

YOTAM OTTOLENGHI

*“Ik ben blijkbaar
een keuken”*

Zijn laatste kookboek *Simpel* ging al zo'n 100.000 keer over de toonbank in het Nederlands. Dankzij Yotam Ottolenghi grillen we allemaal hele bloemkolen in de oven en verkoopt ook de lokale supermarkt vandaag sumac. Wie is deze groentegoeroe? Een gelukkig man. “Ik hoef geen sterren, *I'm happy feeding people.*” *Tekst Nathalie Le Blanc*



Yotam Ottolenghi

Geboren in Jeruzalem in 1968, als zoon van een professor scheikunde en een schooldirectrice.

•
Studeerde literatuur en filosofie, maar besliste dan toch dat koken meer zijn ding was.

•
Runt vandaag vier deli's en twee restaurants – Nopi en Rovi – in Londen.

•
Is getrouwd met Karl Allen en vader van twee zonen, Max en Flynn.

•
Is ook gediplomeerd pilatesinstructeur.

•
Auteur van zeven kookboeken: Ottolenghi, Plenty, Jerusalem, Plenty More, Nopi, Sweet en Simpel.

A

cht minuten. Zo snel waren de 700 tickets van de Gentse Vooruit uitverkocht toen bleek dat de Israëlisch-Britse chef Yotam Ottolenghi naar ons land kwam om over zijn nieuwste boek *Simpel* te praten. We associëren *world domination* meestal met James Bond-slechteriken, maar als je miljoenen kookboeken verkoopt, 2500 men-

sen naar het Sydney Opera House lokt voor een lezing, in een Bridget Jones-boek opduikt en de Britse rapper Loyle Carner zelfs een rapnummer naar je noemt, dan gaat het toch een beetje die – uiteraard goedbedoelde – richting uit.

“Het is geen meesterplan, nee”, lacht hij. “Ik heb geluk gehad, de juiste mensen ontmoet en kansen gegrepen. *But it feels great*. Ik kan niet uitleggen hoe geweldig het is dat iets wat ik lekker vind, ook door anderen gekookt en op prijs gesteld wordt. Het leukste zijn jonge mensen die mijn recepten als kind leerden kennen en nu zelf kip met za’atar maken. Ik ben sowieso blij als mensen een boek kopen, maar het geeft nog veel meer voldoening als ze er ook effectief uit koken. Recepten bedenken, schrijven en testen is veel werk, daarom doet het echt deugd als ze ook echt deel gaan uitmaken van iemands dagelijks leven. Deze zomer vertelde een medewerker over een *personal chef* die voor rijke gezinnen kookt en zichzelf aanprijst door te vertellen dat ze uitstekend is in de Franse, Italiaanse, Griekse keuken, én Ottolenghi. Ik ben blijkbaar een ‘keuken’.”

En wat is die keuken dan precies?

“Iets is *Ottolenghi* als het op verschillende niveaus werkt. Sowieso veel groenten, kruiden en specerijen, een genereuze presentatie op het bord, en smaken en texturen die contrasteren en dus onvoorspelbaar zijn. Ik wil niet dat je een gerecht zomaar naar binnen werkt. Terwijl je eet moet er iets zijn wat je aandacht trekt en je verrast. Een paar jaar geleden bedachten we in onze testkeuken een excellente erwtensoep. Lekker, levendig en frisgroen, iets wat veel moeite kost, want als je erwten lang kookt worden ze kaki. Heerlijk, maar eigenlijk te gewoontjes. Dus bedachten we een crouton van uitgerold wit brood, besmeerd met geitenkaas en roze peper, gefrituurd in olijfolie en besprenkeld met citroenzeste. Plots was het wél Ottolenghi. Mijn eten is zonnig en doet je hopelijk glimlachen.”

Was een carrière in de culinaire wereld een kinderdroom?

