



Foto: Piet Gispen

# ‘Patron Cuisinier’ Ronald van Roon: sterrenchef in de luwte

Ronald van Roon is net toegetreden tot Les Patrons Cuisiniers, een Nederlandse culinaire topclub. Toch is de chef-kok van Calla's, het enige sterrenrestaurant in Den Haag, nog onbekend bij het grote publiek. Tijd voor een gesprek.

Door Annerieke Simeone

**A**chter de chique Denneweg ligt de Laan van Roos en Doorn, een stil, donker straatje. Als je niet beter weet, loop je het voorbij. Maar lekkerbekken komen er graag, want Calla's, het enige Haagse restaurant met een Michelin-ster, huist op nummer 51A.

De bekende Haagse kok Marcel van der Kleijn opende het etablissement met Frans klassieke keuken in 1998, vier jaar later bemachtigde hij een ster, die Ronald van Roon sindsdien handhaaft.

Wie beiden een beetje kent, merkt verschillen. Van der Kleijn kletst je bijkans de oren van je kop, pronkt op zijn mobiel met zijn nieuwste gerechten en kan op een bestraffende toon zeggen: 'Wat? Volg je dat account nog niet op Instagram? Zou wel moeten hoor!' Van Roon daarentegen is als zijn keuken: rustig, opgeruimd, keurig. Hij wacht liever de vraag af dan dat hij zelf van wal steekt.

Toen Van der Kleijn (1967) zo oud was als Van Roon (1985) nu, kon hij drifig worden als er dingen in de keuken misgingen. Hij stond, zo vertelde hij ons eerder, bekend als Gordon Ramsay in het kwadraat. "Als de bediening een bord scheef hield, griste ik het uit de handen en gooide ik de inhoud linea recta de vuilnisbak in, al was een biefstuk maar een centimeter van z'n plek geschoven, hup opnieuw. Ik kon daar gewoon niet tegen." Van der Kleijn was gevreesd onder hotelschoolleerlingen.

In de ontvangstruimte hoort Ronald van Roon de anekdote aan met een glas water in zijn hand. "Die rust was er ook onder Marcel. Als je te hard praatte (hij maakt een dempend handgebaar, red.) dan stond ie al zo. Bovendien is Marcel milder geworden. Er wordt hier niet gevloekt. Dat kan ook niet. We hebben een open keuken."

**Maar toch, u bent niet zo'n op de voorgrond tredende kok.**  
"Niet zoals Marcel, nee. Met zijn drie andere restaurants (Oogst, Tapisco en B.L.T., red.) treedt hij meer in de publiciteit dan ik. In het begin vroegen gasten regelmatig: 'Is meneer Van der Kleijn er niet?' Dat was wel lastig. Maar dat is aan het veranderen. Nu vragen ze naar mij en naar mijn vrouw Bianca, die hier gastvrouw is. Dat het grote publiek mij niet kent, vind ik niet erg. Misschien komt het nog wel. Voor nu is het prima."

**Onlangs bent u toegetreden tot de culinaire topclub Les Patrons Cuisiniers voor Nederlandse sterrenchefs. Hoe word je daar lid van?**  
"Marcel, die sinds dit jaar is teruggetreden uit die club, heeft mij voorgedragen samen met Jos Grootcholten van restaurant Perceel in Capelle aan

den IJssel. Jos en ik kennen elkaar van Calla's. Het leuke is dat je elkaar een paar keer per jaar spreekt en kennis uitwisselt over bijvoorbeeld reserveringssystemen of kortingen. Natuurlijk ga je ook gewoon lekker eten bij elkaar. Voordat ik lid werd, hebben de chefs hier gedineerd."

