

# Twee Coxydiens actief in het culinaire paradijs van Oisterwijk (NL)

Oisterwijk: een parel in 't groen, een stuk beschermde natuur ingebed tussen Tilburg, 's Hertogenbosch en Eindhoven. Maar ook een culinair paradijs met meer dan 45 eetgelegenheden, dicht bij elkaar maar heel divers. Elk op hun vakgebied en met hun eigen stempel zijn onze twee coxydiens in dit plaatje nadrukkelijk aanwezig. Reden genoeg om ze met een ommetje te vereren en jullie, beste lezers, te laten meegenieten en te doen dromen van dit culinair en gastronomisch stukje Nederland.

**Jeroen Knaapen** (promotie 2011), chef in het restaurant De Swaen aan de Lind, een prestigieus plein hartje Oisterwijk, is de jongste van het duo en **Erik van Leemput** (promotie 1985), chef en uitbater van het hotel – restaurant Stille Wilde en tevens de eerste mentor van Jeroen, de oudste.

Hotel Stille Wilde is een mooi kleinschalig hotel waarvan de 15 kamers, gescheiden door een groot zonnig terras aan het restaurant met de hotelreceptie palen. Op een ruime parking, auto's met fietsendragers van gasten die er in dat stukjes ongerepte natuur komen wandelen of fietsen. Het hotel ligt trouwens in een stilte gebied, goed voor gasten die rust zoeken. Dit alles is het levenswerk van Erik en zijn echtgenote Danielle die nu na 22 jaar heel tevreden terugblikken op hun noeste arbeid. En de arbeid was noest. Over een tijdspanne van 8 jaar werd het bestaande verouderde hotel op enkele buitenmuren na, volledig verbouwd en verder uitgebreid naarmate de centen beschikbaar waren. Vorige jaar werden ze gelauwerd als 2de beste hotel van Nederland. Dat de keuze op hen viel, was helemaal niet te wijten aan de schoonheid of het prestigieuze van het gebouw of de luxe waarmee de kamers uitgerust zijn. Helemaal niet. Gastvrijheid, klantgerichtheid en een goede gastronomie deden de jury en de vele positieve reviews overstag gaan om hun hotel te lauweren.

Er is een lange weg gegaan om tot dit resultaat te komen. Erik komt uit de Belgische Kempen, meer bepaald Duffel, wou kok worden en liet zijn studies Latijnse humaniora varen om aan de hotelschool van Koksijde te studeren. Met zijn diploma op zak trok hij naar de Coovi in Anderlecht om zich in het hotelmanagement te verdiepen. Zijn kokmuts liet hij aan de haak hangen en beklom in vliegende vaart de hiërarchie trap van het hotelwezen in de Brusselse hoofdstad: Holiday Inn, Novotel Airport en het fantastische Sofitel aan de Avenue Louise. Steeds jobs met veel inhoud, afwisselend en leerrijk tegelijk, én met veel verantwoordelijkheid. Op vrij jonge leeftijd wordt Erik adjunct-directeur. En in al die luxe van die prestigieuze hotels ontmoette hij Danielle, een Nederlandse, die vanuit haar horecaopleiding naar Brussel werd gestuurd om er zich verder te bekwamen. Het klikte meteen.

Het koppel moet eindeloos veel gepraat hebben over hun toekomstplannen, wat zij van het leven verwachtten, de gevolgen van promoties naar hogere functies, waarschijnlijk in buitenlandse hotels en het hieraan vast gekoppelde gezinsleven en de problematiek van dien.

Een verdiende vakantie en de toevallige ontmoeting met diepgaande gesprekken met twee Schotten die een eigen hotelletje runden, trokken Erik en Danielle over de streep om de figuurlijke knoop door te hakken en hun eigen weg te gaan, eventueel met een eigen hotelletje maar dan niet meteen op de meest verwachte locaties. In een Nederlandse krant vonden ze een kleine



advertentie, gingen erop af en waren meteen verkocht. Een klein verlopen (verouderd) hotel met een haalbare financiële kaart om het over een lange termijn te renoveren én op een unieke plaats: middenin het paradijs, de parel in 't groen.

