

TEKST PATRICIA JACOB BEELD EEF BONGERS

Bij topkuisinier Toine Hermesen leerde hij het verschil tussen huilen en hulde. Sindsdien reist hij stad en land af voor de beste producten en restaurants. Waar klopt advocaat Steven van Voorst aan?

Zonde van je geld, die sterrenrestaurants?

"Nee. Eten in een toprestaurant is duur, maar voor dat geld krijg je wel een avond die van a tot z af is. Daarna hoef je niet nog eens naar de film of het theater. Bovendien vertrek je met een ongelooflijk gelukkig gevoel. Dat overkwam mij bijvoorbeeld in Zwolle, bij De Librije, en in Maastricht, bij Beluga en Toine Hermesen van het gelijknamige restaurant. Met Hermesen heb ik een speciale band: tijdens mijn studententijd heb ik er vier jaar gewerkt."

Wat deed je?

"Ik begon als afwashulp voor een avond in de week. Toen dat me makkelijker afging, kreeg ik tijd om de kookploeg te helpen. Dit beviel zo goed dat ik zelfs drie maanden fulltime heb gewerkt. Ik hielp vooral bij de mise-en-place, het voorbereidende werk. Ik hakte kreeften doormidden, sneed kikkerbilletjes af, maakte koekjesdeeg en roux, een sausbasis. Na die periode bleef ik wekelijks twee avonden werken als hulpkok en afwasser. Ik was verantwoordelijk voor de afwasroosters.

Bij Hermesen is mijn culinaire interesse gewekt. Minstens één avond per week ga ik uit eten, in eetcafés of chiquere gelegenheden. Wie weet investeer ik ooit in een restaurant. Het was een mooie, leerzame tijd."

Verklaar!

"De saamhorigheid in het hele team is groot. Om een avond gesmeerd te laten verlopen, moet iedereen volledig op elkaar zijn ingespeeld. Het is stressen maar die kick na afloop, als alles goed is gegaan, die is geweldig. We lachten ook veel. Zo kwam Toine's goede vriend Youp van 't Hek na zijn laatste voorstelling in Maastricht altijd bij ons eten. Aan het eind van de avond kwamen wij er allemaal bij zitten. De beste wijnen kwamen op tafel, Youp ging los achter de piano. Half acht 's ochtends stond ik dan pas buiten. Ook gingen we geregeld

naar cafés waar de tophoreca kwam. Ik ontmoette toen Hans van Wolde, chef-kok van Beluga. Of ik een afwasploeg kon regelen, vroeg hij. Na wat rondbellen onder studenten lukte dat. Mijn beloning? Een etentje in zijn restaurant."

Wat leerde je in je horecatijd?

"Hoe belangrijk elke schakel is. Valt er één weg, dan loopt de hele avond in de soep. Dat geldt ook voor minder prestigieuze schakels. Daarom helpt de sous-chef desnoods beginnende afwassers; zonder voldoende schone borden stagneert de aanvoer uit de keuken. Ook in de advocatuur telt elke schakel. Zo kan ik zonder mijn secretaresse mijn werk niet goed doen. Ze verdient respect. Eveneens leerde ik hoe belangrijk productkeuze is. Het verschil tussen huilen en hulde zit in de productkwaliteit. In mijn *spaghetti alle vongole* komen geen zeevruchten van de Aldi, maar van Simonis in Scheveningen."

Favoriete restaurants?

"In Nederland zitten mijn lievelingsrestaurants in Maastricht. Daar kom ik nog steeds geregeld, ook al woon en werk ik in Utrecht. Toine Hermesen staat bovenaan: pure smaken, excellente bediening, een huiskamersfeer. Het zigeunerorkestje dat van kroeg naar kroeg trekt, is hier ook welkom. Voor een compleet beeld van de keuken moet je het verrassingsmenu bestellen. Top zijn ook de gegrilde langoustines met kreeftisotto. Let op het rode streepje saus middenin. Deze saus met paprika en kruiden is vijf keer gezeefd. Geweldig: in elk onderdeel, hoe minuscule ook, zitten vele manuren werk.

