



STABIEL POWERKOPPEL OVER HUN
INTER SCALDES MET DRIE STERREN

‘JANNIS CUISSON’

Inter Scaldes in het Zeeuwse Kruiningen is met Jannis en Claudia Brevet aan het roer tot grote hoogten gestegen. Vorig jaar viel, eindelijk, de derde Michelinster. Hoe zien hun dagen eruit?

TEKST TOM KELLERHUIS | FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS

Is er het een en ander veranderd sinds de derde Michelinster?

“Ja en nee. Natuurlijk hebben we een feestdag gehad, en nog een, maar daarna is het gewoon doorgegaan zoals altijd. We kregen de derde door hetgeen we hebben gepresteerd en niet door hetgeen wat we gáán doen. We hebben altijd een bepaalde bedrijfsfilosofie gehad en onze eigen koers gevaren.”

Maar u heeft er achttien jaar op moeten wachten!

“Dat is niet helemaal waar, achttien jaar geleden zijn we hier weliswaar gestart, maar moesten toen nog alles opbouwen. Destijds hadden we echt niet het bedrijf wat we nu hebben. We hadden wel gehoopt dat de derde ster een jaar of vijf eerder zou komen, maar we zijn er nu dan ook echt klaar voor.”

Het restaurant is steeds beter en gezonder geworden?

Dat zeker, je start natuurlijk met een schuld, in ons geval bij de bank, maar intussen is deze niet onoverkomelijk meer. Dat geeft een vrij gevoel, een grote last valt van je af. Door de jaren heen is het pand goed onderhouden, de rieten kappen zijn vernieuwd, de tuin is perfect bijgehouden. Het meubilair is vervangen, het servies gemoderniseerd en alle twaalf kamers zijn gerestyled en gerenoveerd. Elke verdiende euro hebben we erin gestoken.”

U wordt dit jaar zestig. Houdt u het vol?

“Het is drukker dan voorheen, maar we zijn dit jaar voor het eerst vier dagen in de week open. We hebben als het ware de woensdagavond naar de zaterdagmiddag verplaatst. De jongens beginnen hier in de keuken om acht uur in de ochtend om lunch en diner voor te bereiden en in te kopen. En die staan de hele dag door tot laat in de avond. Dat zijn al met al lange dagen. En die services draaien Claudia en ik ook mee, want als



“Ik kook gewoon hele dagen mee, dat vind ik ook fijn.”

we open zijn, zijn we aanwezig. Uit ons gevoel kunnen we niet anders; het is een soort ‘heilig moeten’ en we zien het ook als een verplichting naar onze gasten toe. Ik heb goeie mensen staan, dus het zou ook wel eens zonder ons kunnen, maar we voelen ons er prettig bij. Dus dat betekent dat je zelf ook die uren maakt, en dat je altijd aan het werk bent. Ik

kook gewoon hele dagen mee, dat vind ik ook fijn. En alles hoor. Als er verse vis binnenkomt en ik moet fileren, dan doe ik dat graag. We zoeken het ook zelf uit, om de kwaliteit te kunnen waarborgen. Mijn souschef haalt elke ochtend zelf de vis. Ik weet van welke afslag, van welke boot het komt, hoe die is gevestigd en waar hij heeft gevaren. Op dit moment bijvoorbeeld

moet ik de Deense neustong hebben en niet die uit België. In de Deense zit veel minder kuit. Dat is natuurlijk ervaring.”

U heeft ooit diepvrieshazen die in het bloed werden gelegd en als vers werden verkocht teruggestuurd, omdat u het niet vertrouwde.

“Ja, je moet de kennis van de structuur van het vlees hebben. Dat is ook ervaring;

ik zit al vijfenveertig jaar in het vak. De basisprincipes in mijn keuken zijn productkennis, garingstechnieken en weten hoe je moet doseren. Dat zijn de drie pijlers waarop mijn keuken is gestoeld. *Cuisson* is vanzelfsprekend ook heel belangrijk.”

Het verhaal gaat dat u de garing van de coquilles bijhoudt met talloze wekkertjes.

“Ik zal ze vanmiddag eens voor je maken. Coquilles in de schelp hebben allemaal een ander gewicht. Dus als je ze terug in de schelp doet met bijvoorbeeld truffel erbij en een deeg eromheen om ze te garen, heb je geen controle wat er gebeurt. Maar elke coquille die aan tafel geopend wordt, moet perfect gegaard zijn. Dus heb ik uitgerekend hoe lang bijvoorbeeld een coquille van 36 gram en een van 38 of 40 gram moet garen. Daar heb ik een heel schema van gemaakt met allemaal tabellen en een hele batterij van wekkertjes om het precies te kunnen timen.”

Hoe scherp zit u er zelf dus op?