Met de vergaarde kennis en een bagage vol ervaring was het moment aangebroken om hiervan gretig gebruik te maken. Erik ging weer aan het koken, moest zichzelf weer de nieuwe technieken en kooktrends eigen maken. De hotelbezetting groeide maar ook het culinaire volgende mee. Erik kookt klassiek, steeds een verrassingsmenu én met kakelverse producten. Er is geen kaart en voor wie wil lunchen is er een snelle maar verzorgde snack voor handen. Trouwens onze gasten gaan overdag wandelen of fietsen, vinden onderweg en in de regio meer dan genoeg mogelijkheden om honger en dorst te stillen, zegt Erik. Maar eenmaal terug en na een verkwikkende douche en aperitief op het terras is het "le moment suprême" om zijn kooktalenten te demonsteren. Niet voor niks prijkt het label van onze hotelschool aan de gevel. Voor vele Vlamingen, zelfs in Nederland, het gevoel van thuiskomen, een huis van vertrouwen.

Erik en Daniëlle houden hun bedrijf kleinschalig. Een minimum aan personeel voor de dagelijkse routine en onderhoud van de kamers. In de keuken is Erik heer en meester, doet alles in zijn eentje vanaf het verse product tot het afgewerkte bord. De boekingsformule van de kamers met ontbijt en avondmaal biedt niet alleen het voordeel steeds te weten voor hoeveel gasten er gekookt moet worden maar garandeert meteen de kwaliteit en versheid van de gerechten. Daarbij wil Erik in alle rust en met heel veel plezier koken zonder een stressfactor vandaar ook geen terrasmomenten in de namiddag, geen extra personeelszorgen, laat staan personeelskosten. Danielle fungeert als gastvrouw, ontvangt de gasten, wijst hen de kamers toe en in het restaurant geeft zij tekst en uitleg over wat de gasten culinair kunnen verwachten.

Met hun beiden zijn ze de klok rond actief met veel goesting want hun klant is koning. Zij zijn een aanspreekpunt, hebben een luisterend oor, verwennen de gasten met een vriendelijk woord of een simpele attentie. De ervaring leert dat hun gasten geen luxe willen, maar rust, gezelligheid, een hartelijk woord, waar voor hun geld en dat alles in een natuurlijk kader.

Het feit dat tijdens hun hotelseizoen, de kamers tot meer dan



90% geboekt zijn, bewijst van een correctie dienstverlening. Tijdens de sluitingsperiode staat het gezin helemaal centraal en gaat alle aandacht naar zoon en dochter, ontspanning en herbronning.

Liefhebbers van stilte, natuur en wat lichaamsbeweging met daarbij een mix van (h)eerlijke gastronomie en dat alles gereserveerd in een gezellige vriendelijke omgeving surf dan snel naar [stillewilde.nl](http://stillewilde.nl) voor méér info.

**Jeroen Knaapen** is niet alleen een Nederlander die in Koksijde kwam studeren maar behoort ook tot het selecte groepje oud-leerlingen die met een collega van een bevriende hotelschool een hecht koppel vormt.

Jeroen is het horecaleven met de paplepel ingegeven, groeide op in een sterrenzaak in de omgeving van Eindhoven (Nuenen), zag de koks koken en kelners bedienen. Als kleine jongen hielp hij mee aan de afwas, bij het dekken van tafels en met kleine werkjes aan de zijde van de chef. Zijn ouders verlieten 10 jaar geleden de sterrenzaak omdat zich in Oisterwijk een opportuniteit aandienende om een toprestaurant over te nemen en het wat rustiger aan te doen.

Restaurant De Swaen is waarschijnlijk het meest prestigieuze restaurant aan de Lind, zeg maar een toplocatie op het centrale plein van Oisterwijk. Oisterwijk is zowaar het Sint-Martens-Latem van Nederland, een plaats waar kaderleden uit de naburige industriesteden en de fine fleur van Nederland leven en wonen. Niet te verwonderen dat de gemeente met stadallures een place to be is voor culinair Nederland. Dat Jeroen kok zou worden, stond toen als een paal boven water. Een opleiding aan de hotelschool in Eindhoven was de eerste stap maar stilde zijn honger naar kennis en praktijkervaring niet. Na een gesprek met vriend des huizes en coxydien Erik Van Leemput en een bezoek aan een paar Vlaamse hotelscholen: Spermalie, Ter Groene Poorte en Ter Duinen, was het slechts een kleine stap om Jeroen te overtuigen zijn studies in Vlaanderen verder te zetten.

