

# SIRH/+ BOCUSE D'OR NETHERLANDS 2021

## Kees Visser winnaar Bocuse d'Or Nederland 2021



Tijdens de vakbeurs Gastvrij Rotterdam is Kees Visser, samen met zijn commis Jeffrey Buijl van Restaurant Cristó in Zierikzee, de winnaar geworden van de Nederlandse Bocuse d'Or finale 2021. Zij gaan Nederland vertegenwoordigen tijdens de Europese finale in Boedapest in maart 2022.

Drie kandidatenteams hebben zich de afgelopen maanden voorbereid op deze prestigieuze kookwedstrijd waarbij ze zijn beoordeeld door drie Nederlandse sterrenchefs onder leiding van de voorzitter van Bocuse d'Or Nederland: Soenil Bahadoer van Restaurant De Lindehof\*\*.

## Opdrachten

De finalisten bereidde net zoals tijdens de Europese en wereldfinale één vis- en één vleesgerecht. In totaal hadden de kandidaten 5 uur en 35 minuten de tijd om hun gerechten aan de jury te presenteren.

Bij het visgerecht hadden de groenten een prominente rol en de vissoorten die gebruikt werden waren rode mul en vongole, geleverd door versvishandel Jan van As. Bij het vleesgerecht zijn kalfsnier, kalfszwezerik en kalfshaas gebruikt, geleverd door VanDrie Group. Daarnaast moesten minimaal vier garnituren - waarvan één koolhydraat- en een begeleidende saus worden gemaakt op basis van CHEF 100% Natural Fonds. Ook beoordeelde de jury extra op hygiëne en no waste van ingrediënten.

## Kees Visser wint Nederlandse finale Bocuse d'Or 2021

Kees Visser en zijn commis Jeffrey Buijl hebben maandag 20 september de Nederlandse finale gewonnen van de kookwedstrijd Bocuse d'Or 2021. Chefs streden op de beursvloer van Gastvrij Rotterdam om een plek in de internationale wedstrijdkeuken.



Kees Visser

Chef Kees Visser is door juryvoorzitter Soenil Bahadoer uitgeroepen tot winnaar van de Nederlandse finale van de Bocuse d'Or 2021. Hij deed voor de vijfde keer mee aan deze competitie. Kort na de prijsuitreiking zei een geëmotioneerde chef: 'Ik ga nog twee keer mee doen: een keer de Europese finale en een keer de wereldfinale in Lyon.'



## Driemaal scheepsrecht in Bocuse d'Or

Ze zijn 'heel blij, supertrots en voldaan'. Chef-kok Kees Visser (42) en souschef Jeffrey Buijl (21) uit Zierikzee hebben éindelijk de prestigieuze Bocuse d'Or gewonnen. „Ik voel me euforisch, blij en trots. In de wetenschap dat er de komende maanden heel veel werk aan de winkel is”, lacht Visser. De twee vertegenwoordigen Nederland maart volgend jaar tijdens de Europese finale in Hongarije.

Esme Soesman  
Zierikzee

Vijfeneuhalf uur lang stonden ze maandag op het allerhoogste niveau te kokkerellen in Rotterdam. Zonder ook maar een idee te heb-

ben of hun kookkunsten bij de jury in de smaak vielen. „Tijdens de wedstrijd ben je zo gefocust op wat je zelf aan het doen bent dat je geen idee hebt hoe het met de rest gaat”, vertelt Buijl. Het duo, dat in het dagelijks leven de sterren van de hemel kookt bij Mondragon in Zierikzee, stond al twee keer eerder in de finale. Nu zouden ze nog een allerlaatste keer vlammen en dat deden ze. „Maar er was geen moment dat ik zeker wist: dit gaan we winnen.”

Meedoen aan Bocuse d'Or, vernoemd naar de wereldberoemde Franse sterrenchef Paul Bocuse, kost veel tijd en geld. In de keuken van Mondragon kunnen ze oefenen, maar de producten en de peperdure schaal die ze speciaal lieten maken om hun gerechten te serve-

ren betalen ze uit eigen zak. „Dat doen we omdat we het leuk vinden en alle twee heel gedreven zijn in

“  
Er is de komende maanden heel veel werk aan de winkel

– Kees Visser

ons vak. We willen het beste van het beste”, aldus Buijl.

Maandagavond werd het tweetal feestelijk onthaald in Zierikzee. Even feesten en dan op naar de volgende ronde. Voor de Europese finale moeten weer allemaal nieuwe gerechten worden bedacht.



▲ Het thuisfront onthaalt winnaars Kees Visser (rechts) en Jeffrey Buijl (links). Op de foto staan ook nog Dexx, Daisy en Senn Visser (vlnr). FOTO SANDRA SCHMELPENNIK