**U bent door de keuring gekomen.**  
"Ik heb mijn best gedaan. Ik geloof dat ze het wel lekker vonden, ja."

Vanzelfsprekend was het niet dat Ronald van Roon in het koksvak zou belanden. Zijn moeder was huisvrouw, zijn vader installateur van nieuwe ziekenhuisapparatuur. "Voedsel speelde geen grote rol in ons gezin." Buiten de deur eten deden ze als opa en oma wat te vieren hadden in restaurant de Wevershoeve in Ridderkerk. Toen de jonge Ronald voor de mavo een snuffelstage moest doen, solliciteerde hij daar. "Waarom? Dat weet ik eigenlijk niet. Puur toeval." Daarna deed hij ervaring op bij Het Kasteel van Rhoon in Rhoon en De Harmonie in Rotterdam. Calla's was voor hem 'nog een stapje omhoog'. Op zijn 22ste stond hij bij Van der Kleijn op de stoep.

**En toen dacht u: dit is een sterrenrestaurant, straks word ik hier de chef.**

"Dat was eigenlijk helemaal niet de bedoeling. Ik dacht: ik doe twee jaar Calla's en daarna ga ik weer verder. Maar ik kreeg steeds meer vertrouwen van Marcel. En als ik iets wil doen, dan moet het ook goed zijn. Als ik een spel speel, wil ik winnen."

**Dus nu op naar de tweede ster?**  
"Tuurlijk, je moet altijd verder willen, maar ik vraag me wel af wat ik nog beter zou moeten doen. Begin januari had ik al een Michelin-inspecteur binnen. Een Vlaming natuurlijk. Hij koos voor een lunchmenu en hield achteraf een praatje: 'Meneer Van Roon, hoe gaan de zaken? Hebben er nog veran-

**‘Om discussies te vermijden, laat ik mijn eten soms staan. Mijn vrouw weet dan wel hoe laat het is’**

**‘We krijgen veel gasten van Shell en het Octrooibureau over de vloer’**

deringen plaatsgevonden in uw etablissement?" Daarna vroeg ik: 'En wat vond u ervan?' Maar daar laten inspecteurs zich niet over uit. 'Het was goed,' antwoordde hij. Dat was het. Hij heeft een mooi menu gegeten, als hij het heel goed vindt, dan stuurt hij een collega voor een eventuele tweede ster."

**U kooft klassiek Frans. In eerdere interviews liet u weten dat u niet van tierelantijnen houdt. Gaat u wel met plezier bij anderen eten?**

"Ik ben niet zo heel moeilijk. In Rijswijk zit Made in Italy, een Italiaan waar we onze zoon mee naartoe kunnen nemen. Die is dol op pizza's. Ik houd van relaxte zaken, zoals B.I.T. aan het Buitenhof en Waterproef aan de Tweede Haven. Ik stel me in op de plek waar ik eet. In een biefstukkenrestaurant verwacht ik geen sterrenniveau, maar het vlees moet wel goed bereid zijn. Als ik medium rare bestel en hij is well done, dan krijg ik de keuken 'm terug. Ik maak ook weleens mee dat de steak tartaar grijs is. Om discussies te vermijden, laat ik mijn eten soms staan. Mijn vrouw weet dan wel hoe laat het is. Soms is het beter dat ze niet weten dat ik een sterrenchef ben, mensen vinden je al snel arrogant."

**Wat is het verrassendste gerecht dat u ooit heeft geproefd?**  
"Jeetje, lastig." Na een lange pauze: "De risotto uit een Parmezaanse kaas met whisky en oranjebloesem van Jannis (Brevet, chef-kok van Inter Scaldes\*\*\*, red.) was heel verrassend. En afgelopen zomer at ik in Marbella bij Dani Garcia (chef-kok van het gelijknamige drieterrenrestaurant) een gerecht met ansjovis en zwarte truffel. Had ik nooit zo snel bij elkaar bedacht, die combinatie. Maar de twee vulden elkaar heel mooi aan."

