

‘Hemelse gerechten en het avontuurlijke verhaal van drie vrienden
die de culinaire wereld op z’n kop zetten’ RONALD GIPHART

BREDA

*Recepten voor thuis van de chefs achter
Restaurant BREDA, Guts, Maris Piper en Pita*



50 RECEPTEN
VIER RESTAURANTS
DRIE VRIENDEN
ÉÉN VERHAAL

BREDA

Guillaume de Beer
Freek van Noortwijk
Johanneke van Iwaarden

Opgetekend door Ronald Giphart

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF









INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	12
HET BEGIN	16
DE OPMAAT	30
DE WEG NAAR GUTS & GLORY	42
GUTS & GLORY	56
DE WEG NAAR BREDA	68
BREDA	82
DE WEG NAAR PÍTA	134
PÍTA	140
DE WEG NAAR MARIS PIPER	152
MARIS PIPER	162
GUTS	196
300 PROCENT	226
BASISRECEPTEN	230
REGISTER	234
THANKS	238



VOORWOORD

Het is natuurlijk fantastisch om samen met je beste vrienden de meest spannende avonturen te mogen beleven. Als je hier dan ook nog eens je werk van hebt kunnen maken, ben je helemaal bevoorrecht. Toch stonden wij hier in onze hectische horecalevens niet vaak genoeg bij stil – terwijl het juist zo belangrijk is om dit regelmatig wél te doen.

De eerlijkheid gebiedt te zeggen dat het maken van dit boek behoorlijk wat voeten in de aarde heeft gehad. Meer dan eens hebben we onszelf vervloekt vanwege de behoefte om dat wat ons de afgelopen jaren heeft bewogen te willen documenteren. We hadden het clichématige idee om in een vakantiehuisje achter de duinen van de Noordzee in een paar dagen alle recepten voor dit kookboek uit te werken. Schrijvend onder het genot van te veel Franse kaas en rode wijn. Heel romantisch. In de praktijk bleek het echter – zelfs zonder rode wijn – een onmogelijke opgave. We hadden ons totaal vergist in de hoeveelheid tijd die we in dit boek moesten stoppen.

Soms is het goed als je ergens hard voor moet werken om er een succes van te kunnen maken. Als het dan lukt, maakt het je trots; het geeft voldoening. In dat opzicht is het schrijven van een boek net als het openen van een restaurant. In veel andere opzichten lijkt het er absoluut niet op. Daarom voelden we ons ook ongelooflijk gezegend met het feit dat we het niet alleen hoefden te doen.

Naast de recepten die je uit dit boek kunt gaan koken, kun je ook ons verhaal lezen: een verhaal over drie vrienden die elkaar zo'n twintig jaar geleden leerden kennen op het Mencia de Mendoza Lyceum in Breda. We hebben elkaar sindsdien nooit meer losgelaten. Goed eten en drinken, én hier ook nog eens de gehele dag mee bezig kunnen zijn, hebben we alle drie van huis uit meegekregen. Naast eenzelfde gevoel voor humor vormt dit dan ook de rode draad in onze vriendschap, en later in ons gezamenlijke ondernemerschap.

Ons verhaal wordt verteld door Ronald Giphart, een schrijver en tevens culinaire gek van wie wij allen wel een boek op onze leeslijst hadden staan. Dat juist hij met ons wilde samenwerken aan dit boek – omdat hij op zijn beurt

enthousiast is over óns werk – vonden we een onwijze eer. Johanneke kwam met het idee Ronald uit te nodigen voor een diner in de tuin van een van ons drieën. Guillaume en Freek hebben daar voor Ronald een menu gekookt, bestaande uit een aantal *signature dishes* met een voor ons bijzonder achterliggend verhaal. Johanneke verzorgde de bijpassende wijnen; we hadden er allemaal zin in!

Tijdens dit diner hebben wij Ronald zo chronologisch mogelijk het verhaal over onze vriendschap en onze samenwerking verteld. Hoe we steeds een nieuw restaurant openden en hoe gaaf en soms ook lastig dat was. Het was een heerlijke avond; de wijn vloeyde rijkelijk. (Zó rijkelijk, dat we Ronald daarna nog een paar keer moesten bellen: de geluidsopnames waren gaandeweg de avond steeds onduidelijker geworden.) Toen Ronalds verhaal af was, waren we het er alle drie over eens dat hij het heel herkenbaar en bovenal erg geestig had weten te verwoorden.