Bij Mediterraneo kom ik ook graag. Uit de open keuken van deze chique, sfeervolle zaak komen Umbrische gerechten. Een must zijn de wildgerechten met truffel. Een andere aanrader: de Harbour Club, een door Jan des Bouvrie ingerichte zaak met

Gelukzaligheid als dessert



Enkele dagen na dit interview bezocht Steven van Voorst zijn oud-werkgever Toine Hermesen. "Het was ontzettend leuk weer op mijn vertrouwde werkplek te zijn. Ik zag veel nieuwe gezichten, maar voor de rest was alles hetzelfde. De truffels op het bord roken beter dan de dossiers waar ik tegenwoordig in rondneus. 'Inhaleren Stevie, goed inhaleren', grapte Toine."

een goede prijs-kwaliteitverhouding. Heerlijk, die maaltijdsalade met gepocheerde scharreleijtes, gegrilde tarbot en asperges. Mijn favoriete pizzeria, Il Tulipano Nero, zit in Rome. Toen ik enkele maanden Italiaans studeerde, woonde ik om de hoek. Vooral de pizza met prosciutto uit de houtsteenoven smaakt naar meer. De bediening in deze pijpenla is heerlijk theateraalen en grappig. Mijn favoriete ober Marco doet geregeld alsof hij kopjes koffie laat vallen."

Lievelingskeukens?

"Al sinds mijn jeugd kom ik vaak in Italië. Ik houd van het land, de mensen en het eten: weinig vet, veel basilicum, tomaten, truffels. Italiaans eten associeer ik met genieten, met vakantievieren. Ook houd ik van Italiaanse wijnen, zoals de Montepulciano of de witte Est! Est!! Est!!! Van de Franse keuken houd ik eveneens. Ooit ga ik naar Lyon, naar Paul Bocuse. Eten bij Toine's inspirator moet wel onvergetelijk zijn. Tijdens een recente trip naar Thailand heb ik die keukens leren waarderen: subtiele smaken en interessante, niet-Europese ingrediënten als koriander en bamboescheuten. Ik moet op cursus gaan."

Steven van Voorst (28)

WERK Januari 2007-heden advocaat bij Osinga Advocaten, Utrecht (vastgoed- en huurrecht) **September 2004-januari 2007** advocaat bij Marree en Dijkhoorn Advocaten, Amersfoort (algemene ondernemingsgerichte praktijk) **Juni 2004-september 2004** procesjurist bij Dexia, Amsterdam **NEVENACTIVITEIT** Januari 2007-heden voorzitter Jonge Balie Utrecht **OPLEIDING** Maart 2003-juni 2003 studie Italiaans, Scuola Leonardo da Vinci, Rome **1996-2002** European Law School, Universiteit Maastricht **HOBBY'S** Voetbal, Italië, gastronomie, reizen, muziek **CULINAIRE AUTEURS** Paul Bocuse, Toine Hermesen, Jamie Oliver, Pierre Wind

Bijzondere eetervaringen?

"In het Zuid-Italiaanse Lecce, bij Le Zie, at ik wat de pot schafte. Het tussengerecht, de huis-specialiteit, was een grijze drab. Toen de rondlopende oma zag dat ik vreemd keek, bond ze me een servet om, pakte een lepel en voerde me alsof ik een kleuter was. Wat het ook was – iets met linzen en truffel – het was zalig. In Bangkok at ik gefrituurde sprinkhanen. Net patat, zo bleek. De gigantische mestkevers die ernaast lagen, heb ik genegeerd: té eng."

Wat raad je wél aan als lunch?

"Een ciabatta met salade caprese bij Bigoli in Utrecht. Of een club sandwich bij Parkcafé Buiten, eveneens in Utrecht. Heb ik een eetafspraak met cliënten, dan is dat meestal een lunch. Deze plek is ideaal."

Waar borrel je graag?

"Bij de Utrechtse cafés Hofman en Oosterkade. Bij Hofman borrelt de Jonge Balie Utrecht, Oosterkade heeft een terras dat bij mooi weer de meeste zonuren van Utrecht biedt."

Je hebt iets te vieren, wat serveer je?

"Vooraf rundercarpaccio met truffelvinaigrette naar een recept van Toine. Daarna kalfsvlees met salie, saltimbocca, niet met de gebruikelijke witte wijn maar met de Siciliaanse likeurwijn marsala – dat is subtieler. Na: de opvallend luchtige tiramisu van Casa Italia in Amersfoort."