“Absoluut niet, maar eten was wel belangrijk toen ik opgroeide. Mijn ouders zijn allebei uitstekende koks. Mijn vader is Italiaans en houdt van de puurheid van die keuken, mijn moeder heeft een

meer internationale smaak. Jeruzalem is sowieso een interessante plek wat eten betreft, en mijn vader was professor, dus we reisden veel. Zo werd ik blootgesteld aan interessante culinaire werelden. Ik was niet het soort kind dat in de keuken rondhing en de recepten van zijn ouders leerde, maar ik at graag. Mischien was ik zelfs een beetje geobsedeerd door eten, want bijna al mijn jeugdherinneringen zijn eraan gelinkt. Als kind wilde ik liever geen verjaardagscadeau, maar een bezoek aan een restaurant in Oost-Jeruzalem waar ze heerlijke garnalen met lookboter en citroen hadden. Ik herinner me die smaken nog heel helder. Het was geen grensverleggende keuken, maar zo lekker dat ik het telkens opnieuw wilde eten. Mijn ouders maakten daar wel eens grapjes over. Wat is dat met die jongen? (*lacht*) Ik ben pas beginnen te koken toen ik naar Tel Aviv trok om te studeren. Uit noodzaak. Als ik niet zelf kookte, at ik nooit zo lekker als thuis. Bovendien woonde ik om de hoek van de Carmel-markt, een echte attractie vol schitterende producten.”

Er is een verschil tussen koken omdat je nu eenmaal moet eten en er hartstochtelijk mee bezig zijn. Een van je vrienden, Ilan Safft, vertelde in *The New Yorker* in 2012: ‘He was happy feeding people.’

“Ik verhuisde in 1995 naar Amsterdam en daar werd koken echt mijn ding. Ik geniet van alle aspecten van koken. Ik denk graag na over wat ik ga maken en loop overal waar ik ben de lokale supermarkt in of bezoek een markt. Koken zelf vind ik ontspannend, en rond een tafel breng je mensen samen die blij worden van wat je hun serveert. Ik leer graag bij en in Amsterdam bestelde ik klassieke Franse kookboeken. Niet omdat de Franse keuken me aansprak, maar omdat de taal en de traditionele technieken van die kookkunst tot op vandaag de basis zijn. Ik wilde zo veel mogelijk ontdekken en experimenteerde op mijn vrienden.”

Ondertussen studeerde je literatuur en filosofie....

“...wat helemaal niets met eten te maken heeft. (*lacht*) Ik studeerde graag, en die studie heeft me leren nadenken. Ik was er ook goed in, dus iedereen dacht dat ik een schitterende academische carrière tegemoetging. Maar ik voelde me nooit volledig gevoeld door de academische wereld. Het was een grote investering van tijd en moeite waar je maar weinig voldoening en waardering voor terugkreeg. Ik schreef een lange, ingewikkelde thesis maar ben er zeker van dat niemand die ooit gelezen heeft. Ik wilde de echte wereld in, impact hebben op mensen, reacties uitlokken. Academische conversaties zijn cerebraal en zelfs bekrompen, gesprekken over eten zijn levendig en open. Iemand doen glimlachen lukt niet met een masterthesis, maar wel als je hun iets lek-

kers voorschotelt. Eenmaal afgestudeerd besloot ik een jaar vrijaf te nemen en een opleiding te volgen aan de Ecole Le Cordon Bleu. Ik ging aan de slag in Londense keukens, en al snel werd ik patissier. Dat vele kneden was heel fysiek, een verfrissende ervaring na jaren van in mijn hoofd leven. Mijn vrienden in de academische wereld waren teleurgesteld, omdat ik zo hard gewerkt had, en ook mijn vader was niet blij. Hij schreef me een brief om te zeggen dat hij het een gemiste kans vond. Gelukkig is hij ondertussen bijgedraaid. Op het feest voor mijn veertigste verjaardag zei hij dat hij blij is dat ik niet naar hem geluisterd heb.”

Wist je meteen dat je een goede keuze gemaakt had?

“Eigenlijk niet, nee. Ik geniet vandaag echt van de culinaire wereld, maar dat heeft even geduurd. Mijn eerste job in een Londens toprestaurant was traumatiserend. Ik haatte die keiharde wereld. Je moet jong, gedreven en sterk zijn, en dan nog is het geen levensstijl die ik kon volhouden. Gelukkig vond ik snel mijn niche. Ik ontdekte wat ik goed kon en graag deed en vond een job die me blij maakte, samen met Sami Tamimi in een kleine zaak in Knightsbridge. Als ik mezelf al deeg knedend weleens toestond om te dromen, dan was dat van een klein café, een patissieriewinkel of een restaurantje. Maar het voelde prematuur om al meteen aan een eigen zaak te denken, ik wilde eerst koken en groeien als chef. Dus nee, ik was geen megalomaan die vanaf de eerste dag de hele wereld wilde bekeren tot groenten.”