“Ik sta de hele dag in de keuken. Proeven doen we vooral in de *mise en place*. Die wordt gemaakt op basis van recepten, maar dat zijn maar richtlijnen, want de sinaasappel van vandaag is anders dan die van gisteren. En snel of langzaam inkoken, dat heeft allemaal invloed op de smaak. Dus ’s ochtends maakt het team de basis-*mise en place*. Die laten ze mij om half twaalf proeven. Dan weet ik in elk geval dat de basis goed is. En op het moment dat er gekookt gaat worden, neem ik steekproeven. En je moet natuurlijk ook vertrouwen hebben in je mensen, die inmiddels een bepaalde ervaring hebben opgedaan.”

Gaat u zover als ik Tantris-chef Hans Haas heb zien doen dat u van een bord proeft als er op weg naar de spoelkeuken nog wat op ligt, om je zo ervan te vergewissen dat de koks geen foutje hebben gemaakt?

“Nee, ik ga niet van andermans bord eten. Ik controleer liever alles vóórdat het geserveerd wordt en word niet gauw nerveus als er een keer iets terugkomt.”

U had het net over doseren, waarin u een meester heet te zijn. ‘Less is more’ volgens Jannis Brevet?

“Ik heb mijn opleiding in verschillende

bedrijven gehad en daar neem je overal wel wat van mee. Ik heb geleerd hoe moeilijk het is om iets weg te laten. Drie à vier componenten op het bord heeft mijn voorkeur, zodat deze het hoofd-ingrediënt optimaal tot zijn recht laten komen. Alles wat geen toevoeging voor de smaak is, laat ik liever weg. Het 'wow-effect' moet voor mij in de smaak-beleving liggen."

Het is niet alleen het ambacht, het is ook de creativiteit?

"Creativiteit is natuurlijk een rekbaar begrip. Want ik vind simpel wel heel mooi, maar er zijn genoeg mensen die simpel niet mooi vinden. In de kunstuiting houd ik van het minimalisme, van 'Zero Art'.

En zo maakt u ook een bord op?

"Dat zou ik het liefste doen. We hebben een keer een 'Zero-art diner' gegeven. Voor kunstenaars, galeriehouders en pers. Toen heb ik allemaal bekende kunstwerken genomen uit die beweging en een daarop geïnspireerd diner gemaakt." *Is die opmaak van het bord geëvolueerd?*

"Ik denk dat mijn opmaak misschien nóg iets eenvoudiger is geworden, in tegenstelling tot de bereidingen. Die is juist nog intensiever geworden, terwijl de uitstraling tegenwoordig iets rustiger is. Er is niks moeilijker dan dingen weglaten, want je kan niks meer verbloemen. Ik weet wat ik wil, ik weet wat ik goed en lekker vind, en dat zie je ook op het bord. Dat hoop ik tenminste."

Gaat het creatieve proces almaar door?

"Ja, dat stopt niet. Ik doe heel veel met beeldende kunst, dat geeft veel inspiratie. Maar die komt soms ook als ik bijvoorbeeld ergens op de markt loop."

Of als u een geweldig gerecht eet, bijvoorbeeld de aardappelpuree van Joël Robuchon.

"Dat is voor mij grote kookkunst: van een simpel product als een aardappel een

mooi en monumentaal gerecht maken, van wereldfaam. Dan ben je voor mij een heel grote. Terwijl iemand anders misschien zegt: doe even normaal, het gaat om aardappelpuree. Maar als je er niet in verdiept hebt – het is hetzelfde als met kunst – dan kan je het ook nooit goed waarderen."

Voedt u uw gasten soms ook een beetje op?

"Veel mensen zien wel dat hier veel echte kunst hangt. En sommige gasten vragen ernaar en dan leg ik het uit. Kunst moet je delen. En ik wil er zelf ook van genieten."

Valt Jannis Brevet nog wat te leren?

"Ik ben nooit uitgeleerd. Honderd procent perfectie bestaat niet."

“IK KAN IEDERE WEEK
WEL ERGENS ANDERS
KOKEN ALS IK WIL.
HET ZAL WEL,
WAT HEB IK ER AAN?”

U bent soms toch wel tevreden?

"Maar tevredenheid is wat anders dan honderd procent perfect. Op dit niveau moet je wel het streven hebben naar perfectie, want stilstand is achteruitgang. Voor mij is het toch elke dag weer een sport om het nog net iets beter te krijgen. Nét weer een iets mooier visje van een andere boot bijvoorbeeld te pakken zien te krijgen. Al is het maar een fractie van het gerecht, het geeft toch weer extra voldoening. En dat zal niet iedereen proeven, maar dan doe ik het toch voor degenen die het wél proeven."

