

BASK

P E L C K M A N S

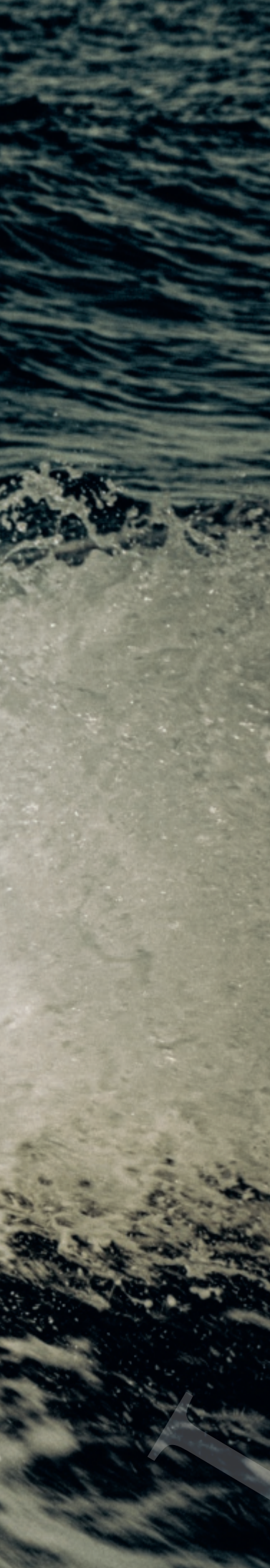


reesesexample.com



L'essex.complains







BASK

We hebben dit boek niet gemaakt om iets te vertellen, we hebben het gemaakt om iets te laten voelen. Dit is geen klassiek kookboek. Geen netjes opgebouwd verhaal met een begin, midden en einde. Wat je in handen houdt, is een verzameling van sporen. Een stroom. Een ritme dat door Bask loopt.

Elke dag staan Nina en ik samen met ons team aan het vuur. Letterlijk en figuurlijk. Aansteken. Aanwakkeren. Opletten dat de vlammen niet doven, maar ook niet uit de bocht gaan. Hospitality is geen concept: het is een bepaald gedrag, een vorm van aandacht en een gevoel voor timing. Een constante zoektocht naar de juiste energie in de zaal en de keuken, maar ook in de blik van wie tegenover je zit.

Bij Bask zoeken we perfectie, maar geen opgepoetste versie ervan. Perfectie zit voor ons in de details: in de herkomst van het product, in de manier waarop een saus net niet kookt, in het juiste woord op het juiste moment. We streven naar het puurste resultaat, maar alleen als het gedragen wordt door verbinding met de producent, het product en de mensen rondom ons. We bouwen aan een manier van koken die fysiek én intuïtief is. We koken op vuur. Daar zijn geen shortcuts mogelijk. Geen excuses.

Vuur is eerlijk, vuur is hard. Elke onachtzaamheid wordt uitvergroot. Maar als je het vuur respecteert, geeft het een smaak die je nergens anders vindt.

Dit boek is niet opgedeeld in hoofdstukken maar beweegt organisch, het stroomt. Net zoals in een service, net zoals een seizoen. Alle aandacht gaat telkens opnieuw naar verbinding, product en ambacht. We nemen je mee naar onze boerderij in Louhans, Ferme Le Devant. Daar begint ons verhaal met aarde, regen, mest en zorg. We volgen de weg van de langoustines in de koude, Noorse wateren. We reizen naar Baskenland. We portretteren de mensen achter de smaak: de slager, de kaasmaker, de visser, de boer, de wijnmaker, de chef. En tussen die verhalen door vind je echo's en sporen van smaak. Op onverwachte plekken. Soms rauw, soms verfijnd, altijd eerlijk.

Dit boek is gemaakt uit respect voor alle mensen die meebouwen aan ons verhaal. Voor ons team. Voor de handen die ons voeden. Voor de keuzes die ons pad bepalen.

Welkom bij Bask. Welkom bij onze manier van werken, koken en leven.