Uiteindelijk werd het Ter Duinen en na een voorstage bij zijn eerste mentor in het restaurant van Stille Wilde ging het richting Vlaanderen. Als jonge gast 180 km van huis gaan studeren is geen sinecure. Gelukkig was hij er niet alleen. Met lot- en streekgenoten werd er gecarpoold, aanvankelijk naar Turnhout waar ze de trein

richting De Panne op moesten, later met eigen vervoer na het behalen van het rijbewijs.

Zowaar een cultuurschok, noemt Jeroen het. Het was wennen aan de Vlaamse taal en het plaatselijke dialect. Daarentegen viel het internaatleven fantastisch mee, er was een goede klassfeer en we werden als Nederlanders zeer goed aanvaard. De vaktechnische kwaliteiten van de leerkrachten zaal en keuken, de manier van kennisoverdracht, de praktijklessen en later ook de stages deden bij hem een nieuwe wereld open gaan. Bewonderend keek hij op naar de chefs Deceuninck en Dobbelaere. Vooral het zevende jaar gastronomie was de kers op de taart. Tijdens de verplichte stages kreeg je weliswaar de kans heel veel kooktechnieken te zien, kon je kennismaken met nieuwe producten: groente, vlees en vis. Maar als stagiair mocht je wat je zag nauwelijks of maar weinig in de praktijk omzetten. In dat zevende jaar mochten we met alles kennismaken; nieuwe producten en technieken én deze dan ook effectief zelf toepassen. Zijn stages liep hij bijna uitsluitend op Nederlands grondgebied, een paar maanden in Barcelona en in het laatste jaar in de Karmeliet in Brugge.

Tijdens het schoollopen won Jeroen met zijn collega's een Champagnewedstrijd en werd op de proclamatie uitgeroepen als laureaat keuken en theorie. Ondertussen kan Jeroen een mooie CV voorleggen. Werkte vier jaar aan de zijde van Geert Van Hecke in de Karmeliet en de Refter en een aantal maanden bij Angelo Rosseel in La Durée in Izegem vooraleer hij de collega's in de keuken van De Swaen kwam vervoegen. De ervaring bij beide topchefs is onvergetelijk en enorm leerrijk geweest. Met zo'n rijke keukenervaring is het niet meteen de bedoeling de Swaen op te krikken tot een sterrenniveau. Wel wil hij, zoals aangeleerd bij de sterrenchefs, enkel met de beste en verste producten werken, klassieke gerechten met een hedendaagse toets bereiden maar met respect voor de smaak van het product en hier en daar zijn stempel drukken, zeg maar een signatuur gerechtje presenteren. Om dat te realiseren is een vertrouwensrelatie met de leveranciers, veelal uit de regio, uiterst belangrijk.

Zijn Roeselaarse vriendin Magali Verfaillie, een oud-leerlinge van Spermalie, die hij in de Karmeliet leerde kennen, is momenteel een vertrouwd gezicht in De Swaen waar zij met de ouders van Jeroen de gasten verwelkomt en bedient. Zowel de ouders als Oisterwijk omarmden de nieuwe aanwinst met het leuke gezicht in hun restaurant. Onder hun gasten rekenen ze heel veel Vlamingen: onderweg, op fietsuitstap of met vakantie, die telkens verrast zijn het gevelbordje van de Hotelschool Ter Duinen aan te treffen. Ook hier wordt onderstreept hoe belangrijk onze ambassadeurs in het buitenland zijn.

Het is natuurlijk een unieke kans om thuis te mogen werken, zegt Jeroen, maar weliswaar niet eenvoudig. Na een verblijf van ruim 8 jaar in Vlaanderen, is thuis komen en werken in de zaak van de ouders toch wel even wennen. Maar ik krijg zoveel kansen om gaandeweg mijn ding te doen. De avondkaart is mijn werk en daarop wil ik mijn stempel drukken, zegt Jeroen en samen met Magali ziet onze toekomst er best belovend uit. Meer info: [swaen.nl](http://swaen.nl)

Oisterwijk was een ommetje waard. Een dorp door gastronomie gedomineerd waarbij twee oud-leerlingen. Wat wil je nog meer?