

De entree belooft veel: flakkerende kaarsen verlichten het pad, verlokkelijke geuren kriebelen mijn neusgaten binnen en oude jazz nodigt uit om de imposante Laurenskerk in Rotterdam heupwiegend te betreden. Binnen is iedereen in gala. De dames elegant en oogverblindend in chique japonnen onder flonkerende kroonluchters, de heren stijlvol en charmant in black tie.

Maître Frédéric: gastvrijheid en vakkennis hoog in het vaandel!



Tekst: Claudia van der Sluis
Foto's: Maître Frédéric

S

Herensociëteit Eendragt maakt Magt viert een feest met 700 intimi ter ere van haar 150 jarig bestaan. Een verbluffende ambiance, verfijnde hapjes, uitmuntende wijnen en grandioos entertainment. Alles is aanwezig om er een onvergetelijke avond van te maken, tot in de finesses georganiseerd door top-cateraar Maître Frédéric, die niet voor niets Catering and More achter haar naam heeft staan.

Hier en daar hoog opgemaakte bloemversieringen en op de statafels een glas met water met een orchidee en twee takken. Eenvoudig, maar van grote schoonheid. De verdienste van het Bloemenatelier waarmee Maître Frédéric samenwerkt.

Een groot deel van de kerk is ingericht als restaurant met verzorgde, smaakvol aangeklede tafels, opgesteld in lange rijen. De gasten ernaast, klaar om aan te schuiven.

Ondanks het feit dat het hier zo ruim en hoog is, valt op dat met een mooi evenwicht tussen luxe en eenvoud een intieme sfeer is gecreëerd. Een ander deel van de kerk is ingericht als knusse zit met ruime, witte banken en bijzettafels, om later op de avond even lekker lui te loungen (uitbuiken mag je het bij een feest van dit formaat niet noemen!).

'We wilden de sfeer die in de sociëteit heerst hier in de kerk overbrengen,' zegt Fred Abel, catering director van Maître Frédéric. 'We letten altijd erg op detail.' Vooraan op het podium speelt het orkest van Lex van Well met performer Tom Gabel die Frank Sinatra zingt. Wie niet kijkt zou zweren dat het 'Ol' blue eyes' himself was. Hoewel het een sitting dinner betreft zullen de gasten niet lang stil kunnen zitten met optredens van de swingende Hans en Candy Dulfer, Hélène di Firenze en DJ Kicken.

Zestig man bedienend personeel loopt zwierig en met een grote glimlach rond, een fles wijn in de hand. Op elke hoek van de ruimte dirigeert een partymanager zijn team met strakke hand. De overall regie is in handen van Nico Roos, operationeel director van Maître Frédéric. Het gemak en de vriendelijkheid waarmee iedereen zijn werk doet is opvallend.

's Middags heeft de generale repetitie plaatsgevonden. De choreografie is van tevoren bepaald, iedereen moest droog serveren, inlopen en uitlopen. De lange rijen met eettafels zijn namelijk dusdanig smal dat er niet tegen elkaar in bediend kan worden en het laatste wat mag gebeuren is dat de boel in de soep loopt.

Intensieve voorbereidingen gingen er aan vooraf. Dat het allemaal zo gestructureerd verloopt is te danken aan een



schema waarvan iedere minuut is vastgelegd in het 'heilige' draaiboek. Binnen een tijdsbestek van 2,5 uur kregen alle gasten een 4-gangen diner geserveerd. Juist als officemanager Judith Spaan mij meeneemt naar de eerste keuken, zie ik een groepje personeel dat lachend naar elkaar buigt, even overleg pleegt en weer uit elkaar waaiert. Het geheel oogt als een toneelstuk waarin iedereen een vaste rol heeft.

Ik vraag me af of het ook wel eens misgaat. Is Judith nerveus als het zo'n groot feest betreft?

'Na al die jaren zijn we er allemaal tamelijk koelbloedig onder geworden,' glimlacht ze volkomen op haar gemak, terwijl ze vanuit haar ooghoeken alles observeert. 'Natuurlijk gaat er soms een glas om, of gebeuren er andere dingen, maar niets onoverkomelijks.' Voor haar zelf kan het niet druk genoeg zijn,

ze geniet van alles wat geregeld moet worden en noemt zichzelf een echte troubleshooter. Van de te verwachten hectiek is ook in de keukens geen sprake. De koks staan ontspannen met elkaar te wachten en grapjes te maken tot ze aan de volgende gang kunnen beginnen.

