

DE UNIEKE STIJLMIX VAN SERGIO HERMAN

*"ons interieur is als mijn keuken:
sexy en chic"*

TEKST: PATRICK RETOUR • FOTO'S: CLAUDE SMEKENS





De beste chef van Nederland is een Belg. Recent heeft hij zijn 3-sterrenzaak aan een facelift onderworpen. "Het decoratieve paste niet meer bij het culinaire," aldus Sergio Herman. En of koken een passie is. "Ik blijf mezelf vernieuwen en onze multiculturele wereld is een oneindige inspiratiebron." Met als resultaat gastronomie die net niet van deze wereld is.

Razend druk heeft hij het, met zijn restaurant Oud Sluis, waar hij een Franse keuken met internationaal karakter brengt. Iedereen kijkt ervan op. Full house elke dag weer. Maar Sergio Herman (39) lacht ons ontspannen en vriendelijk toe en maakt graag tijd voor ons. Charmante man met uitstraling. Perfectionist. Gevoelsmens en levensgenieter, maar ook een noeste, harde werker. Altijd in de weer en voor zichzelf steeds weer de lat hoger leggend. Iemand die zijn brigade begeistert, het publiek rond zijn vinger windt. Toch is de chef, die sinds kort bekendheid geniet bij het grote publiek door zijn opgemerkte verschijning in de succesvolle tv-programma's 'Mijn Restaurant' & 'De Beste Hobbykok van Vlaanderen' op VTM, bescheiden gebleven. En dat siert hem, maakt van hem een achtenswaardige kok en een ware artiest.

DE APPEL VALT...

...niet ver van de boom. Reeds vijftig jaar runt de familie dit etablissement in het hart van Sluis. Met Sergio en zijn broer Michel staat de derde generatie aan het roer. "Wij zijn Zeeuwen met een Vlaamse tongval. Belg en Nederlander tegelijk."



De gevel van de hoeve oogt nog authentiek, maar binnen is gekozen voor contrast. Klassiek en modern stijlvol verzoend. Precies zoals Sergio in de keuken balanceert tussen traditie en grenzen verleggen. Geniaal en lenig, als een volleerde koorddanser. Met vertrouwde gerechten die je steeds weer verrassen door de originele aanpak. Je proeft invloeden van her en der en Sergio zet daarbij ook allerlei moleculaire technieken naar zijn hand. Een chef met creatieve ideeën, die kookt vanuit de buik, met subtiele accentjes zoals je die zelden elders anders aantreft. Wat dacht je zoal van: Luchtige crème van sla en algen, een tartaar van Zeelandse oesters en sorbet van koriander en basilicum, met als finishing touch snippers van combava? "Mijn vader en ik hebben lang zij aan zij aan het fornuis gestaan. Onvergetelijke momenten hebben we zo beleefd." Vandaar vandaag nog steeds het sublieme Menu Père & Fils in vijf gangen op de kaart. Sergio op zijn best anno 2010, maar mijmerend en met een knipoog naar weleer. Bij dit menu noteren we bijvoorbeeld in de hoofdrol: Anjouduif met kwark-spektaart, rolletje groene kool met gesmolten eendenlever, jus van banyuls en pepercitrusroom.

VERFIJNING ALOM

De unieke stijlmix die je terugvindt in Sergio's gastronomie straalt af op het gloednieuwe interieur. "Het oude kader weerspiegelde niet echt waar ik als chef voor sta. Het moest tijdloos, chic en sexy worden."

En dat is ook gelukt. Met zwart/wit in combinatie met hout. Stoelen en lampen van de Spaanse ontwerper Jamie Hayon, uitgevoerd door BD ofte Barcelona Design. Dankzij de vele glazen wanden heerst er openheid en anderzijds heb je tal van

"Mijn vader en ik hebben lang zij aan zij aan het fornuis gestaan. Onvergetelijke momenten hebben we zo beleefd." Vandaar vandaag nog steeds het sublieme Menu Père & Fils in vijf gangen op de kaart.





knusse hoekjes. Vuur laait op in de strakke haard. En als blikvanger is er een lederen toonmuur met een hoge aalbaarheidsfactor.

"Het zijn niet enkel de seizoenen die mijn keuken kleuren, met verse groenten en kruiden, ik vind het ook belangrijk dat je hier kunt genieten met al je zintuigen. En dan spelen het interieur en de tafelschikking uiteraard mee. Qua linnen en servies houden we het sober, zodat de gerechten goed tot hun recht kunnen komen." De details maken het verschil. Dit adres ademt verfijning en sfeer, van a tot z: porselein van Piet Stockmans, vaasjes met witte bloemen, schalen met drijfkaarsen, speciaal door Corian voor deze zaak vervaardigde accessoires, waaronder botervlootjes met bijbehorend mes.

