

Chef's Table

*Met Edwin
Soumang
en Nico
Boreas*

In het terugkerende Chef's Table opent een Limburgse topchef zijn keuken voor een succesvolle collega. Een openhartige en unieke kijk achter de schermen en in de pannen. Wat inspireert een chef, welke foodtrends beïnvloeden de kookstijl en hoe zien zij de toekomst van de horeca? Voor deze eerste aflevering nemen we plaats aan de Chef's Table van restaurant ONE, waar sterrenkok Edwin Soumang, Nico Boreas ontvangt. Volgende keer geeft Nico het stokje door als hij de keuken van zijn nieuwe restaurant Sabero openstelt voor René Brienen. Schuif aan en laat u culinair verrassen.

TEKST: KARIEN GOESSENS | FOTO'S: ROCKATEER, BAS SMEETS



ONE ademt de industriële sfeer van de oude ECI fabriek te Roermond, een robuuste, maar stijlvolle inrichting met blootgestelde muren, grote raampartijen en een open indeling. Dit sterrenrestaurant breekt met het stijve keurslijf waar sommige toprestaurants zich in laten persen en dat werkt in alles door. Niet in de laatste plaats door de opvallende Chef's Table, midden in de bedrijvige keuken. "Deze tafel is gewoon te boeken voor onze gasten. Een open keuken is mooi, maar dit geeft toch

MENU

SPEENVARKEN
"van kop tot staart"
Radijs, kappertjes,
eigen mosterd, kruiden

•
Gallil Mountain 2016,
Upper Galilee, Israel

•
KINGFISH
Aardpeer, saffraan,
dashi, artisjok

•
Ulls de Mel, D.O.
Penedès,
Vin Naturel

•
RUNDERWANG
Gnocchi, parmezaan,
crème van eekhoortjesbrood,
bloemkool

•
Ellerman Spiegel,
St Laurent, Pfalz

•
ZWART, WIT & PASSIE
Zwarte sesam, passievruucht,
kokos, houtskool

•
Bimbadgen, Botrytis Semillon
2014, Australia

net dat extra gevoel van echt deel uitmaken van het hart van een restaurant." Edwin Soumang trapt af en verwelkomt niemand minder dan Nico Boreas aan de Chef's Table van ONE. Na lange tijd keert Boreas terug naar zijn geboorteprovincie. In april opent hij samen met zijn vrouw Sonja restaurant Sabero aan de Roerkade in Roermond

CONCURRENTIE OF INSPIRATIE

Ontspannen zitten Edwin Soumang en Nico Boreas aan tafel. Hoewel genoeg chefs op zijn minst zenuwachtig zouden zijn met het nieuws dat een grootheid als Nico Boreas een restaurant op steenworp afstand opent, voelt Edwin zich allermindst bedreigd. "Nee joh, goede horeca versterkt elkaar. Er is in Roermond meer dan genoeg ruimte voor ons beiden. Nico is voor mij een inspiratie, koken op

dat niveau, hij heeft zo lang twee sterren weten te behouden." Nico laat zich de complimenten bijna verlegen welgevallen. "Na 15 jaar hebben Sonja en ik restaurant Boreas in Heeze verkocht aan Jon Sobecki. Het kwam vrij onverwacht op ons pad, maar het klopte gewoon. Daarna hebben we eens de tijd genomen om te bekijken wat we willen. We hebben geprobeerd in loondienst te werken en ik heb ook de kans gehad om projecten op te pakken, zoals het begeleiden van René Brienen. Dat was ontzettend leuk, maar het bloed kruipt toch waar het niet gaan kan. Sonja en ik blijven in Heeze wonen, maar we liepen heel toevallig tegen het pand in Roermond aan. Het is perfect gelegen aan de Roerkade en bescheiden qua opzet. Dat is een flinke verandering, we gaan terug naar 24 couverts. Daarnaast zijn we 4 dagen per week geopend, dat geeft meer rust. We zijn op het punt beland waarop we een balans zoeken, verandering was nodig."

VOORUITGANG EN VERANDERING

"Het is niet makkelijk om echte verandering te bewerkstelligen." Edwin geniet peinzend van de inmiddels gearriveerde amuses. Terwijl Nico goedkeurend knikt bij een knapperig hoorntje met ansjovis crème en geraspte limoen, zet Edwin zijn tanden in een tartelette met krokant gebakken palmkool.



