



Peter Lute: 'Kan ik kort over zijn. Sergio Herman is een integere vakman. En de beste.'

tekst Paul de Lange, fotografie Tony le Duc

Verrukkelijke prikkels

Waar vind je de inspiratie om door te gaan als je de top hebt bereikt? Voor Sergio Herman (drie sterren sinds 2005) vormen topmensen uit andere vakgebieden grote inspiratiebronnen.

'Wat ik hier nu doe, in dit tempo, dat hou ik geen tien jaar meer vol. Elke dag, 's middags én 's avonds, moeten we gewoon topniveau halen. Elke dag. Ook als ik ruzie heb met mijn vrouw, of als een kok zich niet lekker voelt. Iedereen heeft wel eens mindere dag, maar de gasten hebben geen boodschap aan jouw shit. En terecht. Die reserveren acht, negen maanden van tevoren. Ze verwachten topeten, daar moet geen discussie over zijn. Dus daar zorgen we voor, koste wat het kost. Wat het kost? Heel veel tijd, kracht en inspanning van iedereen die hier werkt. Zondagavond, als we klaar zijn met de week, is iedereen helemaal leeggezogen.'

Sergio Herman excuseert zich voor het wachten: het is nog razender druk dan normaal. Niet alleen schreeuwt Oud Sluis, het driesterrenrestaurant in het Zeeuwse dorp waar hij is opgegroeid, om continue aandacht. Ook zijn iets verderop aan de kust gelegen zaak Pure C vraagt om regelmatige bemoeienis. Volgend jaar gaat hij de grens over met een derde zaak: La Chapelle. Daarnaast verschijnt binnenkort zijn kunst-objectboek *Sergiology*, waarin hij zijn inspiratiebronnen uiteenvouwt. Van het nabijgelegen natuurgebied Het Zwin ('een plek waar ik mijn kop kan leegmaken'), via dj Sven Väth tot interieurontwerper Piet Boon. Veel van die topmensen uit andere vakgebieden verleenden hun medewerking aan het project. Zoals Anton Corbijn.

Roestachtige sfeer

'Corbijn bewonder ik al heel lang. Door zijn werk met U2, muziek uit mijn jeugd, en ook door het blad OOR. Ik hou van zijn stijl: een beetje een raw, crunchy sfeertje. Als ik in zo'n boek van hem kijk, of naar een tentoonstelling ga, dan kom ik zelf

ook in een bepaalde roesachtige sfeer. Daar krijg ik prikkels door, een lekker gevoel van. Dan komt het soms vanzelf, de nieuwe creaties in mijn kop. Mijn volgende denkpatroon is altijd eten. Als ik goede prikkels krijg, activeert dat het food denkproces extra. Het is niet dat als ik werk van Corbijn zie, vervolgens bij wijze van spreken alleen maar aan schaal- en schelpdieren denk, omdat die er ook een beetje crunchy en grauw uitzien. Die inspiratie kan heel breed zijn, zich heel breed uiten.'

Ook muziek is zo'n brede inspiratiebron. 'Ik zit in Zeeland, er is hier geen hol te doen, geen verleidingen. Prima, want daarom heb ik altijd alles op mijn vak kunnen gooien. Maar dan moet je er af en toe wel even uit. En dan pak ik wel meteen het vliegtuig naar Ibiza, naar een top-dj. Sven Väth of Luciano, die op dit moment super is. Even met vrienden, even alles eruit. De week erna zit ik soms nog in die sfeer van die avond. Hier in het restaurant draaien we exclusieve muziek. Sander Kleinenberg, een Nederlandse dj die ik ook erg goed vind, maakt speciale sets van drie, vier uur. Die beginnen een beetje loungey, later gaat het wat omhoog. Ik vind het belangrijk dat het niet te stijf wordt in de zaak. Met drie sterren zit je natuurlijk vast aan zekere etiquette, maar daarbinnen wil ik er zo veel mogelijk mijn eigen invulling aan geven.'

Gehersenspoeld

Zelf eet Sergio Herman tegenwoordig het liefst in restaurants waar het swingt, waar een supersfeer hangt. Bijna twee jaar na opening krijgt hij nog altijd een 'yes'-gevoel zodra hij Pure C binnen wandelt. 'Daar staat de muziek net even iets harder, komen de mensen ook om tapas te eten en iets te drinken, iets meer het vrije vakantiegevoel, zeg maar. Kijk, volgende

‘Het komt vaker voor dat mensen ontroerd raken door gerechten’

week ga ik naar New York. Natuurlijk ga ik dan bij een goede collega eten. Bij Per Se, of bij Daniel Humm misschien, van Eleven Madison Park. Een leuke kerel, die ken ik goed, hij heeft nu drie sterren. Maar daags erna ga ik liever nog naar een Momofuku of een Buddakan, waar ik weet dat de bar vol zit, dat er topcocktails zijn. En waar het eten ook gewoon super is. Die ambiance prikkelt me meer. Als je veel op hoog niveau gaat eten, dan word je als het ware... ik wil niet zeggen gehersenspoeld, maar je wordt toch beïnvloed. Niet dat ik ooit iets van een ander pik, maar daarbij wil ik in mijn eigen creatie blijven, in mijn eigen flow. Want ik heb in de loop der jaren natuurlijk wel mijn eigen stijl ontwikkeld.’

