

André Verdam Aan Tafel!

Topkok met een klassieke twist

Vijf jaar geleden begon André Verdam zijn eigen bedrijf. De topkok, die eerder onder meer werkte voor een sterrenrestaurant als Inter Scaldes, vond het tijd zijn creatieve vleugels uit te slaan. Vanaf de start sloeg zijn unieke private dinner-concept meteen aan. Het geheim van het succes van André Verdam Aan Tafel! schuilt in de combinatie van ultiem gastheerschap en een compromisloze houding als het gaat om kwaliteit.



Verdam werkt alleen met de allerbeste producten. Als hij inkopen doet voor de private dinners die hij organiseert, koopt hij zoveel mogelijk zijn producten rechtstreeks bij de boer. De ondernemende privékok is op het platteland opgegroeid en is trots op zijn achtergrond. Als zoon van een boer kent hij als geen ander al het moois dat het boerenland te bieden heeft: "Hoe verser, hoe mooier." Neem bijvoorbeeld één van zijn favoriete seizoensgroenten: asperges. Verdam koopt ze altijd bij de aspergekwekerij van Marc en Sandra de Wit in Mariaheide in Noord-Brabant (www.dewitasperges.nl). Dit jaar heeft het genootschap van Brabantse aspergekwekers hun asperges uitgeroepen tot de lekkerste asperges van 2009. Verdam glundert bij het vooruitzicht dat dit zomerseizoen weer volop natuurproducten te verkrijgen zijn, zoals tomaten, rabarber, minikomkommers en kleine champignons.



Paardenbloemen, vlierbloesem en brandnetels

Ieder seizoen is de privékok bezig nieuwe gerechten samen te stellen. "Het is een kunst en een uitdaging om steeds weer nieuwe creaties te maken", aldus Verdam. Regelmatig trekt hij zelf de natuur in op zoek naar originele ingrediënten. Hij plukt paardenbloemen en vlierbloesem om daarvan gelei te maken, brandnetels voor de soep of dagverse rabarber voor een exclusief nagerecht. Seizoensgebonden koken is momenteel misschien wel de hype in de topgastronomie, maar Verdam weet niet beter. "Het zijn producten die mijn opa al gebruikte", vertelt de topkok.



+31 (0)413 27 16 72
+31 (0)6 51 95 93 91
+31 (0)6 51 32 71 07
info@andreverdam.nl
www.andreverdam.nl

Gevoel en oog voor detail

Hij volgt de nieuwste culinaire ontwikkelingen op de voet, maar blijft trouw aan zijn klassieke wortels. Verdam: "Ik houd van een goed stuk vlees of vis met een mooie saus en mooie garnituur. Natuurlijk voeg ik daaraan altijd mijn eigen, moderne accent toe." 'Klassiek met een twist', zo omschrijft hij zijn kookstijl. Het resulteert in tongstrelende combinaties en dito wijnen.

Behalve aan de verfijnde keuken besteedt hij veel aandacht aan de aankleding van de tafel. Antiekmarkten bezoeken in binnen- en buitenland is een van zijn hobby's. Hij gaat er op zoek naar bijzonder bestek, kristal, servies en antiek tafellinnen om de tafel stijlvol mee aan te kleden. De bloemdecoraties, een andere passie van Verdam, maakt hij zelf. Vaak gebruikt hij hiervoor bloemen uit de tuin of van het veld. Voor grotere groepen dekt hij de tafel met Mateus, handgemaakt servies uit Portugal. "Servies van een zeer mooie kwaliteit met een eigentijdse uitstraling", aldus Verdam, die het merk ook verkoopt aan geïnteresseerden.

Verdam presenteert zijn diners in een schitterend decor. Antiek zilveren bestek, tafellinnen van oud linnen en Wedgwood-servies geven zijn private dinners een bijna koninklijke allure. Zijn oog voor detail en gevoel voor gastvrijheid dragen – samen met zijn creatieve culinaire hoogstandjes – bij tot een onvergetelijke gastronomische ervaring. Een groeiende groep 'fans' van Verdam kan daarover meepraten.

ANDRÉ VERDAM
AAN TAFEL!