SAM D'HUYVETTER





DE ZIEL VAN BASK

Bask is een restaurant zoals je er in België niet veel zult vinden. Wie voorbij het hoekpand wandelt en door de brede glasramen tuurt, ziet iemand staan die op dat moment waarschijnlijk een kist langoustines of een tarbot keurt. Iemand die met zijn handen probeert te voelen of de gloeiende kolen op de open grill al heet genoeg zijn. Die een heel team aanstuurt en richting geeft. Het is Sam D'Huyvetter, een man met schouderlang, gitzwart haar en een indrukwekkende, donkere baard. Hij is de chef en eigenaar van Bask en gaat onveranderlijk volledig in het zwart gekleed. Naast hem staat zijn vriendin en mede-eigenaar Nina De Cuyper, de kordate vrouw die elke denkrimpel van Sam, elke beweging van zijn mondhoeken probleemloos interpreteert en vertaalt naar het team achter hen. Samen vormen ze de hoeksteen van Bask. Zonder Nina geen zaak. Zonder Sam geen visie.

Bij Bask wordt gekookt volgens de filosofie van Baskenland, een kleine regio die meer dan 1000 kilometer verderop ligt en zich uitstrekt over het noordwesten van Spanje en het zuidwesten van Frankrijk. Aan de ene kant de Atlantische Oceaan, aan de andere kant de Pyreneeën. De Basken spreken een taal die aan geen enkele andere taal verwant is: het Euskara. Ze zijn groter en breder gebouwd dan de gemiddelde Fransman of Spanjaard, hebben een prominente

neus en lange oorlellen. De Amerikaanse journalist Mark Kurlansky, die jarenlang onderzoek deed naar de Basken en auteur is van *De wereld-geschiedenis volgens de Basken*, kwam tot de conclusie dat niemand echt weet waar de Basken precies vandaan komen. Genetisch onderzoek toont wel aan dat ze rechtstreekse afstammelingen zouden kunnen zijn van de Cro-magnonmens, de prehistorische, vroeg-moderne mens die 40.000 jaar geleden leefde. Het is een sterk volk dat zich altijd succesvol heeft kunnen verdedigen tegen indringers. De Romeinen en de Moren hebben er nooit voet aan de grond gekregen. De Basken zijn altijd zichzelf kunnen blijven, waardoor eeuwenlange tradities bewaard bleven.

De regio is overgeleverd aan de oerkracht van de elementen. Hard. Ruw. Authentiek. Het is de plek waar Sam D'Huyvetter meer dan een decennium geleden zijn hart verloor en waar hij steeds opnieuw thuiskomt. De man die non-stop bezig is met zijn zaak, ontspant zichtbaar zodra hij de zilte zeelucht van San Sebastián op zijn huid voelt en de zachte winterzon zijn oogleden streelt. Als twintiger was Sam een ongeleid projectiel. Niet nadenken, maar doen. Iemand die mensen meteen wist te inspireren, maar soms ook brokken maakte. De jaren – en Nina – deden hun polijstend werk. Vandaag is die oerdrift nog steeds aanwezig, maar de kracht

en de energie van D'Huyvetter zijn nu veel gericht. Kijk hoe standvastig onze chef plaatsneemt aan de monding van de Urumea, de rivier die ontspringt in Navarra en in San Sebastián wild in botsing komt met de genadeloze golven van de Cantabrische Zee, het zuidelijke deel van de Golf van Biskaje. Kijk hoe het schuimende water opspat in zijn gezicht. Bewegingloos ondergaat hij deze bolwassing van de natuur, gaat hij erin op. Hij accepteert de energie die vrijkomt en gaat ermee aan de slag in zijn hoofd. Het denken en voelen stopt nooit. Altijd zijn er de ideeën, de recepten die spontaan ontspruiten. Sam wandelt verder, naar de idyllische baai even verderop, waar het water vriendelijker is. Hij ademt enkele keren diep in en uit. De winters zijn zacht in Baskenland, maar vandaag regent het en is het koud. De chef maakt zijn veters los en doet zijn schoenen uit. Dan volgt zijn zwarte jeans. De zwarte trui. Het zwarte T-shirt. Sam wandelt traag het water in. Hij draait zich om en roept ons. We kunnen niet anders dan hem volgen in zijn denkwereld. Mee in het water, kopje-onder, op het ritme van de golven.

