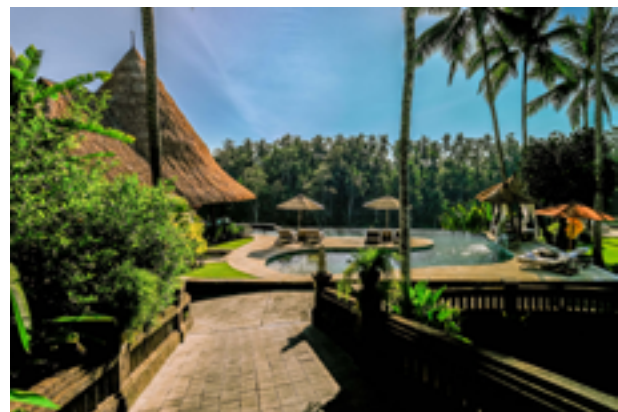


Belg in Bali



Met restaurant Apéritif is de Belgische chef Nic Vanderbeeken aan zijn tweede culinaire uitdaging in Bali toe. Hij realiseerde het prestigieuze project met en in het idyllische Viceroy Bali Resort. Nic mixt er Vlaanderen, Azië en Frankrijk samen in een culinaire cocktail geënt op de flamboyante jaren 20. En hij steekt zijn ambities niet onder stoelen of banken. "Dit moet dé fine dining bestemming van Indonesië worden."

Tekst en foto's Sven Van Coillie

Vanuit een lederen Chesterfield kijkt chef Nic Vanderbeeken uit over de rijstvelden die zijn restaurant omringen. Ze schitteren zilverwit na de stortbui van een uur geleden. Het is regenseizoen in Bali en ook al regent het maar heel af en toe, we zijn toch maar wat blij dat we ons in het hart van het concept bevinden voor de *apéritif experience*.

Apéritif

De filosofie van Apéritif is gebaseerd op de Europese aperitieftraditie: een drankje en hapjes om de honger aan te scherpen voor je aan de maaltijd begint. Dat drankje krijgt hier evenwel een glansrol. De innovatieve cocktailkaart werd deels ontworpen door niemand minder dan Ran Van Ongevalle, België's nationale cocktailheld, bekend van cocktailbar The Pharmacy in Knokke. Nic leerde hem kennen via een gemeenschappelijke kennis die Ran adviseerde om de chef in Bali te bezoeken tijdens een wereldreis in 2018. Het klikte en Nic en het management vroegen Ran om als *Head Mixologist* een reeks cocktails te creëren. Ran baseerde zich daarvoor op twee elementen: de jaren twintig en het tropische klimaat van Bali. Authentieke likeuren en huisgemaakte infusies worden gemixt in verfijnde, elegante cocktails, die door hun finesse en balans de eetlust aanscherpen. Een aspect dat essentieel is voor het aperitief, maar bij vele cocktails vergeten wordt. De naam Apéritif werd overigens gekozen door de manager van het hotel en het restaurant, Anthony Syrowatka. Maar het was Nic die het concept vormgaf en in de praktijk bracht. In het menu zijn een aperitief en een eerste reeks hapjes in de bar dan ook altijd inbegrepen. Geen Apéritif zonder aperitief.

Roaring Twenties

Duizendhonderd vierkante meter. Ruimte genoeg voor een overweldigende combinatie van marmer, massief hout, lederen fauteuils, kunst en historische objecten. Met anekdotes over het interieur van Apéritif kan je gemakkelijk een designmagazine vullen. Voor die anekdotes kun je bij niemand beter terecht dan bij Margaret Bainbridge, eigenaar van het hotel en restaurant en met een leeftijdloze energie. Margaret reisde samen met haar man Otto jarenlang de wereld rond en belandde uiteindelijk in het paradijselijke Bali om er hun levenswerk, de Viceroy Bali, uit te bouwen. Ondanks haar leeftijd heeft de statige dame nog de energie van een gedreven CEO van 20 jaar jonger. Zo stuurde ze voor het interieur van Apéritif een medewerker Bali rond om alles op te kopen wat er nog te vinden was uit de zogenaamde *Roaring Twenties*. Zelfs op de borden, speciaal gemaakt voor het restaurant, drukte Margaret haar stempel. Want ook die moesten perfect bij het interieur passen. In de eetzaal van Apéritif wordt de barsfeer van de jaren twintig dan ook volledig doorgetrokken. Marmer en contrasterende kleuren matchen perfect met de authentieke kroonluchters, charleston pluimen en een vloer in zwart-witte tegels. Er zijn zowel verwijzingen naar de drooglegging uit deze periode als naar de Indonesische geschiedenis. De grote foto's aan de muren refereren dan weer aan de Nederlands-Indonesische periode. In de bar is de sfeer van de jaren twintig eveneens de rode raad in zowel interieur, sfeer als muziekkeuze. Het vele koper, de reusachtige bar in massief hout, de authentieke lederen fauteuils en de speelse kunst roepen de sfeer op van een oversized *speakeasy bar*. Het concept klopt.

