geoffrey

Geoffrey van Melick bereidt een gerecht in de keuken van 't Nonnetje

Geoffrey van Melick wint Zilveren Koksmes

Altijd op zoek naar perfectie

Nog maar 25 jaar oud en nu al een indrukwekkende staat van dienst. Momenteel is Geoffrey van Melick sous-chef bij 't Nonnetje in Harderwijk. Daarvoor werkte hij onder andere bij The Fat Duck in Engeland en bij restaurant Amber in The Landmark Mandarin Oriental in Hong Kong onder de hoede van Richard Ekkebus. Zijn bekroning kwam onlangs tijdens de Horecava toen hij na zes keer eerder deelgenomen te hebben het Zilveren Koksmes in de wacht sleepte.

Fotografie Karim de Groot

Dat Geoffrey een echte doorbijter is moge duidelijk zijn. "Jarenlang won iedereen om mij heen het Zilveren Koksmes, behalve ik. Dit was het laatste jaar dat ik mee mocht doen, aangezien deelnemers niet ouder dan 25 jaar mogen zijn. Het besef dat ik nu wel moest winnen, was dus heel erg groot."

Liefde voor koken

De eerste herinnering die de jonge kok heeft aan zijn liefde voor koken, gaat terug naar groep 7 van de basisschool. "Daar kreeg ik als surprise een pan, schijnbaar zat het er toen al in", lacht hij. "Maar ook hielp ik mijn moeder altijd graag met aardappels schillen en wist ik bijvoorbeeld al heel jong dat je in een pan met soep niet met een houten lepel moet roeren."

Vanaf zijn veertiende deed hij mee aan allerlei wedstrijden. Als lid van het Koksgilde Nationaal Jeugdteam werd hij wereld- en Europees kampioen. Zijn opleiding volgde hij aan de Cas Spijkers Academie. "Ik behoor tot de eerste lichting studenten", zegt hij trots. "Er zijn niet veel mensen die zijn handtekening op hun diploma hebben staan, maar onderaan mijn diploma prijkt de handtekening van Cas."

Thuiskomen

Tijdens zijn studie kwam hij terecht bij 't Nonnetje in Harderwijk, waar hij later chef entremetier werd. Na twee jaar was hij toe aan een nieuwe uitdaging. Hij besloot het drastisch aan te pakken en stage te gaan lopen bij Restaurant Amber in The Landmark Mandarin Oriental in Hong Kong, dat twee Michelinsterren heeft. "Richard Ekkebus, de culinair directeur daar, is zonder twijfel een voorbeeld voor mij", verklaart Geoffrey. "Zes dagen per week moest ik er keihard werken, maar ik heb er ontzettend veel van opgestoken. Vooral wat betreft het finetunen van gerechten, is hij echt een meester in zijn vak."

Tussendoor werkte hij in Restaurant Apicius in Bakkum, om vervolgens wederom naar het buitenland te vertrekken. Deze keer naar de The Fat Duck in Engeland, dat drie Michelinsterren heeft en zich tot de beste restaurants ter wereld mag rekenen. "The Fat Duck voelde voor mij als thuiskomen. De moderne stijl van het moleculair koken

DELFT, DÉ STAD VOOR UW CONGRES OF EVENT /

Onderscheidende congreslocaties
Stad van hoogwaardige technologie
Uitstekende bereikbaarheid
Centrale ligging in Randstad

Maak nu een afspraak en laat u verrassen door de verscheidenheid in Delft en een uniek Delfts presentje.

CongresService Delft, 015-8701600, congresservice@delftmarketing.nl

Delft
CREATING HISTORY

spreekt mij bijzonder aan. Maar vooral de constante zoektocht naar perfectie is mij op het lijf geschreven."

Puurheid

In maart 2013 kwam hij wederom bij 't Nonnetje terecht, dat inmiddels één Michelinster heeft. "Geoffrey belde mij op of wij misschien iets voor elkaar konden betekenen", blikt Michel van der Kroft, chef-kok van 't Nonnetje terug. "Het toeval wilde dat ik net op zoek was naar een rechterhand. Met Geoffrey heb ik altijd al een klik gehad, zowel culinair als persoonlijk. We delen onze voorliefde voor de puurheid van het product en het combineren van smaken en kleuren. Ik herken mezelf in Geoffrey door zijn enthousiasme en zijn discipline. Hij zit vol passie en liefde voor het vak en ziet zijn manier van koken als een way of life."

Volgens Geoffrey zelf heeft zijn moeder heel wat te verduren gehad door zijn ambitieuze instelling. "Wanneer ik weer al het vakantiegeld er door heen gejaagd had om me goed voor te bereiden op een nieuwe ronde van het Zilveren Koksmes, heeft ze wel eens huilend in de keuken gestaan."
Maar ook zijn vriendin heeft het niet altijd even makkelijk: "Zij is mijn steun en toeverlaat", zegt hij liefdevol. "Ik zou het liefst zeven dagen per week werken. Zij remt mij regelmatig af en laat zien dat er ook nog andere dingen zijn in het leven."

Natuur

Net als de chef-kok van 't Nonnetje, werkt Geoffrey graag met wilde kruiden. Volgens hemzelf heeft hij dat waarschijnlijk te danken aan zijn moeder, die tuinarchitect is. "Ik heb niet veel vrije tijd, maar als ik toevallig een keer tijd over heb lees ik heel graag boeken over de natuur", legt hij uit. "Ik wil graag weten welke planten of bessen eetbaar zijn. Ik teken ze ook vaak. Wil de kleuren echt voor me zien. Bovendien zijn wilde kruiden heel herkenbaar voor de meeste mensen."
Dat gerechten herkenbaar moeten zijn voor de gasten staat bij hem buiten kijf. "De Nordic Cuisine, waarbij een link naar de natuur gemaakt wordt en waar men gebruik maakt van de diversiteit van lokale producten, inspireert mij enorm. Laatst reed ik toevallig langs een ambachtelijke bierbrouwerij hier vlakbij. Ik besloot er een kijkje te gaan nemen en inmiddels gebruik ik dit bier in een speltgerecht dat bij ons op de kaart staat."
Geoffrey zegt zijn inspiratie ook uit minder voor de hand liggende dingen te halen. "Wanneer ik door een bouwmarkt loop, kan ik het niet laten om naar allerlei vormpjes en hoekjes te zoeken, die ik weer kan gebruiken in de keuken. Ook in een drogisterij kan ik een tijdlang zoet zijn. Een pincet, een schaar of gaas om mee te pekelen…Ik zie overal mogelijkheden in."

Eigen voorkeur

Ondanks dat Geoffrey met de beste producten werkt en in de mooiste restaurants vertoeft, blijft zijn eigen voorkeur voor eten heel eenvoudig. "Natuurlijk eet ik ook wel eens bij de McDonalds", grapt hij. "Ik ben toch ook maar een mens?" Op de vraag wat hij zou eten wanneer het zijn laatste dag op aarde was, reageert hij resoluut: "Een lekkere gepofte aardappel met een klontje boter. Puur en eenvoudig!" ■

www.hetnonnetje.nl