Want zo begint Bask.

EVELIEN RUTTEN



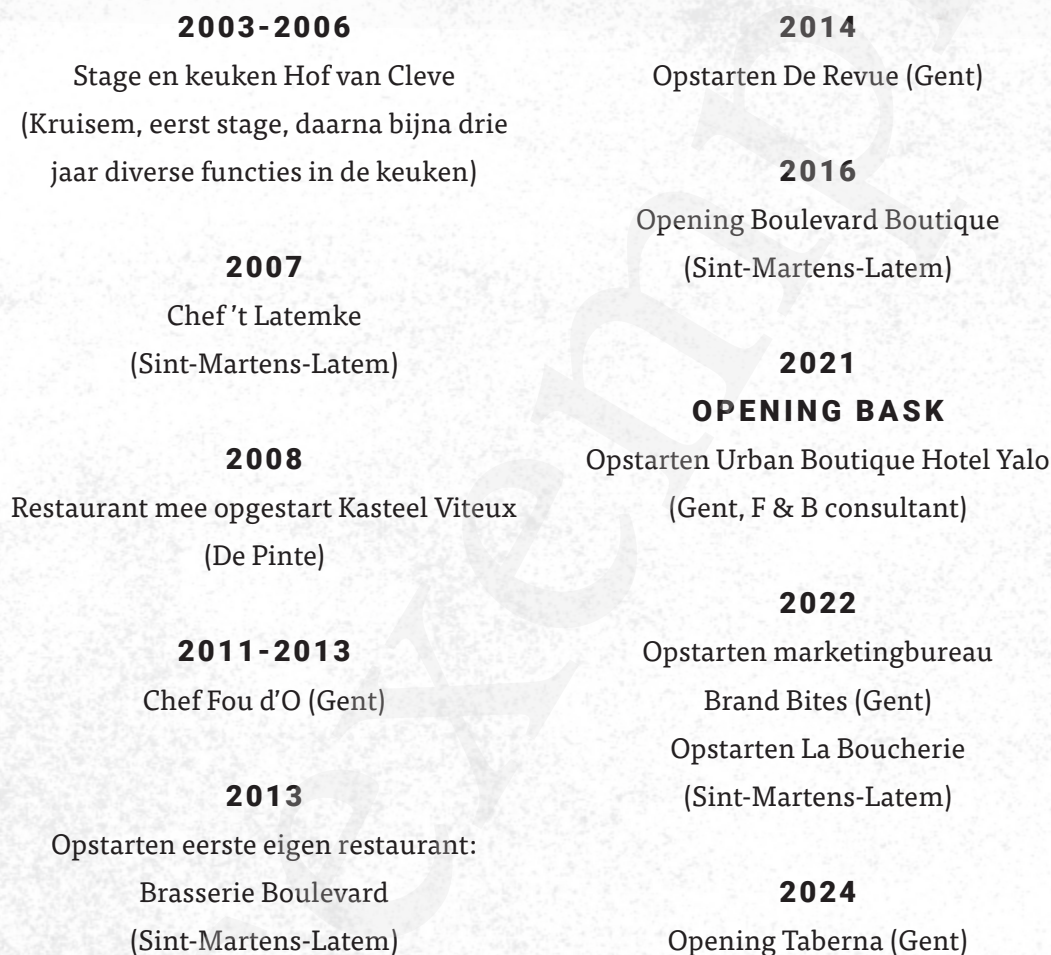


WHAT'S
COOKED
OVER EMBERS,
REACHES
THE
HEART

THE STORY SO FAR

‘Van mijn eerste stappen in de horeca tot Bar Bask: het is tot nu toe *a hell of a ride* geweest. Ik heb als chef een enorme evolutie doorgemaakt. Het was een zoektocht naar hoe je een *fine dining*-verhaal kunt vertellen zonder snobisme.’

TIMELINE



‘Het oorspronkelijke plan voor Bask was een toegankelijke pintxosbar, vandaar de naam van het restaurant: Bar Bask. Binnenkomen vanaf 16 uur, een paar hapjes, een glas cider of wijn erbij. Maar Bask is al heel snel geëvolueerd naar een *fine dining*-restaurant, waar het product centraal staat. Omdat we het barconcept toch niet helemaal wilden loslaten, openden we Taberna, onze interpretatie van een Baskische pintxosbar.’



