

reportage

Beste kok van Europa Toine Smulders zet zich op

“Natuurlijk ga ik voor o



Toine Smulders en mede-eigenaar en gastvrouw Kiek van der Klaauw. Na de overwinning bleef het beoogde effect niet uit.

op de kaart

'de wereldtitel'

Meesterkok Toine Smulders mag zich de beste kok van Europa noemen. Hij behaalde de overwinning begin oktober op een wedstrijd van de internationale overkoepelende organisatie van koksverenigingen. In mei 2008 gaat hij in Dubai voor de wereldtitel. "Natuurlijk ga ik voor de eerste prijs, altijd." De eigenaar van Villa Copera in Tolkamer is vol gezonde competitiedrift. "Zaak is wel dat de technieken die ik gebruik, routine zijn. Daarom wil ik nog wat dingen leren, wellicht door met vakbroeders te brainstormen, zoals met Hans van Wolde van restaurant Beluga."

Het geheim van zijn overwinning? "Ook nu weer alleen dingen maken die je beheerst. Je krijgt daar een mand vol verse ingrediënten. Vooraf weet je niets. En dan moet je dus in vier uur 32 borden klaarmaken. Van tevoren schatte ik in dat er wel chocola en fruit in de Mystery Box zouden zitten, dus in gedachten had ik het dessert al klaar. Maar de rest bedenk je ter plekke. Je ziet de jonge jongens regelmatig in de bekende valkuil trappen. Zij willen imponeren en gaan dus wat uitproberen. Maar daar heb je geen tijd voor, dat moet je niet doen. Laat zien dat je de technieken beheerst en zorg dat je iets smaakvols en creatiefs maakt in de beperkte tijd die je hebt."

Reserveringen

Smulders kan daarbij putten uit ruim dertig jaar kook- én een flinke dosis wedstrijdervaring. Toch was zijn laatste wedstrijd al zeven jaar geleden (Grand Prix Saisoniers). Belangrijke reden om de competitie nu weer op te zoeken, is de opening in maart van zijn nieuwe restaurant Villa Copera. "In Tolkamer", verduidelijkt Smulders. "Dat ligt voor veel mensen niet echt om de hoek. Met het winnen van deze wedstrijd heb ik niettemin toch zo snel mogelijk mijn tent op de kaart gezet. Ik kreeg de tip van Wynand Vogel, de man achter vele (inter)nationale wedstrijden. Zelf won hij wereldwijd grote culinaire prijzen. Hij gaf me ook nu diverse goede raadgevingen."

Smulders' overwinning haalde De Telegraaf (voorpagina) en ook via RTL en SBS6 leerden potentiële gasten Toine Smulders kennen. Het beoogde effect bleef niet uit. "Het aantal reserveringen verviervoudigde," vertelt mede-eigenaar en gastvrouw Kiek van der Klaauw. "De kring van gasten is ook veel groter geworden. Ze komen uit Brussel, Amsterdam, Den Haag, overall. Inmiddels hebben wij met twee hotels in de buurt al een arrangement geregeld, zodat gasten eventueel kunnen overnachten. De kunst is nu alleen om ze te blijven prikkelen, zodat zij terugkomen. Daarvoor werken wij onder meer met thema's. Zo heeft onze sous-chef in oktober een week les gevolgd bij een meesterkok in Bari in het Italiaanse Puglia. Hij kwam terug met een koffer vol lekkere dingen. Daarmee maken wij binnenkort een traditioneel Italiaans weekend. Wijnen op tafel, veel grappa's, een groot feest!"

Nog geen zeven maanden na de opening heeft Villa Copera volgens het ondernemersduo al vele vaste gasten. Een deel van hen kent Smulders van De Beukenhorst in Winterswijk waar hij tot 2004, als mede-eigenaar, zijn kunsten vertoonde. "Zij waren enerzijds nieuwsgierig, anderzijds gunnen zij het Toine gewoon. Wij hebben soms complete Winterwijkse avonden," lacht de gastvrouw.

'Laat zien dat je de technieken beheerst en maak iets smaakvols en iets creatiefs'

"Toch valt de Beukenhorst niet met dit te vergelijken," benadrukt de meesterkok. "Niet alleen qua sfeer – de Beukenhorst was meer oud-Engels ingericht –, maar ook qua kaart. Daar kookte ik, zeker in het begin, toch wat voorzichtiger. Zalm, biefstuk, gewoon hetgeen de gast verwachtte. Villa Copera is gevestigd in een oud, statig pand en het interieur is strak, hip en modern. Daar houd ik van. Bovendien kook ik hier, wat ik leuk vind. Dat kan. Er is immers veel veranderd op gastronomisch gebied. Maar ook dankzij mijn iets grotere naamsbekendheid."

