



Restaurant | Het Maastrichtse restaurant Tout à Fait heeft al twintig jaar onafgebroken een Michelinster.



Bart Ausems:
"Als je een biefstukje zomaar in de pan legt, wordt het gegarandeerd niets."
foto Luc Daelemans



"Alsof ik elke dag voor mijn **moeder** kook"

Twintig jaar onafgebroken een Michelinster scoren: hoe flik je dat? Bart Ausems (54), chef-kok van het bij Belgen populaire restaurant Tout à Fait in Maastricht kent het antwoord. En hij geeft jonge koks nog wat advies mee.

Rudi Smeets

"Zonder een strik voel ik me naakt", zegt de Genkse porseleinontwerper en -kunstenaar Piet Stockmans weleens. *Mutatis mutandis* zou je die quote ook in de mond van chef Bart Ausems kunnen leggen. In zijn restaurant zie je hem zelden zonder *toque*, de hoge koksmuts waarmee vooral de Franse keukenpauze Paul Bocuse (1926-2018) zich graag vertoonde. Laat nu net dat de man zijn voor wie de Nederlands-Limburger een grote bewondering heeft.

"Ik heb ontzettend veel van hem geleerd", zegt hij. "Een duif opbinden, sauzen maken, alle delen van pakweg een tarbot of eend verwerken ... Te veel om op te sommen. Hij heeft me ook bijgebracht dat een gerecht mooi mag zijn, maar dat smaak altijd op de eerste plaats komt. Ja, hij kon snoeihard zijn. Ik heb wel vijftig koks zien komen en gaan, maar ik ging daar vrij goed mee om. Mijn redenering was: als ik *afgezeikt* word, oké, dat zal me geen tweede keer gebeuren."

Hoe slaag je erin om twintig jaar een Michelinster te behouden?

"Ex-hoofdinspecteur Paul Van Craenenbroeck gaf me bij zijn eerste inspectie een goede raad mee: streven naar een tweede ster is gelijk aan het behoud van de eerste. Daarmee gaf hij aan dat je iedere dag honderd procent gefocust moet zijn. *Full house* of slechts twee gasten, dat maakt niet uit. En misschien niet onbelangrijk: ik ben altijd in de zaak en geef zelf de menukaart aan iedere gast. Als de gastheer er niet is, ontbreekt er iets. Ik vermeld hierbij graag mijn vrouw Sandra, die een groot aandeel heeft in het succes."

Welk advies geef je aan jonge chefs?

"Het is een cliché van hier tot Leeuwarden, maar je moet liefde en aandacht aan het product geven. Als je een biefstukje zomaar in de pan legt, wordt het gegarandeerd niets. Je moet achter het fornuis staan alsof je voor je moeder kookt. Het is ook uitermate belangrijk dat je geen stappen overslaat. Als je jonge koks vraagt waar een stukje vlees vandaan komt, krijg je vaak geen antwoord. Vakkennis is de basis. Het is nog maar drie jaar geleden dat ik de proef voor meesterkok van de

Stichting Vakbekwaamheid Horeca aflegde. Met succes, overigens. Ik heb dat gedaan om de jongens in de keuken nog nadrukkelijker de passie voor het ambacht mee te geven."

Hoe krijgt een chef een eigen signatuur?

"Dat gaat niet van vandaag op morgen. Eén ding moet je goed voor ogen houden: blijf dicht bij jezelf en verbrand je niet aan wat je niet kent. Veel jonge chefs gaan de Aziatische toer op omdat het een trend is, maar als je de technieken slecht uitvoert, kan je het schudden."

Waar komt de naam Tout à Fait eigenlijk vandaan?

"Het is een hommage aan chef-kok Paul Bocuse. Voor elke service kwam hij de keuken in en vroeg hij: 'Zijn jullie er klaar voor?' Dan antwoordden we in koor: '*Tout à fait*, chef!' *Voilà*."

Sint Bernardusstraat 18 in Maastricht. Open: do en vrij 12-14 en 18-22 uur. Za 18-22 uur, zo 12-22 uur. Ma, di en wo gesloten. Info: www.toutafait.nl