"Ik denk dat 90% van onze gasten hier meer groente eet dan thuis"

Sommelier Joost serveert de wijnen met een jeugdige, maar kundige nonchalance. Met zijn ontspannen houding lijkt Edwin in niets op het beeld van een rondrennende, tierende chef die met ijzeren hand een schrikbewind voert over zijn keukenbrigade. "Ik ben het met Nico volledig eens dat er een balans moet zijn. Mijn vrouw Bethany en ik runnen ONE met heel veel plezier, maar houden ook ruimte voor ons gezin. Zo blijven we een team zakelijk en privé, want zonder haar zou me dit niet lukken. Uiteindelijk zijn we gewoon een restaurant, dit werk is leuk, waarom zouden

we dan overdreven moeilijk doen? Bij ONE hebben we ook een vierdaagse werkweek ingevoerd, maar die verandering was in het begin wennen, ook omdat iedereen vervangbaar bleek. Schrikken, maar het is natuurlijk wel zo. In het restaurant wordt er keihard gewerkt, maar vrije tijd is ook belangrijk." Nico: "Hard werken is niet altijd beter, 6 dagen per week, 12 uur per dag, dat komt de creativiteit en focus niet altijd ten goede. Verandering en vernieuwing is iets waar een goede chef altijd mee bezig is. Maar nooit ten koste van de smaak. De basis is voor mij om iets lekkers te maken."



“Vernieuwing gaat voor mij nooit ten koste van smaak”

nog steeds grotendeels uit eigen tuin. We streven naar zoveel mogelijk lokaal en in het seizoen. In lijn met de bekende ‘Dutch Cuisine.’ Indrukwekkend, zeker in deze tijd van het jaar waarin veel zaden nog in de grond slapen.

toch bekroond met een ster. Anderen vernieuwen en koken de sterren van de hemel, maar verliezen een ster.” “Ik verloor een ster bij ‘de Swaen’, mijmert Nico. Dat is toch echt een klap, maar uiteindelijk moet je verder, niet bang zijn.”

STERREN

“Plezier in koken, aandacht voor ingrediënten en verantwoordelijkheid. Dan gebeuren er mooie dingen. Onze brigade weet wat ze moeten doen, daar heb ik vertrouwen in. We bieden ook ‘Chef for ONE day’, waarbij gasten helpen met de mise en place en daarna voor het diner aanschuiven aan de Chef’s table. Dat gaat prima samen. In tegenstelling tot wat men misschien denkt, weten gasten echt wel wanneer ze even een stapje terug moeten doen. Mensen worden echt enthousiast als ze zo dicht op het vuur zitten, wij stellen de keuken graag open.” Zijn de heren niet bang dat de restaurantwereld niet altijd klaar is voor deze nonchalantere aanpak? Nico schudt bedachtzaam zijn hoofd. “Ik denk niet dat je je daardoor moet laten leiden. Met name de wereld van toprestaurants kan star overkomen, maar het gaat er nou juist om je eigen weg te volgen, het niet te willen doen ‘zoals het hoort.’ “Klopt helemaal, bovendien is het zo moeilijk om in te schatten wat het publiek wil, laat staan wie er een Michelinster krijgt of niet. Sommigen vernieuwen nooit en worden

AFSLUITING

Inmiddels zijn we via de aardse, warme smaken van een boterzachte runderwang met parmezaanchips, gnocchi en champignons, aangekomen bij een bijzonder harmonieuze combinatie van zwarte sesam, kokos, passievrucht en houtskool. Fris en toch met de nodige diepgang steken de witte merengueschotsen fel af tegen de door houtskool antracietkleurige kokos. “Experimenteren met nieuwe smaken blijft een belangrijke drijfveer”, vindt Edwin. Zo maken we sinds kort ook onze eigen chocolade, vanaf de boon. Dat blijkt dus makkelijker dan ik altijd heb gedacht. Ach ja, zo leer je altijd bij.” Nico kijkt voldaan om zich heen. “Ik heb zo’n zin om met Sonja weer voor onszelf te beginnen. En die ster? Ik houd me gewoon bezig met mijn vak. Doen waar ik goed in ben.” We kunnen niet wachten tot Sabero in april de deuren opent en Nico Boreas een gast verwelkomt in zijn keuken. We zijn nu al benieuwd naar zijn ontmoeting met René Brienen. De volgende editie van Chef’s Tafel blijven we dus in ieder geval in Roermond! ■