Open keuken

Ondertussen stoomt het keukenteam zich klaar voor de service. Die loopt voorlopig alleen 's avonds, al begint die avond hier wel al om 17 uur. De keuken is zoals die van een hedendaagse culinaire werkvloer mag verwacht worden: ruim, kraaknet en hoogtechnologisch. Op zijn fornuis kan Nic voor bepaalde ingrediënten eerst de temperatuur instellen die het ingrediënt finaal nodig heeft, nadien de kookpot op het vuur zetten, en ten slotte alles rustig laten garen zonder enig gevaar voor overgaring. Bovendien is de keuken volledig open. Westerse keukentrends zetten zich duidelijk voort in de Oosterse landen.

Kortrijk in Ubud

Hoe je als Kortrijkzaan in Ubud terecht komt? "Via wat omwegen", steekt Nic van wal. "Onder meer bij Wout Bru in Eygalières in Frankrijk". Dat was in 1997 en Nic typeert zijn stage daar snedig als afzien. Dat hoeft niet negatief te zijn, want hij leerde er wat hard werken betekent. Hij was er samen met Benoit Dewitte en herinnert zich nog levendig het urenlang *tartes* maken, van *tartes tomates* tot *tartes tatin*. Hij ervoer dat in die tijd vaak als een straf, maar wel een die resulteerde in discipline. Vandaag hebben Nic Vanderbeeken en Wout Bru nog steeds veel respect voor elkaar. Behalve in Frankrijk deed Nic ook ervaring op in België: onder meer bij Restaurant Berto in Waregem en 't Convent in Lo-Reninge. Met Bistro Biggles in Wevelgem was hij aan zijn eerste eigen zaak toe. Samen met zijn zakenpartner bouwde hij het restaurant uit tot een succesvolle zaak, maar in 2013 was hij er klaar mee. Hij had genoeg van het Belgische systeem met de zware bedrijfslasten en de vele regels. Het was tijd om te herbronnen, en daarvoor trok Nic richting Azië.

Marsmallow van kokosnoot

In 2010 komt Nic aan in Ho Chi Minh City in Vietnam, waar hij aan de slag kan als consultant voor een vernieuwend bionomieconcept. Het worden zes harde, maar leerrijke maanden waarin hij leert om te gaan met de vreemde cultuur, de hitte en de corruptie. Uiteindelijk blijkt het project financieel niet haalbaar en is het voor een tweede maal tijd om te herbronnen. Hij trekt met zijn zoon naar Bali, met de bedoeling om na een vakantie door te reizen naar een vriend in Melbourne. Toch schrijft Nic een zestal restaurants in Bali aan, je weet immers nooit. Plots gaat het snel: hoteleigenaar Anthony Syrowatka zoekt net op dat moment een chef voor het restaurant 'Cascades' van zijn luxehotel in Ubud. Enkele dagen later staat Nic er op proef in de keuken en bereidt hij een zesgangenlunch voor Anthony en zijn familie. Nic vraagt vooraf nog snel even voor welke positie hij kandideert.