Megalomaan of niet, toch lag de focus al snel op groenten?

“Sami en ik zijn allebei opgegroeid in Jeruzalem, en de groentetog in een Ottolenghi-winkel roept herinneringen op aan een markt in die stad. Niet omdat we dat bewust hebben nagebootst, het is toevallig zo gelopen. We houden allebei van de esthetiek van kleurrijke groenteschotels, we wilden ons eten niet in koelkasten presenteren. Het zijn kleine beslissingen die je een richting uit sturen. Mijn column in *The Guardian* heette oorspronke-

“Mijn eerste job in een top-restaurant was traumatiserend. Ik haatte die keiharde wereld”



lijk *The New Vegetarian*. Ik twijfelde. Wilde ik me wel vastzetten in die niche? Maar die dwangbuis heeft me ook gestimuleerd. Ik moest creatiever zijn en bewust zoeken hoever ik kon gaan met iets als een doodgewone bloemkool. Vandaag is die niche trouwens geen niche meer. Niet iedereen wil vegetariër of veganist worden, maar iedereen wil meer en vooral lekkere groenten eten. Hen helpen is mijn missie. Mijn volgende boek gaat weer over groenten en hoe je ze nog smaakvoller kunt maken. Op dit moment ben ik geobsedeerd door rapen. De minst sexy groenten uit de winkel, maar als je ze traag roostert gaan de suikers aan het werk en krijg je geweldige smaken.”

De droom mag dan al klein begonnen zijn, ondertussen zijn er in Londen vier deli's en twee restaurants, en bereiden miljoenen mensen je recepten. Zie je jezelf nog als chef?

“Toen iemand vanmorgen op de Eurostar vroeg wat ik voor de kost deed, was dat mijn antwoord, maar eigenlijk ben ik dat vandaag niet meer. Ik werk al jaren niet meer in de restaurants. Al mijn energie gaat naar het ontwikkelen en testen van recepten voor mijn columns en kookboeken en het samenstellen van de menu's van onze zaken. Ik ben meer een culinair schrijver dan een chef en bovendien vooral een facilitator. *Plenty* was het laatste kookboek dat ik echt helemaal zelf bedacht en uitgetest heb. Nu stuur ik een uitstekend team aan, ik probeer dingen uit, proef en geef feedback, en we praten lang en ernstig over alles. Ik ben dus het gezicht van 'Ottolenghi', maar eigenlijk is het een team. Dat laat mij toe om veel meer te doen dan ik in mijn eentje zou →

“Mijn zus, met drie kinderen en een drukke job, vond mijn recepten te veel werk. Ik beloofde haar een boek vol simpele recepten”

kunnen en ik ben er ook van overtuigd dat je in groep beter eten bedenkt. Koken, dat doe ik eigenlijk alleen nog thuis, voor mijn kinderen of tijdens het weekend voor gasten.”

Je zontjes zijn drie en vijf. Zijn ze fan van je keuken?

“Die vraag krijg ik wel vaker. Mensen lijken te denken dat ze ingelegde citroenen als ontbijt eten, gewoon omdat het mijn kinderen zijn. (lacht) Terwijl wij ook weleens pizza bestellen of *fish & chips* halen. Het zijn goede eters, ze lusten veel, maar eerlijk gezegd geven ze de voorkeur aan wat mijn man Karl maakt. Hij is vaker thuis dan ik en kookt meestal dingen waarvan hij weet dat ze het lekker vinden. Pasta, puree met worst, stoofpotten. Dingen waar ik zelf ook van geniet. Als ik kook, pas ik mij aan hun palet aan, maar soms ga ik misschien iets te ver.”

Als je eigen jeugdherinneringen gelinkt zijn aan eten, is dat dan iets waar je nu als ouder mee bezig bent?

