STERREN CHEFS

In deze serie gaat Cees van Casteren MW op zoek naar sterrenrestaurants in zowel Nederlands als Belgisch Limburg

De begeerte van Ralf Berendsen

VAN BAKKER TOT MICHELINSTER

Cees van Casteren MW volgt Ralf Berendsen van de bakkerij van zijn vader tot de Michelinster bij Restaurant Ralf Berendsen in Lanaken. Hoe een ADHD'er langzaam maar zeker tot bedaren komt.

TEKST: CEES VAN CASTEREN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Ergens in zijn jeugd is het zaadje voor de passie van het koken geplant, en als ik ernaar vraag denkt meesterkok Ralf Berendsen, ‘executive chef’ van Restaurant Ralf Berendsen te Lanaken, goed na. “Dat moet in de bakkerij zijn geweest”, zegt hij vervolgens. “Hoe oud was ik? Lagere-school-leeftijd. Ik ging in die tijd regelmatig met mijn vader mee naar de bakkerij. Maar ik maakte niet alleen kennis met bakken in de bakkerij; mijn vader was thuis óók altijd aan het bakken. Ja, als ik er goed over nadenk, heeft het gebak en brood me aangestoken.”

ADHD AVANT LA LETTRE

“Ik was een hyperactief kind, al kende men toen nog geen ADHD. Maar ik reageerde sneller op prikkels dan veel andere kinderen. Ik was snel afgeleid, had moeite mijn aandacht erbij te houden. Ik was zelfs lichamelijk onrustig en daardoor heel beweeglijk. Door die drukte en het impulsieve gedrag wisten ze niet goed wat ze met mij aan moesten op school. Maar ik wist wel: het bakkersvak vond ik mooi. Op twaalfjarige leeftijd wilde ik dan ook per se bakker worden, daar was ik heilig van overtuigd.”

VAN MOTORCROSS NAAR PIRANDELLO

“Motorcross was mijn hobby. Maar dat was een dure hobby, en hoewel mijn ouders me veel gunden, zagen ze de resultaten niet op school, en moest ik deels zelf voor de kosten opdraaien. Ik had doordeweeks een krantenwijk en werkte in de weekenden in de bakkerij. Ook ging ik werken in de keuken van een restaurantje bij ons in de buurt, in Kerkrade. Old Hickery heette het en het liep als een tierelier. Dat inspireerde mij.”

“Het had echter wel een beetje wat we nu zouden noemen een ‘burgerlijke keuken’ en na een paar jaar begon ik het met mijn ADHD eentonig te vinden. Inmiddels was ik van de bakkersschool geswitcht naar de koksschool in Roermond waar ik op stage ging bij Restaurant Pirandello in Landgraaf. Bij Koos van Noort. Italiaanse keuken. Daar zagen ze dat ik weliswaar onrustig was maar wel verfijnd kon werken. Ondertussen had ik met autoriteit nog steeds de nodige moeite – die arme ouders van mij… Ik heb er nu wel medelijden mee. In de keuken van Pirandello kon ik echter al mijn energie en emoties kwijt. Dat had als resultaat dat ik de motorcross vergat en extreem fanatiek werd in de keuken.”

BEZETEN VAN PATISSERIE

“Ik was zo bezeten van patisserie dat ik ineens de beste cijfers op school haalde en dat ging nog beter toen ik van de vakschool naar de koksschool ging waar de touwtjes wat minder strak aangespannen waren. Toen begon ik het écht leuk te vinden.”

Na het SVH koksdiploma niveau 2 (zelfstandig werkend kok) liep ik twee jaar stages bij Paul Pollux die ook echt een mentor voor me is geweest. Daarnaast kwam ik in hotel-restaurant De Swaen in Oosterwijk onder leiding van de illustere chef Cas Spijkers. Dat was een inspiratie! Wat een waanzinnig fijne kerel was dat! Hij leerde me bovenal dat je geen stuk stront hoeft te zijn in de keuken om een hoog niveau te bereiken.”

“OP TWAALFJARIGE LEEFTIJD WILDE IK PER SE BAKKER WORDEN, DAAR WAS IK HEILIG VAN OVERTUIGD”

“ALS JE PERFECTIE WILT BEREIKEN, MOET JE ER TEGENWOORDIG ZELF MIDDENIN STAAN EN DE KAR TREKKEN”

MEER COACH EN MENTOR DAN KOK

Nadenkend: “En let wel, het is héél moeilijk om jouw medewerkers jouw graad van perfectie uit te laten voeren. Want de druk ligt bij de afwerking en de perfectie op het bord. Dat betekent dat je voortdurend medewerkers een spiegel moet voorhouden en tot zelfreflectie moet aanzetten. En daar is niet iedereen geschikt voor. Veel jongeren van nu overschatten zichzelf. De harde aanpak van vroeger werkt echter niet meer. “Als je perfectie wilt bereiken, moet je er tegenwoordig zelf middenin staan en de kar trekken” Ik ben kok, jazeker, maar ik ben tegenwoordig nog veel meer coach en mentor. Ik moet mensen aansturen en ze soms – dat is noodzakelijk – op hun vingers tikken, figuurlijk gesproken dan. En dat betekent dat ze soms opnieuw moeten beginnen met het gerecht, en desnoods nóg een keer, en nóg een keer.”

