

Bourgondisch hutje op de hei

Teambuilding bij Kookstudio Frankrijk

Samen koken verbreedert. Een week lang koken bij Kookstudio Frankrijk al helemaal. Teambuilding op culinair niveau. "Groepen worden zich hier bewust van hun eigen kracht."

Tekst Suzanne Bergman

De bourgondische versie van het hutje op de hei vind je in de Franse Limousin. Hier, in het groene hart van Frankrijk, waar bossen, velden en pittoreske dorpjes het uitzicht bepalen, toeristen op één hand te tellen zijn en je meer tractors dan auto's ziet, bevindt zich Kookstudio Frankrijk. Op een terrein van één hectare staat een riante woonboerderij, inclusief tot comfortabele kamers omgebouwde stallen, grote moestuin en overdekte hangar. Waar ooit de eg en de ploeg onderdak vonden, is nu een sfeervolle buitenkeuken ingericht met alle mogelijke kooktributen. Koolmeesjes vliegen in en uit in de hoop iets uit de goed voorziene kasten te plunderen. Veel landelijker wordt het niet, en culinair gezien ben je hier al helemaal aan het juiste adres. Dé ingrediënten voor een perfecte 'business break'.

Een schuimpje van dit, een sauslijntje van dat

Onder de no-nonsense leiding van kok Rob van Zijst werk je hier samen met je collega's naar één gezamenlijk doel: lekker eten. Succes verzekerd! Want Rob werkt niet met de minste producten; alles is vers, van de groenten van de lokale markt tot het door de buurman geschoten wild. La cuisine du marché, noemt Rob dat: werken met wat het seizoen en de omgeving bieden. En inderdaad, no-nonsense. Rob is niet van de tierelantijntjes of *haute cuisine* waarbij het bord minimaal wordt opge maakt met een schuimpje van dit en een sauslijntje van dat.



Pure, eerlijke gerechten uit de boerenkeuken, dáár houdt hij van. Dat betekent dan ook elke avond een goed gevulde tafel met diverse voor-, hoofd- en nagerechten.

Een tarte tatin in één minuut

Daarnaast betekent koken met Rob vooral veel zelf doen, onder het motto 'als je het niet toepast, leer je het niet'. Niet slaafs een recept volgen, maar zelf uitvinden hoelang dat stuk vlees moet braden. Hij laat je écht proeven, voelen, kijken en ruiken; koken met al je zintuigen. Je leert van wat je fout doet, en dat je veel meer kunt gebruiken dan je dacht - zo hoeft je uischillen niet weg te gooien, die kunnen prima in de bouillon! Met al zijn ervaring - hij runde zijn eigen restaurant en geeft al jaren les aan diverse horecaopleidingen - is hij een inspirerende leermeester, en een waar kookorakel. Hij zit vol verhalen, weetjes, feiten en kennis, en deelt dat graag met zijn cursisten. Of anders doet hij even voor hoe je in één minuut een tarte tatin in elkaar draait, of een parelhoen in een oogwenk ontleeft. Mag je het daarna zelf dunnetjes overdoen, natuurlijk.

Ingewerkte keukenbrigade

Zo intensief met koken bezig zijn verbreedert. Al heb je elk je eigen verantwoordelijkheden, met zijn allen vorm je één keukenteam. Een uitstekende manier om kwaliteiten van je collega's, én van jezelf, te (her)ontdekken. Rob heeft al vele culinaire teambuildingssessies onder zijn hoede gehad en legt uit hoe het werkt: 'Als mensen in een ongedwongen sfeer met hetzelfde doel bezig zijn, ontstaat al gauw een fijne en open ambiance. Ieder gaat zijn eigen gang, en werkt tegelijktijd samen. Ik stuur bij waar nodig, en houd het overzicht. Maar uiteindelijk is het de groep die voor het resultaat zorgt.' Hij ziet altijd duidelijk verschil tussen het begin en het einde van de kookweek: 'Aan het begin is het vaak nog wat voorzichtig en ieder voor zich. Maar ik eindig bijna zonder uitzondering met een op elkaar ingewerkte keukenbrigade, waarin ieder weet wat zijn taak is, en hoe hij in het geheel past. Dat vind ik altijd heel mooi om te zien.'



Prikkelende vragen

Tijdens de uitgebreide diners wordt niet alleen ontzettend lekker gegeten. Van tevoren heeft ieder voor zich doelen geformuleerd (afgezien van dat lekkere eten), en eventueel doelen voor het team. Alette Lammers, naast Robs vrouw ook communicatietrainer, evalueert tussentijds hoe het gesteld is met deze doelen. Dat doet ze op ontspannen wijze, maar ze aarzelt niet om waar nodig met prikkelende vragen precies tot de kern van de zaak te komen. Alette: 'Ik hou altijd in gedachten wat de groep nodig heeft en let op de groepsdynamiek. Groepen gaan hier (nog) sterker weg dan ze kwamen, en zijn zich bewuster van hun eigen kracht.' Eventueel kan ze de evaluatie uitbreiden met een (communicatie)training; de boerderij is voorzien van een heuse trainingszolder. Maar de omringende natuur leent zich ook perfect voor een heisessie. Hoewel dat in de Limousin eerder een bossessie zal zijn.

Out of the box

Een 'break' is het zeker, je verblijf bij Kookstudio Frankrijk. Door het intensieve koken, afgewisseld door ontspanning in de vorm van culinaire excursies, wandelen en fietsen in de groene omgeving, de gastvrijheid van zowel Rob als Alette en de uitgebreide diners aan de picknicktafels in de buitenkeuken, ben je er als team helemaal uit. Out of the box in het kwadraat.

Kijk voor meer informatie over een kookweek bij Kookstudio Frankrijk op www.kookstudiofrankrijk.com.

Is Frankrijk toch te ver weg? Koken met collega's kan ook dichterbij huis, in de Amsterdamse versie van Kookstudio Frankrijk: Kookstudio Amsterdam! Iets minder ruim van opzet dan de Franse boerderij, maar Robs keuken in de populaire Pijp is wel net zo gezellig en professioneel. Zie www.kookstudioamsterdam.nl.

