



François de Potter in de keuken van zijn restaurant 'La Trinité'

Topchef François de Potter: 'Elke dag vol gas, nooit verzwakken'

Behalve een strakke organisatie en veel uren maken, bestaat er voor een topkeuken geen keurslijf aan regels en wetten. In essentie draait alles om de creativiteit, het uitgebalanceerd smaakgevoel van de patron-cuisinier en de selecte inkoop van kwaliteitsingrediënten. Voor de Zeeuwse topkok François de Potter van La Trinité in Sluis, bekroond met een Michelinster, staat gastronomische kwaliteit voor een combinatie van opperste gastvrijheid en het creëren van een smaaksensatie.

'Kalfslende op een zalf van bloemkool, gebakken ganzenlever en krokante polenta met een jus van truffel.' Het is één van de voorgerechten waarmee patron-cuisinier François de Potter (38) de smaakpapillen van zijn gasten op gang brengt. Het is een zonnige dinsdagmiddag en op het terras van restaurant La Trinité, pal tegenover het middeleeuwse Belfort (stadhuis) op de Grootte Markt van het Zeeuws-Vlaamse stadje Sluis, zijn de tafeltjes rond lunchtijd goed bezet. "De meeste van onze clientèle zijn Belgen", zegt De Potter, "een mix van fijnproevers en zakenlieden, die graag een omweg maken voor lekker eten en hun vrienden en kennissen weer attenderen op onze keuken. We hebben in deze regio de nodige sterrenrestaurants, tegelijkertijd wonen hier weinig mensen. Ieder restaurant wil wat meepakken, vandaar dat we zo gedreven zijn om topkwaliteit te leveren. Daar moet je veel uren voor klokken."

Gastvrij Zeeuws-Vlaanderen

Als het om Zeeuws Vlaanderen gaat, draait het nieuws meestal om bevolkingskrimp en vergrijzing. Het inwonertal slinkt al jaren. Scholen sluiten, jongeren trekken weg. Het actieplan van de rijksoverheid dat de gevolgen van de bevolkingsdaling in uitdunnende regio's als Zeeuws-Vlaanderen moet opvangen, draagt als titel 'Krimpen met kwaliteit.' Gaat het daarentegen om gastronomische kwaliteit, dan is de uit-hoek van Nederland – in de polder tussen het havengebied van Antwerpen en badplaats Knokke – een culinaire groei-regio die inmiddels acht Michelinsterren telt, verspreid over vijf restaurants. Voor een mooi bord eten is de belangstelling dus allesbehalve krimpende en dat is vijf dagen per week te merken bij La Trinité. Een smaakvol ingerichte zaak met comfortabel meubilair. Gastvrouw Evelyne Scholtes, echtgenote van François de Potter, weet haar gasten bij binnenkomst meteen een gevoel van thuiskomen te geven. "Er zijn veel zaken waar je het ongemakkelijke gevoel krijgt dat je blij mag zijn als je mag gaan zitten. Wij schuiven meteen een lekkere stoel aan."

De naam 'La Trinité' geeft speels gestalte aan de uitdrukking: 'la bouche, la main et le verre de vin', ofwel de gastronomische drie-eenheid van lekker eten, vergezeld van een goed glas wijn in aangenaam gezelschap. Het viergangenmenu wisselt dagelijks en is met 55 euro alleszins redelijk aan de prijs. Op zaterdagavond wordt voor 89 euro een zevengangenmenu geserveerd.

Michelinster

Al twee jaar op rij kreeg La Trinité één Michelinster. Op de ranking van de 'GaultMillau', de concurrerende gids van Michelin, scoort La Trinité 16 punten op een haalbaar maximum van 20. De Potter: "Met een Michelinster hadden we wel rekening gehouden, want ik wist dat we al een tijdje door de inspecteur van Michelin met belangstelling gevolgd

In minder dan 50 woorden

- Kwaliteit in de gastronomie wordt bepaald door een hoog ontwikkeld smaakgevoel van de kok, zijn aandacht voor natuurlijk geteelde ingrediënten, lange werktijden.
- Producten uit de streek en dialoog met leveranciers spelen een steeds belangrijker rol in de topkeuken.
- Naast gastvrijheid ondersteunt een strakke organisatie van de keuken de gastronomische beleving.

werden. Maar de ster was nooit het doel. We koken niet voor het rode boekje, de *Guide Michelin*, maar voor de gasten. De ster geeft je natuurlijk wel extra bekendheid en klandizie."

