



'Stikstof wordt gebruikt om een product te verbeteren. Het lijkt show, maar het resultaat telt. Als het niet klopt met je bereiding, ben je weg'

François Geurds

'Ik bied beleving, geen entertainment'

In de media wordt er al gespeculeerd over een eerste Michelin-ster in november, nog lang geen jaar na de opening van Ivy in Rotterdam. De jonge Patron/Cuisinier François Geurds (34) blijft er nuchter onder. "We hebben nog een weg te gaan, ik ben vooral bezig met koken en met mijn gasten," aldus de voormalige sous-chef van The Fat Duck in Bray, die naam maakt vanwege de scheikundige wetenschap toegepast in zijn keuken. Hij noemt het kookniveau in de betere Nederlandse restaurants erg goed. "Er is duidelijk een inhaalslag gemaakt, de afgelopen tien jaar."

Tekst: Michael van Os – Foto: Joost van Manen

"Mijn persrelaties heb ik wel goed op orde, ja." En, inderdaad, het nieuwe, ook per boot bereikbare restaurant Ivy aan de Lloydstraat in het Rotterdamse havendistrict, haalt geregeld de diverse eetrubrieken in de media met zeer positieve recensies. Zelf nog vóór het openging, in februari. Toen was François Geurds al te gast bij het altijd goed bekeken programma De Wereld Draait Door. Medegast Paul de Leeuw ontpopte zich tijdens die uitzending tot persoonlijke pr-man van Geurds, die Matthijs van Nieuwkerk toevoegde dat vragen over de prijs van dit soort culinaire hoogstandjes ongepast waren. Zelf noemde Geurds daarna gewoon de prijzen. "Aan die uitzending hebben wij 1800 couverts te danken gehad, we zaten het eerste halfjaar vol," zegt hij. Maar tijdens het gesprek op een zondagmiddag in zijn moderne, warm ingerichte restaurant, volgt er ook een kritische noot over de media. "Als je het eten hier komt beoordelen verwacht ik wel dat je kennis van dit vak hebt, anders kunnen er flinke misverstanden ontstaan." Het is Geurds manier om diplomatiek te zeggen dat er ook scribenten zijn die over eten schrijven, maar nog nooit een professionele keuken van binnen hebben gezien, laat staan voldoen kennis van producten hebben. Desalniettemin zijn de eetrecensies totnogtoe vaak lyrisch en wordt Ivy, op termijn, meer dan één ster toegedicht. Mac van Dinther in de Volkskrant over Geurds: "A Star is born. Moge hij sterren oogsten." Wie Iens online napluist komt ook enthousiaste berichten tegen, maar ook een signaal van iemand die een paar gerechten 'te zout' vond. Geurds, met een team van 25 medewerkers verantwoordelijk voor 50 couverts (60 stoelen), reageert daar graag op. "Een gast mag vinden wat hij of zij vindt, al vernemen we zo'n klacht liever tijdens de maaltijd, dan kunnen we reageren. Er gaat niets weg uit de keuken zonder dat ik het geproefd heb. Mijn keuken is hoog op smaak en ik gebruik veel kruiden en technieken om heel veel intensiteit uit een product te krijgen. Maar hier zou zout wel eens verward kunnen zijn met bitter. Een voorbeeld: Raditio, familie van witlof, is een bittere slasoort, maar niet zout. Er is nog veel te leren, en wij hebben als koks nog veel uit te dragen. De gemiddelde gast heeft niet het smaakpalet van professionele koks. Dat leggen wij graag uit." Eind dit jaar of begin volgend jaar verschijnt trouwens een kookboek van zijn hand.

Jong geleerd

François Geurds werd geboren in Eindhoven, als zoon van een Nederlandse vader, Evert, en Arubaanse moeder, Ivy, naar wie het Rotterdamse restaurant is genoemd. Horeca zat niet in de familie, koken wel, vertelt hij. "Ivy heeft mij het koken bijgebracht." François' één jaar oudere zus Gaby helpt geregeld in zijn restaurant, en zijn technisch aangelegde vader doet er om de zoveel tijd klusjes. Zijn ouders hebben een moderne boerderij, waardoor François al op jonge leeftijd met vers en eerlijk eten werd geconfronteerd. "Het was 's ochtends uit de grond, 's avonds op het bord." Geurds begon al op rond zijn twaalfde te werken in een restaurant in Eindhoven, dat niet meer bestaat. "Al op mijn 8ste keek ik mee in de pannetjes thuis en had ik al het gevoel dat ik later wilde gaan koken." Hij heeft een berg aan ervaring opgebouwd, na zo jong in het vak te zijn begonnen. Kokschoon, slagerijopleiding ('als enige kok daar'), vervolgopleidingen. Met als klap op de vuurpeil, wat school betreft, het deelnemen aan een elite opleiding, de Sterklas, waar je alleen terecht kan met een aanbeveling van meesterkoks. Cursusgenoten van deze eerste lichting waren onder andere Mohammed Elharouchi, Onno Kokmeijer en Luc Kusters. Enkele fraaie restaurantnamen waar Geurds werkte waren ondermeer De Hoefslag, Karpendonkse Hoeve, Juliana, Chalet Royal, Parkheuvel en de Lindenhof. Maar ook in België en in Italië heeft hij in de keuken gestaan, evenals in New York. Geurds leerde ondertussen niet alleen alles over koken



en de keuken, maar ook over marketing, management en organisatie. Hij kreeg zelfs mediatraining. “Pak dat soort aspecten al op jonge leeftijd mee, adviseer ik iedereen die carrière wil maken in dit vak, dan kom je later niet meer voor verrassingen te staan,” zegt hij. Dat betekent onvermijdelijk studeren in de weinige uurtjes die er na het werk overblijven.