Het diner met Ronald, de interieurs van onze restaurants en onze recepten worden ondersteund door geweldig mooie en rauwe foto's van Chantal Arnts. Zij heeft perfect weten te vangen wie wij zijn en wat we doen: dat waar we nog iedere dag blij van worden, wat ons heeft uitgedaagd en waar we trots op zijn.

Hoe bijzonder al deze ontwikkelingen van de afgelopen jaren zijn geweest, beseffen we nog meer dan voorheen nu het boek klaar is. We zijn trots op het eindresultaat en hopen dan ook dat het jou ook zal verblijden, uitdagen en bovenal zal laten genieten...

Wij zijn vereerd,

Guillaume, Freek en Johanneke



HET BEGIN

Dit boek begint in een overweldigend mooie achtertuin van een van de drie hoofdpersonen. Midden in een oeroud Hollands weidelandschap in een regio boven Amsterdam staat een huis langs een sloot. Het bedwelmende uitzicht over het door de zon verwarmde veen reikt tot aan de einder. De tuin is omzoomd met knotwilgen, er geuren honderden veelkleurige veldbloemen en de imposante spettergroene grasmat staat ouderwets twee kontjes hoog. Een warm namiddagbriesje waait over het land. Nederland op zijn allermooist.

In de keuken van de woning staan de drie hoofdpersonen schaterend bij elkaar. Twee jongemannen hebben plaatsgenomen achter een fornuis en een enorm houten werkblad, een jonge vrouw inspecteert een klimaatkast gevuld met flessen wijn. Tussen het lachen door voeren de kerels een bijna niet te volgen choreografie van kookhandelingen uit, terwijl de vrouw ondertussen grote glazen poleert. Als het goed is gaan alle kratten met gastronomische ingrediënten en alle dranken binnen een paar uur schoon op – en niet zonder reden. Vanavond gaan de drie hun verhaal vertellen: de geschiedenis van hun nering en hun gedachten over hun vak. Wat is daar een betere plek voor dan aan een tafel met een weldadige hoeveelheid gerechten en overdonderend lekkere wijn?

Wat meteen opvalt aan deze drie: humor is hun bind-, smeer- en glijmiddel. Ze schieten niet alleen tijdens het koken, maar ook later tijdens de maaltijd onophoudelijk in de lach, ze giechelen om elkaars grappen en vullen elkaar moeiteloos aan met anekdotes, herinneringen en voorbeelden. Voor een buitenstaander voelt het als groepsverliefdheid: deze mensen mogen elkaar tot in het diepst van hun celmembranen. Ze kennen elkaar dan ook al vanaf de eerste klas van de middelbare school. Inmiddels runnen ze – alle drie nog maar eenendertig jaar oud – gezamenlijk een bescheiden onderneming met vier verschillende tot de verbeelding sprekende restaurants. Dat lukt onmogelijk als je niet heel erg op elkaar gesteld bent en lief en leed met elkaar deelt.

Vanavond serveren ze een diner bestaande uit negen gangetjes en evenzoveel wijnen, een staalkaart van hun kook- & schenkkunst en gastvrijheid. De gerechten die ze gaan bereiden worden in het huidige Instagrammiaans *signature dishes* genoemd, voedsel waaraan je de essentie van de keuken van het trio

zou kunnen herkennen. We beginnen de maaltijd met een ceviche van oesters, die geïnspireerd is op een maaltijd die het trio ooit nuttigde in een famous Parijs' eethuis genaamd Le Baratin. De oesters worden gemarineerd in een azijn van dashi, die van het oestervlees een kraakheldere smaakbom maakt. Daarbij wordt een groot plateau geserveerd van langoustines en oesters, uiteraard met mayonaise en vinaigrette. Een imposante schotel zonder poespas of dikdoenerij. Je krijgt wat je ziet: mooie producten die zonder opsmuk worden gepresenteerd. Wat is er aangenamer dan gezamenlijk met vrienden een maaltijd te nuttigen en dan te beginnen met een overdonderende ceviche en een fijne voorraad oesters en lango's? Niets. Terwijl de gastvrouw de oesters opent en een van de twee gastmannen mayonaise klopt, vertelt de andere wat hen hier naar deze plek heeft gebracht.

Het verhaal van hun broederschap begon honderdtwintig kilometer van deze tuin vandaan, een jaar of achttien geleden in de Brabantse gemeente Breda. Die stad heeft een roemruchte geschiedenis en de bewoners zijn door de eeuwen heen trots op hun afkomst. Breda kent vele bekende zonen en dochters: politicus Hans van Mierlo, cabaretière Adelheid Roosen, dj Tiësto, dj Hardwell, tv-ster Sylvie Meis, voetballer Virgil van Dijk en dus de drie hoofdpersonen van dit boek, die zelfs het paradepaardje van hun restaurants vernoemden naar de stad waar ze opgroeiden.

