij de leveranciers betrek ik, zeker voor het Grand Restaurant, producten van AA-kwaliteit. Omdat we in het hogere segment zitten, speelt prijs een minder belangrijke rol.' Waar Robberegt graag mee werkt zijn producten die van zichzelf een extremere smaak hebben. 'Het gaat dan niet om de combinatie van verschillende ingrediënten om dan een heel extreme smaak te krijgen, maar om de producten zelf. Zoals exotisch fruit, een langoustine en delicate vissoorten.'

Een bijzondere leverancier van het hotelrestaurant is De Moestuin Maarschalkerweerd aan de rand van de stad. 'Hier telen herintreders seizoensgebonden groente en fruit,' vertelt Robberegt. 'Ze werken met pure producten. En ja, soms zijn ze wel eens een week te vroeg of te laat met een bestelling, of soms mislukt een seizoen. En "op" is bij hen dan ook echt op.' Samen met Robberegt maken de mensen van de moestuin zaaiplannen en bepalen ze wat er door het jaar afgenomen zal gaan worden. 'We proberen zoveel mogelijk op elkaar aan te laten sluiten,' aldus Robberegt.

Hoe komen de gerechten uiteindelijk tot stand? Robberegt geeft leveranciers aan hoe de kaart er in een bepaalde periode uit zal gaan zien en vraagt wat men kan leveren. Als daaruit gekozen is, gaat hij aan de slag met de ingrediënten. Dat betekent veel koken en gerechten aanpassen tot een niveau van perfectie. Dit gebeurt ook in samenwerking met maitre d'hôtel en sommelier Johan Kragtwijk. 'Niet dat dan hele gerechten omgegooid worden, maar meer een "kruidje" hier en daar aanpassen,' aldus Robberegt. Met Kragtwijk kan de chef-kok goed samenwerken.



*Mijn stijl van leidinggeven is niet directief, ik overleg liever met de jongens*

'We hebben dezelfde smaakintenties en de kaart is tot nu toe altijd in goede aarde gevallen.' De bezoekers van het restaurant bestaan voor het overgrote gedeelte uit gasten die niet in het hotel slapen. 'Er komen zeker meer mensen van buiten. Als er grote groepen zijn, of meerdaagse zakelijke bijeenkomsten dan hebben we meer hotelgasten aan tafel. Zo ook bij de gastronomische weekeindarrangementen.'

### **Van Jupiler-league naar eredivisie**

De trotse chef de cuisine heeft zijn sporen duidelijk verdiend. Op de vraag welke stage of leerplek hem het meeste gebracht heeft, is hij eenduidig: 'Alle leerbedrijven waar ik ben geweest zijn speciaal voor me geweest. Het was voor mij vooral bijzonder om van de Jupiler-league door te stomen naar de eredivisie en vervolgens naar de wereldtop.'

Met dat laatste doelt de chef-kok op zijn werkzaamheden in Parkheuvel (Rotterdam), toen het restaurant onder leiding van Cees Helder zijn derde

Michelinster kreeg. 'In totaal zijn er maar zo'n 48 driesterrenrestaurants in de hele wereld.' Robberegt heeft naar eigen zeggen bij de ontwikkeling van zijn eigen kookstijl en manier van omgaan met smaken het meest geleerd van Edwin Kats in de periode dat Robberegt in Restaurant Vermeer werkte. Wat de chef de cuisine oprecht drijft is het bezig zijn met de producten. Robberegt haalt veel voldoening uit het mogen bepalen met welke ingrediënten er mooie gerechten gemaakt worden. 'Binnen de keuken mag ik zelf de spelregels bepalen. Mijn stijl van leidinggeven is niet directief, ik overleg liever met de jongens. Als zij iets willen en ze kunnen me overtuigen van



hun gelijk dan ga ik daarin mee. Er zijn meerdere wegen die naar Rome leiden.'

Ook belangrijk vindt Robberegt het verbeteren van de kookstijl en het kookinzicht van de keukenbrigade. 'In een schoolboek staat een rekensom uitgelegd, maar met koken gaat het meer om de praktijk dan de theorie.' Eigenlijk doet alles wat met eten, gastronomie en de omgang met mensen te maken heeft Robberegt deugd. 'Het is een soort vakantie, wel hard werken natuurlijk, maar je gaat om met mensen en gasten die altijd vrolijk zijn. Je geniet van de geneugten van het vak: af en toe eens een glaasje champagne of een wijntje.'

