

Cristó: dineren als belevenis



In Zierikzee staat een bijzonder mooi hotel waar je bijzonder lekker kunt eten: Mondragon met restaurant Cristó. En dat culinaire aspect, dat gaat nog bijzonderder worden, vertellen algemeen directeur Govert Janzen en de jonge, getalenteerde chef-kok Jeffrey Buijl.

We zitten in restaurant Cristó met uitzicht op het domein van chef-kok Jeffrey Buijl, de keuken. Terwijl we genieten van zijn creaties gaat het gesprek over dit fraaie pand aan de Oude Haven van Zierikzee en de organisatie erachter.

Govert Janzen is behalve 'chef de mission' van Mondragon sinds dit jaar ook voorzitter van Romantik Hotels Benelux. Hij is al een tijdje lid van deze van oorsprong Duitse hotelorganisatie met als doelstelling onderling toerisme te promoten, vertelt Govert. Hij vond met Mondragon aansluiting bij Romantik omdat hij een hotelier zonder ketennaam was, maar toch op zoek was naar wat hij noemt 'een warme jas'. En zo geschiedde. 'Ik ken inmiddels twaalf hotels van Romantik wat beter en dat

zijn wel hotels waar ik wat van kan leren – ik heb tenslotte lang niet alle wijsheid in pacht. Het leuke aan deze groep vind ik dat het geen keten is waar iedereen in een soort keurslijf zit, maar tegelijkertijd wordt er wel echt gestuurd op reserveringen; er zit een actief marketingplan aan vast. Ik merk dat als je er zelf veel instopt, je er nog meer uit krijgt, in omzet, rendement en naamsbekendheid. Het merk Romantik kan veel meer lading aan Mondragon geven omdat het sterker is dan mijn eigen merk. Dat wil ik dus graag verbinden.'

Dit jaar mag Romantik het vijftigjarig jubileum vieren en zijn er inmiddels meer dan 180 hotels bij aangesloten. Met name in Duitstalig gebied, maar ook in Nederland, België, Frankrijk, Italië, het Verenigd Koninkrijk. Allemaal zijn het minimaal een viersterrenhotels in combinatie met, indien aanwezig, een restaurantkeuken die ook bovengemiddeld is. Buiten de townhouses, bed and breakfasts en reguliere hotels en/of restaurants hebben zij ook nog de Pearls, de parels in de collectie, en dat zijn met name vijfsterrenhotels. 'In Nederland is dat Parkhotel De Wiemsel geworden met ingang van dit jaar, en er komt er misschien nog een,' vertelt Govert, maar kan daar nog niet al te veel over kwijt.

Govert is duidelijk trots op zijn hotel. 'Van de mensen die hier komen, of het nu gasten van ver zijn of Zeeuwen die even komen kijken omdat ze het pand van vroeger kennen, er is niemand die wegloopt zonder te zeggen: wat is het hier toch mooi en wat is het mooi ingericht. Wat hebben jullie dat leuk, goed en zorgvuldig gedaan.'

Nu corona min of meer op de achtergrond is geraakt, is het weer tijd voor grootse plannen. Govert wil zich steeds meer richten op gastronomie, maar dan wel op een unieke manier. 'Ik wil dat zowel gasten als medewerkers een leuke avond hebben. De bedoeling is dat we de gasten een avond lang op avontuur meenemen in de handen van chef Jeffrey Buijl en zijn team en dat we straks elk seizoen het beste laten zien van wat Schouwen-Duiveland te bieden heeft. We maken er een avondshow van, waarbij je op een vaste tijd wordt ontvangen, net als in het theater. Op een zeker moment komen dan alle koks – vier of vijf – tegelijkertijd uit de keuken en voorzien de tafels van een paar amuses. Ze vertellen er iets bij en gaan dan weer de keuken in. Vanaf dat moment neemt de bediening het over, want de koks zijn de rest van de avond aan het koken. We serveren dan misschien wel zes tot acht gangen in één show achter elkaar door, met ook een aantal 'mondvermaakjes' tussen de gangen door verweven. Bij die laatste wil ik de kracht van Baskenland nog meer gaan neerzetten dan we nu al doen; aan de hand van Baskische pintxos laten we zien waar de namen Mondragon en Cristó voor staan. Wij gaan met deze formule uit van eigen kracht, en als dat niet in het straatje past van gastronomiegidsen als Michelin en GaultMillau dan is dat maar zo. Ik denk dat dit ons identiteit kan geven die ik in de toekomst veel beter kan inzetten dan als we ons zouden profileren als een luxe hotel waar je ook lekker kan eten.'

Inspiratie

De bedoeling is om zowel het diner op deze manier te serveren als de lunch, al zal de laatste minder gangen tellen. En degene onder wiens regie deze grootse plannen werkelijkheid



Jamon Iberico



Oosterscheldekreft



Sardines

moeten gaan worden is de 21-jarige Jeffrey Buijl, executive chef van Cristó. Al op zijn veertiende begon hij te koken in het restaurant van Kees Visser, Bij Kees. 'Bij mijn sollicitatie heb ik heel duidelijk gezegd dat ik niet wilde afwassen,' herinnert Jeffrey zich. 'Ik wilde graag topkok worden, dus wilde ik meekijken en zelf gerechtjes maken. Na een jaar begon ik aan de warme kant en zo heb ik steeds meer geleerd.'