Het was in de eerste klas van het Mencia de Mendoza Lyceum in de lommerrijke Bredase wijk Ruitersbos dat Guillaume de Beer, een even vrolijke als opstandige leerling, keek of er zich onder zijn nieuwe klasgenoten toevallig nog aangenaam vrouwelijk schoon bevond. De oogst viel hem eerlijk gezegd wat tegen, hoewel een klasgenote op het stoeltje voor hem wel degelijk zijn aandacht trok. Ze had mooi lang haar en Guillaume werd acuut verliefd.

Toen het meisje zich omdraaide bleek het te gaan om Freek van Noortwijk, een kakkineuze jongen met toevallig nogal een weelderig kapsel. Naar de gewoonte van de tijd droeg hij twee polo's over elkaar. De vergissing van Guillaume – waar Freek en hij al die jaren later nog steeds om kunnen schateren – was het begin van een vriendschap voor het leven.

Freek kwam oorspronkelijk uit een dorp in de buurt en het gezin was in zijn jeugd naar Breda verhuisd. Daar werden Guillaume en hij beste vrienden: de Brabantse Beavis & Butt-Head. Het was vooral Freek die zich door zijn nieuwe maat liet begeistereen. Wat hen bond was een hachelijke combinatie van humor en onverschrokkenheid. Guillaume had in de ogen van Freek een rebelseid die hij nooit bij iemand had gezien. Samen vormden ze een duivelsduo dat opgewekt door het leven struinde.

‘Gui was de meest karakteristieke markante figuur bij mij op school. Die gast deed dingen die gewoon echt niet konden. Hij had een hekel aan regels en restricties,’ vertelt Freek, snaaiend van de schaal met langoustines. ‘Het was nog niet in me opgekomen dat dat óók een optie kon zijn: je gewoon niet aan alle regels houden.’

Een jaar later volgde er op school een grote herindeling, en daarom kwam Johanneke van Iwaarden bij Freek en Guillaume in de klas. Johanneke was een frêle meisje dat opgroeide als enig kind in een warm gezin.

De jongens bestempelden haar meteen als ‘het lekkerste coole chickie van de klas’. Johanneke paste uitstekend bij het duo. Het tweemanschap werd een driemanschap, onderdeel van een grote vriendengroep waartoe ook de latere cocktailwereldkampioen Tess Postumus behoorde, een van Johannekes beste vriendinnen. Er volgde een tijd van oneindig juveniel stappen, feesten, drinken, veel blowen ook. De Engelsen noemen het ‘*youth is wasted on the young*’. Ze waren jong, er was geen enkele verantwoordelijkheid, de toekomst was niet meer dan het idee van de toekomst: alles lag nog open en zo hoort het ook.

De vraag of de drie vrienden onderling ooit ‘*romantically involved*’ zijn geweest ontlokt een lachsalvo die tot in de omtrek te horen moet zijn. Als ze zijn uitgejoeld vertellen ze over de verschillende onderlinge encounters door de jaren heen. Zo zoende Johanneke voor het eerst van haar leven met Guillaume en kreeg ze later een paar maanden iets met Freek, een kortstondige kalverliefde, die – zoals dat gaat als je jong bent – zonder al te veel sores achteloos weer verwaaide. Ook Guillaume en Johanneke hebben een relatie gehad, die vier jaar duurde, waarbij ze zelfs even samenwoonden.

‘En zij hebben trouwens ook een paar keer met elkaar gezoend,’ roept Johanneke, met de fles Lavantureux Chablis in haar hand, wijzend op haar kompanen.

Guillaume: ‘Dat noemen we een *bromance*!’

‘Waarbij wel aangetekend: *never sober!*’ vult Freek ter verdediging aan. Het moge duidelijk zijn: de hechte vriendschap tussen deze drie werd tijdens hun schooltijd voor het leven gesmeed.

We eten van de langoustines, waarbij opvalt dat de mayonaise zo authentiek Frans smaakt. Dat heeft te maken met Guillaume’s afkomst: zijn moeder is van oorsprong Parisienne. Guillaume’s Franse opa heeft het perfecte mayonaiserecept. De kunst van een goede mayonaise is om de emulsie op het eind even te monteren met een klein scheutje extra vierge olijfolie, waardoor de saus echt

een kick krijgt. Niet te veel, want dan overheerst de bittere smaak van de olijfolie, maar net genoeg voor een zachtzalvende *oempf*. Zo maakte Guillaume’s opa ‘la mayonnaise de grand-père’ in Bretagne, waar de familie nog steeds een familiehuis heeft. Samen met je opa langoustines koken en die serveren met diens mayonaise: het heeft Guillaume gevormd.

