KUNST IN DE KEUKEN
MERLET

Inspirerende recepten met een snufje stout

Blozen. Van oor tot oor. Dat doet Martin van Bourgonje (40), eigenaar van restaurant Merlet in Schoorl, wanneer hij vertelt over de totstandkoming van het boek 'Koken met 10 Sterren'. Vier Nederlandse schrijvers en zes Noord-Hollandse kunstenaars samen achter het fornuis van Merlet. De blossen op Martins wangen verraden zijn enthousiasme. Maar dat niet alleen. Wie gaat er niet blozen van een kookboek dat is geschreven door Ronald Giphart…

tekst: Liliane van der Steur, foto's: Cees Noort

Die tarbot heeft twee keer de grootte van een langspeelplaat. En hij zit me de hele tijd aan te kijken, met dat ene oog van hem. Bart Chabot

Aan het ontstaan van dit bepaald niet alledaagse kookboek, waarvan de opbrengst volledig ten goede komt aan de afdeling hematologie van het VU Medisch Centrum, ging een twee dagen durend culinair avontuur vooraf. Het kookboek is het chronologische verslag van de tweedaagse met tien sterren, in beelden en verhalen. Martin was initiator en gastheer. Hij vertelt ons hierover in geuren en kleuren.

Hoe heeft het idee voor dit boek postgevat?
'Het begon zo'n drie jaar geleden. Ik liep met de wens een kookboek uit te geven, toen onze vaste fotograaf Cees Noort me zijn idee voorlegde voor een project met kunstenaars en sponsoren. Merlet is van oudsher zeer kunst-minded, ik ben meteen met Cees in het project gestapt. Ik zag een kookboek voor me waarin kunstenaars en schrijvers samen twee dagen de keuken in gingen, wat in mijn fantasie zou leiden tot een interessante clash.'

En? Sloeg de vlam in de pan?
'Eerlijk gezegd: nee! Het werd een onvergetelijk weekend. We hebben gegeten, gedronken, door de duinen gewandeld, een hilarische busrit gemaakt langs onze leveranciers, ons eigen sterrendiner gekookt, gepraat en heel veel gelachen. Geen clash. Er ontstond een chemie tussen al deze nogal gevatte mensen die elkaar niet of nauwelijks kenden. Een beetje gezonde rivaliteit was er wel, ik denk dat het voorgerecht van de kunstenaars iets beter was dan het hoofdgerecht dat de schrijvers ons serveerden. Maar laten ze dat niet horen!'

Wie zijn je tien sterren en hoe kreeg je ze bij elkaar?
'Ik ben er nog steeds trots op; we hebben de top gevraagd en ze deden nog mee ook! Voor het goede doel. We begonnen met Ronald Giphart. Hij is geïntrigeerd door de keuken en weet kookliefhebbers schrijvend te bereiken. We vroegen hem de verteller in ons kookboek te worden. Ronald was meteen enthousiast, in zijn kiel-

zog volgde Bart Chabot. Saskia Noort is de dochter van Cees Noort, het lijntje naar haar was snel gelegd. Joost Zwagerman komt uit Schoorl en kunstenaar Michel Poort heeft hier een vakantiehuis, zodoende zien we hen hier met regelmaat. Marjolijn de Bruin, Judith Wiersema, Pauline Bakker, Ron Moret en John Breed zijn allemaal kunstenaars die we kennen of die hier vaak in de omgeving komen.'

Geen doorsnee redactie voor een kookboek!
Martin kijkt ondeugend. 'Een bijzondere groep. Geen braaf stel. De ene maakt wat meer lawaai dan de ander. Ieder zijn rol. Bart Chabot, bijvoorbeeld, die man is een merk. Als hij arriveert, komt er echt iemand binnen. En hij blijft in zijn rol. Tot je een avond met hem aan tafel zit, dan verschijnt er vanachter die façade een heel warm mens.'

Spelen schrijven en kunst een rol in het kookboek?
'Ja, bij uitstek! De ziel van dit boek is gebaseerd op inspiratie. Het weekend heeft de schrijvers geïnspireerd tot het schrijven van verhalen, en de kunstenaars tot het maken van kunstwerken. Deze zijn allemaal, tussen de recepten door, in het boek te vinden. Op het strand kwamen we een van onze vissers tegen. Een jonge god. Die bracht het hoofd van de dames nogal op hol. Pauline heeft hem op doek gezet. In het kookboek zie je haar in haar atelier bezig om de visser te vereeuwigen, binnenkort hangt hij in Merlet. Michel Poort liet geen gelegenheid voorbij-

gaan om situaties in een cartoon te vervatten. Ook die vind je in het boek terug. Wie straks een van de recepten uit ons boek op tafel zet, kan z'n gasten trakteren op een bijbehorend verhaal of kunstwerk dat men niet snel zal vergeten!'

