



Robert Kranenburg: De Cruyff van de keuken

Robert Kranenburg is een van de meest invloedrijke chefs van Nederland. Hij kookte de sterren van de hemel bij La Rive en ging daverend ten onder met Vossius. Nu is hij als patron-cuisinier van Le Cirque in rustiger vaarwater terechtgekomen. Maar de ontwikkeling houdt nooit op. “Het coachen van jonge mensen is het allerbelangrijkste geworden in mijn leven.”

Le Cirque, het restaurant van Robert Kranenburg, ligt precies in de omgeving die je verwacht aan te treffen in een badplaats als Scheveningen. Het waait er, de hoeken zijn bedekt met fijn poederzand en de bebouwing kent de gebruikelijke architectonische wisselvalligheid die zo karakteristiek is voor de Nederlandse kust. Le Cirque, dat in het verlengde van het Scheveningse Circustheater ligt, is er een gastronomische oase. Mecenas Joop van den Ende heeft bij wijze van upgrade zelf de openbare ruimte rond het theaterrestaurant aangepakt. Dankzij hem pronken pal voor het restaurant negen beelden van beroemde beeldhouwers en is alles mooi aangelegd in bijpassend, zacht beige sierbestrating.

Binnen zit Robert Kranenburg in een bordeauxrode loungechair. Hij werd al op jonge leeftijd gegrepen door het vak, vertelt hij. “Mijn ouders hadden een ‘papa-mama bedrijf’ en ik hielp vanaf mijn elfde mee in de zaak. Dat was niet meer dan normaal in die tijd. Ik was een snoeper. Dus ik keek vaak in de koelkasten van mijn vader en zag al dat lekkere eten. Langzaam maar zeker werd ik er naartoe gezogen.”

Motor

“Ik vind het leuk om met mijn handen te werken”, zegt Kranenburg. “Het is een fijn gevoel om een beest of een vis uit de natuur om te vormen tot een lekker gerecht. Het is natuurlijk ook wreed want er moet gedood worden. En je trekt leven uit de grond. Maar uiteindelijk draait het erom je motor zo goed mogelijk te voeden. Ik ben het nooit saai gaan vinden om me met dat proces bezig te houden.”

Hij ging naar de Hotelschool, werkte bij een paar Nederlandse restaurants en vertrok ambitieus maar vooral nieuwsgierig naar Frankrijk. Daar wilde hij zich verder scholen in de klassieke Franse keuken. “Dankzij mijn vader kon ik geplaatst worden bij de juiste Franse restaurants.” Kranenburg herinnert zich nog goed het moment waarop hij definitief voor het koksvak viel: “Ik kwam in Zuid-Frankrijk, bij L'Oustau de Baumannière in Le Beau de Provence. De professionaliteit, de cultuur van regionale gerechten en hoe zorgvuldig dat in stand werd gehouden. Daar was ik erg van onder de indruk. Toen wist ik het: dit wordt mijn vak.”

Frans chauvinisme

Het was 1972 en terwijl de Nederlandse haute cuisine nog in de kinderschoenen stond, kookte Kranenburg in een restaurant dat dagelijks honderdveertig gasten ontving. “We hadden tachtig zitplaatsen in een dorpje dat nog geen tweehonderdvijftig inwoners telde. Gasten kwamen van heinde en verre. Wekelijks landden vijf helikopters uit Marseille en Genève. Het was Hollywood, het was glamour. Ik wist dat als ik iets met mijn vak wilde bereiken, dit het moest zijn.”

De culinaire houding die Kranenburg aantroef in de Provence, verschilde als dagen en nacht met wat hij achtergelaten had in Nederland. “Men stapt in Frankrijk in de auto om driehonderd kilometer verderop te gaan lunchen.” Maar het was vooral de professionaliteit die hem raakte. “De chefs waren vedettes. De inrichting van de zaak overweldigend. En iedere dag kwamen er acteurs, kunstenaars en schrijvers om te eten. Charles Aznavour at er

vlak voor een optreden om zich op te laden. Het was bijna een spirituele aangelegenheid. In Nederland riepen ze je ‘Hé kokkie!’ na op straat als je in je kokspak rondliep. In de Provence werd je binnen gevraagd voor een pastis.”

Maar het fraaie restaurant in een dorp in de Provence was voor Kranenburg niet voldoende: “Als je het echt gemaakt wilde hebben, dan moest je naar Parijs.” Al snel merkte hij dat zijn Hollandse afkomst niet direct in zijn voordeel werkte. En om überhaupt aan de slag te kunnen, moest Kranenburg sparen om de beginperiode te overleven. Hij monsterde aan op de Holland-Amerika lijn. Daarna kwam hij bij Le Grand Véfour terecht, een driesterren restaurant met moordende onderlinge competitie. Toen Kranenburg ontdekte dat de echte topposities in Parijs ‘dicht’ werden gehouden met dank aan het onverwoestbare Franse chauvinisme, keerde hij terug naar Nederland. Met een schat aan ervaring. “Ik wilde verantwoording dragen en werken in topkeukens. Dat was gelukt.”