Fred Abel noemt zijn werk een heel grote hobby. Daarom is hij ook vaak in de keukens te vinden, want daar ligt zijn hart, bekent hij. Het bedrijf begon vijftien jaar geleden in een grote keuken, onderdeel van de fotostudio van zijn vader in Bergschenhoek, en is nu uitgegroeid tot een van de bekendste cateringbedrijven van Nederland. De gasten die hier vanavond gefêteerd worden mogen zich verheugen op een diner vol verrukkelijkheden dat door Maître de cuisine Jos van Rij en zijn team van koks tot in de puntjes is voorbereid. Bij binnenkomst werd al een exquisite starter van vijgenmousse en coquille geserveerd. Ik mag proeven (zalig, zalig, zalig!). In de tweede keuken showt een van de koks mij het voorgerecht: huisgemaakte ganzenleverpaté op een brioche met krenten, een plakje appel bestrooid met vanillesuiker - heel kort en heel heet gebruikt onder de grill - met handgesneden aspic van port, en crème balsamico.

Daarna volgt een kreeftensoep met als speeltje een geroosterde gamba, gebakken in olijfolie en knoflook dat zo van het Chinese eetstokje afgesnoept kan worden. Het gezelschap mag zich vervolgens tegoed doen aan kalfshaas met romige puree, groene asperges en jus de veau die vier dagen heeft staan trekken. Het dessert is al even veelbelovend: frambozenclafoutis met bosvruchtencompôte, gedecoreerd met een krul van witte chocolade waarop het wapen van Eendragt maakt Magt. Begeleid door een fijne Chardonnay en een Saint Emilion - Chateau de Tabuteau die een vreugdedansje op de smaakpapillen vieren, want iedereen is vanavond op dreef en iedere cel in het lichaam mag meefeesten.

Zo'n partij als vanavond is weliswaar geen dagelijkse kost, maar komt wel een aantal keren per jaar voor. Grootste uitdaging is verrassend te blijven en iets te bedenken dat helemaal past bij de wensen van de klant. Zo is het team nu al volop bezig met de voorbereidingen voor het grote winterfeest van Elsevier in de Lichtfabriek te Haarlem 'Geen witte kerst, maar een sfeerbeeld vertaald in een Arctic Lodge en een Arctic dansclub. De inrichting van ijsblokken,



Fred Abel, catering director van Maître Frédéric.



Nico Roos, operationeel directeur van Maître Frédéric.

ijskristallen en ijssterren met lounge banken, schapenvachten, zitzakken, een heus haardvuur bepalen het sfeerbeeld doorspekt met spetterend entertainment,' vertelt Fred Abel met smaak.

Ook de locatie is een punt van aandacht. Vanavond is het de Laurenskerk, de volgende keer Het Huys ten Donck in Ridderkerk, Het Kunsthalcafé in Rotterdam of een locatie waar de klant ons wil hebben, niet in de laatste plaats in een tentaccommodatie.

Niets is te gek, alles moet kunnen en mogen, maar wel in stijl met een grote dosis aan creativiteit en kwaliteit. Daar staan ze bekend om en dat moet zo blijven. Niet arrogant bedoeld, maar bij Maître Frédéric moet je niet wezen voor het gevulde eitje of tomaatje. Fred, nadenkend: 'Hoewel je daar natuurlijk wel leuke variaties op kunt bedenken waardoor het nét weer even anders wordt.' Tot hun klantenkring behoren vele gerenommeerde bedrijven en particulieren in Nederland en België. Onze gasten zoeken net dat beetje meer en dat is nu precies waar Maître Frédéric voor staat.

Hoe weet je ze nog te verrassen en tevreden te stellen? wil ik weten.

Fred Abel stelt het simpel: 'Door soms iets heel eenvoudig en onverwachts te doen. Een ontbijtje bijvoorbeeld, in pyjama, ongeschoren. Gezellige schapenvachtjes op de grond, koks die eitjes staan te bakken. Gezellig.'

Maître Frédéric is een gedegen organisatie die beschikt over een grote groep flexibele medewerkers, ondergebracht in haar eigen Maître Personnel. Maître

Personnel is een dochterbedrijf van Maître Frédéric en staat garant voor de uitstekende kwaliteit van onze flexibele medewerkers. Het personeel, waar hoge eisen aan worden gesteld, is altijd jong. Dat is nu eenmaal de policy van het bedrijf. 'We houden een soort Idols op de hogeschool. Uit de driehonderd aanmeldingen worden er tien gekozen en blijven er uiteindelijk drie over. Geen mensen die worden klaargestoomd voor het horecavak, maar studenten die dit tijdelijk willen doen. Ze krijgen een gedegen training, waarbij gastvrijheid en vakkennis hoog in het vaandel staan.' Doeners hebben ze nodig, daar bij Maître Frédéric. 'Cateren is keihard werken, verhuizen, aardig doen en afbouwen. Een lange cyclus.' Dat de directeur zelf ook van aanpakken weet blijkt al snel; gedurende de avond wordt er geassisteerd waar nodig. Al dat gepraat over het cateringvak is leuk, maar er moet ook nog gewerkt worden!

'Een van de moeilijkste opgaven in deze wereld is een vrouw ervan te overtuigen dat ook een koopje geld kost' – EDGAR WATSON HOWE –