

PRIJSKOKEN

Jan Smink (26) kookt zich naar de top van culinair Nederland. En liefst verder: al twee jaar staat zijn leven in het teken van de kookwedstrijd Bocuse d'Or, woensdag in Lyon.

door **Helen Albada**

Op zijn 15de waste hij nog af in de keuken van een Fries restaurant. Nu staat hij in de finale van de Bocuse d'Or; de belangrijkste culinaire wedstrijd ter wereld, vernoemd naar de beroemde Franse chef-kok Paul Bocuse (88). De Nederlandse topkok Jan Smink (26) is er klaar voor. Woensdag 28 januari strijdt de Fries in Lyon tegen 23 internationale chef-koks om de felbegeerde bokaal. Alleen de grootste talenten bemachtigen een plaats in de eindstrijd van dit kookfeestijn. De jonge kok blijft er vrij nuchter onder, zegt hij. Hoewel: zijn trouwplannen heeft hij verzet. „Mijn vriendin en ik zouden eind vorige zomer trouwen, maar dat hebben we uitgesteld tot na de finale. Voor deze wedstrijd zet ik alles opzij.” Al twee jaar bereidt hij zich voor. „In Lyon moet alles kloppen. In vijf uur en vijfendertig minuten moeten veertien vis- en veertien vleesgerechten op tafel staan. Drie minuten te laat en je krijgt strafpunten.”

Zijn wedstrijdgerichten zijn geheim. Wat hij wel wil laten weten: momenteel werkt Smink aan de perfecte bereiding van de beekforel. Dit doet hij in een speciaal voor hem opgestelde en ingerichte keuken in zijn woonplaats Wolvega. Sinds september werkt Smink bij restaurant De Librije in Zwolle van Jonnie Boer, waar de drierestrenkok hem helpt bij de training. „Vandaag ga ik tijdskoken in de wedstrijdkeuken. Morgen maak ik dezelfde gerechten bij De Librije. Jonnie proeft ze, geeft commentaar en zegt me waar ik op moet letten. Hij zet de puntjes op de i.” De boomlange kok (1.97 m) is nog relatief onbekend bij het grote publiek. In 2011 deed hij samen met vier andere aanstormende talenten mee aan het programma *Over de kook* (RTL5) onder leiding van Robert Kranenburg. Eenmaal gewonnen, kreeg Smink de smaak van het wedstrijdkeuken pas goed te pakken.

De basis voor zijn kookpassie werd veel eerder gelegd. Als kind hielp hij op de boerderij van zijn vader, melkveehouder in het Friese Oleditrijne. Tussen de koeien ontstond zijn interesse voor dieren en hun melkproducten. Ondertussen bracht zijn moeder hem, in haar groentetuin, de liefde voor vergeten groenten bij. Toch zit het beroep kok niet in de familie. „Mijn ma kan lekker koken hoor, daar niet van”, zegt hij vergoelijkend. Echt koken leerde hij pas in het der-

de leerjaar van zijn koksopleiding, bij het Belgische restaurant Le Soleil. Kilometersver van Friesland ontwikkelde de beginnende kok zijn liefde voor het vak. Het restaurant kookte met mooie streekproducten en maakte alles zelf, van sauzen tot desserts. „In België woonde ik in mijn eentje een jaar lang in een stacaravan. Dat was wel even wennen, zo zonder familie en vrienden om me heen. Maar ondertussen genoot ik enorm van het goede Belgische leven”, grinnikt hij. Na een jaar freewheelen keerde Smink terug naar zijn roots. Hij kwam terecht op het gerenommeerde Landgoed Lauswolt in Beetsterzwaag, waar hij hard aan de bak moest. „Ik begon weer onderaan de ladder. Veel beginnende koks haken snel af. De hiërarchie in de keuken en de hoge werkdruk in dit kooksegment zijn megazwaar.” De eerste twee maanden waren zo pittig, dat hij van de stress 18 kilo is afgevallen. Toch sloeg hij zich erdoorheen en kreeg zelfs de kans de opleiding 'Sterklas' te volgen; een zware culinaire studie van twee jaar die alleen is weggelegd voor echte kooktalenten. Uiteindelijk werd Smink in Lauswolt al op zijn 21ste sous-chef.

Vraag Smink naar zijn grote inspiratiebron en hij noemt zonder aarzelen zijn werkgever Jonnie Boer. „Ik heb diep respect voor hem. Voor wat hij doet, hoe hij kookt en wat hij heeft bereikt. Ik bewonder met name zijn omgang met het personeel. Ook weet hij zich telkens weer te vernieuwen. Jonnie is een echte trendsetter. Als hij iets doet, doen veel koks hem na.”

Zelf probeert hij niet te veel naar anderen te kijken. „Met nadoen scoor je geen punten. Ik hou van een eigen twist. Hoe ik dat doe? Ik probeer zelf op zoek te gaan naar producten. Gewoon goed kijken en met iets beginnen.”