In het behouden van de Michelinster en het zien groeien van het personeel ziet Robberegt de leukste momenten van het afgelopen jaar. Vooral hoe de jongens nu in de keuken meedraaien is voor Robberegt een teken dat na de overdracht medio vorig jaar hij langzaam de vruchten plukt van zijn bedrijfsvoering. 'Ik hoef nu niet meer als een politieagent overal achteraan; iedereen weet wat hij of zij moet doen en kan dat nu grotendeels zelfstandig. Naar het opzetten van een mise en place, het doen van betstellingen, het opruimen en schoonmaken heb ik nu minder omkijken,' aldus Robberegt. Vervelende momenten uit het lopende jaar waren er maar weinig, maar Robberegt baalt als hij een lid van zijn brigade moet laten gaan.

In Grand Restaurant Karel V wil men leerlingen bij zoveel als mogelijk betrekken. 'Als er iemand aan een parti staat te werken, dan probeer ik daar ook altijd een leerling bij te plaatsen,' aldus Robberegt. De chef de cuisine ziet nog wel een aantal verbeterpunten aan het koksschoolonderwijs van nu. 'Toen ik op school zat, kregen we veel meer praktijkonderwijs op school zelf

### *Als ze gemotiveerd zijn, hoeven ze eigenlijk niet eens te kunnen koken*

dan nu het geval is. Op dit moment lijkt het wel alsof leerlingen soms helemaal door het bedrijfsleven worden opgeleid. We moeten ze dan commercieel kunnen inzetten en tegelijkertijd opleiden. Dat gaat niet.'

Ook liggen volgens Robberegt de onderwijsprogramma's en examinering tussen de diverse opleidingen uit elkaar. 'Iedereen heeft zijn eigen programma's en structuren.' Van nieuw personeel verwacht Robberegt in ieder geval dat ze tot in de kleinste adertjes gemotiveerd zijn. 'Als je gemotiveerd bent, hoef je van mij niet eens te kunnen koken. Dat klinkt misschien raar, maar als je gemotiveerd bent dan kun je meestal al wel wat en vind je het leuk. Als iemand niet gemotiveerd is kan je wel lopen schreeuwen en proberen om het eruit te trekken, maar dat lukt je toch niet.'

### **Smaakkennis**

Veel mensen weten vandaag de dag jammer genoeg niet meer waar producten en ingrediënten vandaan komen, behalve dan uit de supermarkt of de fabriek. Worteltjes zijn rond en geraspt en komen uit de plastic zak; melk komt uit de fabriek. En met de smaakontwikkeling is het tegenwoordig ook droevig gesteld.



### **JEROEN ROBBEREKT**

Hij wilde vroeger liever sportleraar worden dan chef-kok. Deed na de middelbare hotelschool en de Sterklas een opleiding van het gilde van meesterkoks. Via Villa Rozenrust te Leidschendam en Het Koetshuis Schuttersveld in Enschede belandde Robberegt bij Edwin Kats in Restaurant Vermeer te Amsterdam. Vervolgens De Nederlanden in Vreeland, bij Jan de Wit; daarna (in 2002) Parkheuvel van Cees Helder. Belangrijke personen in Robberegt's culinaire leven zijn Kats en Helder. Hij werkt 80 tot 90 uur per week, squasht graag met leden van de keukenbrigade en is het liefst op de zaterdag vrij.

'Men kent en herkent geen echte originele smaken meer. Bovendien moeten producten er allemaal even perfect uitzien en constant van smaak zijn.'

Onlangs was Grand Restaurant Karel V vertegenwoordigd bij het culinaire festival Uitgekookt. In een Utrechts stadspark konden diverse restaurants uit de Domstad zich met hun gerechten etaleren aan de stad. 'Zo'n festival is natuurlijk fantastisch voor de inwoners van Utrecht. Het maakt de gastronomie voor veel mensen makkelijker toegankelijk. Mensen die niet direct het hotel zullen binnenstappen maken dan ook eens kennis met onze keuken. We hadden ruim ingekocht en alles ging schoon op,' aldus Robberegt. Een geslaagde kennismaking die voor velen naar meer smaakte. ■