



***'Wil je een culinaire topzaak
opbouwen dan moet je met
de allerbeste producten
werken. Dat bepaalt voor
negentig procent het succes'***

Paul van de Bunt

'Ambitie voor derde ster is er'

Liever zo'n boek dan het geijkte kookboek. "Bij veel chefkoks kun je erover struikelen." In ruim een jaar tijd bezocht tweesterrenchef Paul van de Bunt van De Leuf in het Limburgse Ubachsberg met zijn vrouw Sandra alle 54 driesterrenchefs van Europa. Hun fraaie verslagboek 'Reis naar de Sterren' is goed ontvangen. Zijn boek is niet al te kritisch. "Het gaat toch over vakbroeders."

Tekst: Michael van Os - Foto: Ron Offermans

"Ik ben al bijna los", zegt Paul van de Bunt (56) over de eerste oplage van 3.000 stuks 'Reis naar de Sterren', waarvan hijzelf er 1000 heeft genomen voor vrienden, personeel en relaties. Aan een tweede druk wordt alweer gewerkt. Bovendien kan hij melden dat een aantal buitenlandse uitgevers 'erg geïnteresseerd' is om het boek uit te geven. Van die 54 driesterrenchefs koken er immers 52 in het buitenland. De patron-cuisinier wilde niet 'op de stoel van Michelin' zitten. "Soms was ik te kritisch en dan schrapte ik wat." Maar toch oordeelde hij wel een beetje, want hij gaf zelf 23 maal een Coup de Coeur aan een restaurant, inclusief aan die van Jonnie Boer en Sergio Heman. Zo'n hartendieftje was slechts weggelegd voor minder dan de helft van de restaurant, die toch allemaal het hoogst haalbare aantal sterren bezitten. De reis riep niet alleen een gevoel van nederigheid op, maar ook van ontzuivering, zegt hij. "Het klinkt misschien arrogant, maar ik dacht regelmatig dat ik het beter kon."

Kwaliteit

De reis ondernam hij vanuit zijn tot restaurant omgetoverde boerderij in het Limburgse dorpje Ubachsberg, maar Van de Bunt werd in 1953 in Haarlem geboren. Hij komt uit een groot katholiek gezin van acht kinderen en wilde eerst banketbaker worden. Zijn moeder kwam namelijk uit een banketbakkersfamilie. Na zijn lagere school ging hij naar het internaat in Voorhout voor een brood- en banketbakkersopleiding. Daarna wilde hij gaan werken, maar dat vonden zijn ouders een minder goed idee. Te vroeg. Ze stuurden hem naar de horecavakschool Sint Hubertus in Amsterdam. "Achteraf is dat een goede beslissing gebleken, anders was ik vast in het banketbakkersvak blijven hangen." Daarna vond hij werk bij Hotel Roozendaal in Overveen, destijds een van de meest chique restaurants van Haarlem en omgeving. "De obers liepen in smoking rond en hadden witte handschoentjes aan. In de keuken stonden ze met tien man. Er werd in die tijd heel ambachtelijk en mooi gekookt." Hij stak ook heel wat op bij andere restaurants, onder andere bij De Uitkijk op het Kopje van Bloemendaal en het bekende Kraantje Lek. "Topkoks van nu leren het vak van een topleermeester, maar mijn generatie moest het toch voornamelijk zelf doen", zegt hij. John Beeren, tot voor kort voorzitter van Alliance Gastronomique, noemt Van de Bunt in zijn voorwoord in het boek een 'autodidact met speciale gaven op bijna elk gebied'. Van de Bunt zelf voegt daaraan toe dat hij nog elke dag leert, al moet je de basis natuurlijk wel heel goed beheersen. Wil je een culinaire topzaak opbouwen dan moet je los van die kennis en ervaring vooral ook met de allerbeste producten werken, is zijn overtuiging. "Dat maakt al voor negentig procent het succes van een gerecht uit." Dat verklaart wellicht ook Van de Bunts weigerachtigheid om goedkopere ingrediënten te gebruiken om de kosten te drukken, zoals enkele van zijn collega's kennelijk doen. Van de Bunt doet ook niet aan prijsverlaging. "Ik heb in 2009 mijn prijzen zelfs verhoogd dus ook mijn kerstmenu was duurder dan vorig jaar. Gewoon absoluut



noodzakelijk als je met de allerbeste en mooiste spullen wilt werken."

Over de huidige discussie rond het gebruik van ganzenlever en paling zegt hij nuchter: "Als ik goeie kwaliteit kan krijgen, serveer ik het. Moet ik de moraalridder gaan uithangen? Laat de politiek dat maar beslissen. Over vlees en vis zeg ik: je krijgt alleen maar een topproduct na een goed leven." Ook het 'onsje minder vlees' -pleidooi van chefkok Gerrit Greveling in Horeca Entree van oktober 2009 kan niet op steun van Van de Bunt rekenen. "Dat maken onze gasten wel uit."