Passie voor eten? redactie@purelegal.com



TEKST RAMON FIELMICH BEELD BERNHARD KLUG

ONMISBARE BIJSTAND

LAATST KREEG IK een vreselijke scheldkanonnade van mijn vriendin over me heen omdat ik haar verjaardag vergeten was. De smoes dat mijn telefoonagenda vorige week niet te synchroniseren was met de agenda op mijn computer, viel slecht. Vol heimwee dacht ik terug aan de tijd dat ik nog omgeven was door ondersteunend personeel.

Ondersteunend personeel... Je kan niet met ze en je kan niet zonder ze. Oké, dat je secretaresse altijd Anita, Patricia of Shirley heet en haar gebrek aan grijze cellen zich niet door vitaminepillen laat aanvullen, is soms lastig. Maar Anita's en Patricia's onthouden wél dat je tien jaar bent getrouwd, sturen ook die bos bloemen en verzinnen voor op het kaartje dat jouw vrouw de mooiste vrouw op aarde is. Ze onthouden de verjaardag van je kinderen, bewaken je deadlines, zorgen dat er taart is op je eigen verjaardag en hebben een decolleté voor als je even een paar maanden zonder zit. Vaak houd je dat maar voor ogen als je in de zaak Janssen/De Vries vurig staat te pleiten voor het afgeven van een döner kebab-zaakvergunning omdat Anita het dossier-Urdokan in de tas heeft gestopt.

Ook IT'ers behoren tot het ondersteunend personeel. In de tijd dat ik zelf nog advocaat was, heb ik IT'ers gezien die dagelijks honderd keer moesten uitleggen dat zij er persoonlijk niets aan kon-

den doen dat er geen papieren fax meer in het gebouw was. Dezelfde IT'ers werden vervolgens omhelsd en behandeld als tovenaars, omdat ze een dag werk hadden kunnen achterhalen dat iemand even vergeten was op te slaan. Maar wat vindt ondersteunend personeel van advocaten? Zelf dacht ik altijd dat ik de perfecte huwelijkskandidaat voor

'IT'ers zien advocaten als computeranalfabeten die zichzelf het enige Powerpoint op aarde vinden'

mijn secretaresses was. Dat ze elke dag vol bewondering naar mijn briljante, vlijmscherpe telefoongesprekken luisterden. Ze moesten welhaast denken dat ik de meest belangrijke, intelligente en drukbezette 27-jarige jongeman van de planeet was. Een grootheid in wiens teken hun hele dag, wat zeg ik, hun hele leven stond. Tijdens een film met Brad Pitt dachten zij vast: maar wij werken voor Ramon.

Sinds mijn vertrek uit de advocatuur kom ik nog geregeld secretaresses en IT'ers op straat tegen. Wat ontluisterend. Wist ik veel dat de secretaresses liever met Dave de IT'er in de disco stonden. Dat ze me een arrogante kakker vonden. Dat ze eigenlijk op zoek waren naar een Erik O. met een strak gemillimeterde marinierscoupe en een vette I Love Patries-tattoo op de linkerschouder! Patries zei me laatst dat ze nooit

begrepen heeft waarom ik de R uitsprak als een W; shit hè, *awwrrrelexed* dat vonnis. Achteraf gezien had ik veel vaker Safari's ad fundum moeten drinken, om indruk te maken.

Pas nu weet ik dat IT'ers advocaten pc-analfabeten vinden. Schreuwlelijken met zweetplekken onder hun oksels die zichzelf het enige Powerpoint op aarde vinden. Gestreste blaaskaken die hun stemvolume altijd op *caps lock* hebben staan als de printer is vastgelopen. "Spreek ik met de helpdesk? DAT TERINGDING

IS WEER VASTGELOPEN! MIJN BRIEF MOET NU DE DEUR UIT, IS ER EIGENLIJK IETS DAT HET WEL DOET?" Ook sprak ik laatst een schoonmaakster. Haar man had een döner kebab-zaak waar het na een dag hard werken in de knoflookolie-walm frisser rook dan in de *dataroom* van een gemiddeld due-diligence-onderzoek. Van de week bestelde ik er zelf twee broodjes dönewwrr. Patries zat er met Dave. Ze lachte naar me en zei: "Ramon, je vriendin houdt niet van döner. Neem maar Turkse pizza, daar zit sla op. En Dave komt morgen even langs om je column te printen."

Ramon Fielmich (32)

is stand-up comedian en werkte bijna vijf jaar als advocaat bij een groot kantoor in Amsterdam.