Al vraagt die eigen stijl ook altijd om aanpassingen aan de omgeving. Volgend jaar opent hij met zijn chef Nick Bril een nieuwe zaak, La Chapelle. De sprong naar internationale allures vindt plaats vanuit Antwerpen. ‘Het is niet zo dat ik daar even Sergio Herman kan komen doen. Eerst goed kijken wat de stad wil en vraagt en nodig heeft. In grote lijnen heb ik het wel in mijn hoofd. Antwerpen is een productstad. Daar hoort bijvoorbeeld een mooi stuk vlees bij, of een mooie kip. Met de bereiding willen we eigenlijk de mooiste smaken en stijlen die we in de wereld vinden combineren met onze Zeeuwse afkomst. Of dan kan er een grote stoofpot van lam op tafel komen, met kikkererwtjes, een klein beetje chili, een beetje spicey. Maar dan wel qua garnituur op een prachtig gestyled bord. Daarnaast moet je ook gewoon aan de bar op je gemak iets kunnen drinken.’ Wat de ambiance betreft, heeft ook Piet Boon een grote rol. Hij tekent voor de aankleding en inrichting van de plek, een grote kapel.

Rozenkrans

‘Piet ken ik al heel lang. Ik heb altijd al veel affiniteit gehad met design, meubelen, architectuur. Dat heb ik ook nodig, ik kan niet alleen maar simpelweg over food denken. Eten is wel het grootste deel van mijn leven, maar ik probeer het ook weleens even weg te zetten, juist daardoor komt soms de inspiratie. Als ik een mooie stoel zie, dan zie ik er bijvoorbeeld al snel weer een ongedekte tafel bij, en een bord. Dan zit ik alweer heel vlug in een bepaalde sfeer te denken. Of eten voor mij deels design is? Je vertrekt natuurlijk altijd vanuit smaak. Voor mij heeft eten niet direct iets met kunst te maken; het is een ambacht, het moet iedere keer gemaakt worden. Het visuele is natuurlijk belangrijk, absoluut, maar eerst moet de combinatie van smaken perfect zijn. Vervolgens ga je kijken hoe je het visueel kan invullen, hoe je het kan presenteren.’

Kunst mag dan niet het uitgangspunt zijn, soms zit het resultaat er dicht tegen aan. ‘De gerechten die je hier op de afbeeldingen ziet, komen ook in mijn boek. Ze zijn heel figuratief. Ik heb ze samen met Job Smeets van Studio Job bedacht. Neem Rosary. Dat is eigenlijk gebaseerd op een rozenkrans die bij mij thuis hangt, waar ik elke dag tegenaan kijk, waar ik iets mee wilde doen. Ik dacht: als ik die krans nou eens op tafel gooi. En hoe die neerkomt, daarmee ga ik dan verder. Dat vormde de basis van de creatie. Het is een gelei van aardpeer, gecombineerd met coquilles en kaviaar. Van de schillen van de aardpeer heb ik een bouillon gemaakt, met goudpoeder gekleurd. Het andere gerecht, Cake Of Peace, is eigenlijk gebaseerd op het klassieke Mona-toetje. Er zit onder andere granaatappel in, en kokosjits. De balletjes zijn gemaakt van yuzu, een Japanse citrusvrucht. Alles heel vredig en wit, met een klein stukje zwart – omdat je toch nog altijd een beetje shit voelt.’

Maximale prikkel

‘Of ik er weleens van baal dat zo’n creatie altijd tijdelijk is? Nee, nooit. Nou ja, als gasten het voorgeschoteld krijgen, en ze hebben er totaal geen oog voor, dan baal ik ervan. Dan denk ik soms: wat zit je hier nou te doen, man? Maar het komt eigenlijk vaker voor dat mensen ontroerd raken door gerechten, door wat ze zien en proeven. Dat ze het begrijpen. Zoiets geeft een enorme voldoening. Dan is de cirkel rond. Het begint als een gerecht na eindeloos zwoegen helemaal is zoals je het in je hoofd had. Dat is echt een supergevoel, daar krijg ik een maximale prikkel door. Later moet ik dan echt afscheid nemen van zo’n gerecht. Met pijn in het hart soms, maar het opent ook weer nieuwe wegen.’ Een gerecht kan ook noodgedwongen van de kaart verdwijnen. ‘Tonijn serveren we niet meer. Laatst kreeg ik een proefmonster binnen. Gekweekt in Spanje, zeg maar semi-wild. Heb ik er eentje in de keuken staan bakken. En echt intens van de smaak genoten, misschien wel juist omdat het zo lang geleden was. Maar ik moet zeggen dat ik het daarvoor niet heb gemist. Het daagt ook uit tot nieuwe creaties. Ik ben er bewust mee bezig, met duurzaam eten. We werken bijvoorbeeld veel met boeren uit de buurt. En als ik vis binnenkrijg dat is vervoerd in tempex, van dat verpakkingsspul, stuur ik het gelijk terug. Af en toe als ik weer zo’n enorme lading coquilles zie binnenkomen, dan denk ik weleens: “Man, dat kan toch nooit lang goed blijven gaan.” Dat zet je echt aan het denken.’

