



Haute cuisine in hartje Utrecht

“On mange bien, pour vivre bien”, zoals de Fransen zeggen. Een uitdrukking die kookschool - eigenaar Leon Mazairac op het lijf is geschreven. Opgeleid aan de beroemde Belgische kookschool Koksijde, weet hij als geen ander de beginselen van de Franse keuken op zijn cursisten over te brengen. Vol overgave en met respect voor het eindresultaat: “Het is goed om eens een avond stil te staan bij wat je nu werkelijk proeft.”

Verstopt in één van de zijstraatjes van de Utrechtse Oude Gracht, staat kookschool Mazairac Hagens. Een lange houten tafel vult de kleine sfeervolle ruimte. De aangrenzende open keuken is overzichtelijk en praktisch ingericht. “We hebben in onze studio bewust gekozen voor een intieme sfeer, vertelt Mazairac. De eetruimte geeft het idee van een huiskamer en ook de inrichting van de keuken is gebaseerd op de toepassing thuis: strak, zonder al teveel ingewikkelde apparatuur. Deze setting leent zich bij uitstek om in kleine groepen op hoog niveau cursussen te geven. En dat



is ook precies de troef van onze kookstudio; onder persoonlijke begeleiding leren we cursisten de basis van a tot z. Het is dus geen kwestie van zomaar een pasta'tje maken. Integendeel, je moet hier flink aan de bak.”

Respect voor de natuur

Ondanks zijn jonge leeftijd (26 jaar) heeft de bevlogen kok al aardig wat culinaire ervaring op zijn naam staan. Na zijn opleiding aan Koksijde werkte Mazairac in keukens van 's werelds beste restaurants. Vooral zijn tijd in Parijs bij topchef Alain Ducasse staat hem nog goed bij. “Die man kon prachtig vertellen over de primeurgroentes in de lente en de opkomende paddestoelen in de herfst. Niet alleen heb ik veel geleerd over de herkomst van ingrediënten, maar vooral ook om respect te hebben voor de natuur. Later ontmoette ik koks die vlees stonden te braden alsof ze aan de lopende band stonden. Vreselijk, dat

staat zover van me af. Sindsdien is het bewust omgaan met eten het eerste wat ik nieuwe cursisten leer. Dit beperkt zich overigens niet tot de keuken; ook aan tafel is het goed om af en toe eens stilstaan bij wat je nu werkelijk proeft. Daarnaast probeer ik cursisten altijd nieuwsgierig te houden. Door wijnen en gerechten met elkaar te combineren, laat ik bijvoorbeeld zien hoe spannend wijnen kunnen smaken tijdens de maaltijd. Voor velen is dit een openbaring. Niet verwonderlijk, gezien het feit dat een groot deel van de Nederlanders alleen wijn drinkt na het eten”.



Voor elk wat wils

Ruim twee jaar verzorgt Mazairac nu samen met zakenpartner Ricardo Hagens kookcursussen. De kookschool heeft een duidelijk onderscheid in aanbod. In het weekend zijn het de vrijgezellenfeestjes en vriendenuitjes, terwijl doordeweeks uitsluitend bedrijfsuitjes en teambuildingsactiviteiten de revue passeren. En alsof dit niet genoeg is, verzorgt het duo ook nog eens diners op locatie en catering tijdens evenementen. Werkdagen van 16, 17 uur zijn eerder regelmaat dan uitzondering, maar zo stelt Mazairac, ‘met veel plezier’.



Roken, braiseren, flamberen

Sinds kort kan de professionele kok rekenen op versterking in zijn keuken, in de persoon van Antoon Wellens, met wie hij zijn culinaire achtergrond en passie deelt.



“De basis is en blijft voor ons klassiek. We zijn beiden heel traditioneel opgeleid in ‘Escoffier’, maar stoppen dit in een modern jasje. Het heeft absoluut geen zin om cursisten fonds te laten maken, want dan heb je geen menu. Wel is het leuk om hen traditionele gerechten te laten bereiden en hierbij basistechnieken te introduceren, zoals roken, braiseren en flamberen. De meeste cursisten schrikken van deze termen. Men weet vaak niet eens hoe je vlees braadt of dichtschroeit, laat staan hoe je een eendenborst rookt. Maar zodra ik het procédé uitleg en ze gaan met de rookoven en houtsnippers aan de slag, verleren ze het nooit meer. Bovendien zie je het enthousiasme groeien en dat is waar het in de eerste plaats om gaat”.



Terug naar de basis

“Nederland heeft nou eenmaal geen eetcultuur”, vervolgt Mazairac. “Dat komt wel, maar daarvoor moet men eerst terug naar de basis. Als je kijkt naar onze zuiderburen, daar vind je nog de essentie van goede gerechten en goede wijnen. In een Belgisch restaurant is de klassieke ‘Steak met bear-



naisesaus op basis van verse ingrediënten. In Nederland moet het er vooral mooi uitzien, ondertussen worden delicate smaken verknalt door dikke sauzen of een enorme hoeveelheid aan ingrediënten. Mijn devies aan cursisten luidt dan ook stevast: kook puur en kijk naar de seizoenen. Als je je hieraan houdt dan heb je gewoon een fijne keuken. Dat neemt niet weg dat je de kwaliteit voortdurend scherp in de gaten moet houden. Kookscholen dragen hierin een belangrijke verantwoordelijkheid naar cursisten toe door hen op de juiste producten

“Het is geen kwestie van zomaar een pasta’tje maken

Integendeel, je moet hier wel flink aan de bak”

naisesaus’ niet weg te denken. Dat wordt bij ons raar gevonden, terwijl niets zo bewerkelijk en lekker is als een goede bear-



te wijzen. Als een bepaalde vis bijvoorbeeld buiten zijn seizoen om veel wordt aangeboden, dan adviseer ik om het juist niet te kopen. Vaak zijn deze soorten namelijk te jong gevestigd en dat is zonde”.

Thuis koken op topniveau

Van de mise-en-place, het bereiden van gerechten, de finishing touch tot aan het uitserveren; alle onderdelen van het vak komen tijdens de kooksessie aan bod en zijn bovendien gebaseerd op de toepassing thuis. “Het gaat ons erom te laten zien hoe makkelijk het is om een menu voor te bereiden, zonder uren in de keuken te hoeven staan, concludeert Mazairac. Na de bereiding nemen we uitgebreid de tijd om te tafelen en de gerechten te bespreken. En de afwas? Die nemen wij voor onze rekening. Voor de cursist is en blijft het, ondanks de noeste arbeid, een avondje uit!”

– Marianna Wesselink