REISKOORTS

De wand in leder heeft een venster op de keuken. Daar is de magie niet van de lucht. Sergio en zijn team stomen met schwingung en fingerspitzengefühl de culinaire creaties klaar. "Dag en nacht spoken er ideeën voor nieuwe gerechten door mijn hoofd. Dan volgt een intensief proces van overdenken en uitproberen, en als ik dan het beoogde resultaat bekom, dan leidt dat tot enige euforie." Voor de fameuze Gault & Millau gids resulteerde dit voor Sergio en Restaurant Oud Sluis laatst tot een beoordeling van liefst 20 op 20. Ongezien. Zelf blijft de gevierde mediafiguur daar heel rustig onder. Mooi met beide voeten op de grond. Michelin heeft inmiddels een derde ster achter Sergio's naam geplaatst. Die carrière kan niet meer kapot, dat pakken ze hem nooit meer af.

"Waar ik mijn inspiratie vandaan haal? Hoe ik mijn gedachten orden zodat ik weer

Dit adres ademt verfijning en sfeer, van a tot z: porselein van Piet Stockmans, vaasjes met witte bloemen, schalen met drijfkaarsen en speciaal door Corian voor deze zaak vervaardigde accessoires.



met frisse moed aan de slag kan? Een avondje stappen met vrienden en het eens over iets anders hebben dan koken. Verre reizen maken en daar dan de cultuur en de gewoonten van de mensen ontdekken. Overal ben ik een soort van spons die wat rondom mij gebeurt, absorbeer, om dan verder te borduren op die input. En tot slot heb ik een brede interesse: mode, design, kunst. Door je open te stellen voor interessante signalen en de boeiende levensverhalen van anderen te aanhoren, krijg je een andere kijk op de wereld." Misschien is dat wel Sergio's geheim, die aparte invalshoek en dat relativiseringsvermogen, waardoor hij er in slaagt om spontaan de gastronomie in de Lage Landen te blijven heruitvinden.

AIMABELE HUISVADER

Sergio Herman heeft drie sterren en evenveel kinderen: Boy, Moon en Noah. "Mijn professionele bezigheden weerhouden mij er niet van om tijd te maken voor mijn gezin. Elke dag samen eten en dan bijpraten, is de afspraak met mijn vrouw, Ellemieke. Zaterdagmiddag is ons vast familiemoment. Dan trekken we er met het gezin op uit. Eens lekker uitwaaien aan zee. Of we blijven gezellig thuis. Hoofd leegmaken en tot rust komen. Niemand mag ons dan storen. Momenten om te koesteren. Om de drie maanden is het restaurant dicht en nemen we een weekje vakantie. Zo ontsnappen we even aan ons hectisch bestaan van alledag. Wij hebben dat nodig, om de batterijen op te laden." Vaak gaat de reis naar Ibiza, zowat de tweede thuishaven van het gezin. "Ik kan er mezelf zijn. Rondlopen in jeans en T-shirt. Voeten in het water, met een goed glas rosé. En ons dan tegoeddoen aan zeebaars in zoutkorst en gamba's à la plancha."

Overal ben ik een soort van spons die wat rondom mij gebeurt, absorbeer, om dan verder te borduren op die input. En tot slot heb ik een brede interesse: mode, design, kunst.





MOOIE TOEKOMST

Vanuit een gezonde ambitie opent Sergio eerstdaags een tweede zaak in Cadzand: Pure C, een strandhotel met bar en restaurant. En ook daar zal met passie worden gekookt.

"Ik ga er met mijn keuken ook weer ode brengen aan mijn papa, aan wie ik veel te danken heb. De vissoep, de gemarineerde zalm, de langoustines à la nage van toen, in een eigentijds jasje."

Uit de oude doos, maar met een ietwat ander elan. Zo kennen we Sergio Herman, altijd nieuwe wegen bewandelen, terwijl hij toch voeling houdt met de basisprincipes. Een meester in zijn metier, en vastroesten is hem vreemd. Knap!

Met Sergio en zijn broer Michel staat nu de derde generatie aan het roer, en de passionele gedrevenheid is groot.

*Info: Sergio Herman, Restaurant Oud Sluis,
Beestenmarkt 2, 4524 EA Sluis (Nederland),
Tel. +31(0)117-46.12.69, www.oudsluis.nl
Gesloten op zaterdagmiddag, maandag en dinsdag*

