

TOPCHEFS ALAIN CARON EN HANS VAN TRIEST

‘EEN SNUFJE GEZELLIGHEID EN EEN SCHEPJE LIEFDE’

Zijn bijzondere accent, zijn lengte en zijn grapjes. Alain Caron woont al dertig jaar in Nederland, maar is echt Frans als het gaat om de manier waarop hij kookt. Tijdens het Lourens-event stond hij achter het fornuis met Hans van Triest, de patron cuisinier van Kasteel Kerckebosch. De man die al met veel andere sterrenkoks heeft gekookt waaronder Cas Spijkers en Herman den Blijker en zich de beste Nederlandse kok van Curaçao mag noemen.

Terwijl de gasten zich ontfermen over de oesters die de twee heren zojuist hebben gearneerd met Oost-Indische kers, duindoornsiroop en een Hollandaise saus komt er een dame uit het publiek op Alain Caron toelopen. Met een courgette en een komkommer in de hand wil ze met de 'masterchef' op de foto. 'Ik moet altijd zo om u lachen', vertrouwt ze hem toe. Alain is even stil en vertelt daarna dat dit precies is waarvoor hij het doet. 'Gewoon een beetje gezelligheid en vrolijkheid brengen. Er is al genoeg narigheid op de wereld'

Waarom vinden ze het fijn om juist samen te koken?

Hans: 'Alain is een enorm lieve man. Hij staat altijd voor je klaar. Zijn drive, zijn kennis, zijn enthousiasme. Moet ik nog meer noemen?'

Alain: 'Hans is vooral goed in 'cuisson'-bereidingen,

de perfecte garing. Bovendien legt hij alles goed uit. Het is een chef die rustig blijft. Misschien wel omdat hij weet wat hij kan. Hij hoeft zich niet te bewijzen.

En Masterchef dan? Het einde van een bijzonder avontuur?

Hans: 'Ik vond hem absoluut het beste jurylid. Dus ja, zeker jammer dat hij weg is.'

Alain: 'Ja en nee. Ja, omdat ik niet alleen het koken leuk vond, maar het ook belangrijk vond de kandidaten steunen. Ze slapen niet 's nachts, hebben ongelooflijk veel stress en hebben het nodig dat je enthousiast bent. Nee, omdat ik nu iedere keer op stap mag voor het NCRV-programma Binnenste Buiten. Daarvoor ontmoet ik hele bijzondere mensen. Vaak ouderen die teruggrijpen naar iets dat ze echt belangrijk vinden, zoals bijvoorbeeld shiitakes kweken. Het is heerlijk om op die manier over eten te praten. Als ik de kans krijg zou ik ooit nog een programma



in de stijl willen maken als de VPRO-documentaire 'Langs de Yangtze', maar dan over Frankrijk.'

Als chef hebben jullie allebei een link met het buitenland. Welke?

Hans: 'Met de Caribbean natuurlijk. Ik heb daar heel lang gewoond en als enige Nederlander de hoogste score ooit van 'Taste of the Caribbean' behaald. En Indonesië. Mijn moeder is Indisch en op mijn kaarten staat er altijd wel een hommage aan haar keuken in de vorm van een Indisch gerecht. Zoals Ikan pepesan, makreel met verse boemboe, maar dan wel op eigen wijze vertaald.'

Alain: 'Natuurlijk met Frankrijk en elk land daar buitenland waar het eten lekker is. Zoals in Italië, Thailand, Vietnam, Noorwegen of Zweden. We leven in een tijd dat er overal wel koks zijn die het goed doen.'

Welke koks bewonderen jullie vooral?

Hans: 'Als ik een naam moet noemen dan het wel die van Sergio Herman. Dat hij een drie sterrenzaak opgeeft om ergens anders opnieuw te beginnen, waarop hij een restaurant in Antwerpen opent en dan binnen een jaar één en binnen twee jaar weer twee sterren heeft. En natuurlijk Cas Spijkers, de nestor van de Nederlandse keuken. Hij was naast een groot chef een ontzettend goed en lief mens. Mijn culinaire vader.'

Alain: 'Ja, dat zijn echt wel de Franse koks, de Champions League zoals Alain Passard, Michel Bras en Alain Ducasse. Hun bedrijf is hun familie. Die werken tien tot twaalf uur per dag. Er zijn zoveel scheidingen in dit vak. Het is zwaar.'

Hoe bewaren jullie de balans tussen werk en gezin?

Hans: 'Ik heb een vaste vrije dag per week. Dan maak ik ook echt tijd voor mijn zoons Ruben van twaalf en Storm van tien.'

'De tafel verbindt. Met elkaar praten. Een wijntje erbij. Lekker luchtig'

Alain: 'Dat is de belangrijkste reden dat ik geen eigen restaurant heb. Velen denken daarom dat ik niet meer kook, maar dat doe ik alleen op verzoek aan huis. Binnenkort trouwens in het restaurant van mijn twee oudste zonen Tom en David. Zij openen in Amsterdam-Zuid Caron Et Co. Helemaal op hun eigen manier. Ik bemoei me daar niet mee. Nou ja, misschien alleen om te zeggen wat ik niet leuk vind. Bij hun concept hoort Table d'Alain, waarbij ik op reservering bij hen in het restaurant ga koken. Hoezo komen mensen er trouwens bij dat ik niet meer kook?'

Dus de kinderen treden in jullie voetsporen?

Hans: 'Mijn oudste zoon zegt nu al dat hij kok wil worden. Soms ga ik samen met ze naar De Lindenhoff in Baambrugge en mogen zij ingrediënten uitzoeken waar zij die avond mee gaan koken. Dan help ik ze om gerechtjes te maken. Ik heb deze zomer een groentequizje met ze gemaakt. Door allemaal verschillende soorten groentes klaar te maken. Dan mochten zij aangeven welke een rode kaart kregen. De ene koos radijs en de ander gekookte bietjes. Alle andere groenten, zelfs spruiten vonden ze lekker.'

Alain: 'Koken is zo belangrijk in ons gezin, dat ze dat vanzelf meekrijgen. Ook mijn vrouw besteedt altijd veel aandacht aan de maaltijd. Het gevolg is dat de kinderen niet vaak buiten de deur eten. Het is een moment waarop we elkaar ontmoeten.'

Koken is dus vooral gezelligheid brengen?

Alain: 'Voor mij wel. De tafel verbindt. Met elkaar praten. Een wijntje erbij. Lekker luchtig. Dat hebben we wel nodig als je ziet wat er allemaal op ons afkomt via het nieuws.'

Hans: 'Dat zie je hier ook wel. Al die mensen die we blij maken met onze gerechten. Elke dag opnieuw weer. Het is een heel dankbaar ambacht.' ■

