



# BIJDENDIJK

NEDERLANDS MEEST VEELBELOVENDE CHEF OVER ZIJN INSPIRATIE EN MISSIE OM DE KEUKEN VAN DE LAGE LANDEN WERELDWIJD OP DE KAART TE ZETTEN.

Tekst: Renée Conradi Foto's: Anne Timmer & Rene Mesman

**A**ls chef-kok van het RIJKS® is Joris Bijdendijk (33) net zo doordrongen van de Nederlandse cultuur en geschiedenis als zijn collega's een deur verder. Als ware een culinair conservator speurt hij al van kleins af aan stad en land af naar de beste producten en ingrediënten – als het even kan van eigen bodem. Tegenwoordig wordt de oogst ingemaakt, gedroogd, gefermenteerd of gerookt en bewaard in zijn zelfbenoemde 'Bibliotheek van alle Seizoenen': een enorme collectie glazen potten in alle soorten, maten en kleuren die het ingetogen interieur van RIJKS® kleur geven als in een zeventiende-eeuws stilleven. Joris wijst naar een groenkleurige pot rechtsboven: "Zie je die pot daar staan? Dat zijn ingemaakte onrijpe pruimen. Ik heb ze dit voorjaar geoogst en ingemaakt zijn het net olijven, fantastisch. In de witte pot daar linksonder zitten gedroogde reuzenbovisten, van die enorme witte zwammen. Daarnaast staan uienkappertjes van de sieruien hier uit de Rijkstuin."

## GENOEG LEGE BLADZIJDEN

Feilloos weet Joris te benoemen wat er in iedere pot zit en waar het vandaan komt. De jarenlang opgebouwde en gestaag groeiende collectie dient als inspiratie, net als de kleine notitieboekjes die hij al ruim de helft van zijn leven bij zich

draagt. "Ik zorg er altijd voor dat ik genoeg lege bladzijden bij me heb. Bijzondere ontmoetingen, ingrediënten, ideeën... ik schrijf alles op, het zijn een soort dagboekjes. Als ik inspiratie nodig heb, pak ik zo'n boekje erbij. Ik vind altijd wel weer iets om mee aan de slag te gaan. Wil je het zien?" Hij pakt een van zijn laatste boekjes erbij en begint te bladeren. Fermenteer-technieken, een recept voor steamed buns met kimchi, de perfecte omelet van Pierre Koffman en namen en uitspraken van prominenten als Madhur Jaffrey en Paul Freedman. Lukrake notities die een inkijsje geven in het brein van de chef. Op de vraag of hij zijn boekjes ooit gaat publiceren, antwoordt Joris ontwijkend: "Ze zijn ook niet geordend op jaartal of periode, al weet ik precies wat ik in welk boekje kan vinden. Je ziet het aan de vlekken die erop zitten."

## JONGENSROOM

De gewoonte om alles vast te leggen zit er al vroeg in. Als zestienjarige afwasser in een Amsterdams restaurant raakt Joris gebiologeerd door de kookkunsten van zijn collega's. "Samen koken en eten speelde bij ons thuis een belangrijke rol, vooral in het weekend, maar daar in die speelkeuken kwam ik terecht in een compleet nieuwe wereld. Grote pannen met ge-roosterde botten en karkassen stonden dagenlang te trekken,

om vervolgens te worden ingekookt tot een heerlijke saus. Ongelofelijk, dat zoiets mogelijk was! Daar besloot ik om ooit zelf op het allerhoogste niveau te koken. In mijn eigen restaurant.” De weg ernaartoe schrijft hij minutieus op. Ook dat boekje heeft hij nog steeds. Ik citeer: ‘Doel: het worden van topkok. Verbintenis van 6 jaar: 3 jaar leren, 3 jaar werken. 2 of 3 sterrenzaken.’ Joris verruult de speelkeuken voor de Hogere Hotelschool, loopt stage bij vissers, slaggers en telers en gaat in de leer in de praktijk. Het is Ron Blaauw die van Joris in zes jaar tijd een echte kok maakt en hem in 2012 zijn eerste baan aanbiedt als executive chef van Bridges. Binnen tien maanden koken Joris en zijn team het Amsterdamse restaurant naar een Michelinster. Voor Joris een jongensdroom: “Het voelde als het mooiste koksdiploma dat ik nooit had gehad.”

### KEUKEN VAN DE LAGE LANDEN

In 2014 komt het RIJKS® op zijn pad, waar hij niet alleen executive chef wordt, maar ook de verantwoordelijkheid krijgt voor het volledige concept. Zoals de collectie van het Rijksmuseum een overzicht geeft van de Nederlandse kunstgeschiedenis, staat in het RIJKS® van Joris het terroir van de Lage

## “BIJZONDERE ONTMOETINGEN, INGREDIËNTEN, IDEEËN... ALLES SCHRIJF IK OP.”



Landen centraal. “De basis van mijn gerechten steunt vrijwel altijd op een Hollands product, dat is mijn signatuur. Daarnaast deel ik met andere chefs de missie om de keuken van de Lage Landen de wereld in te slingeren, zoals René Redzepi dat deed met de Scandinavische keuken. We hebben er alle ingrediënten voor in huis: prachtige producten en producenten, geweldige chefs, een bijzonder rijk terroir... De vonk moet er alleen nog inslaan en voor mij fungeert het restaurant daarbij als showroom.” En inderdaad: op de lunch- en dinerkaart vind je onder meer Leidsche kaas, Bergse Ansjovis, dertig variëteiten Hollandse bonen – nog zo’n bijzonder project van Joris – en Willem’s Wermoeid: een Nederlandse vermouthe op basis van kruiden en specerijen uit de Hortus Botanicus.

### HET ULTIEME STREVEN

De volgende stap is dan ook om het RIJKS® internationaal op de kaart te zetten, iets wat volgens Joris langzaam moet groeien. “Dat we internationale gastchefs als Yotam Ottolenghi en André Chiang uitnodigen draagt daaraan bij, maar de hoofdzaak is en blijft dat we hier ontzettend lekker koken. Dan ontstaat die buzz vanzelf.” Voor Joris heeft dat alles te maken met eenvoud en balans. “Dat is voor mij het ultieme streven. Van een stoel met vier poten weet je zeker dat hij blijft staan. Zaag er een onderuit en het is hard werken om met slechts drie poten diezelfde balans te creëren. Met dat spel, dat streven, ben ik dagelijks bezig. Met zo min mogelijk ingrediënten op zoek naar de ultieme balans.”



Eind november komt het boek *Bijdendijk, een keuken voor de Lage Landen* uit. Hierin beschrijft Joris Bijdendijk waar zijn liefde voor mooie producten en lekker eten vandaan komt en zet hij zijn missie uiteen om een keuken te ontwikkelen voor de Lage Landen. De originele en uitdagende receptuur laat je kennismaken met een scala aan bijzondere Nederlandse en Vlaamse ingrediënten en vallen zowel in de categorie comfort food als haute cuisine. Vanaf 14 november verkrijgbaar in de (online) boekhandel.

**Titel:** *Bijdendijk, een keuken voor de Lage Landen* **Auteur:** Joris Bijdendijk **Uitgeverij:** Nijgh & van Ditmar **Aantal pagina's:** 400 **Prijs:** 39,99 euro