Fat Duck

Maar de meeste media-aandacht gaat toch uit naar Geurds' verblijf van ruim twee jaar in het Engelse Bray, bij de fameuze The Fat Duck. Dat is het internationaal bekende driesterren restaurant, dat wedijvert met het Catalaanse El Bulli om de titel beste restaurant ter wereld. Zijn leermeester Heston Blumenthal was nog bij de opening van Ivy aanwezig. “Ik wilde eigenlijk naar Amerika gaan, naar een van de restaurants van Thomas Keller in Californië, maar de formaliteiten duurden te lang. Toen kwam die mogelijkheid voor een trial bij The Fat Duck, via een tussenpersoon die ik kende.” François redde het en werd na enige tijd benoemd tot chef, een van de 35, afkomstig van over de hele wereld. Geurds pikte er het moleculaire koken op, en een schat aan ervaring in een absoluut top-restaurant.

In The Fat Duck ontmoette Geurds zijn huidige partners Joost Maarschalkerweerd, Arco Lobik en Robert van der Graaff, die samen de succesvolle Haagse restaurants Dekxels en Oker bestieren. Geurds runt Ivy, maar de bekende Haagse horecamannen hebben er ook een belang in. Het contact met Maarschalkerweerd c.s. leidde uiteindelijk tot het realiseren van zijn droom, een eigen restaurant.

Geurtafel

“Toen de recessie inzette, was alles in kannen en kruiken.” Aan prijsstunts zal hij nooit meedoen. Een lokkertje is wel de drieganglunch voor 35 euro, in de hoop dat de gasten ook 's avonds een keer het zevengangenmenu (95 euro) komen eten. “In New York hadden ze crisislunches in sterrenrestaur-

rants, heel goedkoop, maar ze slagen er heel knap in om veel meer aan je te slijten, waardoor je uiteindelijk een veelvoud van dat bedrag afrekent.” Een goed commercieel beleid is immers van levensbelang, weet ook hij.

Later, bij het afscheid, demonstreert Geurds desgevraagd even de werking van zijn ‘wereldprimeur’. De geurtafel, tevens de chefs tafel, waar dertig verschillende geuren uit kunnen komen. Een gimmick? Nee, functioneel. “Smaak en geuren, werken emoties los. Via een afstandbediening kan ik je juiste geur kiezen om de smaak een bepaald gerecht verder te bevorderen, en voeg ik toe aan de belevenis,” legt hij uit. “In een bakkerij krijg je toch ook meer trek, als je de lucht van verse broodjes ruikt.” Andere gasten merken daar natuurlijk niets van.

Hij biedt beleving aan, geen entertainment. “De term moleculair koken mag van mij ook van tafel. Liever wetenschappelijk koken, met wetenschap een product verbeteren, daarom draait het. Ook stikstof wordt gebruikt om een product te verbeteren. Het lijkt een showelement, maar het resultaat telt. Als het niet klopt met je bereiding, ben je weg.”

Het laboratoriumwerk doet hij in zijn keuken, tijdens zijn vrije dagen uiteraard. Ivy heeft ook een eigen bakkerij en als het aan Geurds ligt, begint volgend jaar de verkoop van brood, ook aan particulieren. De nieuwe kaart is klaar, het digitale menu werkt goed en het digitale reserveringssysteem wordt verder geperfectioneerd. Volgend jaar kan men ook eten op een terras op de kade, aan de achterkant van het restaurant. Verdere plannen voor ‘het merk Ivy’ zijn nog bescheiden. Geurds zegt hij dat met Hugo Boss een exclusieve overeenkomst is gesloten om maatpakken voor de koks te gaan leveren. Uiteraard met de twee merken erop. En dat dus is nog maar het begin.

> **HorecaEntree** <

Andere zaken

Favoriete restaurant:	Asian Glories, Rotterdam
Gerecht:	Tau Miuau (Chinese peulenschout)
Drank:	Champagne
Hotel:	Westin Rotterdam
Café:	De Witte Aap, Rotterdam
Stad:	New York
Land:	Spanje
Grootste voorbeeld:	Vader en moeder
Ambitie/missie:	Vak goed uitdragen, mensen belevenis meegeven
Goed doel:	Pink Ribbon en kinderen in ontwikkelingslanden
Hobby ('s):	Judo, duiken, watersport
Merk/type telefoon:	HTC Touch en iPhone 3GS
Laptop (merk/type):	Macbook Pro Apple
Auto:	Geen, wel een fiets
Vakantieplek:	Aruba, New York
Muziek:	Heel breed, maar ook jazzy
Film:	Forrest Gump
TV/Serie:	DWDD van Matthijs van Nieuwkerk
Nieuwsmedium:	AD, NRC en De Telegraaf
Altijd in de koelkast:	Champagne

Gouden tips van François Geurds

- 1 Blijf inventief, maar ook: ‘stick to the plan’
- 2 Werk met eerlijke producten
- 3 Keukenhulp of maitre? Toon altijd respect