Ik word er een beetje stil van.

"Je moet er ook weer niet te moeilijk over doen. Het is iets wat ik graag doe. En

in elk ander beroep wat ik zou hebben gedaan, had ik willen excelleren. Als ik timmerman zou zijn geweest, zou ik een van de beste timmermannen van Nederland willen zijn. Die drang zit er gewoon in."

Hoe lang gaat u nog door?

"Ik wil nog niet stoppen. Met mijn gezondheid gaat het harstikke goed, en ik hou het nog vol. Ik heb de afgelopen jaren heel veel aangeboden gekregen. Maar ik wil voor honderd procent de vinger aan de pols hebben, en dat zou moeilijk zijn als ik bijvoorbeeld ook een zaak in Amsterdam zou hebben. Dan moet ik het hier een beetje loslaten en kan ik het niet meer controleren zoals ik dat zou willen. Dus focus ik vol op Inter Scaldes. Ik kan er goed van leven, en als we het straks goed kunnen overdragen, dan hebben we een mooie oudedagsvoorziening. Alles is geregeld en in kannen en kruiken als er niks gekst gebeurt. Dus ik hoef geen extra *offspin* te hebben van mijn keuken. Dat brengt namelijk ook een hoop extra stress met zich mee. Ik kan iedere week wel ergens anders koken als ik wil. Het zal wel, wat heb ik er aan?"

U bent een verwoed kunstverzamelaar.

"Ja, ik koop op veilingen en via het internet, musea en galleries. En veel van onze gasten verzamelen ook kunst, dus je legt connecties. Het is ooit klein begonnen, en in de loop der jaren heb ik een hoop geleerd. Nu denk ik weleens: ik had toch beter uit een andere periode van die kunstenaar kunnen kopen. Omdat hij in die periode beter is of meer waardevast."

En u schildert zelf ook.

"Als kind tekende ik altijd al veel. En dat is op een gegeven moment in een stroomversnelling gekomen. Want na de renovatie van het hotel kon ik er geen kostbare kunst hangen, want alles is open, dus ik



Jannis en Claudia Brevet: "Als we open zijn, zijn we aanwezig. Voor ons gevoel kunnen we niet anders."

kreeg het niet verzekerd. Toen heb ik mijn eigen kunst gemaakt."

Prachtig werk voor een autodidact.

"Ik ben er gewoon mee begonnen. Ik heb er geen recept voor. Er mislukt ook wel eens iets, dan begin ik weer opnieuw."

Jannis kijkt voor zich uit en zegt, terwijl zijn prachtige vrouw de kamer binnenkomt: "Kijk, daar komt de echte baas."

Claudia: "Gelukkig werken we prima samen en hebben we de taken binnen het bedrijf goed verdeeld. Zo ook de gehele inrichting van zowel het restaurant als

het Manoir. Ook hier is de liefde voor kunst en design zichtbaar aanwezig."

Jannis: "We zijn begonnen met het verzamelen van naoorlogse kunst en van lieverlede is onze interesse in de kunstverzameling opgeschoven naar Zero Art."

Wie is jullie architect?

Claudia: "We werken eigenlijk nooit met een binnenhuisarchitect. We weten zelf meestal wel hoe we het willen hebben."

Jannis: "We zijn er misschien te eigenwijs voor."

Caudia: "Het is heel moeilijk om met ons samen te werken. Haha, dat is het.

We vinden het ook heel leuk om te doen. We hebben alles zelf gedaan. Bijna jammer dat het nu klaar is, het is zo leuk om te doen."

Ook aan Claudia stellen we de vraag wat er is veranderd sinds de derde ster.

Claudia: "We blijven doen wat we altijd hebben gedaan. Het gaat om die huiselijke, persoonlijke sfeer. Alsof de gasten bij ons thuis komen eten. Dat moet zo blijven. Maar organisatorisch is er wel heel veel veranderd. Het is toch een ander bedrijf geworden."

Internationaler, bedoelt u?

Claudia: “Ja. Na de uitreiking van de derde ster vonden we in onze mailbox letterlijk duizend reserveringen vanuit heel de wereld. En je merkt wel dat er nu ook een iets ander publiek komt. Er komen bijvoorbeeld veel Aziaten van ver, speciaal omdat ze bij ons willen eten.”

Jullie hebben er zo lang op gewacht, dat moet een emotionele ontlading zijn geweest.

Claudia: “Hij meer dan ik.”

Jannis: “Zij meer dan ik.”

Claudia: “Hahaha, nee, voor ons allebei was het echt een ontlading. Wat fijn, wat een leuke gasten. De buitenwereld heeft altijd het idee dat de gasten moeilijker zullen worden.”

Jannis: “Dat is totaal niet gebeurd.”

