



Margo Reuten en Louis van de Waarsenburg

Het kijken in andermans keuken is hem niet vreemd. Het keuren, testen en beoordelen evenmin. Hij doet het dagelijks. Niet zelden leidt dit tot verrassende, maar bovenal succesvolle combinaties van kandidaten en bedrijven wel te verstaan.

Een headhunter op jacht naar zijn sterren. In zijn vrije tijd doet hij niet anders, maar dan in de keuken. Levensgenieter en meester-kok (onderweg naar de titel Grand Maître) Louis van de Waarsenburg trekt voor the art of living de buis aan en kookt samen met de top van de vaderlandse gastronomie.

The art of living kijkt in de keuken bij...

Margo Reuten, Chef-kok/Grand Chef Restaurant Da Vinci ** Maasbracht



Margo Reuten en Petro Kools

Naam:	Margo Reuten
Restaurant:	Da Vinci ** Maasbracht
Keukenbrigade:	7 medewerkers
Zwarte brigade:	6 medewerkers
Punten GaultMillau:	17 punten
Lekkerlijst:	6 ^e plaats 2014
Michelinster:	★ ★
Maître d'Hôtel:	John Lammers
Patron/Meestergastheer:	Petro Kools
Souschef:	Sjoerd Kleiweerd
Sommelier:	Jules Klinkert
v.a. 1996 lid Alliance Gastronomique	
v.a. 2013 lid Relais & Chateaux, Grand Chef	

In het meest unieke pand van Maasbracht worden we hartelijk ontvangen door Petro Kools, meestergastheer en partner van Margo. Een opvallende zwarte Fiat 500 uit 1967 staat in de entree. Petro: "Tien jaar geleden gekocht in Umbrië, tegelijk met een bord pasta. Eigenlijk wilden we hier een kunstwerk, maar we hebben gekozen voor de auto. Ook een vorm van kunst." Het restaurant straalt warmte en sfeer uit, is modern en tijdloos. Een etage hoger komen we in een grote, transparante, doch gezellige aperitiefruimte, vanwaar we uitkijken op de keuken beneden. 'Aan dek' genieten we van de koffie en het prachtige uitzicht over de grootste binnenhaven van Nederland. Petro: "Komend jaar maken we een mooi buitenterras op de nieuwe kade, de plezierschepen kunnen dan voor de deur aanmeren."



De enige Nederlandse vrouwelijke chef met twee Michelinsterren op haar naam komt even later ook aan tafel en begint enthousiast te vertellen: "In 1990 was dit nog een Grand Café met op de bovenverdieping het Scheepvaartmuseum. Architect Maarten Engelman heeft het pand van Da Vinci ontworpen en ingericht. Hij heeft zich laten inspireren door de scheepvaart, vandaar 'Het Dek'."

Hoe ben je in het vak gekomen?

"Toen ik vijftien was zei mijn vader Sjaak tegen de slager, die het 's weekends altijd erg druk heeft: "Margo komt je wel helpen in de slagerij". Als oudste van vier kinderen, ben ik toen op zaterdagen gaan helpen. Dáár heb ik veel geleerd over vlees, ondanks dat mijn vader rundveehouder was. Op een ander ben je ook anders, je luistert beter en je neemt meer aan. Vreemde ogen dwingen. Ook hielp ik mee aan de door de slagerij compleet verzorgde buffetten, inclusief het uitserveren bij de mensen thuis. Ik vond het geweldig wat daar gebeurde, dat mensen zo happy waren over wat wij hadden gemaakt en dat ik daar ook aan had bijgedragen. Zo is de interesse geboren en ben ik in de horeca terecht gekomen. Ik wilde niet verder in de slagerij, maar ik wilde kok worden.

Met zeventien liep ik binnen bij Restaurant Juliana** in Valkenburg, bij meneer en mevrouw Stevens. De chef-kok aldaar was Toine Hermesen met als chef de parti, Gerard Wöllerich (nu Restaurant Wöllerich*). Ik heb daar drieënhalve jaar gewerkt. Daarna door naar Cas Spijkers' Restaurant De Swaen** in Oisterwijk. Drie jaar gebleven en een toptijd gehad! De sous-chef was Johan van Groeningen (nu Restaurant Avant-Garde*), maar ook Albert Kooij en Sergio Herman hebben er gewerkt. Zelfs Jonnie Boer kwam er nog stage lopen. Aansluitend in 1990 naar Toine Hermesen Cuisinier* in Maastricht. Ik heb daar twee jaar als souschef gewerkt. Daarna nog een jaar bij Restaurant Der Bloasbalg* met Jan Wagemans in Wahlwiller en uiteindelijk in 1993 hier begonnen met restaurant Da Vinci, samen met Petro.