‘Aanvankelijk wilden we Bask vroeger openen, maar door de lockdowns en alle gevolgen van corona beslisten we om de opening uit te stellen. We hebben gewacht tot we klaar waren, tot het verhaal scherp genoeg was en we een team hadden dat samen met ons dit verhaal kon schrijven.’

DE TOEKOMST

‘Bask is geen vaststaand concept. We moeten blijven evolueren. Zoals we als persoon blijven groeien, geldt hetzelfde voor het restaurant. Ik heb vandaag het gevoel dat ik heel dicht bij de stijl kom die echt eigen is aan mezelf. Ik weet heel goed wat ik wil en wat ik niet wil. Bask zal nooit een saai menurestaurant zijn. Of een makreel-met-rode-biet-en-groene-appel-restaurant. Daar is niets mis mee, maar het is gewoon niet mijn stijl. Ik wil de balans vinden tussen à la carte en mijn publiek meenemen op een ontdekkingsreis. Als ik elke dag hetzelfde menu zou serveren, zou ik me waarschijnlijk beginnen vervelen. Ik denk ook al snel dat iets te gemakkelijk wordt. Soms verander ik zelfs midden in de week een menu, omdat ik het gevoel heb dat we een bepaald gerecht nu wel al vaak genoeg hebben gemaakt. Ik heb nu genoeg zelfvertrouwen om te durven afwijken van verwachtingen. De komende jaren wil ik mijn eigen stijl nog veel verder uitpuren, mezelf blijven uitdagen. Nog beter worden, nog puurder, nog meer op het product werken. De vraag is: begrijpen mensen me dan nog wel? Als je voortdurend tegen de stroom in zwemt, duurt alles veel langer. Ook erkenning krijgen. Ik zou het fijn vinden als mensen echt zouden komen vanwege ons Bask-verhaal.’

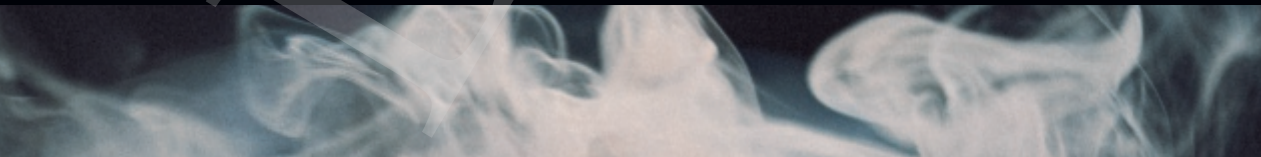
DIFFERENTLY
THINGS
SEE

TEAM

BASK FAMILY

‘Nina en ik leerden elkaar kennen in 2014 en we werden een koppel in 2016. Al snel werd duidelijk dat we yin en yang zijn. Ik ben de man van de wilde ideeën, zij is goed in cijfers en structuur. Het eerste project dat we samen hebben gedaan is Boutique. Ik had daar de leiding, maar alles verliep nogal chaotisch. Toen zij aan boord kwam, heeft ze structuur gebracht en alles op punt gezet. Vandaag is Nina uitgegroeid tot de grote steunpilaar van alles wat we ondernemen. Om haar te vervangen zou ik minstens drie mensen nodig hebben. Ze werkt ontzettend hard en kijkt ook altijd heel nuchter naar de cijfers. Haar doorzettingsvermogen heeft er al vaak voor gezorgd dat we konden blijven doorgaan. Ik sta er ook van versteld hoe goed ze is in mensen opleiden. Ze ziet echt de sterktes in iemand en heeft vervolgens ook veel geduld. Als Nina in jou gelooft, krijg je vleugels.’