De weg naar de culinaire top heeft De Potter stap voor stap afgelegd. Hij beschouwt zichzelf als een *self-made man*. Na zijn koksopleiding in Middelburg stond hij 'achter de kachel' naast gerenommeerde koks in binnen- en buitenland. "Om vakkennis, ideeën en een eigen smaak te ontwikkelen, wilde ik met zoveel mogelijk keukens in aanraking komen. Bij Toine Hermesen in Maastricht, een van de eerste koks in Nederland met twee sterren, leerde ik bijzonder veel over de Franse keuken. Ik bleek in de hectiek van een keuken ook andere koks te kunnen aansturen en het overzicht te behouden. Dat kwam van pas toen ik voor mezelf ging werken."

Naam opbouwen

De Potter begon zijn zaak in Sluis met een bescheiden formule, die onder meer bestond uit entrecote, kip, biefstuk, met frites erbij. "Menuutjes van 8 tot 24 euro, maar wel mooie, goed gemaakte gerechten, waarmee ik een naam wilde opbouwen. Dat lukte. Als je naam opduikt in tijdschriften als 'Lekker' weet je dat er meer in zit."

Vijf jaar geleden gooide hij het roer om. "Ik was per slot van rekening zwaar opgeleid en wilde voorkomen dat ik op mijn 55ste met spijt moest constateren dat ik niet alles uit mijn talent gehaald had." Dus ging het aantal couverts bij La Trinité terug van 50 naar 34, werd de inrichting van de zaak 'gepimpt' naar meer comfort en intimiteit en onderging de keuken met amuses en vier- en zesgangenmenu's een wel-doordachte verfijning.

In enkele jaren is het aantal koks bij La Trinité uitgebreid van twee naar zeven en ontwikkelde De Potter een menukaart met de Franse keuken als basis, maar die tegelijk de vensters naar ver daarbuiten opent. De Potter: "Bij mij kom je ook het ontspannen karakter van de Marokkaanse keukens tegen, evenals Aziatische invloeden, met fris, zuur en krokant, licht verteerbaar bovendien, en met aandacht voor de wisseling der seizoenen. Iedere keuken heeft zijn eigen stijl, daar zijn geen regels en wetten voor. Een goede cuisinier zoekt naar de ziel van een ingrediënt: hoe laat je een stukje rundvlees, een langoustine of een plak ganzenlever ultiem tot zijn recht komen?"



De Potter doet dat – om maar een piepkleine greep uit zijn menukaart te nemen – met een voorgerecht als *‘koningskrab à la oscientra kaviaar, op blini met tomatencompote en een luchtige krab emulsie’*, of met een hoofdgerecht als *‘zomerree à la cantharel, met selder en vadouvan, rabarber, Parijse wortel en oublie, met kaneel en kardemon.’*

Smaaksensatie

“Gastronomie is beleving”, zegt De Potter. “Ik wil mijn gasten met authentieke, mondstrelende gerechten een comfortabel smaakgevoel schenken. Kwaliteit betekent: geraakt worden door een smaaksensatie. Met een klein voorafje, een amuse, stel je de gast bij binnenkomst meteen op zijn gemak, zodat die niet onwennig gaat zitten rondkijken, of een sigaret opsteekt. Met amuses til je ook een tikje van de sluijer op van het niveau dat de keuken nastreeft.”

De Zeeuws-Vlaamse chefkok vindt het ‘zonde’ om een kreeft af te koken en daar een ‘dikke saus’ bij te doen. “Dat is gemakzuchtig, maar veel koks doen het zo. Een ondernemer die een week hard heeft gewerkt, heeft bij mij op het terras zin in heel fris eten. Dat maakt ook energiek. Ik probeer een gerecht dan zo op te bouwen dat er iets warm, iets kouds én iets krokants in zit, zodat de klant zegt: ‘Dit was ongelooflijk. Uw bord en de presentatie waren zo mooi. Het klopte allemaal: zoet en zuur, bitter en zout.’” De Potter voelt zich een createur, die dagelijks nadenkt over de perfecte smaakbalans en steeds op zoek is naar evenwichtige combinaties. “Ik bestel ingrediënten die ik eerst wekenlang uitprobeer voordat ik besluit een gerecht op de kaart te zetten.”

Streekproducten

De Potter zegt dat hij geen speciale interesse heeft in wat andere, bekende sterrencollega’s achter hun fornuis bekostoven. “Daar leer ik niks van, omdat ook zij weer een eigen keuken hanteren, met bijvoorbeeld een brandnetelsoepje en boerenkaasjes uit de eigen streek.”