Zo ontdekte Smink anderhalf jaar geleden bij toeval biest; dat is de eerste melk die een koe geeft na de geboorte van een kalfje. Biest is veel dikker, geler en romiger dan gewone melk. „Mijn vader zet altijd een emmer melk klaar voor mijn moeder, waar zij vla van maakt. Toen hij per ongeluk een emmer biest neerzette, is mijn moeder hier, zonder het te weten, mee aan de slag gegaan. Haar vla bleek hartstikke lekker!”

Sinds deze ontdekking is Smink met de biest gaan experimenteren. Ook Jonnie Boer is weg van het product. De familie Smink heeft inmiddels al zo'n 150 liter biest naar De Librije vervoerd. Sterrenkok Boer maakt hier nu zijn beroemde 'wiedecocktail' van; een fris dessert met watermunt, wilde bramen en moerasspirea. „Moerasspirea pluk



Impressies van de wedstrijd Bocuse d'Or.

je in het wild, dat groeit gewoon aan de kant van de sloot”, legt Smink uit. „Terug naar de basis, dat is sowieso de trend.”

Zijn voorkeur gaat uit naar streekproducten. „Waarom koken met boontjes uit Afrika als je ze hier ook hebt? In de regio is nog zo veel te ontdekken. Of neem de koe. Iedereen kent biefstuk en ossenhaas, maar weinig mensen kennen longhaas oftewel 'onglet de boeuf': vlees met een vrij grove structuur

en een rijke smaak. Of de vang, ook bekend als 'bavette de boeuf', uit de flank van de koe. Zulke mooie producten! Daar doen we in Nederland nog te weinig mee.”

Zijn liefde voor vlees gaat zo ver dat hij bezig is het zelf te produceren. „Een paar dagen geleden is mijn eerste kalfje geboren, bij mijn vader op de boerderij. Mijn kalf! Ik heb maanden terug zelf het zaad uitgezocht en koeien laten insemineren. Met speciale voeding en veel



“Met nadoen scoor je geen punten. Ik hou van een eigen twist en ga zelf op zoek naar producten.”



buitenlucht wil ik kijken wat voor vlees dat geeft.” Een eigen gerecht waar hij zich mee onderscheidt, heeft hij nog niet. „Ik ben pas 26 en heb nog geen ‘signature dish’. Vraag het aan koks met jarenlange ervaring. Zij kunnen verschillende gerechten opnoemen. Maar niet als je iets pas twee of drie keer hebt gemaakt.” Wel at hij vorig jaar in het Spaanse San Sebastian, het mekka van de haute cuisine, iets overheerlijks. „Varkensoren! Eerst gegaard,

daarna aan één kant even gebakken en afgelakt. Megakrokant. Echt super”, verzucht hij, nog nagenietend. Op dit moment heeft Smink zo veel gewerkt bij De Librije dat hij in januari vrijaf heeft. Niet dat hij dan op zijn lauweren gaat rusten overigens. Samen met zijn driekoppige team traint hij dagelijks voor de prestigieuze kookfinale. Wedstrijdkoken is topsport. Vorige week blesseerde zijn ‘commis’ (assistent chef-kok) Lars Aukema (22)

tijdens de training zijn hand zodanig, dat hij in het gips zit. „Enorm balen natuurlijk! Hij is letterlijk mijn rechterhand. We kunnen blind op elkaar vertrouwen. Nu komt Rogier Peeters me helpen, leerling-kok bij De Librije. Lars werkt hem in.”

Verder wordt Smink in Lyon ondersteund door chef de cuisine Leendert Klaassens, voor wie hij het eerste jaar in Lauswolt werkte. „Leendert is mijn coach tijdens de wed-

strijd. Ik hoef hem maar aan te kijken en ik weet hoe we ervoor staan.” In Lyon kookt het Nederlandse team voor alle grote sterrenchefs van de wereld, met 1.800 man op de tribune. De finale van de Bocuse d’Or bezorgt de winnaar, maar ook de andere deelnemers, aanzien en prestige. Voor Smink kan zijn deelname de start zijn van internationale bekendheid en een prachtige professionele carrière.

Bocuse d’Or

De Bocuse d’Or bestaat sinds 1987 en is vernoemd naar chef Paul Bocuse (1926), de legendarische kok die aan de basis stond van de ‘nouvelle cuisine’.

De wedstrijd is om het jaar in Lyon. Er zijn nationale voorrondes; de winnaars daarvan kunnen zich via continentale competities kwalificeren voor de eindstrijd in Frankrijk. De eerste prijs bestaat, naast de eer, uit een gouden beeld van Bocuse. Nederland deed voor het laatst mee in 2011 (Marco Pol-dervaat). Jan Smink was toen zijn commis. In 2013 werd Smink eerste in de Nederlandse finale; tijdens de Europese finale in 2014 werden Smink en zijn team 11de, genoeg voor een finaleplaats.



Jan Smink met een parelhoen.
foto Henk Riswick/Bocuse d’Or