

De trend is in mijn gezicht ontploft

Haar *Home Made*-kookboeken worden verkocht in New York, Londen en Peking. „Alles wat ik kan, heb ik op mijn achttiende geleerd”, zegt Yvette van Boven bij een salade met aardpeer.

tekst Rinske Koelewijn foto Ilja Keizer

Bij restaurant As in Amsterdam kun je 'eten in zijn meest pure vorm'. Precies zoals Yvette van Boven (45) het lekker vindt. Veel groenten, biologisch vlees (tot voor kort stonden er verse varkentjes bij As in de tuin), niks uit zakjes of pakjes, geen eten dat er niet uitziet als eten. Yvette van Boven is vormgever en kok, cateraar en foodstylist, ze is receptenschrijver en heeft een restaurant in Amsterdam. In New York, Londen en Peking kennen ze haar vooral als kookboekenschrijver. Haar *Home Made*-boeken zijn bestsellers.

Yvette van Boven is geen televisiekok of beroemde chef. Ze heeft niet eens een koksdiploma. Toch willen mensen ver over de grenzen van haar weten hoe je zelf jam maakt, bouillon trekt, boter karnet, vis rookt, groenten weckt, brood bakt. Toevallig, zegt Yvette van Boven, bleek wat voor haar vanzelfsprekend is ineens een wereldwijde trend. Als kind woonde ze in Ierland, een land waar toen nog weinig was. „Mijn moeder en alle vrouwen in de straat maakten alles zelf en mijn zusje en ik deden hen dat na.”

Voortvarend pakt ze het A-kaartje met daarop het dagmenu van As. Vooraf kiest ze de salade van radicchio, puntarelle, topinamboer. „Dat is roodlof, een soort cichorei en aardpeer”, licht ze toe. Aha. En, ook al is het nog maar net twaalf uur, graag één glas witte wijn. Je woont voor de helft van het jaar in Parijs of niet.

Om de week verruilen Yvette van Boven en haar man hun verdieping in Amsterdam (70 vierkante meter) in het tiende arrondissement. Waarom? „Omdat het kan. We hebben geen kinderen. Mijn boeken maak ik daar. Ik heb er een kamertje om te schrijven en een keukentje om te koken.”

In de keuken van haar eigen restaurant Aan de Amstel staat ze helemaal niet meer. Drie jaar geleden is ze geopperd aan haar rug. „Een heel medisch dossier”, zegt ze. Maar waar het op neer komt is dat ze voor de operatie niet meer rechtop kon staan, en nu, na drie jaar dagelijks revalideren, ook niet al te lang. Heel vervelend ja, zegt ze. „Ik leef zo'n beetje om mijn beperkingen heen.” Langer wil ze het er niet over hebben. „Dan wordt het zo'n ding.”

Haar neef Joris Vermeer runt nu het restaurant zonder haar. En het goede nieuws is dat zij door de gedwongen pauze de tijd had om van haar receptenarchief een boek te maken.

Ze verschikt het miniatuurbestekje dat aan een zilveren ketting om haar hals hangt. „Ik ben altijd met eten bezig geweest.” Op haar vierde noteerde ze haar eerste recept. Zo lang ze zich herinnert is ze een „ziekelijke verzamelaar” van recepten en kookboeken. „Het liefst getekende. Dat vind ik makkelijker.” Later vulde ze, samen met haar zus Sophie, pagina's in tijdschriften, websites en kranten met 'culinaire weetjes', eigen recepten, plaatjes van goed gelukte gerechten. Ze combineert koken met vormgeven.

„Lang voordat ik wist dat die combinatie een beroep was.” Eten mooi op een bord leggen, heet nu *foodstyling*. Yvette van Boven vliegt, nu ze zo bekend is door haar kookboeken, naar Dubai om daar composities te maken voor de menukaart van een luchtvaartmaatschappij. Want als zij aardappels, vis en groenten rangschikt, ziet het er toch anders uit. „Modern”, zegt ze. En modern is: „Rommelig, maar toch mooi. Gecontroleerd nonchalant.”