Later werd Kees Visser chef-kok bij Cristó en was Jeffrey zijn souschef. Nu Kees weer als zelfstandige aan de slag is gegaan,



Directeur Govert Janzen:
'Er is niemand die wegloopt zonder te zeggen: wat is het hier toch mooi'

heeft de getalenteerde Jeffrey zijn plaats ingenomen.

Op de vraag welke chefs hem het meest inspireren, antwoordt Jeffrey: 'Daar zijn er veel van. Vooral chefs die allemaal nieuwe combinaties maken inspireren mij enorm. Ook in de manier van opmaak en presentatie. Ik vind de Deense driesterrenkok Rasmus Kofoed van het restaurant Geranium daar heel goed in. De chef die ik in Zeeland het meest bewonder is Jannis Brevet van Inter Scaldes, die ook drie Michelinsterren heeft. Maar degene van wie ik qua koken het meest heb geleerd is toch Kees Visser. Hij heeft me ook het wedstrijdkoken bijgebracht en dat vind ik helemaal geweldig, daar wist ik voorheen helemaal niets van af.'

Jeffrey zat samen met Kees in de Europese finale van het prestigieuze Bocuse d'Or, een tweejaarlijks wereldkampioenschap voor chef-koks vernoemd naar de beroemde Franse chef-kok Paul Bocuse. Hun Nederlandse concurrenten hadden de twee koks al verslagen, daarna was het door naar Budapest. Voor de gerechten die ze daar maakten waren de twee maanden aan het trainen in Rotterdam bij François Geurds bij FG Restaurant. 'We hebben de opdracht gekregen een vegetarisch voorgerecht te maken met aardappel als basis en een hoofdschotel dat hert moet bevatten en eendenlever. Dan moeten we nog een side dish maken met cottage cheese en sour cream.'

Als Jeffrey en Kees in Budapest hadden gewonnen dan zouden ze door zijn gegaan naar de wereldfinale in Lyon in januari 2023 maar dat mocht helaas niet zo zijn. Het team uit Denemarken werd de winnaar. 'Ons hele team heeft heel erg z'n best gedaan. Ik als leerling, Kees als deelnemende chef. Dan hebben we François Geurds, hij is de president van Bocuse Nederland – en ook heel fanatiek. François denkt erg mee met finetuning van sauzen en garnituren. En tot slot is er coach Jo Nelissen; hij is een Belg en heeft al een paar keer voor Bocuse België meegedaan. Ook hij heeft heel veel ervaring. Elke minuut van onze vrije tijd was het nog even oefenen of iets uitproberen; iedereen was er heel erg mee bezig en dat is de kracht van ons team.'

Eigen stijl

Het is ook zeker de kracht van Jeffrey zelf, want als hij eenmaal een doel voor ogen heeft, is hij bereid om daar alles voor te laten, vertelt hij. 'Dat is denk ik wel mijn sterkste punt.'

Qua koken is hij op dit moment nog bezig op zijn eigen stijl

te ontwikkelen. 'Ik heb verschillende stages gedaan en heel lang bij Kees gewerkt en probeer al die stijlen die ik geleerd heb nu om te zetten naar mijn eigen hand. Dat is volop in ontwikkeling.'

Wat ingrediënten betreft zoekt Jeffrey het liefst lokaal. 'We gebruiken bijvoorbeeld Zeeuwse zouten die gewonnen wordt uit de Oosterschelde. En we hebben een bakker die op ons recept speciaal brood bakt. Ook kopen we groente bij lokale kwekers en in het seizoen staat Oosterscheldekreeft op het menu. Al hoop ik dat die minder schaars wordt dan vorig jaar, want toen werd het erg prijzig om hem op de kaart te zetten. We zijn aangesloten bij de Kring van de Oosterscheldekreeft.'

Jeffrey zit nu op een geweldige positie bij restaurant Cristó in Zierikzee, maar we laten hem ook even mijmeren over de toekomst, want hij is per slot van rekening pas 21. Stel dat hij naar het buitenland zou gaan, waar zou hij dan het liefst terecht komen? 'Er zijn veel plekken waar ik naartoe wil. Ik zou heel graag naar Frankrijk willen, werken bij het klassieke driesterrenrestaurant en dan alles te leren wat er te leren valt. Maar ook de Nordic cuisine die heel erg up and coming is lijkt mij ontzettend interessant. Daar zijn ze zo bezig met nieuwe smaken en presentatie, dat trekt mij ook heel erg.'

En als we even tien jaar vooruitkijken in de tijd? 'Ik hoop dat ik dan ergens in een mooi restaurant een geweldig keukenteam mag leiden en heel veel mensen blij kan maken met het eten wat we serveren.'

Maar voorlopig zit Jeffrey nog gebakken bij Cristó en krijgt daar veel lof van de gasten.



Aardappel



Anjouduif



Vanilleparfait