**‘EEN RESTAURANT RAAST ALS EEN SNELTREIN,
JE ZIT EROP OF NIET. WIJ PROBEREN TIJD TE NEMEN
OM ONZE MENSEN TE ONBOARDEN. HUN ONS DNA TE GEVEN
EN UIT TE LEGGEN. IEDER OP ZIJN TEMPO
EN IN ZIJN STERKTE.’ – SAM**







HOSPITALITY

'ALS NINA IN JOU GELOOFT, KRIJG JE VLEUGELS.' – SAM





Leesexample

NANA

'Ik ben in 2020 vanuit Afghanistan gevlucht naar België. Vrijwel onmiddellijk ben ik bij restaurant La Boucherie begonnen als schoonmaker. Maar dat lukte niet zo goed. Nina zag me een beetje sukkelen en heeft me toen geleerd hoe ik fatsoenlijk moet poetsen. Het klikte meteen met haar en ik denk dat ze iets in mij heeft gezien, want ze liet me niet meer los. Op een heel correcte, warme manier is ze mij beginnen begeleiden. Van kuisman evolueerde ik naar afwasser. In 2021 verhuisde ik mee naar Bask. Op een bepaald moment is Nina met mij aan tafel gaan zitten en heeft ze gevraagd wat ik wilde doen met mijn leven. Toen heb ik haar verteld dat ik kok wilde worden. Ze beloofde mij dat ze alles zou doen om me daarin te begeleiden, als ik maar mijn best zou doen. Vanaf dat moment hebben Nina en Sam me onder hun vleugels genomen. Ik begon met koude voorgerechten. Daarna volgden de warme voorgerechten. Vandaag kan ik met trots zeggen dat ik naast Jordin aan de grill sta. Mijn droom is uitgekomen, dankzij Sam en Nina.'

HABIBI SABAWOON (22)



'Uiteraard is het niet altijd zo evident om 24 uur per dag samen te leven en te werken. Ik kan nooit thuiskomen en zeggen: "Weet je wat ik vandaag heb meegemaakt?", want ze was erbij. Ze weet alles al. Maar aan de andere kant hoef ik ook nooit uit te leggen waar ik mee bezig ben, ze begrijpt het meteen. Tegelijk is Nina ook de persoon die me blijft uitdagen. Sleutel ik aan een nieuwe mosselbereiding? Dan zegt ze vaak dat het lekker is, maar dat ik beter kan. Dat de bereiding te veel lijkt op iets wat ik eerder al deed. Dat stimuleert me om de lat toch nog hoger te leggen op een moment dat ik zelf al tevreden was.' – Sam

‘Naast Nina zou ik ook niks zijn zonder ons team. Elke chef kan bevestigen hoe belangrijk zijn of haar team is. Zij zorgen ervoor dat ik vandaag kan doen wat ik doe. Zij zijn de steunpilaren onder het concept en zorgen voor evolutie. Ik heb al van in het begin begrepen dat als je mensen wilt laten groeien, je ze ook moet laten proberen en accepteren dat ze fouten maken. Daarna stuur je bij. Als je hier wilt werken, mag je geen ambtenarenmentaliteit hebben. Dat gaat gewoon niet. Je hebt mensen nodig die een beetje zot zijn. Iedereen wordt correct betaald en heeft veel groeimogelijkheden – niet enkel financieel, ook persoonlijk – maar ik vind het niet fijn als iemand voortdurend naar de klok kijkt. Ze moeten een intrinsieke motivatie voelen om dit project mee te laten slagen. Bijna iedereen die erbij was van in het begin, werkt hier nog steeds. Enkel Gilles, mijn voormalige chef, is vertrokken om een eigen restaurant te beginnen. Maar dat is normaal, als chef wil je op een bepaald moment je eigen verhaal schrijven.’

‘Mijn sterkte is dat ik ervoor kan zorgen dat iedereen op de juiste plek staat. Dat het werk logisch en efficiënt georganiseerd is. Dat er een bepaalde rust is en dat iedereen weet wat er van hen verwacht wordt. Ik heb het geduld om iets uit te leggen en ben me er altijd van bewust dat niet iedereen even snel mee is. Ik ben fier op het hele team, maar als ik één persoon op een piëdestal mag zetten, is het Jordin. Hij staat naast me aan de grill en is mijn creatieve sparringpartner. De gerechten die we samen creëren, zijn zo veel beter dan alles wat ik alleen bedenk. Zijn input is zo belangrijk dat ik op dit moment niet zonder hem kan. Maar eigenlijk had iedereen die ooit bij Bask heeft gewerkt een toegevoegde waarde. Hoe klein of groot ook. Zonder al die verschillende mensen die hier hebben rondgelopen, was Bask een ander verhaal.’