Die kwam ik op de eerste dag al tegen bij Juliana maar zag hem pas weer bij Toine in Maastricht, waar we beiden meewerkten aan de start van het restaurant. Petro was na twee jaar Valkenburg naar de Bokkedoorns** gegaan en aansluitend naar het World Trade Center in Rotterdam. Wel hadden we al die jaren contact met elkaar gehouden."

Je komt hier vandaan, heb je bewust gekozen voor Maasbracht?

"Mijn ouderlijk huis staat hier inderdaad 300 meter vandaan, maar nee, dit is ons overkomen, hadden we nooit tevoren zo bedacht. Toen ons werd gevraagd te komen praten, dacht ik dat ze een ober/kelner en een kok zochten, maar plotsklaps zaten we tegenover de toenmalige eigenaar en architect Maarten Engelman. Zij vroegen ons om de exploitatie over te nemen, wat natuurlijk een verrassing was. Op weg hier naartoe riep mijn vader Sjaak nog vanaf de tractor: "Margo als het je aanstaat wat ze zeggen, niet direct jubelen". Wat ze ons echter boden was een 'gouden dienblad' en we konden het aannemen of niet. Het was 'ja' of 'nee'. Petro en ik hebben er niet lang over nagedacht en zodoende hebben we Maasbracht culinair op de kaart kunnen zetten én ging ik back to my roots."

Wintergerecht

door Margo Reuten

Patrijs met cantharellen en zuurkool

(receptuur voor 4 personen)

Benodigdheden:

- 2 stuks roodpootpatrijzen
- 80 gram cantharellen
- 200 gram zuurkool
- 4 aardappels
- ¼ knolselderij
- 1 dl gevogeltebouillon
- 1 dl witte wijn
- 50 gram roomboter
- honing

Maak de patrijzen schoon, verwen ze met peper en zout en bak ze in een braadpan rustig in roomboter rondom bruin. Gaar ze daarna 5 à 6 minuten in de oven bij 160 graden en laat ze rusten op 45 graden (minimaal 15 minuten). Spoel de zuurkool af met koud water en doe deze in een pan met 1 dl witte wijn, 2 dl water en 50 gram roomboter. Breng het geheel aan de kook en laat de zuurkool ongeveer een uur zeer zachtjes pruttelen. Maak de zuurkool op smaak af met een beetje honing. Maak van de aardappels een fijne puree die u met wat roomboter verrijkt.

Snij de pootjes van de patrijzen af en bak deze nog even na in weinig roomboter in de pan, waarin u ook de cantharellen snel bakt. Neem de cantharellen uit de pan en hou ze warm in een schaal-tje. Blus de pootjes af met de gevogeltebouillon, laat het indampen en hou ze warm.

Patrijzenjus

- 2 dl gevogeltebouillon
- 5 cl rode port
- Bouquet garni van knol, wortel en prei
- Roomboter

Gebruik de braadpan waarin de patrijzen zijn gebakken om de saus in te maken. Verhit de pan en voeg er het (klein gesneden) bouquet garni aan toe. Laat dit 5 minuten aanzweten en blus af met rode port. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat het geheel nog 5 minuten koken. Passeer de saus door een haarzeef in een kleine pan en monteer de saus met wat koude boter.

Knolselderijpuree

- 300 gr knolselderij
- 20 gr roomboter
- 20 cl water, peper en zout

Maak de knolselderij schoon en snijd er gelijkmatige blokjes van. Vermeng deze met de boter en het water, vul het mengsel in een vacuümzak en gaar het in een stoomoven. Pureer het mengsel als het zeer goed gaar is en breng het op smaak met zout en peper.

Spekchips

Snij op de snijmachine dunne plakjes licht gerookt doorregen buikspek en droog deze in de oven van 130 graden gedurende ca. 16 minuten

Het menu



Amuses



Amuse Gueule, oftewel mond vermaakjes:

- Marshmallow van Bockbier voor de heren
- Kroepoek van soja met crème van bieslook
- Lolly van kweepeer
- Filodeeghoortje gevuld met koolrabi en zoetzure koolrabi, gepofte wilde rijst
- Soepje van prei met schuim van piccalilly
- Schuimpjes van mosterd, avocado, pistache en Parmezaanse kaas
- Bitterbal van aubergine

Wijn: 2004 Champagne Moët & Chandon, Rosé

Voorgerecht:

Duo "Pietjesveld"
Tartaar met gepocheerd ei en truffel,
Filet American met cornichons en bladgoud
Wijn: 2011 Château Caudan Rosé Cuveé Maricha

1° Tussengerecht:

Geplette langoustine met zoetzure groenten en gekaramelliseerde Canadese kreeft
Wijn: 2011 Chardonnay Pure Wijngaard Kruisboom A. Maessen (verrassend)

2° Tussengerecht:

Zeebaars en Bouchotmosseltjes met crème van dragon/ peterselie en gekarameliseerde Canadese kreeft

Wijn: 2010 Domaine Mourgues du Gres Terre d'Argence
2011 Roussanne Cuilleron

Hoofdgerecht:

Ree, rode kool, spruitjes, rode bietencreme en uien-ravioli, gekonfijte eend, ballotine van ganzenlever, ganzenleverijs, bonbon van ganzenlever met rode portgelei
Wijn: 2010 Valpolicella Ripasso Monti Garbi

Dessert:

Bombe van witte chocolade met sinaasappel, krokant van Haagse hopjes en ijs van tonkabonen, soufflé van citroen
Wijn: 2011 Kracher Auslese Cuvée

Koffie & Friandises



Voorgerechten



1e Tussengerecht



2e Tussengerecht



Hoofdgerecht



Dessert



Begint culinair Limburg in Maasbracht?

Met een gulle open lach antwoord ze: "Als de culinaire fijnproevers dan ook maar hier stoppen en niet doorrijden!! Ja, we hebben veel te bieden: een uniek gebouw op een prachtige locatie met een geweldig uitzicht en natuurlijk kwalitatief goed eten. Toen we hier gestart zijn heb ik zelf de keuken kunnen inrichten. We zijn in 1993 overigens eenvoudig gestart met één Bib Gourmand. In 1999 hebben we onze eerste Michelinster gekregen en precies tien jaar later kwam de tweede. Bij de verbouwing in 2003 werd de keuken twee maal groter. Meer ruimte en meer vrijheid, maar de grootste verandering in de keuken was een groot raam dat zorgde voor veel daglicht. Licht dat geeft extra inspiratie. Heb twaalf jaar in het donker gewerkt, althans zonder daglicht in de keuken. Dat zou ik nu niet meer kunnen. Momenteel werken souschef Sjoerd Kleiweerd en ik in de keuken met zes medewerkers. Petro werkt boven met vijf medewerkers in de zwarte brigade. John Lammers, de Maître d'Hotel, is hier overigens ook al twintig jaar werkzaam. In de loop der jaren hebben we een degelijke zaak opgebouwd met een eigen stijl en van hoge kwaliteit. Daarnaast mogen we de indrukwekkende wijnkelder van Petro niet vergeten. En dat alles tegen een acceptabele prijs.

Het gaat uiteindelijk om de continuïteit van de kwaliteit. Dat is denk ik ook de reden dat je Grand Chef wordt. Het is allemaal niet vanzelfsprekend. Naar Michelinsterren toewerken is een passioneel groeiproces. Het is je 'alles'. Ik weet niet goed hoe ik het moet omschrijven, maar voor mij is het geen belasting, het is mijn roeping. Ik zie dat ik goed ben in wat ik graag doe. En dat wil ik graag delen met de gasten, ik vind het leuk om mensen te verwennen."

"Mijn keuken zou je kunnen omschrijven als een degelijke keuken met veel ingrediënten en vooral van zeer hoge kwaliteit. De zeven gerechten op de kleine kaart worden regelmatig gewisseld. De grote kaart is meer seizoensgebonden, waarbij de klassiekers blijven. Dat zijn de typische Margo Reuten gerechten zoals de tartaar van Pietjesveld (m'n vaders paradijs), de krabcocktail, de tarbot met zuurkool, de zeebaars/paling en de soufflés. Overigens alle klassiekers vind je in ons kookboek 'Proeven van bekwaamheid, Special Edition'.

Mijn kookstijl zou ik omschrijven als 'trouw aan de regio met een klassieke basis'. Je zou het ook 'klassiek Frans' kunnen noemen,

want ik heb het koken geleerd van de grote meesters, de beste koks in Nederland: Cas Spijkers en Toine Hermsen. Over beste koks gesproken, jammer dat Sergio stopt, maar ik begrijp het wel. Het altijd aanwezig moeten zijn en de druk die er continue is. We hebben nu gelukkig Jacob Jan erbij en hoeft Jonnie de drie sterren niet alleen te dragen!"

Wat is volgens jou de trend voor de toekomst?

"Voor Da Vinci? We hebben altijd veel met groenten gewerkt, ik denk dat het voor de toekomst alleen maar meer zal worden. Niet te zwaar eten met een frisse touch, ik denk dat die trend zich ook voort zal zetten. Ook verwacht ik dat we meer te maken gaan krijgen met gasten die last hebben van allergieën: gluten, lactose, gist, schaaldieren, knoflook, noten en zelfs appel. Je ziet tegenwoordig ook steeds vaker glutenvrije producten in de supermarkt. De gasten moeten het natuurlijk wel melden, zodat we daar rekening mee kunnen houden.