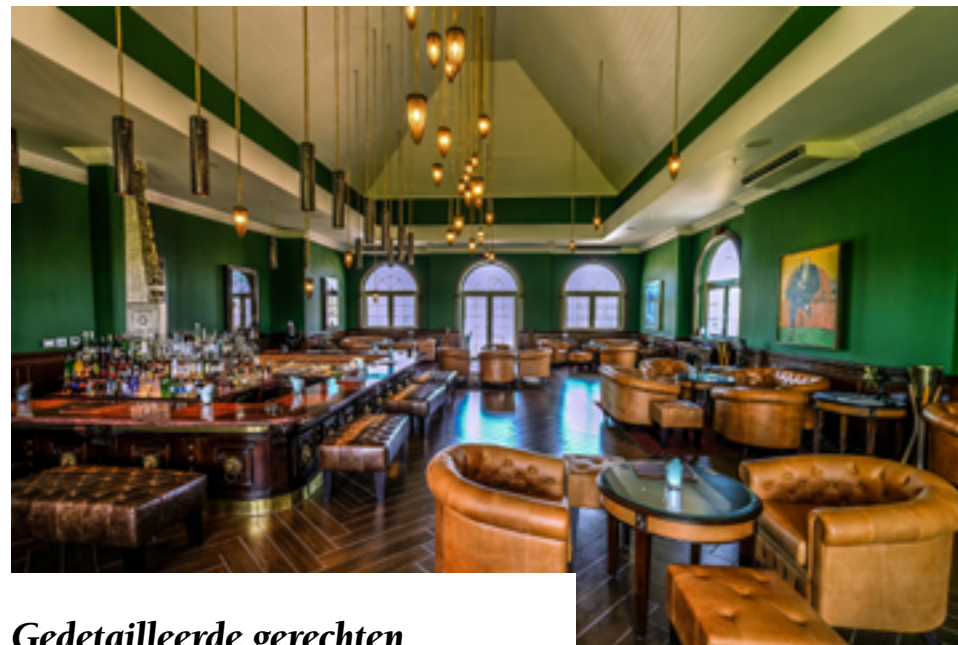
“We will see after the lunch”, luidt het antwoord. Tijdens de testlunch krijgt Nic te horen dat er iemand van tafel vertrekt. Een slecht signaal, zo denkt hij, en de stress valt weg. “Het zal hier toch niets worden”. Na de amuse en de zes gangen komt Nic uit de keuken en krijgt hij een contract voor twee jaar voorgeschoteld. Aanvankelijk weigert hij, want hij wil zich niet meteen voor twee jaar binden. Een jaar wil hij echter wel proberen. Ondertussen zijn we zes jaar en een tweede restaurant verder. Wat overtuigde Anthony Syrowatka ervan om Nic aan te werven? De Belgische chocolademousse met marshmallow van kokosnoot. Die mix van internationale stijlen kleurt en kruidt nog steeds de keuken van Nic Vanderbeeken.

Eigenzinnige Belg

Gedurende vijf jaar bouwt Nic Cascades uit tot een gerenommeerd restaurant in Ubud. In de eerste plaats voor de hotelgasten van het Viceroy Hotel, maar ook voor fijnproevers van buitenaf, die steeds vaker hun weg vinden naar ‘dat restaurant van die eigenzinnige Belg in Ubud’. Die eigengereidheid levert hem meerdere bekroningen op en in 2017 wordt het restaurant uitgeroepen tot *Fine Dining Restaurant of the Year* door de Luxury Travel Guide Asia & Australia. Een jaar later legt de familie Syrowatka de lat hoger. Het Viceroy Hotel zal een nieuw restaurant krijgen dat dé fine dining bestemming in Bali moet worden. Nic neemt de uitdaging met beide handen aan. Het is tijd voor Apéritif.

Haast en rust

Ook al is de tijd rijp, de Australische familie Syrowatka voelt niet veel voor haast en spoed. Enkel het beste is goed genoeg en om dat te bereiken worden de plannen meermaals aangepast en wordt de opening telkens weer uitgesteld. Ook de samenstelling van het personeelsteam verloopt niet zonder slag of stoot. Nic en Anthony bezoeken samen de allerbeste restaurants uit de buurlanden en leren daar hoe een goed team gestructureerd moet zijn. Ze trekken chefs aan met internationale ervaring, zoals de pastry chef Alexander McKinstry, die onder andere werkte in het driesterrenrestaurant Le Bernardin in New York, naast lokale toppers, zoals maitre Yudiana, die ervaring meebrengt uit de luxehotels St. Regis Bali en W Seminyak. De rest van het team bestaat voornamelijk uit inwoners uit andere eilanden van de Indonesische archipel. Loyaliteit is voor Nic een van de belangrijkste positieve eigenschappen van zijn Indonesische medewerkers. De meesten blijven jarenlang in dienst. En dat merk je in de uitstekende bediening, waar net als in de Balinese cultuur respect, rust en vriendelijkheid hoog aangeschreven staan.



