



Gasthuis du Soleil, La cuisine du Soleil, Doesburg

René van Doornum: *"Ik mik op de herinnering"*

“Mijn hele leven is doorspekt met liefde voor eten. Ik stond vaak op een hutkoffer te kijken als mijn oma eten aan het maken was. Het is mij letterlijk met de paplepel ingegoten.”

Als klein ventje was hij vaak te vinden in de keuken, waar hij de liefde voor en de kneepjes van het vak leerde van zijn grootmoeder, een dame van oude Javaanse adel. Die liefde brengt hij nu over op zijn klanten.

Achter de schitterende façade van een rijk herenhuis uit de veertiende eeuw schuilt Gasthuis du Soleil, waar René van Doornum de scepter zwaait. Gasthuis du Soleil herbergt niet alleen de kookstudio La Cuisine du Soleil, maar ook een kookwinkel, ruimtes voor meetings én een doorlopende kunsttentoonstelling.

René is een chefkok die met recepten werkt die ook voor de leek ‘maakbaar’ zijn, een chefkok die met je meewerkt en -denkt (“nee, wacht, we gaan het vandaag gewoon een beetje anders doen”) én een chefkok die bij het uitserveren de gerechten zó beeldend weet te beschrijven dat je er honger van krijgt: in zijn kookstudio enthousiasmeert en inspireert René zijn gasten op een bijna terloopse manier. “Het gaat mij om het stimuleren van de herinnering”, zo omschrijft René zijn educatieve taak meestal. Hij put daarbij vooral ook uit zijn éigen herinneringen: geboren in Zeist uit Indische ouders, groeide René op in, zoals hij het zelf zegt: ‘een familie van smulpapen’. “Mijn hele leven is doorspekt met liefde voor eten. Ik stond vaak op een hutkoffer te kijken als mijn oma eten aan het maken was. Alles kwam als ‘n trechter bij mij terecht. Ik heb dan ook geen koksopleiding gevolgd: het is mij letterlijk met de paplepel ingegoten.”

Complete verrassing

Van Doornum werkte jarenlang in de schoonmaakbranche, maar zijn liefde voor koken bleef: hij werd lid van Cuisine Culinaire Nederland, waar hij zijn huidige compagnon chefkok Paul Welling leerde kennen. “uiteindelijk ben ik met die kookclub gestopt omdat mijn culinaire ambities verdergingen. In 2003 ontwikkelde ik voor een bekende visspecialiteitszaak in Arnhem een aantal conveniencemaaltijden, en op een gegeven moment besloot die winkel om mee te doen aan een wedstrijd van het Nationaal Visbureau voor de ontwikkeling van de beste kant-en-klare vismaaltijd van Nederland. Tot mijn eigen verrassing won ik daar de eerste prijs! Die prijs vormde de aanzet om mijn smaakbeleving en passie bedrijfsmatig te ontwikkelen.”

Van Doornum koos voor een kookstudio. “De werktijden van de horeca bevielen me niet”, zegt hij. “Daarnaast had ik in privékring een aantal vrienden kookles gegeven, dus dat werd het uitgangspunt van kookstudio Cuisine du Soleil. Dat is de titel van een boek van een van meest bekende wereldkoks uit Zuid-Frankrijk, Rogier Vergé. Dat boek inspireerde mij, die sfeer van zonnige oorden en vrienden in de Provence, die associatie met het vakantiegevoel probeer ik altijd op te roepen vanuit het cognitieve geheugen bij mensen.”

Swiebertjekeuken

Zijn eerste locatie was gehuurd, dus dat was behelpen. “Ik vond een VMBO-school in Arnhem, een keuken met aangrenzende ruimte die je kon omvormen tot ‘restaurant’. Het was behelpen, maar toch heb ik vanaf uur één gestreefd naar professionele uitstraling en kwaliteit, want die zijn het belangrijkste voor mij. Waren er wat tekortkomingen in de entourage, ik heb dat altijd geprobeerd te compenseren met eigen passie en beleving.” Na een zestal jaren verhuisde Cuisine du Soleil naar een stadsboerderij in Doesburg. “Een mooie locatie, maar we wisten dat het maar tijdelijk zou zijn”, zegt van Doornum. “In de zomer van 2008 werd ik op het spoor gezet van dit gasthuis, dat grondig werd gerenoveerd en waar in de exploitatie een kookworkshops in een ‘Swiebertjekeuken’ zou worden voorzien. Ik zou met mijn kookworkshops graag gebruik willen maken van die faciliteiten, dus heb ik contact gehad met de eigenaars. Dat heeft er uiteindelijk toe geleid dat we de beschikking hebben gekregen over een kookstudio, een kookwinkel en diverse kamers voor vergaderingen, meetings en recepties tot 60 personen. De expositie van schilderijen en diverse woonaccessoires in de kamers - alles is te koop - is de inbreng van de eigenaars, die hier tegenover een antiek- en kunsthandel hebben. Die facetten versterken elkaar. Zo is hier elke eerste zondag van de maand Culturele Zondag: het pand is dan open voor publiek. Daar komt uit het hele land publiek op af. Ze bekijken het pand, maken kennis met onze keuken en al onze overige activiteiten.”