Slecht één vriezer

De gasten kunnen bij Villa Copera rekenen op dagvers eten. Er staat in het hele pand slechts één kleine vriezer, bedoeld voor het dagverse zelfgedraaide ijs. De jagers en vissers die hier rond de Rijn hun vak (of hobby) uitoefenen, wisten het restaurant dan ook al snel te vinden en sindsdien bieden zij het wild en de vis vrijwel dagelijks aan de deur aan. "Meestal schoon, oftewel het vel is eraf, maar soms ook vuil", vertelt Van der Klaauw. "Daarnaast werken wij met een aantal vaste leveranciers, waaronder een man die iets verderop een biologisch volkstuintje heeft. Vanaf het terras kun je zien waar onze groentes vandaan komen."

"Uiteindelijk kook ik zoals ik me die dag voel." Smulders is simpel over zijn belangrijkste inspiratiebron. "Is het zonnig, dan

>>>

“Natuurlijk ga ik voor de wereldtitel”



Villa Copera. In Tolkamer.



De gewonnen medaille hangt gewoon buiten.

>>> krijg ik al gauw zin in de Provençiaalse of Toscaanse keuken. Is het koud, en het eerste nachtvorstje is aan de grond, dan word ik al helemaal warm van de gedachte om lekker klassiek Frans te gaan koken.” Er is dan ook slechts één maandmenu. “Dat willen gasten graag,” verklaart Van der Klaauw. “Ze willen een houvast. Al was het maar om bij het reserveren zeker te weten dat zij niet helemaal in het diepe hoeven te springen. Maar

‘Ik hoop dat de Michelin-inspecteur ons nu weet te vinden’

uiteindelijk kiest toch 85 procent voor het verrassingsmenu.” Het draait in Villa Copera ook niet alleen om het eten, vindt Smulders. “Uiteindelijk gaat het om de totale beleving. Proeven doe je met alle zintuigen. Daarin speelt bij ons het front cooking ook een belangrijke rol. Ik weet voor wie ik kook en geloof mij, je gaat heel anders koken als je je gasten in de ogen kunt kijken.”

Zo blijft Villa Copera flink in trek bij haar gasten. Voor de weekenden moeten gasten zelfs zo’n twee weken van tevoren reserveren, mede door de aandacht die het de afgelopen maanden in de media heeft gekregen. Smulders en Van der Klaauw zijn dan ook tevreden, maar wensen zijn er natuurlijk

ook. “Nu ligt de verhouding zakelijk en privé nog op 20/80. Wat ons betreft mag zakelijk wat meer worden,” aldus Van der Klaauw. “Tevens willen wij door de week met de lunch vol gaan zitten. Nederland heeft weliswaar geen lunch-cultuur, maar met thema’s en mailings gaan wij het toch proberen. Tot slot willen wij het terras gaan aanpakken en meer in dezelfde stijl brengen als de rest van het restaurant.”

Nederlanders voorop

Smulders wil zijn enige vrije dag in de week (dinsdag) de komende tijd vullen met stages voor de wedstrijd in Dubai, volgend jaar mei. “Ik moet bijvoorbeeld nog eens naar een goede patissier. Die wedstrijden zijn zo een mooie manier om te netwerken én om bij te blijven in het vak. Dat merk je ook tijdens zo’n internationale wedstrijd. Nederlanders lopen graag voorop met de gastronomische ontwikkelingen. En terwijl de Fransen nog altijd denken dat zij het hebben, gebeurt er heel veel in Spanje. Dat wéten de Nederlanders en aangezien zij van nature nieuwsgierig zijn en zelfs graag in het buitenland hun ideeën opdoen, kijken zij massaal in Spanje en gaan daarop voortborduren. Daarom ontwikkelt de gastronomie zich hier ook zo snel. Dat verschil zie je echt. Bij de Fransen leeft dat veel minder. Niet voor niets vallen er zoveel Michelinsterren in Nederland, terwijl in mijn ogen de Fransen nog altijd bevoorrecht zijn in de verdeling daarvan.” Zelf ook uit op zo’n ster? Smulders lacht: “Graag, ik hoop dat de Michelin-inspecteur ons nu weet te vinden.”