Waartoe heeft het weekend jou zelf geïnspireerd?
Nu moet Martin even nadenken. 'Ik denk dat ik nog niet half besef hoe veel ik heb geleerd van werken met deze bijzondere mensen. Van de manier waarop ze omgaan met hun bevlogenheid en talent. Ondanks dat is niemand van hen vol van zichzelf. Als gastheer heb ik ervaren dat zo'n bijzondere mix van mensen voor de andere gasten ook leuk is. En, je begrijpt, ik heb even aan een heel ander vak geroken dan dat van restauranteigenaar of hotelier!'

En de mensen in de keuken, die ineens tien sterren in hun territorium hadden?
'Die zijn op zich wel wat gewend, er komen hier natuurlijk vaker bekende Nederlanders. Maar het was wel even schrikken om ineens tien sterren in schort over de keukenvloer te hebben! Waaronder Chabot en Giphart. Geef daar maar eens orders aan, wanneer ze niet voorzichtig genoeg omgaan met je prachtige tarbot…'

Ik wil alleen maar sex met jou.
Zoals ik ook het liefst elke avond in
dit restaurant zou willen eten

uit: De Koninklijke suite door Saskia Noort

De recepten, zijn die voor koks thuis haalbaar?
'Het boek bevat zestien originele recepten, van de hand van onze chef-kok Timo Munts. Met wijnadviezen van onze sommelier Sietse van Zanten. Het zijn stergerechten waar thuiskoks en hun gasten veel inspiratie uit zullen putten. Niet ingewikkeld. Eerlijk. De kunst, net als bij het ontstaan van dit kookboek, is eigenlijk dat je de beste ingrediënten in huis haalt.'

Even terug naar het doel waar de opbrengst van je kookboek heen gaat. Vanwaar je keuze?
'Ik heb ervoor gekozen de opbrengst van het kookboek volledig te schenken aan de afdeling hematologie van het VU Medisch Centrum. Uit dankbaarheid voor de behandeling die mijn moeder daar krijgt. Zij lijdt aan de ziekte van Kahler, een vorm van kanker waarbij je botten zo broos kunnen worden dat zelfs je tanden uit je mond vallen. Helemaal genezen zal mijn moeder nooit, maar het gaat heel goed met haar dankzij de uitstekende aanpak in het VU Medisch Centrum. We streven ernaar 100.000 euro bij elkaar te krijgen. Zodat we een steentje kunnen bijdragen aan verder onderzoek naar stamcellen.'

Je bloost helemaal?!
'Ja, wat wil je! Het kookboek heeft mij een onvergetelijk avontuur opgeleverd. Ik hoop de club regelmatig bij elkaar te blijven krijgen. Om te beginnen bij de lancering. Want als dit boek een collectors item wordt, wat mijn droom is, dan is dat met dank aan hen.'

Koken met 10 Sterren is vanaf half april verkrijgbaar in de boekwinkel, bij de receptie van restaurant Merlet en via www.merlet.nl. Prijs: €40

days aanbiedi

EXCLUSIEVE 10 STERREN LUNCH

Speciaal voor lezers van Days magazine organiseert Merlet een exclusieve '10 Sterren Lunch'. Chef-kok Timo Munts (1 Michelinster) bereidt deze middag drie gerechten uit het boek Koken met 10 Sterren. Na de maaltijd bent u welkom voor een kijkje in zijn keuken. Gastheer Martin van Bourgonje vertelt graag bij u aan tafel over de inspiratievolle totstandkoming van het boek. Bij mooi weer wordt de lunch op het terras geserveerd, met prachtig uitzicht op de duinen van Schoorl.

* Aperitief naar keuze
* 3-gangen gastronomisch lunchmenu
* 2 bijpassende wijnen
* koffie of thee met huisgemaakte friandises

Datum: zondag 24 mei 2009, aanvang 13.00 uur
Prijs: €60 per persoon
Reserveren: tel. 072 5093644 of info@merlet.nl