

## De legende Paul van de Bunt

Het verhaal van De Leuf is het verhaal van Paul en Sandra van de Bunt. Paul groeide op in Haarlem, in een groot, typisch katholiek gezin met acht kinderen. Een vrijbouter met veel energie. Tegenwoordig noem je dat een adhd-kind. Als broekenmannetje werd hij naar het internaat in Voorhout gestuurd, voor een brood- en banketopleiding. Niet onlogisch, want zijn moeder kwam uit een banketbakersfamilie. Zijn definitieve beroepsvorming kreeg Paul aan de Horecaschool Sint Hubertus in Amsterdam. Achteraf bezien was het geen slechte beslissing van zijn ouders om hem daar naar toe te sturen. In de horeca kon hij zijn energie en zijn talenten veel beter aanwenden dan in het banketbakerswereldje.

Na de afronding van zijn opleiding aan de Horecaschool vond Paul werk in Overveen, in Hotel Rozendaal. Dat was in de jaren zeventig het sjiekste restaurant van Haarlem en omgeving. De obers liepen rond in smoking, en in de keuken werd ambachtelijk gekookt. Bouillons. Verse groentes. Verse aardappelgerechten. Garnalencocktails. Toastjes zalm. Allemaal *basic*, typisch de eetcultuur in Nederland op dat moment. Met de komst van de *nouvelle cuisine* veranderde alles. Rozendaal kreeg vanuit Frankrijk verse ganzenlevers en verse *haricots verts*. Alle producten moesten vers zijn. Een revolutie in de Nederlandse keukens en Paul zat er met zijn neus bovenop.

Hij bekwaamde zich verder bij andere leerbedrijven in de omgeving, zoals De Uitkijk en Kraantje Lek in Bloemendaal. De leerstages van toen zijn niet meer te vergelijken met die in dit millennium. Topkoks van nu leren het vak van een topleermeester. Maar de generatie van Paul is er één van autodidacten. Je moest het voornamelijk *zelf* doen. Dat heeft zijn voordelen, zei hij eens: „De jongens, die bij mij in de keuken staan, weten alles van het moderne koken. Maar als ik ze vraag om een lekkere huzarensalade te maken, rode kool, of een lekker balletje

gehakt, dan staan ze je raar aan te kijken. Maak een lekkere pan nasi. Een mooi broodje. Een taartje. *Dat* vind ik koken aan de basis.”

Zijn culinaire carrière begon in 1977. Paul was 23 en hij was zo trots als een pauw op zijn eerste zaak, restaurant Le Chat Noir in Haarlem. Een klein cafeetje in een zijstraatje in de binnenstad. Lowbudget opgebouwd. Het was al van alles geweest. Een homoclub. Een bordeel. De aankoop kostte hem vijfentwintig duizend gulden. Zelf had hij tienduizend gulden gespaard en de rest leende hij van zijn moeder. Brouwerij Skoll leende hem twintigduizend gulden. Dat was zijn startkapitaal. Het timmeren en verbouwen deed hij zelf. Het begon als een bar met een hapje, van 's avonds zes tot 's nachts twee, voor het wat betere uitgaanspubliek. Sateetje. Glaasje wijn. Biertje. Binnen een jaar werd het wat meer. Een spiesje, een entrecôte. Paul wilde meer en hij ging de boel verbouwen. Kocht een tweedehands fornuis. Er kwam een stuk grond naast de zaak vrij en hij verplaatste de ingang en maakte de keuken weer wat groter met duurdere tafeltjes en beter glaswerk. Het werd steeds exclusiever. Paul wilde mooi en bijzonder koken. Zijn frustratie was dat hij te weinig applaus kreeg. Zoals hij het zelf eens zei: „een cabaretier wil ook niet voor een lege zaal staan; ik doe het in principe voor het applaus”. Hij nam er nog een zaak bij, de Eetkamer van Haarlem, een restaurant in de brasseriesfeer.

Zakelijk gezien had hij succes. Maar hij mikte nog hoger. Hij wilde naar de culinaire top. Dat zou moeten plaatsvinden in een ambiance, die rust en ruimte uitstraalde. Een mooie zaak, met wat kamertjes erbij, idyllisch gelegen. En met parkeerruimte. Zoiets vond je in de Randstad nauwelijks en *als* je het vond, dan was het onbetaalbaar. Paul ging zoeken. En vond in Ubachsberg, in het diepe zuiden van Limburg, zijn droomland. Niet helemaal vreemd terrein. Zijn ouders hadden al veel eerder in Bocholtz, ook in Zuid-Limburg, een boerderij gekocht, toen zijn vader stopte met werken. Toen Paul het land kocht, wist hij dat hij een enorm zware uitdaging aanging. Het horecaniveau in Zuid-Limburg lag in de jaren tachtig

# De Leuf restaurant

van de **B**unt

zeer hoog, met sterrenrestaurants als Juliana, Neercanne, La Truite D'Or en Kasteel Wittem. Maar hier durfde men tenminste geld uit te geven aan een exclusieve beleving. Paul ging de uitdaging aan. Hoeve De Leuf was een ruimte voor kunstenaars. De stallen werden niet meer gebruikt. Paul verbouwde de stallen zelf en maakte er een modern restaurant van.

Veel mensen vroegen zich (soms hardop) af waar hij aan begonnen was. Concurrenieren met de culinaire top van Nederland, en dan ook nog vanuit een dorp, dat verstopt lag in het Limburgse Heuvelland. Maar Paul wist - dat had de Belgische sterrenchef Paul Goossens al eerder bewezen - dat voor de echte culi's geen omweg te veel is. Hij bouwde met tomeloze energie verder aan zijn topzaak, met als grote ambitie: een ster. Een Michelin-ster.

