

MOGELIJKHEDEN VOOR DEELNEMERS NL GROEIEN

Bocuse d'Or

Het vergt heel veel van de kandidaten, maar deelname aan het prestigieuze Bocuse d'Or loont én wordt aantrekkelijker. We spreken erover met 2 Nederlandse oud-deelnemers. “De wedstrijd krijgt hier steeds meer aanzien, je krijgt alleen nog geen vrij om te oefenen.”

TEKST Iris Kranenburg FOTO'S Kyonne Leyser

Met zijn deelname in 1989 was hij een van de eerste Nederlandse kandidaten van Bocuse d'Or. André van Doorn, chef-kok van Kasteel Heemstede* in Houten: “Ik werkte destijds bij De Hoefslag* in Bosch en Duin. Paul Bocuse, die de wedstrijd in 1987 oprichtte, kende mijn chef goed. Voor de derde editie van Bocuse d'Or vroeg hij hem of hij misschien nog een geschikte kandidaat wist.” Van Doorn werd naar voren geschoven. “Zo simpel ging het in die tijd. Er waren toen geen Nederlandse en Europese voorrondes. Ook werd er niks gesponsord. Apparatuur, producten, kennis van wedstrijdkoken; we moesten alles zelf regelen en de informatie inwinnen.”

Dubbele werkdagen Dat is nu wel anders, zegt Jan Smink. Hij kan het weten. In 2011, 2015 en 2017 zat hij namens De Librije*** in Zwolle in het Nederlandse team bij de wereldfinale van Bocuse d'Or, die eens per 2 jaar plaatsvindt. Om daar te komen won zijn team de Nederlandse finale en eindigde het iedere keer hoog

genoeg in de Europese strijd. Smink: “Het traject kost enorm veel tijd en energie, je moet het dus echt willen en kunnen. Vaak trainden wij na ons reguliere werk, waardoor we dubbele werkdagen maakten, en waren we op vrije dagen ook bezig. Ik heb er zelfs mijn bruiloft voor uit moeten stellen. Wedstrijdkoken op het niveau van Bocuse d'Or betekent namelijk alleen maar oefenen, experimenteren en ontwikkelen.”

Steeds professioneler De professionaliteit van die voorbereidingsfase is de laatste jaren wel enorm gestegen, merkt Smink. “Ga maar na: in 2011 moesten we overal potjes en pannetjes vandaan halen en met een huurauto alles naar de oefen- en wedstrijdplaats brengen. Inmiddels wordt de stichting Bocuse d'Or Nederland steeds professioneler, verlenen veel grote bedrijven hun medewerking, is er een speciale trainingskeuken in samenwerking met het ROC Amsterdam en worden er budgetten beschikbaar gesteld. Het laat zien dat de wedstrijd steeds meer aanzien krijgt in Nederland. Je krijgt hier alleen geen vrij om te oefenen.”

Het buitenland is wat dat betreft veel verder. Smink: “In de Verenigde Staten stellen de overheid en het bedrijfsleven maar liefst 4,5 miljoen euro beschikbaar voor de finalisten en krijgt een team van 8 personen 2 jaar vrij om fulltime te trainen.

‘IN DE VS ZIJN 4,5 MILJOEN EURO EN 2 JAAR OEFENTIJD BESCHIKBAAR’



André van Doorn (linksboven),
Jan Smink (linksonder) en
Lars Drost.

BESTUUR BOCUSE D'OR NL

- SVH Meesterkok Jonnie Boer, De Librije**, Zwolle
- SVH Meesterkok André van Doorn, Kasteel Heemstede*, Houten
- SVH Meesterkok Marco Poldervaart, 't Havenmantsje, Harlingen
- SVH Meesterkok Marcel de Leeuw, Nestlé Professional
- Leendert Klaassens, culinair adviseur en chocolatier
- Anita Buiteman, directeur A Solution
- Ricardo Eshuis, directeur SVH
- Joris Prinssen, woordvoerder UMC
- Jan Smink, onder andere De Librije**, Zwolle

Een maand voor de grote finale zijn het hele team en hun coaches al in Lyon, waar de wereldfinale altijd plaatsvindt. Maar ook in kleine landen gaat er serieus geld in om. De Belgische overheid sponsort bijvoorbeeld één miljoen euro en in bijna alle landen worden teams maandenlang vrijgesteld van hun normale werkzaamheden om te oefenen. Als je dan bedenkt dat het land met het kleinste budget, Nederland dus, vorig jaar als elfde eindigde, is dat helemaal zo gek nog niet.”

Allermooiste podium Of er ooit in Nederland ook zoveel tijd en budget voor vrijgemaakt gaat worden, weten Van Doorn en Smink niet. Maar de oprichting van de stichting Bocuse d’Or Nederland in 2008 draagt in elk geval al wel voor een groot deel bij aan het succes. Van Doorn is een van de bestuursleden van het eerste uur. “We willen het culinaire niveau van Nederland internationaal laten zien en jonge chefs

aansporen om mee te doen aan deze grootse wedstrijd. Deze editie hadden we 12 deelnemers aan de Nederlandse finale. Daarmee is ons doel voor dit jaar bereikt en we hopen dat de komende jaren te continueren. Het zijn vooral jonge chefs die mee willen doen, de rising stars. Gevestigde namen zullen zich niet snel opgeven. Zij hebben het podium niet nodig en zijn vaak te druk met een eigen zaak. Voor jonge talenten is dit echter het allermooiste podium.” Smink is het volledig eens met die woorden. “Ik heb door mijn deelnames echt de zakelijke kant van mezelf ontdekt en vlieg inmiddels de hele wereld over voor demo’s, advies, productontwikkeling en culinaire projecten. Ook ben ik als coach en bestuurslid nog verbonden aan Bocuse d’Or en natuurlijk kook ik soms nog bij De Librije.”

Europese finale Binnenkort is het de beurt aan Lars Drost (25), werkzaam bij Ciel Bleu** in Amsterdam. Samen met zijn commis Mike Klaassen (19) won hij tijdens Gastvrij Rotterdam de Nederlandse finale. In juni strijden ze in het Italiaanse Turijn om een plek op de wereldfinale, die weer in januari 2019 in Lyon is. **3**

‘VOOR JONGE TALENTEN IS DIT
HET ALLERMOOIESTE PODIUM’