“Ik vind dat een moeilijke kwestie. Misschien denk ik te veel na over dat soort dingen. De generatie van mijn ouders was niet bezig met het creëren van herinneringen of het ‘ontwikkelen van onze smaak’, ze kookten gewoon lekker. Ik vrees dat ik me daar af en toe wel schuldig aan maak, en dat ik mijn jongens per se iets wil leren eten. Aan de andere kant ken ik veel mensen met een heel brede smaak, die dat niet van huis uit hebben meegekregen. Misschien is dat iets waar we onszelf te veel stress over bezorgen. Wat ik wel belangrijk vind, zijn rituelen. Die vangen mooie momenten in de tijd, dus daar hou ik echt van. Uitgebreide ontbijten met pannenkoekjes en eieren zijn daarom een traditie bij ons.”

Stress in de keuken is een van je stokpaardjes.

“Omdat ik zie dat mensen zichzelf vandaag veel druk opleggen als het over koken gaat. Dat kan positief zijn. Ze leren veel bij, ontwikkelen kennis en technieken en kennen meer ingrediënten. Maar wie vandaag een goed recept uitprobeerd heeft, wil snel door naar het volgende. Dat geeft stress, zeker als je het gevoel hebt dat je beoordeeld wordt door de mensen voor wie je kookt. Ik spreek nu tegen mijn eigen winkel, maar het zou goed

zijn als mensen beseften dat ze niet elke keer iets nieuws moeten proberen in de keuken. De beste chefs, professionals én amateurs, hebben een klein repertoire van gerechten dat ze uitstekend beheersen. Maak recepten tot je ze echt helemaal in de vingers hebt, zo verzamel je kennis en zelfvertrouwen. Het is uiteraard leuk om een nieuwe keuken of nieuwe ingrediënten te ontdekken, maar als je al wat meesterschap verzameld hebt, sta je sterker als je die nieuwe dingen gaat uitproberen. En je vrienden vinden het echt niet erg om iets wat ze lekker vonden nog eens voorgeschoteld te krijgen. Als iets lekker is, is het lekker. Punt.”

Je hebt niet bepaald de reputatie makkelijke recepten te schrijven, en dan verras je met een boek dat *Simpel* heet.

“Een van de redenen daarvoor is mijn zus Tirza. Ze is een drukbezette vrouw, met drie kinderen en een boeiende job, die nooit mijn recepten uitprobeert omdat ze te veel werk zijn. Dat vond ik hartverscheurend, want we zijn heel close. Dus beloofde ik haar een heel boek met recepten die ze wel kan maken. Geen idee of ze dat al gedaan heeft, eigenlijk.” (lacht)

Je restaurants duiken vaak op in lijstjes van de lekkerste of populairste zaken in Londen, maar niet in Michelinijdsen of de ‘50 Beste restaurants ter wereld’.

“Er is een wereld van competitief koken, op tv en in de arena van sterrenrestaurants. Een diner bij een chef die echt zijn best doet om een volgende ster te scoren kan ongelofelijk zijn. Die prestaties zijn indrukwekkend en die chefs tasten echt de grenzen af. Ik geniet van dat soort restaurants. Al eet ik er soms te veel, ook omdat de menu’s veel te lang zijn. Geef toe, van 17 gangen onthoud je er toch maar een vijftal? Jammer, want de andere 12 waren ook schitterend. De technologie van koken heeft mij nooit geboeid, en je ziet bij sterrenchefs dat net dat hun passie is. Dat soort koken heeft me nooit aangetrokken, dus wij zijn anders. Bij ons gaat het over een gastvrije sfeer creëren waar mensen op hun gemak zijn, genieten en plezier hebben. Daar komt veel bij kijken. Het eten, uiteraard, maar ook het interieur, hoe en waar je zit, wie je bedient, hoe ze je bedienen, zelfs hoe het toilet en de keuken eruitzien. Elk detail telt. Bij ons kom je niet om iets af te vinken van je to-dolijst. Het is geen eenmalige ervaring, ons eten is iets waarvoor klanten keer op keer terugkeren. Dat is niet beter of slechter dan een sterrenkeuken, maar het voelt natuurlijker voor mij. *I’m happy feeding people*, weet je wel.”

Een iets langere versie van dit interview en twee recepten uit *Simpel* vind je op weekend.be