“In de keuken zeggen we alles in maximaal drie woorden. Om dat te kunnen bereiken moet je veel tijd steken in personeel en leveranciers; kost zeker de helft van mijn energie.”

“We staan nu met zijn zevenen in de keuken, en voorin soms met vier, soms met acht. Het is ‘a way of life’, letterlijk, waar de passie zo diep zit dat het non-stop doorgaat. Je ruikt dingen, je haalt ingredienten, je gaat soms in een stroomversnelling. Daar kan ik niks aan doen. Als je geen partner hebt die in die vaart der volkeren mee wil, wordt het moeilijk. Met mensen die snel tevreden zijn, gaat het bij mij snel wringen. Niet alleen privé, maar ook zakelijk.”

TIEN JAAR AAN EEN DOOD PAARD GETROKKEN

“Zo heb ik ruim tien jaar bij Kasteel Wittem, tien jaar lang aan een dood paard getrokken. De eigenaar was eigenlijk al uitgeblust terwijl ik in de keuken maar door bleef gaan. En dan teleurgesteld zijn dat de felbegeerde Michelinster nooit kwam. Op een gegeven moment werd de exploitatie verkocht en werd ik op straat gezet. Achteraf het beste wat me had kunnen overkomen, al besefte ik dat toen niet met hypotheek en gezin met kinderen. Toen heb ik eerst anderhalf jaar gewerkt in Doenrade, maar wederom spoorde mijn ambitie niet met die van mijn werkgever. Onder druk werken is niet erg maar onder zorgen werken is moeilijk. Als je niet naar hetzelfde doel werkt, gaat het snel botsen. En dan kom je bij La Butte aux Bois en binnen een jaar is er dan die ster.”

LANGOUSTINE

“Toch ben ik nu ik 48 ben een stuk rustiger in mijn leven; tien, twintig jaar geleden was ik een granaat! Altijd onrustig, wilde elke dag weer verder, had een dwangmatige drang om nieuwe dingen uit te proberen. Niet te stoppen. Inmiddels besef ik dat het steeds meer gaat over het maken van kleinere stapjes. Ik maakte bijvoorbeeld al een langoustine met citroengras en kerrie toen ik hier ben gestart in 2012, maar heb die in de loop der jaren verschillende keren verbeterd. Ik heb er bijvoorbeeld gefermenteerde rettich aan toegevoegd maar de basis is nooit veranderd. Daarom is het ook een signatuurgerecht dat gasten altijd kunnen bestellen.”

GROENE OLIJF

“Ook beginnen we bij de amuses al sinds vele jaren met de ‘groene olijf’ die ontploft in je mond. Een crème van appel, vermout en venkel met ansjovis, gevroren in een mal en vervolgens door de cacaoboter gehaald en geserveerd vanuit een glazen pot in een Martiniglas met helder tomatenvocht en wat basilicumolie.” Een absolute klassieker van Ralf Berendsen, want zo heet La Source tegenwoordig.

RALF BERENDSEN

“Het veranderen van de naam naar Ralf Berendsen was La Butte aux Bois’ idee. Toen de zaak werd verkocht, kreeg ik trouwens ook een aanbod om met Marc Alofs mee te gaan en te starten in de Botanic Sanctuary in Antwerpen. Een naamsverandering is vertrouwen gunnen en carte blanche krijgen voor nog 10 jaar vol vertrouwen te gaan.”

INSPIRATIE

“Bij de ontwikkeling van de keuken kijk ik heel goed naar keukens die voor mij benchmarks zijn, maar ik heb nog nooit wat gekopieerd. Ik ga twee tot drie keer per maand uiteten en raak soms geïnspireerd; probeer dan ideeën toe te passen. Maar we hebben ook brainstormsessies met het team in de keuken. Dan daag ik ze uit: ‘doe er iets mee’. En dan komen de suggesties. Zo ontwikkel je een teamgerecht.”

“Wat ik niet probeer te doen, is meelopen met trends zoals rook, veel opsmuk, te zoete tartelettes of hamaschi (een exclusieve makreelachtige uit de wateren rond Hawaï en van Japan tot aan Korea die je tegenwoordig overal ziet). Dan liever toch de product keuken: als die goed is, is die onovertroffen. Ben pas met Le Grand Table (waar Ralf recent lid van is geworden, red.) een lang weekend naar Parijs geweest met alle leden erbij. Dan eet je bij Ducasse, Jules Verne, Épicure, en Le Cinq. De Franse keuken is op dat niveau onovertroffen. Perfectie tot op de millimeter.” ■

Ralf Berendsen / Paalsteenlaan 90 / Lanaken, België