

Michelinsterren: VLOEK of ZEGEN?

Een Michelinster moet de mooiste bekroning zijn die een chef kan ontvangen. Toch krijgen sterrenchefs, het team en de boekhouder, meer werk op hun bord nu de zaak op hoger niveau draait. Waardoor wij ons afvragen: wat is de prijs die de chefs betalen voor hun ster?

DOOR SOFIE DE NIET

Elk jaar in november klinkt er, naast het geluid van hakkende messen en kokende potten, ook heel wat tromgeroffel in de keukens van veelbelovende chefs. Dan deelt het culinaire instituut Michelin immers zijn felbegeerde sterren uit. Voor de nieuwste editie kregen welgeteld acht restaurants voor het eerst een ster, waaronder Bistro Margaux in Sint-Martens-Bodegem, Het Gebaar in Antwerpen en Kamo in Brussel. De Karmeliet in Brugge en Hof van Cleve in Kruishoutem behielden hun driesterrenstatus, terwijl restaurant Nuance in Duffel en Aan Tafel bij Luc Bellings in Hasselt voortaan in de tweesterrenklasse meespelen. De chefs en hun team ontkurkten ongetwijfeld een van hun betere champagnes om te klinken op een bruisende toekomst. Toch staat het succes niet altijd in de sterren geschreven. Heel wat ambitieuze zaakvoerders beschouwen een ster als een springplank naar méér, extra verwachtingen bij de klanten en dure investeringen, terwijl de kokende kunstenaars

niet altijd evenveel verdienen aan hun espuma's, zalfjes en andere culinaire verantwoorde fantasieën als u en ik wel denken.

EEN STER? NEEN, DANK U!

Laat één ding alvast duidelijk zijn: bij een sterrenrestaurant hoort geen handleiding. Ook het rode leger van Michelin legt de restaurateurs nooit een keurslijf op wat de eisen en de mogelijke bijhorende investeringen betreft, voor of na het behalen van een ster. "We geven een ster op basis van de bestaande prestatie van een chef", vertelt Werner Loens, hoofdinspecteur voor de Belgische Michelin-gids. "Wij vragen nooit aan de chefs om investeringen te doen en we leggen geen enkele druk op de restaurants. Het enige wat we doen, is verscheidene chefs volgen en na een aantal maaltijden constateren dat sommigen onder hen op een hoger niveau presteren dan anderen. Precies daar zetten we een ster op. En neen, dat hoeft zeker niet altijd om de grote luxe en gerechten met gelei en



mousse te gaan." Een ster is de droom van iedere chef, zou u denken, al geven sommige koks na verloop van tijd aan het rode boekje zijn sterren terug, met dank voor bewezen diensten. Want het leven als sterrenkok is hard en de zegen van een ster transformeert – voor wie de bijhorende druk niet aankan – al gauw in een vloek. Kijk maar naar het voorheen met twee sterren gezegende restaurant Sir Anthony Van Dijck in Antwerpen. Zaakvoerder Marc Paesbrugge, die er vandaag vrolijk met de pollepel zwaait, is blij dat hij van zijn sterren af is. Terug naar de eenvoud, terug naar het koken, zonder kristallen vazen, porseleinen servies en dure producten, dát maakt de man vandaag gelukkig in zijn keuken. Meer recent ruilde Jason Blanckaert, een van de *Flemish Foodies*, eveneens zijn bestaan als sterrenkok in voor een bescheidener leven, als heer en meester van restaurant J.e.f. in Gent, dat hij dit najaar samen met zijn vriendin zal uitbaten. De jonge kok Jo Bussels van het Antwerpse Radis Noir gaat nog een

stap verder en liet onlangs vallen dat, als hij een ster zou krijgen, hij die pertinent zou weigeren, om naar eigen zeggen van het elitaire Michelinregime verlost te zijn.