‘We hebben sinds een tijdje bepaalde regels opgesteld, opdat iedereen zich goed voelt. Zo wordt er geen alcohol gedronken tot donderdag. Pas als de week bijna voorbij is, kunnen we samen een toast uitbrengen. Om dit restaurant in goede banen te leiden moet iedereen fit zijn. People management is vijftig procent van onze taak. Het zit soms in de kleine dingen. Ik heb de gewoonte om iedereen goeiedag te zeggen en een kus te geven. Als je een bedrijf runt, zou je zagezegd niet te familiair mogen zijn met je personeel, maar voor ons staat het team gelijk aan familie. We zijn graag samen, we willen dat er harmonie is. We hebben een familietafel boven het restaurant waar we ’s avonds met z’n allen eten. Dat hebben we bewust zo ingevoerd. Daar aan tafel ontstaat de verbinding. Af en toe zullen ze wel eens klagen over mij, want ik ben licht ontvlambaar en soms een tikje te impulsief, maar ik blijf altijd mezelf. En de anderen mogen ook zichzelf zijn. Dat authentieke samenhorigheidsgevoel is wat me ook zo aantrekt in Baskenland. De connectie voelen met anderen. Het samen eten. De vriendschapsbanden. Het familiegevoel.’



**'SAMEN CREËREN EN BRAINSTORMEN
OVER GERECHTEN MAAKT
HET EINDRESULTAAT ALTIJD STERKER!' – SAM**



‘Mijn mooiste ervaring bij Bask was op een vrijdagavond. De service was bijna gedaan. Sam stond bij de grill en was aan het babbelen met een paar mensen die hij goed kent. Omdat er nog een plateau langoustines over was, is hij ze beginnen grillen. We hebben die volledige plateau samen opgegeten. Het was een onvergetelijk, gezellig moment.’

BJARNE, MAÎTRE & SOMMELIER

‘Ik ben gestart in de zaal, maar werk nu ook in de backoffice. Naast collega’s heb ik eigenlijk gewoon veel vrienden gekregen. Mijn persoonlijke bijdrage aan het team is slechte humor: ik vertel graag flauwe mopjes. Veel mensen in Gent zijn trouwens jaloers op mij. Iedereen kent Bask en wil er komen eten.’

LISA, RESTAURANTSUPPORT



'In San Sebastián klopt alles. Van een pintje tot een perfect stuk vis. Ik vind het zalig om daar toe te komen. Je ziet de zee, voelt direct de wind, en daarboven dat standbeeld dat uitkijkt over de stad – altijd hetzelfde beeld, maar elke keer opnieuw thuiskomen. De eerste stop? G&T bij Dickens. Straffe plek. Geen zever, geen show. Goedkoopste gin, goedkoopste tonic – en toch is het de beste die je ooit gaat drinken. Perfect koud, perfect bitter. Daar begint het voor mij.

Dan start de tocht: barhopperen zonder plan. Pintje hier, pintje daar. Kleine bordjes. Iets van vis. Iets van vlees. Alles puur. Alles simpel. Geen stress. Geen haast. Gewoon zijn. San Sebastián dwingt je om te vertragen.

's Avonds gaan we all-in. Beter restaurant. Stukje vlees op de grill. Mooie vis. Een fles die iets mag kosten. Maar nog altijd op het gemak. De stad leert je genieten zonder druk. Je mag proeven, je mag kiezen, niks moet, alles mag.

Wat ik zo graag heb aan San Sebastián? Dat daar alles naast elkaar kan bestaan. Van pintxos tot perfect gegrilde txuleta.

Van een koude caña tot een oude wijn. Van een lawaaijige bar tot een stille avond aan zee.

Voor iemand die kookt met vuur is dat de perfecte plek. Alles leeft. Alles is echt.'

JORDIN, GRILLMEESTER



