



Jacob Jan
Boerma

Jacob Jan Boerma gaat samenwerking aan met NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky

"Dit wordt een trekpleister van wereldformaat"

Sinds 2014 heeft Jacob Jan Boerma van restaurant De Leest in Vaassen drie Michelinsterren. Maar de ambitie van deze chef-kok reikt verder dan Vaassen. In navolging van enkele chef-koks zal ook hij zijn naam aan een hotel in de hoofdstad verbinden, en wel aan NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky in Amsterdam. Het ultieme doel: beide merken naar een nog hoger niveau tillen.

De interesse voor de gastronomie ontstond bij Jacob Jan Boerma al in zijn jonge jaren. "Als klein jongetje namen mijn ouders me tijdens de vakanties in Frankrijk mee naar diverse restaurants van niveau. Ik raakte enorm onder de indruk van het feit dat een restaurant je zo bijzonder deed voelen, dat je zo bijzonder werd gemaakt. Toen ik 14 was keek ik in de Michelinidsen en ontstond mijn ambitie om die sterren te behalen. Mijn ouders zeiden toen dat wie hard moet werken, geen tijd heeft om geld te verdienen. Maar geld is voor mij van ondergeschikt belang. Het gaat om het plezier."

Die ambitie werd uiteindelijk werkelijkheid in Vaassen, waar Boerma 12 jaar geleden met zijn partner Kim Veldman restaurant De Leest opende. "Na een zeer spannende eerste avond, waarbij het licht uitviel en de spanning op onze gezichten te lezen was, volgde binnen een half jaar de eerste Michelinster. Toen is de ontwikkeling van het restaurant in een stroomversnelling geraakt en kregen we vier jaar later de tweede ster. En in 2014 is de felbegeerde

derde ster behaald. Wat we in Vaassen hebben bereikt, is een jongensdroom die werkelijkheid is geworden. Maar het is en blijft hard werken."

SAMENWERKING

De ambities van Boerma reiken nog verder dan het behalen van die felbegeerde culinaire sterren. "Als je net drie sterren hebt behaald, ben je eigenlijk nog relatief onbekend. En toeristen die voor een paar dagen in Amsterdam verblijven, zullen niet zo snel afreizen naar Vaassen. Waarom zou ik dan niet naar Amsterdam gaan en de samenwerking aangaan met een heel goed hotel in

Mijn ouders zeiden toen dat wie hard moet werken, geen tijd heeft om geld te verdienen. Maar geld is voor mij van ondergeschikt belang.

Amsterdam om op die manier mijn bekendheid te vergroten? Vaak zie je dat het restaurant voor hotels nog een ondergeschoven kindje is vanwege de focus op overnachtingen. Onder mijn invloed kan een restaurant naar een hoger niveau worden getild, met als effect dat twee merken en bijbehorende imago's elkaar versterken. Bovendien heb je met de promotie van het hotel en het restaurant verschillende gidsen en andere kanalen tot je beschikking die de gezamenlijke bekendheid verder kunnen vergroten." Uiteindelijk bereikte deze uitgesproken

ambitie de publiciteit en werd Boerma benaderd door NH Grand Hotel Krasnapolsky. Dit hotel ondergaat sinds twee jaar een zeer ingrijpende renovatie waarbij het gehele hotel wordt aangepakt. Met deze verbouwing treedt de locatie toe tot het NH Collection merk van NH Hotel Group. Deze flagship hotels zijn gehuisvest in panden met een bepaalde historische of architectonische waarde en bieden uitmuntende service, technische innovaties en vooraanstaande gastronomie. "NH Hotel Group geeft Krasnapolsky de NH Collection stijl mee, terwijl de authenticiteit en het topimago, die in het verleden zijn opgebouwd, in stand worden gehouden. Dit betekent dat ook de faciliteiten op het gebied van gastronomie op niveau moeten zijn én deze outlets een goede organisatie achter zich moeten hebben. Want als ik mijn naam aan een restaurant verbind, wordt er een bepaalde kwaliteit verwacht en heb ik zowel mijn eigen reputatie als die van het hotel hoog te houden. Overigens zal mijn bakermat altijd De Leest blijven. Zonder mijn eigen restaurant had deze samenwerking in Amsterdam nooit tot stand kunnen komen."

EYE-CATCHER

Boerma is de afgelopen maanden samen met Hotel Director Herman Klok om tafel gaan zitten en gaf op de reeds bestaande plannen voor het hotel zijn eigen visie. De samenwerking heeft geresulteerd in een specifieke aankleding van de gastronomische faciliteiten en een menukaart die zowel qua vormgeving als inhoud bijzonder is. Restaurant The White Room zal onder leiding van Jacob Jan Boerma in het voorjaar van 2016 de deuren openen. Voor de inrichting van dit restaurant deed de chef-kok

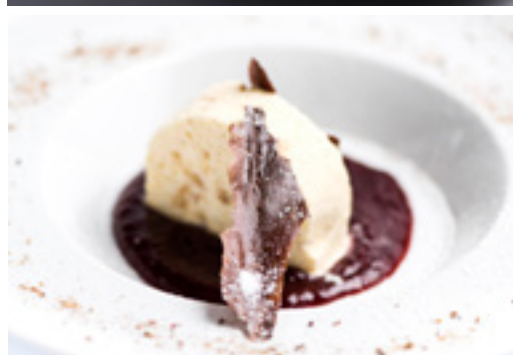
In feite beschouw ik The White Room als als een culinaire spin-off van De Leest, alleen zal The White Room een breder publiek aanspreken.

inspiratie op in diverse Europese steden, waar diverse tophotels een klassiek restaurant met een moderne inrichting hebben. "Door een klassiek interieur te combineren met mooi afgewerkt design van nu ontstaat er een ontwerp dat de aandacht zal trekken. Maar wat The White Room natuurlijk vooral zal onderscheiden, zijn de gerechten die er worden geserveerd. Mijn voorkeur gaat uit naar groenten.