Het streekproduct heeft zich de laatste tien jaar

ontworsteld aan hobbyboer en het toeristenwinkeltje als verkoopkanaal en maakt een opmars in de kwaliteitskeuken door. “Vroeger had je bij Toine Hermsen al een mooi bord als er een mooi stuk zalm met een crème en een sla-garnituurtje op lag. Het niveau van de keuken is inmiddels in Nederland, dankzij pionierswerk van koks als Cas Spijkers en Toine Hermsen, behoorlijk opgekrikt. Ik zie jonge, gedreven koks, die geprikkeld worden door leveranciers van streekproducten van minigroenten, bepaalde vleesrassen, soorten zeewier en nog veel meer. Leveranciers die een band koesteren met de natuurlijke omgeving en de groei of ontwikkeling van een product niet met kunstgrepen willen overhaasten. Dat is de nieuwe lichterling producenten voor wie kwaliteit, al dan niet met keurmerk, belangrijker is dan grote productievolumes.”

Innovatieve leveranciers

Dit type innovatieve producenten vormt voor De Potter in zijn keten van circa vijftien leveranciers van vis, vlees en groenten een niet meer weg te denken schakel. “Mijn langoustines worden met speciale dagbootjes gevangen in de buurt van Den Helder en liggen de volgende ochtend vers in mijn keuken. Maar ik gebruik ook Oosterscheldekreeft, van eigen bodem dus, en langoustines uit Noorwegen. Die zijn drie dagen onderweg in een koudwaterbad met zoutoplossing. Prachtige kwaliteit, maar ook een duur ingrediënt: 6 euro inkoop per stuk. Dan vertel ik mijn gasten dus ook wat er op hun bord ligt, waarom dit gerecht een bepaalde prijs heeft en niet is ingekocht bij horecaleveranciers als Hanos of Sligro. Ook de paddestoelenboer en groenteboer komen ‘s ochtends voor half elf bij mij langs met hun spullen en dan checken we gewicht, kleur, aantallen, kwaliteit. De 100 bakken met kersen die andere restaurants via Hanos of Sligro binnenkrijgen, zijn niet van dezelfde kwaliteit als de 20 zaken die door mijn groenteboer worden bevoorrad.”

Deze groenteboer is de biologische kwekerij en groothandel Biosphere van Nick Sinke in Groede, een man die volgens De Potter ‘dag en nacht’ staat te werken. “Hij regelt voor mij de speciale worteltjes, eekhoortjesbrood, miniradijsjes, minipastinaken, minimaïskolfjes, aardappellrassen, kruidenthee, asperges van A-klasse, eetbare bloemetjes. Ik proef ook meteen of een wortel of prei van Zeeuwse bodem komt. Ons lamsvlees komt eveneens van Zeeuwse bodem en is licht roze en zilt van smaak. Als kip gebruik ik uitsluitend de Franse Zwartpoot Kip, *label rouge*. Dat is een kip met vrije uitloop die vooral met granen wordt gevoed. Mooi wit vlees en zacht van smaak. Zo’n kip kost 25 euro, tegenover een kip van zes euro uit de gangbare industrie. De befaamde Limburgse groothandel Lebouille levert ons de allerbeste kwaliteit entrecote, vlees dat een dag of 60 heeft ‘afgehangen.’ Kosten: 90 euro voor een kilo, maar voor 15 of 20 euro vind je bij een slager ook een kilo entrecote. Het leuke van de samenwerking met ketenpartners als Biosphere is

dat wanneer je als restaurant een naam hebt opgebouwd, de leverancier ook extra zijn best doet. Hij weet dat hij iedere maand op tijd betaald wordt, waardoor je als kok ook speciale wensen kan neerleggen, zoals het telen van een bepaald product op een apart stukje grond.”

Een delicaat en vaak bekritiseerd product als ganzenlever (*foie gras*) betreft De Potter van het Belgische bedrijf Nivo Finess. “Een van de zeer weinig kwekers,” zegt De Potter, “die ganzen op een diervriendelijke manier opvoedt en de tijd geeft de lever op natuurlijke wijze te laten groeien. Wat voor mij duur is in inkoop, moet ook van excellente kwaliteit zijn. Er zijn veel koks die van 40 euro omzet aan een menu 25 willen overhouden. Bij mij is dat misschien 10 euro. Maar ik kan mijn gasten over de herkomst van een product niet iets voorliegen. Als het product hoogwaardig is, mogen gasten dat ook weten.”