GEPEPERDE KOSTEN

Dat sommige chefs een ster weigeren, doet de moederen van hun ambitieuze collega's flink sudderen, dat spreekt. Maar voor het geld moeten de voormalige sterrenchefs het alvast niet doen. Uit een onderzoek van de jaarrekeningen van toprestaurants door journalist Jan Scheidtweiler in samenwerking met het Antwerpse kantoor Horeca Partners voor de krant De Tijd blijkt dat van de twintig sterrenrestaurants er in 2008 maar liefst negen met een negatief vermogen waren. Oké, de boekhouders gaan wellicht even creatief om met de cijfers van sommige zaken als Ferran Adrià met zijn moleculair keukenmateriaal, maar toch tonen ook meer recente sluitingen (waaronder Bistrot du Mail in Brussel en 't Oud Konijntje in Waregem) aan dat de Belgische topgastronomie, mits enkele uitzonderingen, financieel *in de jus* zit. Vaak maken doordacht uitgebouwde brasserieën meer winst dan hun hoger geklasseerde collega's. "Gastronomische chefs rekenen helemaal niet economisch", geeft Jan Scheidtweiler toe. "Ze worden niet gedreven door winst, maar door roem, reputatie en de wil om gequoteerd te worden in de Michelin-gids." De meest ambitieuze categorie chefs investeert hun lijf, leden en vermogen in wat echt telt: de gas-



Geert Van Hecke in de keuken van zijn driesterrenrestaurant De Karmeliet.



De jonge tweesterrenchef Thierry Theys in de keuken van zijn restaurant Nuance in Duffel. Hiernaast ziet u een van zijn creaties, die altijd buiten de lijnen kleuren zonder te vervallen in extremen.



Chef Thomas Locus van Bistro Margaux in het landelijke Sint-Martens-Bodegem, dit jaar goed voor een eerste ster. Op dit bord vindt u een kippenrugfilet, gepocheerd hoeve-eitje met bospaddenstoelen, romesco en aardappelwafeltjes.



Alexandre Dionisio verdiende zijn sporen bij Comme chez Soi en Sea Grill en krijgt nu zelf zijn eerste ster voor zijn restaurant Alexandre in Brussel, waar hij seizoensproducten, smaken en parfums op het bord tovert.



CULINAIRE DISCIPLINE

Of al die chefs die investeringen moeten doen? Als het van Michelin afhangt, is het antwoord alvast een welgemeende 'njet'. Ook Jan Scheidtweiler is van mening dat het vooral de chefs zelf zijn die een ster associëren met meer uitgaven. Waarom? Eenvoudig: de spelregels van Michelin zijn mysterieus gekruid. "Michelin is niet zo duidelijk over wanneer je een ster krijgt", legt Scheidtweiler uit. "Het is niet zo dat je automatisch een ster krijgt als je aan tien welomlijnde criteria voldoet en dat maakt het voor veel chefs moeilijk om in te schatten wat ze wel en niet moeten doen. Een ster halen is geen Olympische discipline." Voor chefs met aanleg voor perfectie kan de ster daarom een vergiftigd cadeau worden. "Chefs moeten opletten dat ze geen deel gaan uitmaken van een systeem waarin ze geleefd worden. Ze moeten voor zichzelf afvragen wat een aanvaardbaar niveau is, zowel wat stress als creativiteit betreft." Dat het mogelijk is om de voeten op de grond te houden en 'gewoon' goed te blijven koken, bewijst de jonge chef Thierry Theys, die samen met zijn vrouw Sofie Willemarck het tweesterrenrestaurant Nuance in Duffel uitbaat. "Ik besef heel goed dat ik moet blijven evolueren", was zijn reactie na het behalen van zijn tweede ster in het Nieuwsblad. "Maar ik denk dat ik daar wel mee om kan. Natuurlijk is er geen weg meer terug, maar die was er na het behalen van de eerste ster vorig jaar ook niet meer. Het moet goed zijn, mensen verwachten dat." Als chef trouw blijven aan je basis en passen voor een heuse slag om de sterren, is dan ook een uitstekend recept. Dat beamen ze ook bij Michelin. "Voor een zaak dat een ster heeft

