

1

### Liefde of loopbaan?

Allebei zijn ze belangrijk voor me, maar momenteel heb ik geen vriendin, heb er geen tijd voor nu ik het zo druk heb met het restaurant. Ik ben bezig een goede balans te vinden tussen privéleven en loopbaan.

2

### Wie is je inspiratiebron?

Zonder twijfel is dat mijn vader. Altijd is hij mijn grote voorbeeld geweest. Niet alleen in de keuken... 'Boef', zei hij vaak tegen me... 'ik heb twee Michelinsterren gekookt, jij haalt de derde.' Dat vergeet ik nooit.

3

### Wat is je grootste fout geweest?

Ik leer altijd van mijn fouten. Maar misschien kwam mijn eerste terugkeer naar de Leuf te vroeg. Ik was nog te verdrietig en ik had te weinig ervaring om leiding te geven.

Chef-kok Robin van de Bunt met een Buddha's hand, een citrussrucht uit Azië.  
FOTO ROB OOSTWEGEL

### Robin van de Bunt (25)

Robin van de Bunt volgde de kokopleiding aan de Hotel-school in Hasselt. Erna begon hij, op advies van zijn ouders Paul en Sandra van de Bunt, eigenaars van De Leuf in Ubachsberg, aan stages bij o.a. Tout à Fait, Beluga, De Librije en Bord'Eau. In april 2014 overleed onverwachts zijn vader en vriend. Sinds eind 2017 is hij chef kok van De Leuf.

**Robin van de Bunt** is de 25 jarige chef-kok van De Leuf, dat een Michelin ster heeft. Momenteel is hij een van de acht toptalenten, die de hoofdrol spelen in de culinaire documentaire serie 'De Nieuwe Garde' van Videoland.

DOOR RAY SIMOEN

# De drang om steeds de beste te willen zijn

**Een stressvolle en drukke tijd nu voor je. Over een week maakt Michelin bekend welke restaurants hun ster behouden of moeten inleveren. De culinaire documentaire 'De Nieuwe Garde' over jou en nog zeven andere jonge talentrijke chef-koks is tot kerst elke week te zien via Videoland. En je bent bezig met de nieuwe kaart van De Leuf voor de komende feestdagen.**

„Druk voel ik altijd. Ben er mee opgegroeid. Niet dat mijn ouders me onder druk hebben gezet om chef-kok te worden. Integendeel, ze hebben me altijd compleet vrij gelaten om te kiezen wat ik zelf wilde worden. Maar als kind wilde ik al chef worden. Net als mijn vader uniek zijn en de beste worden. Dat wil ik. Maar als 'zoontje van de baas' voel je altijd druk. Ik wilde geen gezin dat ik als 'zoontje van de baas' alles in de schoot kreeg geworpen. Dat ik gevraagd werd voor de culinaire documentaire *De Nieuwe Garde* zie ik als een grote eer, want ik ben een van de jongste van de zeven geprojecteerde chefs. Het was een droom, die uitkwam. En Michelin zie ik met vertrouwen tegemoet. Van de ster, die we nu hebben, gaat een goed soort stress uit. Ik kan niet zonder druk. Ik heb die nodig om optimaal te kunnen presteren. Net als mijn vader. Ik ben ook een ADHD'er maar heb het wat beter onder controle.”

**Je bent al ruim een jaar chef-kok van een sterrenrestaurant en toch pas 25 jaar.**

„Door de plotselinge dood van mijn vader is alles in een gigantische stroomversnelling geraakt. Het leven van ons gezin is volledig op de kop gezet. Zo totaal onverwacht, zo ingrijpend, zo onbegrijpelijk. Mijn vader stak ontzettend veel energie in mijn toekomst en deed alles om ervoor te zorgen dat ik kon doen wat ik het liefste deed en wat me gelukkig kon maken. Ik kon ontzettend goed met hem praten, hij was niet alleen mijn vader, hij was ook mijn vriend. Toen hij hiermaast opgehaard lag, heb ik nog veel met hem gepraat. 'Boef', zei hij vaak tegen me... 'ik heb twee Michelin sterren gehaald, jij haalt de derde.' Dat vergeet ik nooit. Na zijn overlijden ben ik meteen gestopt met mijn stageperiode bij De Librije. Ik wilde hier, in Ubachsberg zijn, voor onze familie. De Leuf moest door. Maar ik kon niks, had super veel verdriet en kon er met niemand over praten. Ik probeerde mijn

verdriet met heftig sporten te boven te komen. Dat we het jaar van Pauls overlijden toch de ster mochten houden en dat we een grote prijs met het jonge team van De Leuf wonden, raakte me niet. Ik had het niet verdiend. Ik had door mijn verdriet er niets aan bijgedragen. Vooral dankzij Jan Sobocki van restaurant Tribeca in Heeze ben ik erboven gekomen en sta ik nu hier, als 'herboren'.”

