

In de afgelopen uitgaven hebben we meer dan uitgebeid kennisgemaakt met Crème de la Crème. We kennen het bedrijf, de mensen op de werkvloer en ieder product hebben we van binnen gezien. Wat we echter nog niet zagen, is hoe de pâtisserie nu daadwerkelijk aan tafel belandt.



Amstel Hotel

Het Amstelhotel, waar al menig film- en popster overnachtte, behoort tot de absolute hoteltop. Dat Edwin Kats de scepter zwaait, zal u niet onbekend zijn. We zijn hier vandaag echter voor een ander persoon: Hans Heiloo, chef-pâtissier. Hij werd opgeleid als kok en deed onder andere ervaring op in Hilton Schiphol en Hotel L'Europe vooraleer hij kennismaakte maakte met Edwin Kats. De twee zijn inmiddels al zeven jaar bij elkaar, eerst in de periode Vermeer en sinds vier jaar in het roemruchte hotel. Na diverse parties te hebben doorlopen, kwam Hans toch weer uit bij zijn geliefde partit: "Suiker en zoet blijven altijd kriebelen." Na eerst nog een jaar samengewerkt te hebben met Jos van Velsen, is Hans drie jaar geleden zelf de kar gaan trekken. "Ik heb enorm veel van die man geleerd, vooral door te luisteren, te kijken en alles in me op te nemen. Van meneer Kats en ook van de mensen die een week

stage komen lopen, leer ik veel. Het is een kruisbestuiving." De pâtisserie van Hans kenmerkt zich door herkenbaarheid. Mooi fruit zal niet worden verwerkt in een mousse, maar in zijn waarde worden gelaten. "Daarnaast ben ik er gek op om zowel de keuken als de pâtisserie te combineren. Bijvoorbeeld door ananas met specerijen aan het spit te roosteren."

Dezelfde filosofie

Hans heeft een eigen brigade van zes pâtissiers en een bakker. Voor het restaurant, La Rive, wordt werkelijk alles in eigen huis bereid. De keukencapaciteit laten het echter niet toe om ook voor de lounge en banqueting alles zelf te bereiden. Hier komt Crème de la Crème de hoek kijken. "Ik wist dat ik moest uitkijken naar een partner die ons kon ondersteunen bij de pieken. Na een week stage te hebben gelopen in Zoeterwoude, was het duidelijk voor me dat de filosofie klopt en



Lounge pastry Amstel hotel van Crème de la Crème (1 & 2) (1)



(2)



Bonbons uit de keuken van het Amstel hotel (3)



Salon petit fours uit Amstel keuken en van Crème de la Crème (4)



werkelijk alles vers bereid wordt. Dan is het een kwestie van keuzes maken en bij Crème de la Crème is het zoals wij het ook zelf zouden doen. Voor het restaurant blijven we nog wel alles zelf doen. Door het betrekken van hun producten, houd ik weer tijd over om bijvoorbeeld macarons te maken.” Theo Derix zit bij ons aan tafel en mengt zich in het gesprek. “Ik heb er veel respect voor dat een bedrijf van dit caliber durft te zeggen dat ze ook een deel van hun producten inkoopt.” De pâtisserie van Crème de la Crème wordt dus vooral gebruikt in de loungepastry en bij de high-tea, waar vooral tailor made producten worden gebruikt. Hans: “De gastheren komen rond met een plateau, waaruit de gast een keuze kan maken. Voor een deel zijn dat producten van Crème de la Crème en wij vullen het aan met specifieke items van het Amstel. Af en toe willen we het ook wel eens voor de banqueting gebruiken, waarbij we dan aan hun dessert een eigen draai geven door het toevoegen van bijvoorbeeld een sorbet en een coulis.”