Sinds de start van zijn eerste restaurant in Haarlem was hij geïntrigeerd en geboeid door de Michelin-reisgidsen en hun aanbevelingen van de sterrenrestaurants. Op zijn vakanties zat hij uren met de gids op zijn schoot om reisjes uit te stippelen, in combinatie met een bezoek aan één van de sterrenrestaurants. Zo had hij op zijn zesentwintigste tijdens de zomervakantie zijn eerste drie sterrenervaring opgedaan bij de gebroeders Troisgros in Roanne en een dag later bij de gebroeders Haerberlin in Illhausern. Hij was zeer onder de indruk van deze culinaire prestaties en wist één ding zeker: ik wil ook zo'n ster. Autodidact Paul van de Bunt verbaasde culinair Nederland met ongekennde prestaties. In 1996 kreeg hij zijn eerste Michelinster en in 2007 werd hij de trotse bezitter van twee sterren.

Hoe heeft hij dat voor elkaar gekregen? Als je wilt innoveren en groeien, zo was zijn stelregel, dan moet je de markt in de gaten houden en bijhouden wat er aan nieuwe producten, trends of kooktechnieken verschijnen. Je moet kookboeken en tijdschriften uitpluizen, je goed inlezen, notities maken met je medewerkers en nieuwe producten of technieken uitproberen in de ontwikkelingskeuken. Op

topniveau koken is als topsport bedrijven en dit werd zijn uitgangspunt. Hoe dat er in de praktijk uitzag blijkt uit een reportage die het Limburgs Dagblad maakte van een avondje met Paul van de Bunt in zijn keuken. Een fragment:

„Ja jongens, daar gaan we,” roept van de Bunt. Het is 13 minuten over zeven en tijd voor het serveren van de pre-amuses, die de gasten krijgen als ze de menukaart bestuderen. Kaaskoekjes op stokjes, kerriekoekjes, olijven en andere knabbeltjes. De keuken van De Leuf bestaat uit amper 30 vierkante meter. In die kleine ruimte werken vijf koks, vijf bedienende personeelsleden, één afwasser en dan nog cuisinier van de Bunt en zijn vrouw Sandra, die de scepter zwaait over het bedienend personeel. Van de Bunt zou een mogelijkheid kunnen creëren om een grotere keuken te maken, maar de compactheid is onderdeel van zijn filosofie. Dicht bij elkaar staan. Niet hoeven te schreeuwen of afstanden hoeven te overbruggen. Af en toe fysiek contact. Dat creëert een enorme dynamiek. Drie uur lang, een wonderlijk samenspel, waarin alleen Van de Bunt aan het woord is, stilzwijgende afspraken vloeiend worden uitgevoerd en veel lichamen op acrobatische wijze langs elkaar schuren, zonder dat er botsingen plaatsvinden. Een symfonie zonder noemenswaardige haperingen. Voor een buitenstaander zijn de handelingen nauwelijks te volgen. De bestellingen komen razendsnel binnen en worden hardop voorgelezen. Elke keer als dat gebeurt wordt het tempo weer even opgevoerd. Aan het eind van de avond is nauwelijks na te vertellen wat je precies hebt gezien. De agressieve strijd met hitte en vuur, de verfijnde manier waarop die grote handen de gerechten op de borden vlijen en rangschikken. En het spuiten van vloeibare streepjes, alsof een schilderij wordt gesigneerd. Koks bereiden geen maaltijden, maar maken maaltijden.

Paul bezoekt vaak collega's, om inspiratie op te doen. Met als motto: ervaar het zoals een gast het ervaart, zowel in negatieve als in positieve zin. In de jaren 2008 en 2009 bezocht hij samen met zijn vrouw Sandra alle 54 drie sterrenrestaurants van Europa. Ze schreven hun ervaringen op in het unieke boek *Reis naar de Sterren* ([www.deleuf.nl/reis-naar-de-sterren](http://www.deleuf.nl/reis-naar-de-sterren)) en het werd een groot succes. Alles

in zijn handen veranderde in goud. Hij behaalde zijn Meesterkok titel en werd uitgeroepen tot 'Chef van het jaar' door Gault Millau. Hij was één van de voortrekkers van het Crossing Borders-project, een samenwerkingsverband tussen toprestaurants in de Euregio.

Paul was gelukkig in Ubachsberg, aan de zijde van Sandra en hun kinderen Robin en Michelle. De toekomst zag er glanzend uit. Er waren nog veel plannen en projecten met De Leuf, waarbij op termijn ook een belangrijke rol was toebedeeld aan de kinderen. Niemand twijfelde eraan dat we nog vele jaren van Paul van de Bunt zouden horen. Dat gaf hij zelf al aan, in het voorwoord van *Reis naar de Sterren*: „Ik vrees voor mijn familie, vrienden en bekenden dat mijn zoektocht naar die ultieme perfectie nog altijd niet voorbij is. Ik heb vroeger een tijdje gebokst. Eén van de lessen die ik in de ring heb geleerd is, dat je nooit moet opgeven, ook al lig je wel eens in de touwen. Om in stijl te blijven: die laatste ronde is voor mij nog lang niet aangebroken. Als ik gezond blijf, dan doe ik dit totdat ik van boven wordt geroepen.”

Eerder dan hijzelf, en wie hem kende, had kunnen vermoeden, werd hij naar boven geroepen en begon hij aan zijn laatste reis naar de sterren. Op 10 april 2014 overleed Paul, na een hartstilstand, in zijn woning in Ubachsberg. Hij werd 61 jaar. Een legende: een uniek, aimabel mens, met bijzondere culinaire gaven.