tronomische zaak. Verder maken het veranderde culinaire landschap en het gastronomisch toerisme het erg moeilijk om een stabiele zaak uit te bouwen. Ook dure gerechten kunnen een positieve omzet niet garanderen, zoals blijkt de analyse van de kostprijs van een driesterengerecht. In het boek 'Kook ze! Chic' van uitgeverij Minestrone lezen we dat meesterchef Peter Goossens van Hof van Cleve aan zijn langoustine uit Guilvinec met granny smith en avocado welgeteld 2,03 euro overhoudt, als je zaken zoals de aankooprij van de producten, energiekosten en de loonkosten van de vele handen die aan het gerecht meewerken incalculeert. Of een ster dan werkelijk geen enkel effect heeft op de omzet? Toch wel, bijzonder veel zelfs. "Bij balansen van restaurants die net een ster gehaald hebben, zal zijn omzet het jaar daarna spectaculair stijgen", weet Jan Scheidtweiler. "De Pastorale in Reet zag de omzet zelfs verdubbelen na een tweede ster en hetzelfde gebeurde bij 't Zilte, toen in Mol en vandaag in het MAS in Antwerpen. De moeilijkheid is echter om ook de kosten, in extra personeel of andere investeringen, onder controle te houden." Doen de chefs dat niet en investeren ze meer in duiven, oesters en ijs turbines dan hun bereidingen opbrengen, dan slaan de rekeningen van de chefs dezelfde kleur uit als de cayennepeper waarmee ze koken: vuurrood.

gekreken, is het belangrijk om een aantal jaren te blijven presteren op het niveau van de voorbije twee à drie jaar", bevestigt Werner Loens. "Op die basis hebben wij de ster uiteindelijk gegeven." Of hoe Michelin kwam, at en het goed vond zoals het was. Onder dat motto zagen ook de eigenaars van Couvert Couvert in Leuven er absoluut geen reden toe om de extra inkomsten van hun zuurverdiende beloning op te souperen aan zilverwerk of tonnen foie gras. Ook de in 2010 door Michelin gezalfde Bistro Margaux presenteert geen chique tafellakens, dure glazen of zilveren bestek. Chef en zaakvoerder Thomas Locus blijft vooral doen waar hij goed in is: excellent koken.

PERSOONLIJKE KEUKEN

Dat brengt ons meteen bij de allergrootste zegen van een ster: een chef die kan koken, mag nog meer zijn ding doen, voor een heel ander publiek dan nog wel. "Het grote voordeel van een ster is dat de keuken wordt gelegitimeerd door Michelin", vertelt Jan Scheidtweiler. "Zonder ster moet een chef zich conformeren aan de smaak van de markt en aan wat mensen graag eten, maar zodra de zaak de zegen van Michelin krijgt, gaan mensen een zekere autoriteit aan de keuken toekennen. Ze denken: als Michelin dit goed vindt, dan zal het wel lekker zijn." Of dit publiek dan werkelijk alles slikt? Ja en neen. "Enerzijds gaan de nieuwe klanten kritisch zijn omdat een ster met hoge verwachtingen gepaard gaat. Anderzijds ga je wel een meer persoonlijke en creatieve keuken mogen maken en daarbovenop ook een internationaler publiek over de vloer krijgen,

zeker wanneer je twee of drie sterren hebt." Vaak is er dus een *changement de décor* wat het klantenbestand betreft: er zijn klanten die niet meer komen omdat de zaak een ster heeft en er zijn klanten die om diezelfde reden wél een plaats reserveren. Voor chefs die de ondernemingskoe als de beste bij de horens vatten, komt die heilige reputatie samen met enkele andere zakelijke uitdagingen. "Chefs met een ster behoren tot een selecte club die door verscheidene partijen wordt gevraagd voor consultancy, lezingen, kookdemos of promotie." Denk aan chef en televisiepersoonlijkheid Peter Goossens, het voorbeeld *par excellence* van hoe je alles uit je sterrenzaak kunt halen. Andere meesters openen dan weer een brasserie, zoals Bistro Refter van sterrenchef Geert 'De Karmeliet' Van Hecke. "Uit deze zakelijke spin-offs halen de chefs eindelijk hun winst, na jarenlang hard werken zonder uitzicht op een bekroning" Zo scoren gevestigde culinaire walhallas zoals De Karmeliet en Hof van Cleve vandaag niet alleen uitstekend bij hun boekhouder en klanten, maar groeiden hun door Michelin gesmaakte talent ook uit tot wat het vandaag is: een ijzersterk merk. ■

'Kook ze! Chic' van Minestrone Culinaire Uitgeverij, verkrijgbaar via shop.minestrone.be/kookze

