

# Koken met drie sterren

**Jolanda van Dongen (39)**  
eigenares van kookwinkel Betty Blue gaat stagelopen bij een van de twee drie-sterrenrestaurants die Nederland telt: de Librije in Zwolle. Al mag ik alleen maar aardappels schillen, is het goed. Dan kan ik lekker rondkijken.

Van alleenstaanden tot mensen die thuis uit eten willen gaan. Jolanda van Dongen (33) maakt voor hen in kookwinkel Betty Blue dagelijks de heerlijkste gerechten. Lasagna met peer, hartige taarten en Indische gerechten behoren tot haar vaste menukaart. Om de dag wisselt ze haar dagschotels en af en toe tovert ze haar winkel aan de Turfmarkt om tot restaurant. "Dan probeer ik allerlei bijzondere gerechten uit." Ook geeft ze workshops aan andere kookgeken. Van boekhouder tot topkok. Het was een bijzondere stap, die Jolanda vier jaar geleden maakte. "Ik was als boekhouder alleen maar met cijfertjes bezig. Behoorlijk saai", vertelt ze lachend. "Ik kreeg in 1997 mijn eerste Tip Culinaire in handen en ging van alles proberen. En gek genoeg



**Jolanda van Dongen met een zelfgemaakte hartige taart. "Ik hoop dat klanten mij ervaringen bij de Librije zullen proeven."** foto Martin Droog

lukte alles me. Mijn man vond dat geweldig. Kwam hij thuis uit zijn werk, kon hij zo aanschuiven voor een vier-gangendiner." Gesteund door haar man en vrienden besloot Jolanda om meer met haar passie te doen. "Ik wilde niet echt de horeca in. Ik heb namelijk een hele leuke relatie en zag het niet zitten om 's avonds en in het weekeinde te

werken." Een eigen kookwinkel bleek de oplossing. "Ik kwam in januari 2000 voor het eerst langs Betty Blue en de vorige eigenares bleek een medewerkster te zoeken. Al snel bleek dat ze de zaak eigenlijk van de hand wilde doen en het leek mij geweldig om hem over te nemen." Een half jaar later kreeg Jolanda het voor het zeggen, na een maand over de

schouder van de eigenares te hebben meegekeken. "In het begin was het lastig. Koken voor dertig mensen is anders dan voor vier. Dan maakte ik wat en smaakte het, volgens mij, nergens naar. Maar door veel uit te proberen leerde ik snel smaken en kruiden te combineren." Na een jaar besloot Jolanda een koksopleiding te gaan volgen. Nu, met het diploma tot zelfstandig werkend kok op zak probeert ze nog steeds op allerlei manieren bij te leren. Door veel kookboeken te lezen en af en toe stage te lopen bij restaurants. Dat na een stage bij de Gouwe Dis in Waddinxveen een stage bij drie-sterrenrestaurant de Librije volgt, is de uitkomst van een gelukkig toeval. "Mijn man en ik hebben als hobby om van tijd tot tijd echt goed uit eten te gaan. Zo hadden we al jaren als wens om eens bij de Librije te eten. Maar de wachttijd daarvoor is veertien maanden." Via - alweer - de Tip Culinaire lukte het Jolanda om zich op te geven voor een 'wijn-spijsproeverij' bij het befaamde etablissement. Na afloop van de proeverij raakte Jolanda in gesprek met een kok. "Ik was samen met een vriendin, die ook kok is en heb heel brutaal gevraagd of we een kijkje in de

keuken mochten nemen. Dat vond hij prima." In de keuken vertelde de kok dat de Librije af en toe stagiaires heeft en als Jolanda zo'n stageplaats wilde, ze het gewoon moest vragen. "Ik heb thuis meteen een mailtje gestuurd en kreeg na twee dagen al positief antwoord." De Goudse heeft besloten volledig blanco naar het restaurant toe te gaan. "Het lijkt me gaaf om mee te draaien in zo'n goed geoliede machine als het keukenteam daar en kijken hoe ze van die mooie gerechten maken. Maar als ik alleen simpele klusjes zou mogen doen als het schillen van de aardappels, is dat ook niet erg. Dan heb ik alle tijd om goed rond te kijken." Bang voor Gordon Ramsay-achtige taferelen ofwel is ze niet. "Hoe hij zich tegen zijn personeel gedraagt, is niet normaal. Maar Jonnie Boer is volgens mij een hele aardige man. En als ik een fout maak, mag hij me daar best op aanspreken. Ik kom om te leren." De stage van Jolanda begint op 17 augustus en duurt een week. Tijdens deze dagen is haar eigen kookwinkel aan de Turfmarkt dicht. "Ik heb getwijfeld of ik daar wel goed aan doe. Aan de andere kant: mijn klanten proeven het straks hopelijk terug."