Claudia: “Het was een feestjaar.”

Zit er geen extra druk op, de angst om de derde ster weer kwijt te raken?

Jannis: “We moeten gewoon geen gekke dingen gaan doen. Drie sterren heb je niet in één dag, het is het gevolg van een bedrijfsvoering, die we in de loop der tijd hebben uitgestippeld.”

Claudia: “Je hebt ze gekregen voor hetgeen dat wat je deed op dat moment. Dus we moeten doorgaan met wat we altijd al doen.”

Is het met drie sterren makkelijker om internationaal talent binnen te halen?

Jannis: “Het team blijft behoorlijk bij elkaar. En ik heb geen zin om Engels te praten in de keuken. Ik ben een Nederlander, dus die koks moeten zich aan ons aanpassen. Ik heb wel eens een Fransman op stage gehad. Maar je leert ze van alles, ze gaan er met je recepten vandoor en verder heb je er niks aan. Ze zijn soms na twee maanden alweer weg. Je kunt hier veel leren, maar dan moet je ook een jaar of twee blijven, want dan heb ik ook het gemak ervan.”

Claudia: “Ik denk dat zestig procent van

ons personeel tussen de vijf en vijftien jaar bij ons is. Dan heb je het met elkáár gedaan, en dat werkt nu nog door.”

Is het leven met een derde ster leuker geworden?

Jannis: “Nee, hetzelfde.”

Claudia: “In die zin ‘leuker’, dat juist deze erkenning zoveel meer vreugde geeft. Alles lijkt wat meer ontspannen.”

Jan de Wit van Le Restaurant in Amsterdam zei in de vorige editie van Vision dat hij twee sterren wil koken, geen drie, dat vindt hij niet leuk.

“Als je op het hoogste niveau wilt mee-doen, dan wil je ook die erkenning

“BIJ EEN
DRIESTERRENGERECHT
MOET GEWOON ECHT
ALLES KLOPPEN. EN
DAN NOG IS HET EEN
KWESTIE VAN SMAAK”

hebben, dat lijkt me logisch. Dan ga je toch voor de hoogste trede? Die drang moet er dus wel een beetje inzitten.”

Hoe zorgt u dat u up-to-date blijft?

“Ik volg alles, en als het een aanvulling is op hetgeen ik doe, dan maak ik er gebruik van. Als je niet weet wat er om je heen gebeurt, kun je er ook niet over meepraten. Maar ik hou er niet van om producten uit hun verband te halen en in een ander verband te stoppen. Waarom zou je dat doen? Ieder zijn keuken, maar mijn keuken is het niet.”

Claudia: “In de tijd van elBulli ben je wel naar Wageningen gegaan om al die wetenschappelijke technieken te leren.”

Jannis: “Ik wil wel weten wat er gebeurt, anders kan ik er niet over meepraten. Ik gaar natuurlijk heel veel in de oven, maar zo’n Röner (apparaat voor sous-vide bereidingen, red.) is wel handig voor grote groepen. Want een oven schommelt vaak tussen de tien en de vijftien graden qua temperatuur. Maar bij zo’n Röner is het maar één- of tweetiende verschil. Daar kun je veertig stukken vlees tegelijkertijd in garen, en dan blijft dat verschil miniem. Dus de cuisson is dan perfect.”

Zijn er producten waar u niet mee werkt?

“Ik doe eigenlijk niets met varkensvlees, want daar heb ik een allergie voor. Dus dat kan ik niet proeven en dan wil ik het mijn gasten liever ook niet serveren.”

Hoe bedenkt u nieuwe gerechten?

“Die komen gewoon. Ik kan niet zeggen: nu ga ik zitten en aan de slag. Nee, ik heb een hoop ervaring, ik ken de meeste gouden combinaties, ik weet wat wel en niet kan. Ik weet welke producten op het juiste moment perfect zijn. En je maakt natuurlijk wat de gast graag wil.”

Is er verschil tussen een twee- of driesterrengerecht?

Jannis: “Nee, dat kan ik niet zo zeggen. Maar bij een driesterrengerecht moet echt alles kloppen. En dan nog is het een kwestie van smaak. Het is voor iedereen persoonlijk. Maar ik hoop dat je hier een geweldige ervaring hebt, gezellig van het begin tot het einde. Het eten is natuurlijk belangrijk, maar wat er allemaal omheen is draagt er ook aan bij.”

Waar zit uw signatuur?

Jannis: “Ik hoop in het totaalplaatje. Alles moet kloppen, zonder uitzondering. Ik kan niet zeggen wat belangrijker is. De saus is belangrijk, maar net zo belangrijk als de cuisson.”

Claudia: “Zijn bijnaam is niet voor niets ‘Jannis Cuisson’.”