Zacht en zoet

De gloednieuwe kookstudio van Van Doornum is circa veertig vierkante meter groot en kan 25 gasten aan.





Ingericht met de modernste apparatuur van Atag, voldoet de keuken niet alleen aan alle wettelijke maatstaven, maar is hij ook ingericht om zo efficiënt mogelijk kunnen te werken. “Ik werk met gas en inductie, want ik wil mensen bekendmaken met nieuwe kooksystemen, die efficiënt, veilig en makkelijk te reinigen zijn. De fornuizen hebben echt power: wil je voor 25 mensen vlees bereiden, dan heb je hoge capaciteit branders nodig. De sfeervolle keuken heeft een warme uitstraling en mensen zouden deze keuken dolgraag bij hen thuis willen hebben.” Met zijn workshops richt Van Doornum zich primair op de moderne westerse keuken. “Deze keuken is toch nog steeds favoriet, hoewel deze op de voet wordt gevolgd door de Aziatische keukens: Indonesisch, Indisch, Kantonees, Thais, Vietnamees. Die smaakbeleving ligt in het verlengde van mijn roots, die voorsprong heb en daar scoor ik mee. Maar ik heb tot op heden toch het meest workshops Frans en Italiaans, tapas en vooral deze zomer barbecue- en outdoorcooking, met als ongekende eyecatcher ‘The Big Green Egg’. In mijn eigen persoonlijke smaakbeleving val ik vaak terug op een voorkeur voor gerechten die hoog op smaak zijn gekookt, met zacht-zoete tonen erin verwerkt.

Zo werk ik regelmatig met een beetje honing - vooral in mijn Oosterse producten, want de Aziat neemt altijd wat zoet bij het hete. En ik heb een voorkeur voor zachte accenten. In mijn wijn/spijscombinaties vind je dat gegeven altijd terug, even genuanceerd en in balans als de smaken in het gerecht.” Van Doornum probeert in zijn contact met de bezoekers van de kookstudio in te spelen op het gevoel van zijn gasten. “Veel kookstudio’s leggen geen gevoel in hun werk, en dat is jammer. Ik wil continu appelleren aan herinneringen, zoals je dat met geuren en smaken kunt doen. Mensen krijgen bij mij vaak een herbeleving van die onvergetelijke momenten tijdens hun vakanties. Neem bijvoorbeeld mijn barbecue-workshop. Dat gaat verder dan een worstje braden: ik probeer er gevoel in te leggen. En dat heeft echt effect. Vorige week zondag, tijdens de barbecue: ze vonden het zo lekker, alle vrouwen werden verliefd op me, haha!”



Kleine stappen

Van Doornum heeft geen klagen: zijn ‘Gasthuis’ loopt op rolletjes. “Toen ik nog in die VMBO-school werkte, kwam de entourage niet overeen met het inhoudelijke, en daar knapten best wat mensen op af; dat moest ik wel accepteren. Maar niet hier: deze locatie werkt vóór mij. Exterieur en interieur - en vergeet de prachtige stadstuin niet! - creëren een wauw-effect en dat heb je in de huidige markt wel nodig. Dat, en een gastheer ‘pur sang’ die de drempel verlaagt. Een andere succesfactor is dat ik me niet alleen bewust ben van mijn kracht, maar ook van mijn zwaktes. Daarom heb ik me altijd met ‘wijze’ mannen omringd: mijn compagnons Paul Welling en accountant/adviseur Ruud Schaars.”

Niet onbelangrijk is dat het Gasthuis niet alleen op de kookstudio draait, maar ook op het verhuren van de diverse ruimtes voor allerlei meetings. “En mijn kookwinkeltje: het is op dit moment nog niet meer dan een grote kast, maar hij draait boven verwachting. Ik verkoop servies, bestek, producten als thee, azijn en olijfolie, en pannen en diverse ontzettend geinige gadgets. Het creëert additionele verkoop tijdens de workshops, maar op dit moment is het nog vrij low key. Ook zijn we twee prachtige luxe suites op de eerste verdieping aan het realiseren, voor meerdaagse arrangement of als bruidsuite. Zo zijn we weloverwogen bezig om onze markt te bestendigen en uit te breiden: rustig aan, koppie erbij en met kleine stapjes.”

