

‘DRIE KEER OP MIJN KNIËN VOOR STERRENKOKKIN MARGOT REUTEN’

SMAAKAMBASSADEUR PIERRE WIND LEGT IN TYREZONE STEEDS EEN EETGELEGENHEID LANGS DE MEETLAT EN GEEFT ZIJN ONGEZOUTEN MENING. DEZE KEER: DE HAUTE CUISINE VAN NEDERLAND OVER SNOBISME, ZIJN ‘VESPA-KAR’, KEIHARD BIKKELEN EN STERRENSNACKBARS.

Pierre, rijd je wel eens om voor een toprestaurant?

“Nee, vaak is het een pokkeneind weg en het kost veel geld. En je kunt niet ‘even’ spontaan een lekker hapje eten bij een sterrenrestaurant. Als je culinair wilt gaan eten moet je het voorbereiden alsof je op vakantie gaat. Meestal heb ik daar geen zin in. Eten is emotie, ik kan toch niet maanden van tevoren weten wat ik op donderdagavond wil eten? Daar heb ik echt een schurfthekel aan.”

En als er een vrouwelijke chefkok staat, zoals de twee sterren kokkin Margot Reuten?

“Ik zeg altijd: mannen en vrouwen zijn honderd procent gelijk. Als je in de keuken staat moet je allebei even hard bikkelen. Margot is echt fantastisch, super gedreven, drie keer op mijn knieën voor haar. In de jaren tachtig hebben we nog samen in één huis gewoond en bracht ik haar ontbijtjes op bed. We werkten toen allebei bij Prinses Juliana in Valkenburg. Die tijd was echt helemaal rock & roll! Ik zag er trouwens echt niet uit in die tijd. Ik mocht alleen via de achterkant van het restaurant naar binnen, zo erg was het.”

De haute cuisine & auto: twee handen op een buik?

“Als je een auto hebt, ben je bezig met eten. Onderweg zie je overal eten. Vroeger werd je helemaal doodgegooid met die lelijke wegrestaurants, tegenwoordig kun je alleen een afslag nemen naar de Mac. Het grappige is eigenlijk dat ik mijn rijbewijs pas ná mijn sterrenrestaurants kreeg. Heel vroeger had ik wel zo’n driewieler, je weet wel, zo’n Vespa-kar met brommerplaat. Echt een oude lullenbak, maar ik had ‘m helemaal zwart gespoten en ging ermee op stap. Hup, een paar man in die achterbak en gáán. Kicken toch?”

Een vette bek is on the road dus meest ideaal?

“Zeker als je bij één van onze Sterrensnackbars langs gaat. Met Bart Chabot plak ik sterren op snackbars. Echt super! Dat snackbarvoer is meestal pure zoi, door het uitdelen van de sterren willen we het belabberde niveau opkrikken. Waar we op beoordelen? De tent moet er natuurlijk wel fris uitzien en ze moeten zoveel mogelijk producten ambachtelijk maken. Een snackbar krijgt drie sterren als ze ook wat gezonds voorschotelen. En zo ver zijn we nog niet.”

Wat vind je eigenlijk van Nederlandse sterrenrestaurants?

“Vergeet niet dat ik ben opgevoed door sterren. Echt *chapeau* voor de sterrenrestaurants. Het is natuurlijk niet voor niets dat het zo duur is, ze bikkelen superhard en staan verschrikkelijk lang op hun benen. Maar ik heb een hekel aan dat snobisme en de meeste mensen vinden het te duur. Dus daar heb ik wat op gevonden; door een mooi kipfiletje op een exclusieve manier te bereiden heb je toch die topkwaliteit voor minder geld. Een gat in de markt! Ik wil vooral geen kookdominee zijn, maar je moet vooral niet moeilijk doen over eten. De laatste tijd word ik niet goed van die mousses, alles wordt tegenwoordig maar in een mousse gepleurd.”

