

# ‘Ik wil van die dikke nekken af’

Tweesterrenchef **Ron Blaauw** (45) gaat restaurant Bridges van Sofitel The Grand culinair nieuw leven inblazen. Ook zal hij in 2013 vijf keer de Alpe d’Huez op fietsen.

Door Karin Kuijpers, fotografie Hollandse Hoogte

**U heeft net samen met HME vijf restaurants afgestoten. Had u zin om terug te gaan naar de basis?** ‘Ja, ik heb veel geleerd maar ik wilde nieuwe uitdagingen. Ik wil geen negentien handelingen meer voor een gerecht of een ‘theatertje van de chef’ doen die zijn kunsten vertoont in een twaalfgangen-menu degustation. Ik wil dat mensen kunnen binnenstappen voor een hapje en een drankje, niet meer 14 amuses moeten afwachten, maar gewoon een lekker gerecht en een goed glas wijn kunnen bestellen. In plaats van kunstzinnig gevulde visrolletjes gewoon een goede tarbot op het bord met een lekkere gebakken aardappel. Ik wil ook af van de dikkenekkencultuur, de brallers die bergen kaviaar bestellen en vier flessen Dom Pérignon erdoorheen jagen en dan klagen dat er niet genoeg bubbels in de champagne zitten. Om die reden staan er nu ook koks achter de bar en geen barmannen. Ik wil het gezellig hebben, bijna kneuterig.’

**U bent wel met Bridges, het restaurant van The Grand in Amsterdam, in zee gegaan. Waarom?** ‘The Grand heeft mij benaderd om het restaurant culinair op de kaart te zetten. Ik vind het een prachtig hotel met een mooi restaurant. En directeur Robert-Jan Woltering is een ware herbergier. Hij koestert zijn werknemers en zijn gasten. Ik ga de raw-food-bar weer aantrekkelijk maken. En om ervoor te zorgen dat er meer Amsterdammers komen, ga ik met chef Joris Bijden-dijk stap voor stap de kaart toegankelijker maken.’

**Wat ontroeft u?** ‘Ik heb dit jaar meegedaan aan de KWF-actie in Alpe d’Huez en ben drie keer de berg op gefietst. Kankerpatiënten fietsten mee, kale koppies stonden langs de kant. Duizenden kaarsjes brandden voor overleden kinderen met kanker. Het fietsen was een hel, maar zeer emotioneel. Heb er na een kwartier staan janken. Zo mooi om te zien hoe duizenden Nederlanders een week lang die berg hebben veroverd. Volgend jaar ga ik hem vijf keer doen.’

**Leeft u gezond?** ‘Vijf jaar geleden deed ik nog regelmatig het licht uit in kroegen. Nu laat ik alle horecafeestjes aan mij



## CV

**Geboren:** 7 september 1967, Hoorn

**Studie:** Mavo, KMBO, leerlingstelsel, in 2010 SVH Meesterkok

**Werk:** Deed ervaring op bij onder meer La Ciboulette en het Jagershuis. Startte in 1999 zijn eigen restaurant. Kreeg twee Michelinsterren en was culinair directeur van de HME-groep, een consortium van horeca-investeerders.

voorbijgaan. Het is toch altijd hetzelfde gelul. Ik wil niet meer met een kater in mijn kop wakker worden, maar fris mijn kinderen naar school brengen. Thuis spin ik vier tot vijf keer per week. Dan volg ik een les op internet en ga ik de bergen op terwijl ik films kijk. Ik kan gerust vijf afleveringen zien van ‘Dead Man Walking’. Ik ben nogal in mezelf gekeerd, heb de neiging om drie centimeter boven het straatniveau te zweven, maar door dat zweten maak ik mijn hoofd leeg en daal ik weer op aarde neer. Buiten fiets ik niet. De Beemster is mooi maar dat vlakke land is mij te saai. En verder houd ik van een goed glas wijn of een gin-tonic en van lekker eten natuurlijk.’

**Wat zijn uw heimelijke genoegens?** ‘Ik noem mezelf ook dj. Ben gek op muziek. Als jongetje draaide ik bij de plaatselijke piratenzender en nu treed ik af en toe op. Kicken hoe je een groep mensen aan het dansen krijgt. Ik houd van teasen en pleasen, net als in mijn keuken. De opbouw van een muziekavond is eigenlijk hetzelfde als een diner. Je moet niet met elk nummer of gerecht knallen, er moet een logische opbouw in zitten.’

**Een tafel van vier, wie kiest u?** ‘Mijn vader. Hij is twee jaar geleden overleden en ik ben benieuwd hoe het met hem gaat. Ik zou graag van hem willen weten of hij alles uit zijn leven heeft gehaald. Ben ik zelf namelijk mee bezig. Mijn moeder hoort ook aan tafel, ik zie haar veel te weinig en voel me daar schuldig over. Maar je kunt jezelf nu eenmaal niet in tien delen. Ik zou haar willen zeggen dat ik een fantastische jeugd heb gehad. Mijn oudere broer zet ik er ook bij en mezelf. En dan eten we steak tartaar en een mooie gebraden kip met gare groenten, precies zoals mijn moeder het lekker vindt.’

**Door wat bent u te kwetsen?** ‘Als mensen oneerlijk over me schrijven. Er is een krant in Nederland waar de culinair recensent je meteen gaat afzeiken als je succes hebt. Die zal nooit mijn vriend worden. Er zijn weinig goede culinair re-