Het leven is een keten van schijnbaar willekeurige en toevallige gebeurtenissen en ontmoetingen. Verander één schakel en alles zal anders verlopen. De stad Breda, met zijn bourgondische inborst, was voor jongeren een geweldige plek om op te groeien. Er waren bossen in de omgeving waar werd gefietst en gewandeld, er waren meren waar kon worden gezwommen. Vanaf hun vijftiende leerden Freek, Guillaume en Johanneke het uitgaansleven kennen, niet voor niets heeft Breda de hoogste café-dichtheid van Nederland. Op een van die avonden kwam Johanneke in een kroeg een man tegen genaamd Dennis, die een cateringbedrijf had met de vreemde naam Immoral Concepts. Hij zocht toevallig personeel. Uiteraard waren de drie hoofdpersonen op dat moment ongewis van hoe deze ontmoeting hun leven zou bepalen. Lang verhaal kort: het werd hun eerste baan in de horeca en een zaadje voor de toekomst was geplant.

Tijdens een tussenjaar na hun eindexamen begon het werk pas echt. Het was een gouden tijd, waarbij er nooit iets liep zoals gepland, maar dat duurde niet, want Dennis zorgde immer voor een geweldige sfeer. Het intense zwoegen in de horeca – iets wat alleen mensen uit de horeca zelf begrijpen – bleek verslavend.

‘Ik weet nog dat wij tegen elkaar zeiden: wat zou het mooi zijn als je dit later voor je werk zou kunnen doen,’ vertelt Johanneke over deze periode.

Guillaume ging hierop voor vakantiewerk naar Salou, waar hij in de keuken van een illustere uitspanning genaamd Bruintje Beer spareribs en frikandellen in de frituur moest werpen. Later, terug in Nederland, woonden Guillaume en Johanneke in Utrecht, waar Johanneke kortstondig een media-opleiding volgde.

Toen Johanneke vervolgens twee maanden met Tess op reis ging naar Indonesië en Freek een opleiding volgde in Cambridge (waar hij naar Engelse gewoonte iedere dag probeerde ‘zijn hoofd eraf te schroeven’, zoals veelvuldige inname van drank daar wordt genoemd) beleefde Guillaume weer een typisch Gui-verhaal: hij had het in zijn hoofd gehaald om een speciaal voor een meisje op wie hij verliefd was een verpletterende maaltijd te bereiden, in de hoop haar zodoende te verleiden. Het Franse woord daarvoor is *epateren*, oftewel overdonderen.

Van Dennis mocht Guillaume de keuken van Immoral Concepts gebruiken, wat hij zich niet liet ontzeggen. Zijn romantische opzet werkte en het meisje viel voor zijn charmes. En wellicht ook voor de drank die zij met Guillaume nuttigde. 's Ochtends vroeg werd het stel – liggend in *flagrante delicto* tussen glasscherven en plakaten maaginhoud – gewekt door argeloze omstanders die schrokken van de aanblik. Dennis was niet boos (wat voor een eigenaar van een bedrijf met de naam Immoral Concepts vreemd geweest zou zijn) maar hij moest zijn jonge werknemer helaas toch laten gaan.

Een tijdje later begon Guillaume aan de Kunstacademie in Den Bosch en meldden Freek en Johanneke zich samen aan voor een universitaire studie economie in Amsterdam.

'Ik wilde destijds alles worden,' zegt Johanneke. 'Architect, advocaat, psycholoog, baas van de wereld. Ik had echt nog geen idee.'

Dat gold ook voor Freek, die geen afgewogen plan over de toekomst had gemaakt. De kunstacademie in Den Bosch bleek toch niet iets voor Guillaume. Vervolgens liet hij zich inschrijven om leraar Frans te worden, een taal die hij dankzij zijn Franse moeder vloeiend sprak. Guillaume was in die jaren wat hij zelf noemt 'nogal een psychonaut', volgens de encyclopedie is dat iemand die op ontdekkingsreis gaat in het universum van zijn geest. Hij was een mentale universumreiziger en drugs waren zijn vervoersmiddel – iets waarvoor hij zich nooit heeft geschaamd, want hij leerde zichzelf kennen op een manier die zijn leven en dat van Johanneke en Freek bepaalde.

