

De Nederlandse culinaire identiteit uitdragen

Jan Smink vertegenwoordigde Nederland bij de prestigieuze internationale Bocuse d'Or-wedstrijden. Bij de wereldfinale in januari 2015 behaalde hij samen met commis Rogier Peeters een uitstekende negende plaats. Daarmee zetten ze de Nederlandse gastronomie internationaal op de kaart. Hun gerechten en hun werkwijze ademen de Nederlandse identiteit.



V.l.n.r.: Jan Smink, Jonnie Boer, Lars Aukema (later vervangen door Rogier Peeters vanwege een blessure).

Over de Bocuse d'Or 2015

Bocuse d'Or is de meest imponerende culinaire wedstrijd ter wereld. De grondlegger van de wedstrijd, de legendarische Paul Bocuse, wilde 29 jaar geleden het grote publiek laten zien wat er in een keuken gebeurt en hoe belangrijk goede ingrediënten zijn. Iedere twee jaar strijden talentvolle koks uit 24 landen om de gezaghebbende wereldtitel. Op alle continenten vinden voorrondes plaats waar de koks zich moeten kwalificeren voor een finaleplaats. De wedstrijd is uitgegroeid tot een internationaal platform waar talentvolle jonge koks zich met elkaar kunnen meten, met elkaar kennismaken en elkaars culinaire cultuur leren kennen.

Nuchtere boerenzoon

Jan Smink is Fries in hart en nieren. Hij komt uit een boerengezin. Zijn ouders hebben een melkveehouderij en leveren hun melk aan FrieslandCampina. Een afkomst waar Jan trots op is en die hem heeft gevormd tot wat hij nu is: een ambitieuze jongen met een enorme passie voor de natuur en voor zijn vak. Jan is nuchter en zonder poespas. Hij is niet gauw onder de indruk en kiest zijn eigen weg. Die eigenschap komt goed van pas bij de Bocuse d'Or-wedstrijd waar de druk hoog is.

De stip aan de horizon is een eigen zaak, in Friesland. De eerste stappen zijn al gezet; dit voorjaar lopen de koeien voor het vlees van zijn toekomstige restaurant al in de wei. Maar voor het zover is wil hij trouwen met zijn grote liefde Anne, met wie hij – als het even kan – zes kinderen wil.



Team Nederland onder leiding van hun coach Leendert Klaassens.

”Ik wil alle jonge talenten van Nederland oproepen mee te doen aan de voorrondes in juni”



Oer-Nederlands

Nederland heeft van oudsher een bijzondere agrarische sector. Door ons klimaat en ons rivierenlandschap met de omringende zandgronden nestelden landbouw, tuinbouw, visserij en veeteelt zich diep in onze genen. Jan wil dat terug laten komen in zijn manier van koken. Een bijzonder voorbeeld is biest, de eerste melk die een koe geeft na de geboorte van een kalfje. Met zijn desserts van biest heeft Jan inmiddels furore gemaakt. Ze staan in het beroemde restaurant De Librije op de kaart.

Bij de Europese finale in Stockholm was de Nederlandse gehaktbal het stralende middelpunt van de presentatie van Jan. In een modern jasje, dat wel: met een bijzondere smaak en structuur en vergezeld van oer-Nederlandse groenten. Wie goed keek, vond zelfs een eetbare tulpenbol terug in het gerecht.

Nederlandse gastronomie op de kaart

Een van de criteria voor de Bocuse d’Or-wedstrijd is het uitdragen van de culinaire identiteit van het eigen land. De 24 juryleden letten er speciaal op en geven er punten voor. Koren op de molen van Jan Smink. Voor zijn gerechten gebruikt hij het liefst Nederlandse producten.

Geweldige leerschool

Van meedoen aan culinaire wedstrijden leer je veel, vindt Jan Smink. "Je moet laten zien dat wat je moet doen, ook goed doet. Het gaat om discipline en kwaliteit leveren. Je leert er veel over je vak en je leert er nieuwe collega's en andere eetculturen kennen. Je kijkt rond in een nieuwe wereld. Een geweldige leerschool. Natuurlijk gaat het soms mis, maar van fouten leer je. Ik roep dan ook alle jonge talenten van Nederland op om mee te doen aan de voorrondes van Bocuse d’Or in juni dit jaar!"

Meld je aan!

Meld je aan om mee te doen aan de voorrondes van Bocuse d’Or op 15 & 16 juni in het FrieslandCampina Innovation Centre te Wageningen. Door deelname maak je kans om in de finale te komen van Bocuse d’Or tijdens Gastvrij Rotterdam in september.

Kijk voor meer informatie en om je aan te melden op www.bocusedornederland.nl



Beekforel

Het vis-groentegerecht bestaat voor 50% uit vis en voor 50% uit groenten

Beekforelfilet met een farce van beekforel en Hollandse garnalen, gezouten citroen, avocado, een bouillon van tomaat en limoenolie

Krokante forelhuid met gefermenteerde sjalot en zoetzure venkel met een crème van gerookte olijfolie

Hollandse garnalen met gefrituurde garnalenkopjes en -staartjes

Een zalf van bonen met cherrytomaatjes, bleekselderij en zeekraal

Ingemaakte pompoen met kaviaar

De Nederlandse gerechten tijdens de wereldfinale in Lyon



*Alles van de parelhoen is gebruikt.
Zelfs het skelet van de parelhoen
van de eerste training is
als showstuk geprepareerd.*

Parelhoen

Gelakte parelhoenborst
Rouleau van parelhoenfilet
met krokante parelhoenhuid
en jus met anijs

Gestoofde parelhoenbout
met rodekool kimchi

Wafel van parelhoen
met zeewier en sinaasappel

Quenelle van aardpeer
met truffel

Zoetzure ui met abrikoospit
crème, lever en mosterdzaad

Opperdoezer Ronde
met beurre noisette

Jonge paksoi



De wereld van Hollandia



Meet the Masters Spaaractie 2015

Deze keer is de spaaractie van Hollandia en Debic een wel heel bijzondere. Want naast culinaire cadeaus kunt u, als chef-kok, nu ook sparen voor exclusieve Masterclasses van driesterrenchef Jacob Jan Boerma en topkok Wouter van Laarhoven.

Een unieke gelegenheid om de tips & tricks te leren van de Nederlandse culinaire top. Zorg dat u deze kans niet mist en begin meteen met punten verzamelen. Er is slechts een beperkt aantal plaatsen beschikbaar in de Masterclasses! Ga voor meer informatie naar hollandia.nl of debic.com

Bocuse d'Or en Hollandia

Op 11 februari 2015 ondertekenden Raymond Noordermeer en Jan van Lokven namens FrieslandCampina een sponsorovereenkomst met Bocuse d'Or Nederland. FrieslandCampina zal Bocuse d'Or Nederland de komende jaren ondersteunen bij het organiseren en het verder groot maken van de wedstrijd in Nederland.

De ambities van het bestuur zijn groot en FrieslandCampina wil hen daar graag bij helpen, omdat wij de Nederlandse horeca een warm hart toedragen en hiermee verder op de kaart kunnen zetten.

Meedoen?

Als onderdeel van deze ondersteuning zullen er openbare voorrondes voor deze wedstrijd georganiseerd worden in het FrieslandCampina Innovation Centre in Wageningen op 15 en 16 juni. Schrijf je in op www.bocusedornederland.nl



V.l.n.r.: Marc van Gulick, Raymond Noordermeer, Joop Braakhekke en Jan van Lokven.