Altijd gas geven, nooit verzwakken

Culinaire kwaliteit kan niet tot haar recht komen zonder de zeer duidelijke taakverdeling die een sterrenrestaurant kenmerkt. Het zijn immers de volgorde en de snelheid van

voorgerechten, of de desserts. “Tegen half twaalf ‘s morgens, als alles is voorbereid, moet de keuken veveegd zijn. Dan moet alles strak staan, is er even rust, totdat de eerste gasten komen en wij daadwerkelijk de maaltijden maken, de borden vullen. Dat is de hectiek waarbij je hart soms wel even overslaat. Alle handelingen moeten exact in tijd, en geen halve minuut later, op elkaar afgestemd zijn. Als chefkok moet je de coach zijn die achterom kijkt of de anderen wel kunnen volgen. En als dat lukt, geef je nog eens gas. Tegelijk moet ik uitkijken dat ik niet een hardloper wordt. We zijn in een korte tijd flink gegroeid en hebben een ster gehaald, het gevolg van teamwork. Ik kan wel grote stappen zetten, maar moet ook zorgen dat ik de equipe meetrek. Ook nadat het laatste *pièce* door is, blijf ik in de keuken en kijk ik waar ik nog kan poetsen of helpen. Zo bouw je een hecht team. Als medewerkers laten zien verantwoordelijkheid te kunnen dragen, krijgen ze meer zelfvertrouwen. Dat werkt ook weer in het voordeel van anderen in de keuken.”

Het moet kloppen

Voelt de chefkok van een sterrenrestaurant extra druk? De ster kan hij het volgend jaar weer kwijt zijn nadat de inspec-

Elke middag en avond wordt onder hoogspanning à la minute een hoogwaardig product geleverd.

handelingen, het ragfijne samenspel tussen de koks die voorgerechten, hoofdgerecht en nagerechten aanleveren, die bepalen of een gerecht lauw, met te weinig smaak, of veel te laat op tafel komt. Elke middag en avond moet onder hoogspanning, à la minute, een hoogwaardig product geleverd worden. Het niveau van concentratie van een topchef wordt wel vergeleken met dat van een hartchirurg.

Het geheim van de topkeuken is volgens De Potter de organisatie. “Elke dag moet je strak staan, nooit verzwakken. We beginnen met zeven man om acht uur ‘s morgens. De aanvoer komt vers binnen en dat is de aftrap voor een wedstrijd die we twee keer per dag spelen. Niets gaat vanzelf. Het is zeer arbeidsintensief. Je moet jezelf willen afmatten en tot op het bot gemotiveerd zijn. Koks of keukenhulpen met een negen tot vijf-mentaliteit en nooit bezig zijn met afproeven, redden het niet. Het verschil tussen 8 uur en 16 uur werken is ook de keuze of je vlees 12 uur op 60 graden gaart, of 8 uur op 70 graden. In smaakresultaat zit daar wel degelijk verschil tussen.”

De Potter is de ‘regisseur achter de kachel’, die twee koks aanstuurt. Zij sturen op hun beurt de koks aan die verantwoordelijk zijn voor één hoofdhandeling: de amuses, of de

teur van de *Guide Michelin* anoniem is komen eten en een tegenvallend resultaat aan zijn hoofdkantoor in ‘Brussel’ rapporteert. Er zijn al *cuisiniers* die hun ster hebben ingeleverd om op een vrijere, meer relaxte manier te kunnen koken. Francois de Potter zegt die druk niet te voelen. “Eerlijk gezegd ben ik niet bang die ster kwijt te raken. Er zijn gasten die zeggen: “Ik kom ook niet bij jou vanwege die ster, maar omdat alles altijd klopt”. Ik weet dus hoe ik het kloppend krijg en het plaatje kloppend en compleet kan houden. Onder druk presteer ik het best. Relaxed koken doe ik wel in mijn vrije tijd, want ook dan ben ik nog vaak met voedsel bezig. Fiets ik door de duinen, of wandel ik langs het strand kom ik altijd wel dingetjes tegen die ik wil proeven of betasten, zoals zeekraal, of zeenaalden. Dat zijn minuscule visjes die leven tussen wieren en grassen. Ik zie om me heen ook besjes, paddenstoelen, wilde notensla. En dan vraag ik me af of ik er iets van in mijn keuken kan gebruiken, hoe ik het kan presenteren. De natuur is dé kraamkamer van kwaliteit en de basis voor smaakontwikkeling.”

Auteur

Loek Kusiak is freelance journalist.