Zo deed hij als student Frans een paddotrip die hem diepere inzichten in zichzelf verschafte. Hij vertelt: 'In die trip zat ik in mezelf te lullen. Als je met jezelf praat zit je soms met een slimmere versie van jezelf te praten. Ik vroeg aan mezelf: "Waarom word je niet gewoon kok?" Ik keek mezelf verbaasd aan en dacht na over mijn suggestie. "Oké," antwoordde ik mezelf. "Onder één voorwaarde: dat je wel écht een goede kok gaat worden." Nou, dat vond ik eigenlijk een goed advies, van mezelf aan mezelf.'

Kok worden, plotseling gloorde dankzij de paddo's de toekomst.

Guillaumes moeder hoorde een dag later het idee van haar zoon aan en stelde schoorvoetend als enige voorwaarde dat haar zoon zich meteen zou inschrijven bij de koksopleiding De Rooi Pannen in Breda. Met mooie praatjes word je geen kok, zei ze, en daarbij vond ze hem zo langzamerhand te oud om te blijven flierefluiten. Guillaume deed wat zijn moeder hem vroeg. Had hij tijdens een drugstrip niet dat visioen gehad, dan zouden we hier nu niet met z'n vieren hebben gezeten aan een zonbeplaste tafel, een halfuur boven de rook van Amsterdam.

'Het is waarom Gui vandaag de dag geen paddo's meer mag gebruiken,' zegt Johanneke. 'Straks denkt hij in een of andere trance dat hij zijn leven wéér compleet moet omgooien en wil hij balletdanser worden.'

'Of balletdanseres,' zegt Freek. 'Hij zou het overigens wel kunnen, want Gui is heel lenig. Stel je voor dat gasten in een van onze restaurants *Het Zwanenmeer* krijgen gepresenteerd als side-dish.'

'Ik kan de split nog steeds!' roept Guillaume, die doet alsof hij van tafel wil opstaan.

Hij wordt door de andere twee aangemoedigd *to put his money where his mouth is*.

Glimlachend staat hij op van tafel en strekt zijn benen.

Johanneke ziet het met lede ogen aan.

'Oké, je mag het doen,' zegt ze. 'Behalve als je het echt niet meer kunt en je vervolgens zes weken niet in staat bent te werken...'

'Vroeger kon hij zijn been stilstaand rechtop tegen een muur zetten,' zegt Freek.

'Echt oppassen dat je je hamstring niet scheurt,' roept Johanneke, maar het is al te laat: Guillaume, een van de toonaangevende culinaire geesten van zijn tijd, laat zich zonder probleem zakken en produceert een zo goed als volmaakte split.

'Waar hadden we het over?' zegt hij, als hij weer gaat zitten.



GRIET

Met zeekraal en wulken

'In Bretagne is het onmogelijk om geen fan van wulken te zijn. De jus bij dit gerecht is een van de lekkerste sauzen die we ooit hebben bereid.'

Vis
500 g stevige grietfilets
zout

Saus
500 g grote wulken
2 stengels bleekselderij
100 g roomboter

Wulkensalsa
apart gehouden wulken
20 g zoetzure sjalotten
50 ml peterselieolie
peper en zout

Zeekraalcrème
150 g zeekraal
150 g spinazie
50 g boter

Vis
Pekel de grietfilets door deze aan beide kanten lichtjes te zouten en bewaar in de koelkast.

Saus
Spoel de wulken gedurende een uur onder koud, zacht stromend water. Snij de stengels bleekselderij in stukken. Zet de wulken en de bleekselderij op met koud water tot ze net onder staan en breng aan de kook. Zodra het water kookt, zet je het vuur laag en laat je de wulken 20 minuten zacht garen. Daarna zet je het vuur uit en laat je de schelpen in hun eigen vocht afkoelen.

Giet vervolgens de wulken en bleekselderij af en vang het vocht op. Kook het vocht tot ongeveer $\frac{1}{3}$ in tot een mooie, zilte bouillon. Voeg 100 g boter toe en mix met een staafmixer tot een lichtgebonden saus. Haal de wulken uit hun schelp en bewaar voor de salsa.

Wulkensalsa
Verwijder de harde uiteinden en de voorkanten van de wulken en snij deze in dunne plakjes. Maak aan met de zoetzure sjalotten, peterselieolie, peper en zout.

Zeekraalcrème
Blancheer de zeekraal met spinazie gedurende tien seconden in een pan met kokend water zonder zout. Giet af en mix samen met de boter in een blender tot een gladde crème.

TIP
Je maakt meer dan nodig, omdat de blender een kleine hoeveelheid niet mooi glad kan draaien. Wat je overhoudt kun je invriezen.