**Vertrekken om sterker terug te komen?**

„Doordat Bas van Kransen, die souschef was van mijn vader, beloofde nog een jaar te blijven, kon ik weg. In Amsterdam tijdens mijn stage bij Bord'Eau leerde ik meer en meer op eigen benen staan. Daarna bij Jan Sobocki kreeg ik dat waar ik op zoek naar was: zelfvertrouwen. Door Jan ben ik uit mijn schulp gekropen. Ik ben hem er eeuwig dankbaar voor. Jan gaf me het vertrouwen om steeds meer te doen en om fouten te durven maken. Nee, ik heb geen wroeging gevoeld dat ik dat ik De Leuf verliet. Ik was er toen van geen waarde.”

**Een andere verrijkende ervaring voor je was je reis naar Azië?**

„Voordat ik weer naar De Leuf terugkeerde in september 2017 heb ik nog een culinaire studie- en vakantiereis naar Azië mogen maken. Een geweldige ervaring voor me. Ik moest alles zelf regelen: reis, verblijf en de plaatsen, die we in Japan, Hong Kong, Vietnam, Australië, Singapore, Australië en op Bali wilden bezoeken. En geweldig ook omdat ik samen met Thijs, die ik al sinds mijn vierde jaar ken en die nu mijn sous chef is, deze reis kon maken. Ik wilde altijd al naar Azië, vanwege de cultuur, het streetfood en het fantastische spicy eten. De eenvoud en maakrijkdom van al deze Aziatische keukens zijn fenomenaal.”

**Na de mooie vakantie was het snel gedaan met de rust?**

„Bas is een megalotalent en hij heeft ons fantastisch geholpen. Maar twee kapitens op één schip gaat echt niet. Bas' vertrek was heilig maar ook fijn. Ik kon nu mijn eigen

ding doen. Maar dat was makkelijker gezegd dan gedaan. Ineens was ik verantwoordelijk voor alles en moest ik mensen aansturen. Ook had ik nog nooit een eigen kaart samengesteld en een eigen gerecht gemaakt. Bovendien kwam de kerst eraan, én ik wilde iets nieuws en onderscheidends presenteren. Een loodzware en spannende tijd was dat voor me. Want hoe zouden de gasten reageren op onze kaart, waar we onze Aziatische culinaire ervaringen wilden combineren met de klassieke keuken? Gelukkig had ik tijdens mijn stages bij De Librije, Tribeca, Bord'Eau, Beluga en Tout à Fait erg veel aantekeningen gemaakt. Daar had ik veel baat bij. Dolblij waren we dat de gasten enthousiast waren over onze nieuwe gerechten.”

**Is er nog wel tijd voor ontspanning.**

**De Leuf slokt je helemaal op?**

„Elke morgen om 7.30 uur begin ik met sporten. Twee uur aan een stuk. Lekker keihard trainen, met keiharde muziek. Als ik aan het sporten ben, kan ik aan van alles denken. Sporten geeft me erg veel inspiratie voor era in de keuken. Zondags rust ik meestal rustig uit. Ik vind het dan fijn om samen met moeder en zusje samen te zijn en gezellig en rustig samen aan tafel te zitten. 's Maandags trek ik er vaak met mijn 'horecavrienden' op uit.”

**Veel jonge koks hebben een oudere ervaren kok als klankbord, zo laat de culinaire documentaire 'De Nieuwe Garde' zien. Jij doet veel samen met Thijs, die nog jonger is dan jij.**

„Met Thijs, mijn souschef overleg ik inderdaad erg veel. Maar mijn moeder is mijn grote klankbord. Zij heeft samen met mijn vader een culinaire wereldreis lang ale driesterrenrestaurants gemaakt. Bovendien heeft ze een ontzettend goed smaakgeheugen. Ze zorgt voor goede tegendruk, hoewel ik daar niet altijd blij van word, ik wil toch graag mijn eigen ding blijven doen. Ook aan de vriend van mijn moeder heb ik veel. Hij heeft zelf ook een restaurant. Een super lieve man, met wie ik graag praat en aan wie ik veel heb.”

9  
IK HEB STRESS  
NODIG OM GOED  
TE KUNNEN  
PRESTEREN.

Robin van de Bunt