

Goudse loopt weekje mee in keuken met drie sterren



Door Mark van Dijk
GOUDA - De geuren, smaken én kleuren zijn de 33-jarige Jolanda van Dongen het meest bijgebleven na een stage bij toprestaurant De Librije in Zwolle. Op eigen verzoek was de eigenaresse van eetwinkel Betty Blue uit de Blauwstraat in Gouda een week te gast in de keuken van restaurateurs Jonnie en Thérèse Boer. De Librije heeft dit jaar de felbegeerde derde ster gekregen in de Michelinids.

„Op zich is het niet goed om je eigen zaak een week dicht te doen, maar ik wilde dit zo graag”, vertelt de Goudse solokok. „Er werkt hier niemand naast mij en ik kook voornamelijk uit de boeken. Ik krijg nooit eens handige tips over het snijden van een gerecht en word ook niet door een leermeester gecorrigeerd.”

Via een culinair maandblad had Van Dongen een betaalbare lunch bij De Librije weten te boeken

en vroeg bij die gelegenheid of ze even in de keuken mocht rondkijken. Daar kreeg ze te horen dat soms ook stagiairs worden toegelaten. Al twee dagen later kreeg ze antwoord op haar elektronisch verstuurd sollicitatiebrief.

„De voorwaarden waren best stevig”, vertelt de ondernemster. Ze moest van dinsdag tot en met zaterdag dagelijks beschikbaar zijn van half tien in de ochtend tot één uur 's nachts. Bovendien moest ze haar eigen verblijfskosten betalen, maar dat had ze er graag voor over. Ze nam een hotelletje op drie minuten lopen van het restaurant, dat vlakbij het centrum van Zwolle is gevestigd.

„Het is een levenswijze, heel intens”, vertelt de Goudse over de stageweek. „Ik ben geen nacht voor één uur thuisgekomen. De dag begint met samen ontbijten. Er werken daar tien mensen in de keuken; allemaal jongens van rond de 20 jaar. In het begin zei-

den ze allemaal 'mevrouw' tegen me. Nou, pas na een dag had ik het eruit. Het is een vriendenclub van hele enthousiaste jongelui: echte kookgekken.”

Wat heeft ze geleerd? „Hoe een team goed functioneert.” De professionele keuken kent diverse kanten, zoals de roti voor het bakken en braden van vlees en vis, een groentekant, garde en een patisserie. Van Dongen was alleen betrokken bij de voorbereidende werkzaamheden, zoals het schoonmaken en knippen van paling en andere vis. „Je voelt tegen twaalf uur de spanning toenemen, net als tussen zeven en acht uur”, vertelt ze over de drukte rond etenstijd.

Oortjes

Opmerkelijk genoeg wordt er nauwelijks luidkeels door de keuken geroepen. Van Dongen: „Ze communiceren daar met 'oortjes', die in contact staan met

het bedienend personeel, boven in het restaurant. Zo weet iedereen precies wanneer een bepaald gerecht kan worden opgediend.”

De keuken is in het souterrain en de eetzaal op de begane grond. Koude gerechten gaan via de trap naar boven en de warme komen met de lift. De rust in de keuken staat toe dat ook daar eettafels voor gasten staan.

Als stagiaire was Jolanda van Dongen geen moment verantwoordelijk voor haar werkzaamheden. Er keek altijd iemand mee en dat is bevallen. „Best wel lekker om als kleine zelfstandige eens een week geen verantwoordelijkheid te hoeven dragen”, zegt ze. De Goudse heeft in die stageweek de hele kaart leren kennen en kwam nogal wat verrassende smaken tegen. Zoals een saus van citroengeranium en een soufflé van rozenblaadjes: „Smaken die ik nog nooit had geproefd.”

Het culinaire brein van De Lib-

Jolanda van Dongen, eetwinkelier en ex-stagiaire van De Librije: 'Het is een levenswijze, heel intens.'

Foto Liesbeth van der V

rije ligt bij chef-kok Sidney Schutte en eigenaar Jonnie Boer. Van Dongen: „Samen bedenken ze een heleboel. Dat staat dan ook garant voor een veel avontuurlijker kaart dan bijvoorbeeld Parkheuvel in Rotterdam.”

En wat gaan de klanten van Betty Blue allemaal merken van de opgedane kennis? Helaas: „Er is niets mee te doen”, zegt Van Dongen. „Het niveauverschil is te groot en ik moet dan boven mijn macht gaan koken.” Voor een speciaal diner is het hooguit mogelijk om iets met de meegekregen recepten te doen: een amuse met zoet paprika-ijs en een recept om zelf pepermunt te maken. En ze gaat zeker terug, ditmaal met partner: „Al moeten we ervoor sparen, we gaan er eten. In de keuken”.