GROENER

“Over wat lekker is, kunnen we lang discussiëren, maar ik snap wel wat je bedoelt. We merken ook dat de smaak van onze gasten en van onszelf verandert. Waar vroeger flinke stukken vlees en exotische ingrediënten werden gebruikt, is groen en gezond tegenwoordig veel geaccepteerder.” Nico is het er mee eens. “Dat is echt veranderd, mensen leven veel bewuster, minder vlees, meer groente, dat is nu niet alleen mogelijk, maar steeds meer de norm.” “Precies, we hebben hier bijvoorbeeld ook een moestuin, waar we een groot deel van de ingrediënten zelf in verbouwen. Dat is prachtig, omdat je een veel beter begrip krijgt van de seizoenen en ook meer gaat experimenteren met smaken. Groente is bij ons echt belangrijk, ik denk dat 90% van de gasten bij ons meer groente eet dan ze thuis zouden doen.” En dat gaat veelal ongemerkt. Nadat we zijn verrast door de bijzondere combinatie van pastinaak (uit eigen tuin) en koffie in een soep, maakt het ‘Speenvarken van kop tot staart’ duidelijk dat het ONE menens is om duurzaam te koken, door zoveel mogelijk van het speenvarken te gebruiken. Het tussengerecht van Hollandse(!) Yellowtale Kingfish met aardpeer, postelein en een saus van dashi en saffraan spant de kroon. “De vis komt van een kweker in Zeeland, lokaal en duurzaam geteeld, de groente



Kingfish | Aardpeer Saffraan | Dashi

Wilt u de culinaire ervaring van restaurant ONE beleven in uw eigen keuken? Edwin Soumang deelt het recept voor zijn befaamde Yellowtale Kingfish.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT:

- 1 hele Yellowtale van Kingfish Zeeland
- 4 mini artisjokjes
- 1 citroen
- 25 ml olijfolie
- 50 ml groentebouillon
- snuffje zout
- 200 gr aardpeer
- 50 ml groentebouillon
- 20 gr boeren roomboter
- 3 saffraan draadjes
- snuffje zout
- 100 ml tosa-dashi azijn
- 100 ml groentebouillon
- 0.3 gr Xanthaan gom
- 20 plakjes radijs
- 20 plakjes rettich
- 20 chipjes van aardpeer
- 20 blaadjes winter postelein
- 12 blaadjes Oost-Indische kers blaadjes
- beetje olijfolie

BEREIDINGSWIJZE:

- Fileer de Kingfish en verwijder de graten en het vel. Koel bewaren.
- Maak de mini artisjokjes schoon. Vacumeer de artisjokken samen met het sap van 1 citroen, groentebouillon, olijfolie en een beetje zout. Gaar in artisjokken in het vacuüm in een pan met licht kokend water of in een stoomoven gedurende 25 minuten.
- Schil de aardperen en snij ze in grove stukken. Vacumeer de artisjokken met de groentebouillon, saffraan en zout. Gaar gedurende 60 minuten in het vacuüm in een pan met licht kokend water of in een stoomoven. Snij de vacuümzak open en giet het vocht van de aardpeer af en bewaar dit. Draai de aardpeer samen met de boter glad in een blender. Indien nodig eventueel iets van het bewaarde kookvocht toevoegen om de juiste dikte te verkrijgen.
- Verwarm de dashi samen met de groentebouillon. Voeg de xantana toe en meng het zeer goed met een staafmixer totdat er geen klontje meer zijn.
- De gefileerde Kingfish licht schroeien aan de buitenkant met een gasbrander. Zorg dat de vis niet gaar wordt. De vis licht na zouten en in een mooie portie snijden.
- Dresseer het bord. Begin met de kingfish en de aardpeer puree. Dan de artisjokjes en erop de aardpeer chips, radijs, rettich, Oost-Indische kers en postelein. Drissel er een beetje olijfolie overheen en giet aan tafel de dashi bouillon erbij.
- Geniet ervan!!

Geen gerecht is compleet zonder passende wijn. Mario Tertschnig is Weinakademiker/ DipWSET en bespreekt de door sommelier Joost van Tegelen geserveerde wijn.

2014 ULLS DE MEL (DRUIF: 100% XAREL-LO) D.O. PENEDÈS, SPANJE

Deze wijn is afkomstig uit de vooral voor schuimende Cava-wijnen bekende regio Penedès (Catalonië) in het Noordoosten van Spanje. Hoewel sulfiet vrije wijn niet bestaat, heeft deze wijn een zeer laag gehalte aan sulfieten omdat er geen extra SO₂ aan de wijn is toegevoegd. Dit kan mede omdat de witte Xarel-Lo druif van nature een hoog gehalte aan resveratrol (een antioxidant) heeft.

Een intense goudgele kleur, opwindend droog met fijne zuurtjes, zeer intense aroma's van abrikoos, sinaasappelschil en een beetje venkel. Deze keuze van Sommelier Joost van Tegelen sluit perfect aan op de smaken van het gerecht. De fijne zuurtjes in de wijn komen terug in de Dashi bouillon en de vegetale aroma's van venkel in de wijn sluiten aan bij de artisjok. Alles komt hier samen, smaakintensiteit en mondgevoel. Wat een feest! ■