**Past u die ideeën toe als u weer in uw eigen keuken staat?**  
"Nee, ik ga niet opeens oranjebloesem bij mijn risotto doen. Bij ons gaat er champagne doorheen. Maar ik haal wel inspiratie uit dat soort avonden. Net als uit kookboeken en Instagram. En uit onze tuin. Als de lunch hier voorbij is, ga ik vaak naar Wassenaar toe voor de rust. Tussen het groen steek ik een kruidje in mijn mond. Dan denk ik: oh ja, dat zou weleens goed bij dit gerecht kunnen passen."

**Julie tuin heet Laantje Voorham, een bijzondere naam.**  
"De tuin is vernoemd naar de familie

van eigenaar Arie Voorham en beslaat bijna een half voetbalveld. Te groot voor het gezin. Daarom bracht zijn zoon Tom regelmatig spullen naar de Exotenhof in de Bankastraat of naar een kinderboerderij. Tom kwam hier een keer per toeval binnen toen onze elektricien ziek was. Toen hij onze dubbel gedopte tuinbonen zag liggen, begon hij een praatje en werd hij steeds enthousiaster. Speciaal voor ons gaat hij nu op zoek naar bijzondere kruiden en bloemen. Als we zeggen: 'Tom, er komt lam op het menu', dan weet hij al dat er hysop geplant moet worden, een paars bloemetje met een dropachtige anijssmaak."

**Vijf keer per jaar verandert de kaart. Welke klassiekers blijven?**  
"De tartelette met Parmezaanse kaas, sint-jacobsmossels en zwarte truffel van Marcel keert elk jaar weer terug. Dat is zijn 'signature dish'. Als we dat op Facebook aankondigen, reserveren mensen speciaal daarvoor. Mijn tarte tartin van zilverui, geraspte overjarige kaas en mosterdij is ook geliefd. De zoetheit van de tarte tartin pakt de pittigheid van de kaas op. We hebben er eerst kweepeerjies bij gedaan, maar dat vonden we net niet spannend genoeg."

**Krijgt u weleens rare verzoeken?**  
"Nou, raar? Een man wiens dochter achttien werd, wilde alleen maar bijpassende wijnen uit haar geboortestaar."

**Gelukt?**  
"Ik heb er een paar gevonden. Haar geboortestaar was geen topjaar."

**Moet u gasten weleens tot de orde roepen?**  
"Een keer wilde een aantal Russen de hele zaak fotograferen. Dat duurde en duurde maar. Daar staat niet iedereen op te wachten. Mensen willen ook een beetje privacy."

**Als dat het ergste is... Het klinkt alsof u toch vrij nette mensen over de vloer krijgt.**  
"Ja, van Marcel hoorde ik dat gasten in zijn tijd nog weleens op de chefs table dansten, maar dat heb ik nooit meegeemaakt."

**Het zijn vooral expats die Calla's bezoeken, vertelde Van der Kleijn eens.**  
"Oh ja, absoluut. Er zitten avonden bij dat er geen woord Nederlands wordt gesproken. Alleen maar Engels of Frans. We krijgen veel gasten van Shell en het Octrooibureau over de vloer."

**Aan de ene kant leuk, maar aan de andere kant: waar blijven de Hage-naars?**  
"Tja, die willen toch niet het geld ervoor uitgeven. Hage-naars pakken liever een hamburgertje op de Denneweg. Restaurants op dit niveau zie je heel weinig in de stad. Zelfs mensen die bij ambassades werken, eten liever in hun eigen kantine."

## RONALD VAN ROON

**Geboren:**  
Barendrecht, 1985

**Opleiding:**  
kokopleiding ROC Zadkine in Rotterdam

**Werkervaring:**  
Het Kasteel van Rhoon in Rhoon, De Harmonie in Rotterdam, La Cuisine d'Art Manger in Dortmund (Duitsland)

**Privé:**  
Woont met Bianca Fellingner (gastvrouw bij Calla's) en zoon Kai van 2,5 jaar in Wateringse Veld