Naar de sterren

Na de Bloemendaalse praktijklessen begon hij al snel voor zichzelf. "Op mijn 24ste begon mijn culinaire carrière." Met wat eigen spaargeld, geld van zijn moeder en wat van brouwerij Skoll zette hij low budget voor 25.000 gulden een eigen Stube-type café neer. Na veel verbouw- en timmerwerk, wat hijzelf deed, opende Die Schwarze Katze in een onooglijk steegje in de binnenstad van Haarlem. Maar toen eten steeds belangrijker werd dan drinken, werd de naam snel verwisseld voor Le Chat Noir. Het werd geleidelijk aan een exclusief restaurant, waar Van de Bunt 'mooi' kon koken. Maar dat had zijn prijs: de doelgroep werd steeds kleiner. Daarom begon hij een tweede, eenvoudiger restaurant: De Eetkamer van Haar-

lem. Dat werd zakelijk een groot succes, maar bleek wel te kannibaliseren op de clientèle van Le Chat Noir. "Dat tweede, lager geprijsde restaurant droeg toch óók mijn stempel en er kwamen steeds vaker gasten uit mijn eerste restaurant." En toen kwam in 1987 wat uiteindelijk ook een reis naar de sterren bleek te zijn, via de aankoop van een oude boerderij in Ubachsberg in Zuid-Limburg. Hij kende dat gebied doordat zijn ouders er een boerderij hadden gekocht en was enthousiast over het hoge niveau van de horeca daar. "Hier durft men geld uit te geven voor iets exclusiefs." De streek trekt ook het betere toerisme, wist hij. In Limburg vond Van de Bunt de rust en de ruimte om zich verder te ontwikkelen. Het resultaat zijn zijn twee Michelinsterren.

Van de Bunt wil niet achterover leunen, ook niet nu hij een tweede ster heeft. Hij wil zich verder ontwikkelen en leren.



Gouden tips van Paul van de Bunt

- 1 Ga altijd voor het beste
- 2 Blijf altijd in je zelf geloven, ook al zit het wel eens niet mee.
- 3 Heb respect voor je vakbroeders



"Waar kon dat beter, dan bij die driesterrenrestaurants waarvan ik er slechts enkele kon bezoeken op vakantie." De kosten van het maken van dat boek becijfert hij zo rond de zestigduizend euro, uit eigen zak betaald. Een forse investering. Maar, wie weet volgt in de toekomst nog een grotere beloning: een derde ster voor De Leuf. Hij heeft uiteraard een boek gestuurd naar Werner Loens, de hoofdinspecteur van Michelin Benelux. Lachend: "Ik ben in Parijs nu wel even de bekendste tweesterrenchef van Europa." Hij krijgt die vraag over die derde ster natuurlijk herhaaldelijk. "Die ambitie is er natuurlijk, en ik weet dat ik voldoende in huis heb om 'm te halen. Maar uiteindelijk beslist Michelin natuurlijk."

Toekomst

"Het heeft mij verbaasd dat er nog geen sterrenrestaurant over de kop is gegaan", zegt Van de Bunt, die zelf niet voor zijn toekomst vreest. Het is vooralsnog 'small is beautiful' bij hem in zijn met moderne kunst versierde restaurant tussen de heuvels. In de keuken werken ze met z'n vieren, met een vaste bediening van twee, plus Sandra en stagiaires. Maximaal 40 gasten kan hij kwijt. Als het om leuke dingen verzinnen gaat laat zijn onrustige natuur en zijn onderbuikgevoel hem zelden in de steek. En als een blok vallen voor het culitainment, de moleculaire keuken, zal hij nooit. Droogjes en met een grijns: "Bij ons is de culitainment de mooiste kaaswagen van Nederland en, niet te vergeten, onze lollytrolley, voor bij de koffie."

Hij is nu 32 jaar voor zichzelf bezig. Of hij hier in Ubachsberg over tien jaar nog zit? "Waarom niet? Als de gezondheid het toelaat en daar doe ik zoveel mogelijk aan. Maar te zijner tijd wil ik wel meer gaan delegeren. Ik sta nog steeds elke avond

achter de kachel." De keuken vergroten is slechts één van zijn wensen.

De Leuf had overigens wel wat minder reserveringen voor de kerst, maar de chefkok is vol goede moed voor 2010, mede vanwege alle aandacht voor hem en De Leuf als gevolg van zijn boek. > **HorecaEntree** <

Andere zaken

Favoriete restaurant:	Zeer veel
Gerecht:	Vis, schaal en schelpdieren
Drank:	Chardonnay en Pinot Noir
Hotel:	Hotel Abama op Tenerife
Café:	De Bobbel, Maastricht
Stad:	Parijs
Land:	Frankrijk
Grootste voorbeeld:	Heston Blumenthal
Ambitie/missie:	Verder groeien en innoveren
Goed doel:	Wereld Natuurfonds
Hobby('s):	Sporten
Telefoon:	iPhone
Laptop:	HP
Auto:	Chrysler 300c of Cadillac STS
Vakantieplek:	Côte d'Azur
Muziek:	Lounge
Film:	Silence of the Lambs
TV/Serie:	Geen
Nieuwsmedium:	Telegraaf, Elsevier en NRC
Altijd in de koelkast:	Kaas
Wat anders moet in de horeca:	Iedereen moet lekker doen waar hij/zij goed in is en wat hij/zij leuk vindt om te doen.