Een beetje zoals haar eigen kookboeken. Die zijn zelf ook 'home made'. Zij ontwerpt de letters, doet de opmaak zelf, maakt de tekeningen en kookt in haar eigen keuken de gerechten die haar echtgenoot, mode- en reclamefotograaf Oof Verschuren, fotografeert. „Heel handig. Ik kan in mijn onderbroek mijn gemarineerde hammetjes uit de oven halen en Oof zet ze meteen op de foto.” Handig, maar een kookboek maken is ook een investering in tijd (zeer een jaar), woonruimte (de tv hebben we heel erg gedaan, nu staat onze bank te koop) en geld. „Alleen al alle ingrediënten die ik moet aanschaffen. Ik moet niet meer maken dan we kunnen opeten. Dus niet drie hoofdgerichten op één dag.” Taarten, quiches en koekjes zet ze als extraatje op de menukaart van Aan de Amstel.

„Het idioot is: zo'n beetje alles wat ik kan, heb ik geleerd op mijn achttiende.” Ze kwam op haar tiende naar Nederland. Haar vader, een landschapsarchitect, verruilde zijn baan in Dublin voor een in Amsterdam. Ze deed de middelbare school in Haarlem en ging daarna een jaar naar de academie in Antwerpen, voor wat ze daar *kunsthumaniora* noemen. Een voorbereidend, oriënterend jaar. „Het was de strengste school ever. Maar daardoor ook de beste voor mij.” Ze telt af op de vingers van haar hand. „Ik heb er geleerd om één: niet te piepen. Ik heb nog steeds weinig geduld met piepers. Twee: er is nooit een

CV

Geboren 28 november 1968 te Dún Laoghaire, Ierland
Burgerlijke staat gehuwd met Oof Verschuren

Woon in Amsterdam en Parijs

Opleiding „Uiteindelijk Koninklijke Kunstacademie Den Haag, richting interieurarchitectuur. Twee weken voor het examen van school gaan, vanwege krankzinnige faalangst.”

Eerste bijbaan slagersmeisje bij vleespaleis Juch te Haarlem

Eerste echte baan „Ontwerper voor mijn eigen studio Van Boven met mijn zus Sophie.”

Vervoermiddel Citroën C1

Sport een paar keer per week met de personal trainer en yoga

Boek Na lang dubben: *The River Cottage Cook book* van Hugh Fearnley-Whittingstall, „omdat dat boek me heel erg heeft geïnspireerd”.

Film *Down by Law* van Jim Jarmusch

Muziek folk, country, Franse pop & chansons (oud én nieuw), klassiek

Onmisbaar „Marie, ons hondje.”

reden om iets niet te doen. En drie: je moet het doen met wat je hebt.”

„Kijk”, zegt ze. „Ik ben geen kunstenaar. Ik maak iets met mijn handen. Ik heb een kader nodig. Duidelijke grenzen waarbinnen ik zelf oplossingen moet zoeken. Beperkingen maken me creatiever. Je moet mij niet alle tijd, alle materiaal en alle ruimte geven. Dan gaat het bergafwaarts met me en kom ik tot niks.” Misschien verklaart dat waarom ze na Antwerpen steeds een nieuwe richting aan een nieuwe academie zoekt. Schilderen in Amsterdam, vormgeving in Den Haag. Uiteindelijk koos ze, op haar drieëntwintigste voor een avondopleiding interieurarchitectuur. Overdag werkte ze in een restaurant.

Het doen met wat je hebt, creatieve oplossingen verzinnen. Kijk nu even naar het lijstje genomineerde nationale en internationale kookboeken voor de verkiezing van het kookboek van 2013: *Echt eten, Alles moet op, Down to earth* en *Food from plenty*. Yvette van Boven: „Weinig chefsboeken, veel boeken uit het hart.” Bijna allemaal gaan ze over meer met minder doen, goed doen (voor mens en dier) en zelf doen. Precies de trends waar Yvette van Boven met haar *Home Made* in 2010 middenin viel. „Mensen vragen: hoe kan het dat jij de tijdgeest zo goed aanvoelt? Ik voelde niks”, zegt ze. De trend is „in mijn gezicht ontploft”.