Maar als een gast om een klassieker vraagt die niet op de kaart staat, bijvoorbeeld de Champagnesabayon met vanille-



ijs, dan maak ik dat ook hoor. En niet alleen omdat ik zelf gek ben van champagne! Laatst was er een Duitse gast, die speciaal naar Da Vinci was afgereisd. Na afloop vertelde hij ons genoten te hebben van alles: de ambiance, de gerechten, de wijnen, de gastvrijheid, de gezelligheid en de spontaniteit. Dat zijn complimenten die ik graag ontvang! Heb dat ook nodig om op dit niveau te kunnen blijven presteren. We kijken vaak naar koks in het buitenland, nieuwsgierig naar hoe zij het daar doen. Maar belangrijker is om te luisteren naar onze eigen gasten hier in Nederland en uit de regio."

Hoe kom je tot de ideale wijn/spijs combinatie?

"Dat is goed proeven met Petro en John. Zij weten wat er bijvoorbeeld in een saus zit en zoeken dan naar de juiste smaakelementen. Soms is het ook andersom, dat Petro een speciale wijn heeft met bijvoorbeeld een bepaalde zuurgraad, dan verzijn ik daar een gerecht bij. We werken uiteindelijk al tientallen jaren zo samen en dat is ook onze kracht, zo blijven wij creëren. Je kunt het vergelijken met een soort estafette, waarbij samenwerking en elkaar aanvullen resulteert in een mooie finish."

Waar haal je de inspiratie vandaan?

"Dat haal ik overal vandaan. Ben geen reizigerstype, maar ik ga natuurlijk wel regelmatig uit eten. Maar ook als ik bijvoorbeeld hier in de streek ga fietsen doe ik mijn inspiratie op. Ik kan dan genieten van de stilte en het weidse uitzicht over het water, of van de weilanden (Pietjesveld), van de boomgaarden et cetera. Je moet wel in een bepaalde mood zijn om nieuwe dingen te bedenken. En veel uitproberen in de keuken met het team, zij vullen ook aan natuurlijk. Thuis houd ik het overigens op m'n vrije dagen eenvoudig, een biefstukje of pasta met een visje en een fles lekkere wijn, dat is ook genieten en dat kan ook een inspiratie zijn.

Ik ben een tevreden mens als ik kijk naar wat we in twintig jaar bereikt hebben. We zijn toch klein begonnen en steeds groter gegroeid. Daar zijn we trots op. Had zelf nooit gedacht zo groot te worden, zelfs twee sterren Michelin halen was toen dreaming. Onlangs hebben we de bouw van de nieuwe Cadaulan Tasting Room van Chantal Smeets voor de wijncursussen gerealiseerd. Da Vinci is in principe nooit klaar, dus ik ook niet. We luisteren goed naar de gasten, draaien doordeweeks ook de lunch en op zondagen van 12.00 uur tot 21.00 uur. Gelukkig altijd goed bezet, zeker op zondag. Er is dus duidelijk behoefte aan. Petro en ik hebben geen negen tot vijf mentaliteit, we zijn feitelijk altijd met de zaak bezig. Daar moet natuurlijk soms de handrem op. Ga dus iedere week naar de fitness hier om de hoek en eet gezond. Daar let ik toch bewust op, anders houd ik dit ritme nooit vol. Je moet natuurlijk wel iets extra's willen doen om wat meer te bereiken dan gemiddeld. Horeca is een raar vak, daar moet je voor geboren zijn. En daarnaast moet je zoveel mogelijk zorgen dat je gezond en gelukkig blijft."

Wie zou je hier nog eens als gast willen ontvangen?

"Edwin Evers, daar zou ik dan nog wel een duet mee willen zingen. Dan mag hij tevens Paul de Leeuw mee brengen. Lijkt me heel gezellig! Maar ook Tonny Eijk zou ik hier wel eens willen zien. Ik bakte vroeger na afloop van diverse feestjes vaak een biefstuk voor Tonny bij Juliana in Valkenburg, maar ook in De Swaen in Oisterwijk. Heb hem daarna nooit meer gezien. Echter, dan zou hij eigenlijk ook Cas Spijkers mee moeten brengen, want behalve meesterkok was Cas zo'n gezellige man. Van hem en Toine heb ik veel geleerd. Na twintig jaar ben ik nog altijd super enthousiast en je ziet dat investeren in kwaliteit loont."

Tekst (Louis van de Waarsenburg (amateur/hobbykok)

Fotografie: Raimond van Aalst