Arrogant

Terug in Nederland trof hij ‘zeurpieten en jankers’ aan. Kranenburg: “Het vak was heel onprofessioneel. De bereidingswijzen kenden nauwelijks diepgang. Er werden maar enkele kookmethodes toegepast. De combinaties waren heel

‘Dat arrogante en decadente heb ik nooit goed begrepen’

>>>

Robert Kranenburg coach als Cruyff in de keuken

>>> traditioneel. De ervaring was gering; men had een smalle opleiding genoten en weinig van de wereld gezien. Tegelijk aapte iedereen elkaar na. Iedere sterrenzaak had hetzelfde servies en dezelfde kaart. Alles draaide om tong, tarbot en gerookte zalm”, verzucht hij. Het was niet echt een klimaat waar hij goed kon aarden. Hij vertrok voor acht jaar naar Brussel. “Ik kon de Franse manier van werken niet loslaten.” Het was begin jaren tachtig dat Kranenburg terugkeerde naar Nederland om bij het Amstel aan de slag te gaan. In het begin moesten er flink wat hindernissen overwonnen worden: “Ik heb wel eens gefrustreerd rondgelopen. Dan kwamen oudere mensen bij me eten die eerst tien grote namen lieten vallen om te laten merken dat ze er verstand van hadden. Dat arrogante en decadente heb ik nooit goed begrepen. En als ze me dan ook nog eens hun smaak gingen opdringen waren de rapen gaar. Als je bij mij komt eten bepaal ik wat er op je bord komt. En niet andersom. Dat heb je tegenwoordig gelukkig niet meer. Mensen zijn over het algemeen heel open minded als het om eten gaat.”

In het Amstel verfijnde Kranenburg zijn coaching-kwaliteiten. Hij vergelijkt het besturen en aanmoedigen van een keukenbrigade met de kwaliteiten van een goede voetbalcoach. “Ik heb altijd bewondering voor Cruyff gehad. Net als op het voetbalveld draait het in de keuken ook om de juiste persoon op de juiste plek. Ik ben altijd bezig geweest om talent in de keuken te scouten en optimaal te laten presteren. Maar ik kijk ook naar de menselijke verhoudingen.” Dat hij zo zijn stempel op een hele generatie aanstormende chefs heeft gedrukt is duidelijk. “Als ik ergens ga eten, zie ik in sommige gerechten mijn eigen hand terug.”

Krampachtig

Na twee sterren bij La Rive nam Kranenburg begin 2000 de stap om voor zichzelf te beginnen. Op de hoek van het Vondelpark kwam een prachtig pand vrij dat onder architectuur van Cees van Dam voor tonnen werd verbouwd. Niet alleen de bouwkosten overschreden het budget met negenhonderduizend gulden, ook de oplevering was zeven maanden later dan gepland. Hierdoor mocht Kranenburg zijn twee verdiende sterren niet meenemen en maakte Vossius, zoals het restaurant ging heten, een valse start. Kranenburg:

‘Als ik ergens ga eten
zie ik in sommige gerechten
mijn eigen hand terug’

“Misschien was het een teken, maar onze eerste partij vond plaats op 11 september 2001. Daarna is het eigenlijk niet meer goed gekomen.” In 2003 ging Vossius daverend te onder. De gestage opmars van Robert Kranenburg leek even te stokken. Tijd voor bezinning: “Ik sleepte iedereen mee in mijn enthousiasme. We waren te krampachtig bezig. Ik heb er van geleerd dat je meer kritiek om je heen moet organiseren die je met beide voeten op de grond houdt.”

Kranenburg maakte een pas op de plaats. Hij ging specerij-engigant Verstegen helpen bij het ontwikkelen van nieuwe recepturen. Zij waren zijn redding, zegt hij. Maar de situatie voor de gevierde sterrenkok was niet zo rampzalig dat hij de koksbus aan de wilgen moest hangen. De dag na het faillissement hingen al achttien geïnteresseerde restaurants aan de lijn. En daarna? Daarna kwam Joop van den Ende die voor Kranenburg de perfecte omstandigheden kon creëren: “Een eigen fornuis zonder risico als ondernemer was precies wat ik wilde. Want wat ik ook van Vossius geleerd heb, is dat ik niet meer met eigen geld ergens in wil stappen. Mijn bijdrage bestaat uit mijn bagage, mijn ‘human capital’. De bank moet daarin maar volgen.”

Tarzan

Zo kwam hij in 2004 bij Le Cirque terecht, een à la carte restaurant dat volgens Kranenburg een dubbele uitdaging vormde: “Men komt hier niet voor mij, maar voor de voorstelling. Bovendien werken we zowel met menu’s voor theatergangers, als een à la carte restaurant.” De zekerheid dat de zaak elke avond vol zit, bekoort hem. En hij ervaart het koken voor musicalgangers die met hun hoofd misschien meer bij Tarzan dan bij de Tarbot zitten, niet als achteruitgang. “Integendeel! Ik koop zelf in, bepaal zelf wat er op het menu komt. De producten zijn geweldig. Daar komen de gasten voor. Ik ga niet elitair zijn, hè!” En daarin tekent het vakmanschap van Robert Kranenburg zich misschien wel het best af: “Het coachen van jonge mensen is het allerbelangrijkste geworden in mijn leven. Het vernieuwen van de keuken met aandacht voor traditie en vakmanschap; dat is mijn grootste plezier. Ik verwacht niet dat het ooit anders zal worden.”

