

HERFSTGESPREK

Na een imposante culinaire carrière koos Martin Hoppers (59) om de rust en ruimte voor Friesland. Als chef-kok van Lunia in Oldeberkoop is hij milder, maar zeker niet minder eerlijk dan voorheen. „Als het niet goed is, dan zeg ik dat ook.”

TEKST JAN LIGTHART
FOTO'S SIMON BLEEKER

Spijt? „Toch wel een beetje”, zegt Martin Hoppers halverwege het gesprek in hotel-restaurant Lunia in Oldeberkoop. Al 45 jaar maakt hij lange dagen als topkok in de grootste en duurste restaurants die ons land rijk is. Dan waren er ook nog die talloze kookwedstrijden waar de geboren Zeeuw veel tijd en energie in stak.

Door alle drukte was hij weinig thuis en miste hij familieverjaardagen of andere belangrijke momenten van zijn dochters. „Dat vreet wel aan me, als ik heel eerlijk ben.”

De andere kant van de medaille is dat Martin Hoppers een bekende naam is geworden in culinair Nederland. Een reeks van kookprijzen, zoals de Zilveren Oester en de Salon Culinaire, heeft hij achter zijn naam staan. In 2011 werd hij HorecaHeld, een prijs die op de Horecava wordt uitgereikt aan mensen die veel voor het vak betekend hebben.

IN EEN STROOMVERSNELLING

Na zijn schooltijd in Zierikzee leerde Hoppers het vak op de kokopleiding van meesterkok Piet Haak. Als leerling-kok stond hij daarna in de keukens van onder meer Hotel Holiday Inn in Leiden, het Sheraton Hotel bij Schiphol en Restaurant Dikker en Thijs in Amsterdam. In 1983 kwam zijn carrière in een stroomversnelling, toen hij de Zilveren Koksmuts kreeg voor jong talent. „Dat was heel gaaf. Ik won de eerste wedstrijd waar ik aan meedeed.”

Vooraf bij Dikker en Thijs wist hij soms niet wat hij zag. „Dat restaurant was op dat moment de top van Amsterdam. Wat ik daar meemaakte was abnormaal. Koken voor Arabieren. De rijkste mensen kwamen daar. We zaten naast de rechtbank, dus er kwamen ook veel advocaten en rechters.”

Zo schudt Hoppers op deze regenachtige vrijdagmorgen de ene na de andere keukenanekdote uit zijn mouw. Na het winnen van de Koksmuts werd hij aangetrokken door wijlen meesterkok Wynand Vogel. Regelmatig deed de leergierige Hoppers vroeg in de ochtend Vogels restaurantdeuren open om 14 uur later te rennen voor de laatste trein. „Dan belde Wynand mij op dat ik op mijn vrije dag voor hem moest werken. Ik heb veel van hem geleerd, maar na acht jaar was ik het ook wel zat.”

LANGE LIJST

Het American Hotel in Amsterdam, Hotel De Blanke Top in Cadzand en de Golden Tulip in Zaltbommel. De lijst met restaurants waar Hoppers aan het roer stond, is eigenlijk te lang om op te noemen. Waarom verruilde de ervaren chef die grote zaken die we kennen van de restaurantgidsen op den duur voor Friese restaurants?

Dat heeft volgens Hoppers vooral te maken met het feit dat zijn dochters het ouderlijk huis verlieten. „Mijn vrouw en ik wilden weg uit de Randstad. In Almere wil je niet dood gevonden worden, zeg ik je eerlijk. Onze focus lag op Friesland.”

Het stel vond rust en ruimte in Kollumerpomp. Hoppers woont vrijstaand en heeft met niemand wat te maken. „Hier in de keuken heb ik de drukte en thuis heb ik de totale rust”, zegt hij. „We moesten in het begin wel even wennen aan het vriendelijk gedag zeggen. In de Randstad doen ze dat niet.”

De toenmalige chef van Crowne Plaza bij

Het herfstgesprek

De herfst. Een mooie periode om uitgebreid met elkaar in gesprek te gaan. Om te praten met Friezen die een verhaal te vertellen hebben. Over wat ze bezighoudt, wat moeilijk is in het leven, maar ook... waar deze dagen het geluk te vinden is. Vandaag: Martin Hoppers.

Schiphol begon – hoewel hij ook vaak bij zijn schoonmoeder op een kamertje sliep – het reizen tussen Friesland en Amsterdam na een tijdje zat te worden. Hij kreeg de kans om het restaurant van Van der Valk op te zetten in Hoogkerk. Uiteindelijk bleek dat niet zijn ding. „Te veel fabriekswerk.”