Daarnaast ben ik gek op frisse elementen, met name zuren, en kook ik weinig met vet. Ik wil een gerecht dat elegant van smaak en opmaak is. Daarnaast zullen er Amsterdamse regionale producten in de gerechten worden verwerkt. In feite beschouw ik The White Room als een culinaire spin-off van De Leest, alleen zal The White Room een breder publiek aanspreken."

TOEGANKELIJK

Ook Grand Café Krasnapolsky zal heel toegankelijk zijn, benadrukt Boerma, met groot respect voor de reeds bestaande tradities van het hotel. "Hier worden gerechten geserveerd die al heel lang op de menukaart van het hotel prijken, maar door mij zijn voorzien van meer diepgang, meer smaakelementen, zoals een klassieke sandwich met bijzondere ingrediënten of een lichtere uitvoering van Oeuf à la Florentine met mijn kenmerkende zuurto-





nen. In de Hors d'Oeuvre Bar worden straks à la minute salades en kleine maaltijden bereid." Bijzonder trots is Boerma op de Cake Room, een aparte vitrine bij de ingang van het grand café, waarin bijzondere patisserie wordt geëtaleerd. "In klassieke hotels in Parijs zie je altijd een vitrine met patisserie. Vroeger was het een Amsterdams gebruik om in het Krasnapolsky een high tea te doen. Door terug te grijpen op oude tradities willen we niet alleen de toerist en de zakelijke gast aantrekken, maar ook de Amsterdammers uitnodigen om hier langs te komen. Iedereen kan zich hier laten verrassen door de kleurrijke, verleidelijke patisserie met lichte, frisse smaken." Grand Café Krasnapolsky opent de deuren in oktober 2015. Qua inrichting zullen de typische brasserie-elementen, zoals een parkethouten vloer worden afgewisseld met eigentijds design, zoals bijzondere lampen. Ten slotte zal Boerma ook meedenken over de kleine kaart van bar The Tailor, waar cocktails en fingerfood geserveerd zullen worden vanaf november 2015.

MEETING & EVENTS

Door de samenwerking met NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky volgt Boerma een klein aantal Nederlandse chef-koks die in navolging van hun buitenlandse

collega's hun naam hebben verbonden aan het restaurant van een tophotel. Eén van de speerpunten van het NH Collection merk van NH Hotel Group is gastronomie. Een vergelijkbare constructie hanteerde de keten al eerder bij drie hotels in Spanje en in Amsterdam bij NH Barbizon Palace, waar restaurant Vermeer met één Michelinster van Executive Chef Chris Naylor gevestigd is. Uniek bij NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky is dat Boerma zijn stempel ook op het menu voor meeting & events zal drukken. "Als je je hotel zo onder handen neemt, je hotelkamers en je zalen van topniveau zijn en je je restaurant verbindt aan een chef-kok, dan moet de F&B tijdens meetings, congressen en evenementen natuurlijk ook van topniveau zijn. Dat geldt voor een lunch of diner, maar ook voor de borrelsnacks, al kan er indien gewenst ook worden gekozen voor traditionele gerechten en hapjes." Inmiddels is het nieuwe team van Boerma bij het hotel druk bezig met de nieuwe gerechten en stuurt hij de brigade minstens één keer per week zelf aan. "Het gaat erom dat je dingen creëert die je team na een gedegen training goed na kan maken en die precies bereid worden zoals ik ze bedoeld heb. Mijn eigen sous-chef zal na de opening de eerste weken veel aanwezig zijn om het team te begeleiden."

AMBITIES

Boerma is zeer enthousiast over de samenwerking. "Het eindresultaat begint steeds meer in zicht te komen. Straks staat hier een concept waarmee je je gast een complete beleving kan meegeven en herinneringen creëert. Dat is ook precies waar ik in De Leest elke dag voor ga. Bovendien zorgt een samenwerking met een ander bedrijf er ook voor dat je anders gaat denken. Dat is zeker een tip voor iedereen die in het bedrijfsleven zit."

Het liefst wil Boerma ook met The White Room de wereld veroveren. "Ik hoor en zie in Amsterdam mensen uit de hele wereld, dat publiek wil ik trekken. Het hotel staat op een geweldige locatie en trekt grote hoeveelheden gasten aan. Als straks de verbouwing af is, maken alle faciliteiten in combinatie met een bijzondere ontvangst het plaatje compleet. Dan heb je een trekpleister van wereldformaat, waarvoor mensen bereid zijn om het vliegtuig naar onze hoofdstad te nemen. Als dit slaagt, heeft NH Hotel Group in Nederland een nieuw niveau bereikt en wordt mijn naam verder gevestigd bij een groter publiek. En dat het zal slagen, daar ben ik zeker van!"

www.grandcafekrasnapolsky.com

www.nh-hotels.nl - www.restaurantdeleest.nl