Gedetailleerde gerechten

Nic kiest van bij zijn eerste testlunch bij Cascades resoluut voor een stijl die hij omschrijft als *eclectic international cuisine*. Hij gebruikt daarbij technieken vanuit de hele wereld en ook zijn ingrediënten komen vanuit verschillende continenten. Elk menu krijgt zijn bijzondere smaakpalet door de mix van Indonesische en Balinese ingrediënten en gerechten gebaseerd op Franse of Belgische klassiekers. De lange opstartperiode gaf Nic de tijd om elk gerecht in detail uit te werken en maandenlang te testen. Het resultaat is uitgebalanceerd en verrassend. Dat valt te proeven in een gerecht als de Venison Wellington, gebaseerd op de bekende Beef Wellington, maar met hert in plaats van rund. Nic's Wellington heeft een klassieke basis met een vulling van gebakken foie en hertenvlees, verpakt in krokant gebakken beboterd bladerdeeg. Het gerecht wordt aan tafel versneden en afgewerkt met Shimeji, Oost-Aziatische champignons, en een krachtige saus op basis van Rendang, een pikant vleesgerecht uit Indonesië. Een voorbeeld van een gerecht geïnspireerd op Belgische klassiekers is de *Asian Beef Tartare*, geënt op de bekende steak tartar, maar met Indonesisch Wagyu-vlees en een Aziatische kruiding. Al even smaakvol is de *Pindang Ikan*, een bereiding rond gepekeld makreel gebaseerd op rolmops. Originele recepten bedenken die de Aziatische en Europese keuken verzoenen is een ding, de nodige ingrediënten in Bali krijgen, is een ander. Naast de klimaatverschillen vormen de importtaksen en de betrouwbaarheid van leveranciers een enorme uitdaging. Voor zijn topproducten werkt Nic daarom samen met een vaste leverancier: een Nederlander die in Bali woont en die hem zowel van vlees als van truffels en kaviaar voorziet. Groenten komen vanuit de eigen tuin of van een boerderij in de buurt van het restaurant. De vis en de schaal- en schelpdieren haalt Nic op de vismarkt van Jimbaran aan de Balinese kust. Met enkele van de vishandelaars daar onderhoudt Nic een persoonlijke relatie. Zo blijven de allerbeste stukken voor zijn keuken gegarandeerd.

PINDANG IKAN (Balinese rolmops)

Voor 4 personen

200 g *verse makreel*

10 g *Sambal Oelek*

1 *ui*

1 *rode chilipeper*

Voor de Pindang Ikan pekel

1 liter *visfond*

150 g *sjalot*

100 g *knoflook*

10 g *rode chili*

2 cm *kurkuma*

1 cm *galangal*

1 cm *gember*

1 stengel *citroengras*

2 bladeren van de *kaffirlimoen*

1 stuk *salamblad*

5 g *kemangi*

1 el *tamarinde*

1 el *palmsuiker*

2 el *rijstazijn*

Zout en peper naar smaak

Olie van Spaanse pepers (of andere chilipepers)

1. Bereid de Pindang Ikan door alle ingrediënten te mixen en aan de kook te brengen. Laat vervolgens afkoelen.
2. Snijd de makreel in slierten van ongeveer 10 op 2 centimeter en leg deze in de pekel. 2 dagen in de pekel is voldoende om de vis te garen.
3. Snijd de ui en bak tot ze zacht en gekaramelliseerd is, samen met laurier en tijm. Mix en kruid naar smaak.
4. Snijd enkele fijne plakjes van de ui en droog die 4 à 5 uur in de oven.
5. Maak een emulsie van de Sambal Oelek.

Afwerking

1. Leg de plakjes gepekeld vis gedraaid op het bord.
2. Breng op de vis enkele dotjes van de emulsie van ui en de emulsie van Sambal Oelek aan.
3. Leg hierop de gedroogde krokante ui.
4. Giet de Pindang Ikan pekel rond de vis.
5. Werk af met enkele druppels van de olie van chilipeper.



APÉRITIF

Jl. Lanyahan, BanjarNagi
Ubud, Bali 80571

Indonesia

www.aperitif.com

www.viceroybali.com