

Koken met Passie



'He Joost, we zijn bijna klaar en gaan de mensen even lekker blij maken. Heb je er zin in?' En of ik er zin in heb. Het enthousiasme spat werkelijk in de rondte als je rondom chef-kok Yuri Verbeek (43) van De Kokkerie in Delft verblijft. Vandaag loop ik met hem mee op een geheime locatie waar hij voor een select gezelschap van relaties en bekenden een heerlijke lunch serveert. Vlak voordat de eerste gasten arriveren schudt hij me de hand en wenst me welgemeend een prettige wedstrijd toe. Met een grote glimlach op zijn gezicht; "Zo doen we dat hier."

Yuri is wars van de strikte hiërarchie die in veel keukens heerst en heeft in de loop der jaren zo zijn eigen aanpak ontwikkeld. "Met fijne collega's werken is zo belangrijk. We zijn toch een soort van familie, want je ziet je collega's vaker dan je partner. Openheid is dan ook erg belangrijk. Geen stiekem gefluister over anderen, maar met gedrevenheid aan de slag voor elkaar en de gasten."



Daar moest hij ook ontzettend aan wennen toen hij als 16 jarig jongetje de unieke mogelijkheid kreeg om als leerling aan de slag te gaan bij restaurant Saur in Den Haag. "De eerste jaren werd ik helemaal afgebeeld, maar had ik een ontzettend inspirerende leermeester, de heer Lommers, die me onder zijn hoede nam. Toen ik wat meer dingen mocht gaan doen nam ik zo rond mijn 19^e het besluit om chef-kok te worden, maar dan ook 1 van de beste van Nederland. Vanaf toen kan ik ook wel zeggen dat het echt

mijn droombaan is geworden."

In totaal werkt Yuri acht jaar bij verschillende hotels en restaurants en doet in de tussentijd alle mogelijke opleidingen die je kunt doen. Dan krijgt hij de mogelijkheid om als chef-kok te beginnen bij het nieuw geopende café-restaurant Vlaanderen in Delft. "Eerst dacht ik nog, moet ik dan patatten gaan staan bakken, maar de eigenaars overtuigden mij en gaven me alle vrijheid om er een mooie tent van te maken. Ik wilde het een jaar proberen." Dat worden er uiteindelijk vijftien!

Yuri maakt er toptent van waar op hoog niveau wordt gekookt. Tussendoor loopt hij stages in verschillende wereldsteden en pakt de pen op voor het schrijven van columns en brengt in 2002 zijn eigen kookboek 'Kook- en dagboek van een chef-kok' uit. Dit belandt in de top tien van kookboeken en smaakt naar meer. Hij krijgt de kans om in de allereerste tv kookstudio van Nederland demonstraties koken te geven. Dit loopt zo goed dat hij de sprong waagt naar het ondernemerschap. Hij schrijft, doceert aan de Cas Spijkers Academie en geeft kookworkshops.



Vandaag staat er alleen een lunch op het programma. We bereiden een heerlijke krottenmosterdsoep met rucolaschuim ("die krottenmosterd heb ik ooit ontwikkeld speciaal voor Rotterdammers"), een risotto met truffel en Parmezaanse kaas en een chocolademousse voor. In de keuken vertelt hij met grote liefde over zijn creatieve creaties, maar komen ook de mooiste anekdotes uit de kast. Zo schrok hij zich ooit helemaal lam toen hij in de keuken een zwaar bebloede kok zag kermen van de pijn. "Ik belde meteen 112 en dacht dat hij het loodje ging leggen. Op dat moment schoten de koks schaterend in de lach: het bloed was nep en ze hadden Yuri een mooie poets gebakken."

Buiten de keuken is hij ook op zoek naar inspiratie. "Ik heb altijd een boekje mee om dingen op te schrijven." Zo liep hij eens in de IKEA waar hij drie parfumverstuivers zag liggen. Dat bracht hem op het idee om dit te vullen met citroen. "Vaak zie je zo'n schijfje citroen op een vis liggen. Als mensen daar om vragen heb ik nu de citroenverstuiver." Zo bedacht hij ook de Hilfiger kreeft en de perfecte manier om zalm te roken. "Dat is mijn grote drive; nieuwe dingen bedenken waar ik de mensen mee kan verrassen en verblijden. Stilstaan is tenslotte doodgaan!"