Amstel Hotel
Professor Tulpplein 1 – Amsterdam
T 0031 20 520 32 64

Brasserie Park

Het is een behoorlijk contrast tussen de grandeur van het Amstel en ons volgende adres, maar daarom zeker niet minder interessant. Midden in het park van Leiderdorp ligt in alle rust, en dat is uniek in de Randstad, de gelijknamige brasserie. Voor mensen uit de omgeving is deze bestemming in het park al meer dan dertig jaar een begrip. Het was jarenlang bedoeld voor gasten die op chique wilden gaan eten. Sinds anderhalf jaar is dat compleet veranderd. De jonge ondernemers Bob Meijer en Johan Klerks, bekend van De Poort van Leyden, zagen heil in dit aflopende project en bieden nu een geheel nieuw concept. Bij aankomst is er het vele groen en straalt de oude boerderij nog steeds de sfeer van haar oorspronkelijke bestemming uit. Binnen is het echter geheel anders: veel licht, witte kleuren en moderne accenten maken dit een plaats die voor iedere doelgroep aantrekkelijk is. Bob Meijer voegt zich bij ons en begint te vertellen: “We hebben gezorgd voor een lage drempel. Was de zaak voorheen alleen ’s avonds geopend, wij zijn dat nu de gehele dag. Hierdoor voelen veel meer gasten zich aangesproken, het is een echte brasserie.” Aan de ene tafel zitten zakenmensen te genieten van een lichte lunch, verderop zitten vriendinnen in de bank bij de openhaard te snoepen van hun high tea, terwijl oma de kleinkinderen op het terras trakteert op poffertjes. We bekijken de kaart en zien veel wereldse invloeden. Van sandwiches tot kleine gerechten en van oosterse dim sum tot een tournedos, alles is te vinden voor zeer schappelijke prijzen. Bob neemt ons mee naar de vier feestzalen, de wijnkelder, die ook gebruikt kan worden voor een kleine partij en het grote terras, waar



in de zomer meer dan honderd gasten per dag neerstrijken. Het is een prettig gezicht om zoveel variatie in eenzelfde bedrijf aan te treffen.

Nieuwe ideeën

Voor Theo Derix is dit een bijzonder adres. De eigenaren waren namelijk met hun andere bedrijf de eerste klanten van Crème de la Crème. Zo goed als de gehele dessertkaart wordt vertegenwoordigd door desserts van onze bevriende leveranciers. Bob: “Na zo’n lange periode van samenwerken hebben we inmiddels al het gehele assortiment van Crème de la Crème voorbij zien komen. Sterker nog, samen met hen zijn we tot nieuwe creaties gekomen en moeten ze hun best blijven doen om ons en onze gasten te blijven verrassen.” Theo vult aan: “Het is voor ons niet gemakkelijk om telkens weer met nieuwe dingen te komen, daar zit echter wel de uitdaging in.” Het is de creativiteit van de brigade van Park, die de aangeboden desserts op hun eigen wijze weten te presenteren.

“Sweet Sushi” is daar een mooi voorbeeld van. Op een lang bord worden drie kleine items naast elkaar geplaatst met chocolade chopsticks en groene appelsaus als zijnde wasabi. Nog zo’n succes is de “Love Parade”, grand dessert items komen voor twee of meer gasten op het midden van de tafel, waarna iedereen van datzelfde bord kan pakken.

Bob: “Dat is ontzettend leuk om bij stelletjes te serveren. Daarbij is het inkooptechnisch ook nog interessant. We hebben twee items van Crème de la Crème en vullen dat aan met een eigen ijs, bavarois of zoiets.” We vragen ons hardop af waarom een bedrijf als Park zijn pâtisserie inkoop als het met de lage prijzen erg op de marges moeten letten? Bob: “We willen alleen maar kwaliteit bieden. Voor mij is een kok een kok, pâtisserie is een compleet ander metier. Ik heb liever dat mijn koks zich op hun eigen parties concentreren en dat we producten van dezelfde kwaliteit kunnen inkopen. We hebben gezocht en daarin jaren geleden al onze partner gevonden. En die marges, dat komt op andere punten meer dan goed. We zitten bijna iedere dag vol en dan gaat zoiets toch al veel gemakkelijker.”



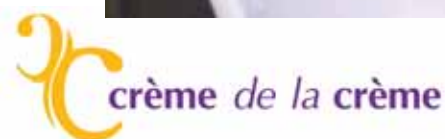
Brasserie Park
Van Diepeningenlaan 2 – Leiderdorp
T 0031 71 589 12 88



“Love parade” bij Brasserie Park met small pastries van Crème de la Crème (5 & 6)



(6)



Miëning 40 B/C – Zoeterwoude
T 0031 71 580 90 70
F 0031 71 580 97 80
info@patisseriespecials.nl
www.patisseriespecials.nl