Tournee door Amerika

Na de salade komt de vis. Ze wijst op de groene scheuten op haar bord. Bimi, gok ik. Mis. Het zijn cime di rapa. Bloemige, broccoli-achtige groente. Voor haar derde *Home Made*-boek (*Zomer*) maakte ze weer een tournee door Amerika. New York, Boston, San Francisco. „Daar zitten de onafhankelijke boekwinkels, de *delis* en de kookateliers. Daar woont de harde kern van foodies die alles over eten willen weten.” Net als in Nederland is de 'bewuste eter' daar meestal een jonge stelling. Eén die eerder in Brooklyn woont dan in Utah. „In de stad is zelf eten maken een trend. Buiten de stad is het vanzelfsprekend. Woon je op het platteland in Drenthe, dan is het niet raar als de buurvrouw je eens wat eitjes brengt van haar eigen kippen. En als ik met vakantie in Zuid-Frankrijk ben, hangt er altijd wel een mandje met sla of prei aan mijn deur.”

Nu doen we misschien lacherig over de New Yorkse foodies, zegt Yvette van Boven. Die rare Amerikanen met hun glutenallergieën, hun lactose-intolerantie, hun panische angst voor suikers en koolhydraten. „Maar we gaan in Neder-



„Ik heb altijd een enorme bakdrang gehad”

Kookboekenschrijver **Yvette van Boven**: „Ik snap de verwarring over eten heel goed. Hoe meer je over eten weet, hoe moeilijker het wordt.”

land hard die kant op.” Zelf eet ze brood en vlees en koemelk, en ze doet niet ingewikkeld over een klontje vet of schepje suiker. „Maar ik snap de verwarring van mensen heel goed. Hoe meer je over eten weet, hoe moeilijker het wordt. Dat is slecht, daar krijg je kanker van, dit keurmerk deugt niet. Je wordt gek.” Misschien is daarom haar stem zo geruststellend. Zij zegt: „Eten is lekker. Alleen: douw je niet zo vol.” Haar boodschap (maak het zelf, dan weet je wat je erin stopt) had op geen beter moment kunnen komen. „Maar ik verkondig niks. Ik laat alleen zien: kijk, zo doe ik het.”

Dat zelf doen, dat gaat de komende tijd nog wel een stapje verder, denk ze. „In New York zitten nu allemaal van die ambachtswinkels. Een rokerij waar je je ham of haas kunt laten roken.

Of een winkel waar ze uitsluitend zelfgepekeld vlees verkopen.” Zij leerde haar lezers al hoe ze van aluminiumfolie een rookventje kunnen maken en groenten kunnen innemen. Fermenteren, etenswaren gecontroleerd laten vergaan met zuren en zouten, doet ze thuis ook. Ze had een zuurkoolvat. „Maar nu even niet, want ik was het afgelopen jaar zoveel weg en je moet het toch zeker eens in de vier weken omroeren.” Ze had een kefirplantje, een yoghurtplant waar steeds wat melk bij moet, waardoor er yoghurt groeit. Haar azijn tapt ze uit een wijvat waarin ze, van bovenaf, staartjes wijn schenkt.

Ook al die foefjes zullen ooit nog wel een keer in een boek terecht komen. „Maar eerst maak ik een bakboek. Ik heb altijd een enorme bakdrang

gehad.” En laat bakken nou net een trend zijn. Ze is al weken aan het experimenteren met baksel zonder suiker. Van de zoetstoffen natrena en stevia is ze nog niet overtuigd. „Daar zit een smaakje aan.” Ze probeert het nu met ahornsiroop. En ze probeert zonder gluten te bakken. Niet omdat ze gelooft dat die ineens voor iedereen slecht zijn, maar omdat „we nou eenmaal die kant op gaan”. Mensen keren zich af van gemodificeerde producten, willen geen tarwe of maïs meer eten. „Ik maak scones van haver-mout. Voor Nederlanders heeft dat een muffige bijmaak, maar in de Angelsaksische landen is dat een heel normaal product.” En zo is ze weer terug in haar Ierse geboortedorp Dún Laoghaire. Met het recept voor *oatmeal cookies* van haar moeder Mariette en haar tante Emilie.

De rekening

Restaurant As
Prinses Irenestraat 19, Amsterdam

2 lunchmenu rapide:	50,00
1 fles Earth water	4,50
2 witte huiswijn	8,00
2 koffie	4,40

Totaal 66,90 euro