CULINAIRE AMBITIES

Na een kortstondig verblijf in restaurant Abdij in Dokkum kwam Hoppers in 2018 als chef-kok terecht in Hotel Appelscha. Vier jaar later werd het hotel tot teleurstelling van Hoppers een grote opvanglocatie voor vluchtelingen uit Oekraïne. „Begrijp me niet verkeerd, want het is heel fijn voor de mensen dat ze daar worden opgevangen. Ik heb zes maanden kip, salade en soep staan maken. Dat is niet de reden waarom ik dit werk ben gaan doen.”

Afgelopen zomer werd hij naar Lunia gehaald door eigenaren Kim Linse en Marcel Schwirz. Een restaurant met culinaire ambities, waar hij zijn ei weer kwijt kan. Frans met een moderne twist, omschrijft hij de keuken. Met zo veel mogelijk streekproducten, zoals vis uit Harlingen en groente uit de buurt.

Als het even kan, sluipst Hoppers de keukens uit om gasten te vragen wat ze van de gerechten vinden. „Eerst schrikken ze. Wat moet die vent hier? Veel gasten vinden het ook leuk. Je hoort wat ze wel en niet op hun bord willen.”

Dat kan lastig zijn, want de ene gast wil na het diner vooral vol zitten, de ander komt puur voor de smaakbeleving. „Je kan hier niet met 100 gram vis of vlees aan komen zetten. Daar kom je in deze streek niet mee weg. Mensen willen ook ‘vol’ zitten”, zegt de chef lachend.

NIET ONDER DE INDRUK

Het is hier geweldig wonen, maar onder de indruk van de gastronomie in Friesland is Hoppers niet. ‘t Havenmantsje in Harlingen en restaurant Oan Tafel in Wergea zijn prettige uitzonderingen, maar voor toprestaurants moet je volgens hem in het westen zijn.

Ook na een recent bezoek aan Jan Smink in Wolvega was de chef niet onder de indruk. Hoppers is dan ook onverbiddelijk en goud-eerlijk als het op eten aankomt. Dat is ook de reden dat zijn vrouw niet meer met hem uit eten wil. „Ik loop altijd te zeiken. Als het niet goed is, dan zeg ik dat ook. Ik kan dan heel chagrijnig worden.”

Als hoofdverantwoordelijke in de keuken is zijn houding niet veel anders. Dat heeft ook te maken met de harde leerschool die hij als jonge, leergierige kok zelf kreeg. „Vroeger kreeg je een trap onder je hol als je een fout gemaakt had. Dat was heel normaal.”

GORDON RAMSEY

Het leverde de strenge Hoppers in de keuken meer dan eens de bijnaam *Gordon Ramsey* op, de Britse topkok die andere koks in heftige bewoordingen op televisie confronteert



Chef Martin Hoppers: „Die jonge gasten hebben een veel beter evenwicht tussen werk en hun gezin. Ze leggen hun prioriteiten anders.”

Goudeerlijke chef bedoelt het niet slecht



Chef-kok Martin Hoppers geeft instructies aan stagiair Jilling Schippers in de keuken van hotel-restaurant Lunia in Oldeberkoop.

“
JE KAN HIER NIET
MET 100 GRAM VIS
OF VLEES AAN KOMEN
ZETTEN. DAAR KOM JE
IN DEZE STREEK NIET
MEE WEG. MENSEN
WILLEN OOK ‘VOL’ ZITTEN

met hun falen. „In de keuken kan ik hard zijn, maar ik bedoel het niet slecht. Al komt het natuurlijk wel zo over.”

Recensies, kookprijzen en sterren houden Hoppers de laatste jaren minder bezig. Hij is dan ook rustiger geworden. Dat moet ook wel, als je niet wil dat het personeel bij je wegloopt. Volgens de chef is slechts een kleine groep ambitieuze koks nog bereid te werken in een omgeving waar de druk zo hoog is.

IEDERE DAG LEREN

Nog elk jaar organiseert Hoppers op de horecabeurs in de RAI in Amsterdam de Gouden Koksmuts-wedstrijd. Een competitie waar koks van sterrenrestaurants op het hoogste niveau tegen elkaar strijden. „De enige reden dat ik daar rondloop is om nieuwe trucjes te leren van de deelnemers. De nieuwe generatie aan het werk zien, zo leer ik nog steeds bij.”

Er is nog iets wat hem – wellicht een beetje jaloersmakend – opvalt aan de nieuwe generatie koks, zelfs die van het Nederlands kookteam. „Die jonge gasten hebben een veel beter evenwicht tussen werk en hun gezin. Ze leggen hun prioriteiten anders”, vertelt Hoppers, wiens dochters nu 26 en 30 jaar oud zijn. „Gelukkig heb ik ze er nooit over gehoord.”