



Let's go outdoor cooking!

Kookstudio Lisette: koken met teamspirit

Liefde voor koken en natuurlijk ook voor lekker eten. En de uitdaging om dit samen over te brengen aan de gasten. Het personeel van Kookstudio Lisette is een warm, sprankelend team van vrouwen waar het enthousiasme vanaf spat. Het is dan ook niet verwonderlijk dat dit zich vertaalt in een groeiend aantal klanten. Tijd om eens rond de tafel te gaan met 'de vrouwen van Lisette'.

Hoewel niet het hele team compleet is, krijgen we als redactie ruim blik in de personele keuken met Maartje de la Brassine, Monique Dijkstra, Corine Hagenaars en Bregtje van Overbruggen. Een korte kennismaking met het viertal zorgt voor opmerkelijke overeenkomsten:

"Voordat ik startte, zo'n drie jaar geleden, deed Lisette eigenlijk alles alleen. Via een vriendin van me kwam ik al voor mijn afstuderenterecht in de kookstudio." Maartje de la Brassine koos als studente industriële vormgeving aan de Designacademie bewust voor het koken. "Koken vond ik als kind al leuk, het ging me ook goed en makkelijk af. In mijn tijd als kok bij eetcafé Bommel in Eindhoven en bij de Hoogste Tijd waren de avonden wel zwaar en je hebt bovendien weinig contact met de mensen voor wie je het eten maakt. Het fijne van de kookstudio is dat het fysiek minder zwaar is en het heeft vooral de leuke dingen zoals het

overbrengen van de kookkunst en het lekkere eten om je heen. Je bent echt met mensen bezig." Maartje werkt gemiddeld 20 tot 30 uren per week en maakt in overleg met Lisette de menu's, doet de inkoop en ze maakt ook regelmatig de roosters voor het personeel. "Eigenlijk hebben we samen een grote baan."

Monique deed een opleiding dokters-assistente en heeft samen met haar man inmiddels tien jaar een eigen zaak in de grafische wereld. Haar grote passie is, hoe kan het ook anders, koken! "Ik kook heel veel thuis en ook voor vrienden. Daar wilde ik iets mee doen. Anderhalf jaar geleden kreeg ik die kans als kookhulp bij Lisette." Monique werkt op uurbasis en wordt opgeroepen als er grote groepen staan gepland. "Dan help ik in de keuken en met de drank, zie het maar als een algemeen begeleidend functie. Het is zoals Maartje zegt erg leuk om met koken bezig te zijn, met de mensen

en met passende wijnen. En de gasten komen hier natuurlijk om gezellig te socialiseren, iedereen is daarom altijd in een goede stemming."

Corine werkt sinds augustus 2008 bij de Kookstudio. "Tijdens het zwangerschapsverlof van Maartje en Lisette, zijn er drie medewerkers bijgekomen. Daar ben ik er een van. Mijn taken liggen daarom op hetzelfde vlak: koken, het begeleiden van workshops en ik deed ook een korte periode de inkoop. Meer een duizendpootje dus." En je achtergrond? "Ik ben fysiotherapeut en heb tien jaar les gegeven aan de Fontys Hogeschool. Het werken met groepen vind ik sowieso erg leuk. Hier ben ik bezig met koken, werk ik met wisselende groepen en nog eens in een geweldig team."

Ook Bregtje's inbreng dateert van augustus 2008, om dezelfde reden als Corine. En wel met een 'Franse slag': "Klopt, overdag



ben ik docent Frans, in de avonduren word ik ingezet voor het kookgedeelte, de instructie en begeleiding. Een uit de hand gelopen hobby want ook thuis ben ik altijd bezig koken, lezen over koken, de anekdotes om een recept. Inderdaad Frans georiënteerd, maar ik vind alles lekker." Is Lisette een beetje Frans-minded? "De franse keuken vind je overal terug, in heel veel gerechten. Maar we koken hier ook bijvoorbeeld Thais of organiseren tapas avonden. Dat is afhankelijk van hetgeen de klant wil of wenst."

Over Outdoor Cooking

De nieuwste activiteit van Kookstudio Lisette leent zich uitstekend voor grote groepen. "Die hopen we hiermee ook aan te trekken, grote familiefeesten, vriendenclubs maar natuurlijk ook zakelijke groepen, zowel in de zomer als in de winter. Onze barbecues

zijn echt waanzinnig mooi en helemaal ingericht op buiten grillen, koken, bakken en roken ; en nee, geen braadworst of hamburgers, maar culinair barbecueën zoals bijvoorbeeld vis roken, of aardappels en vlees grillen. We hebben laatst zelfs een grote pudding gebakken op de barbecue", legt Maartje uit. Op het oog een lastig te rijmen combinatie, pudding en barbecue? "Een van de barbecues is een big green egg, een grote keramische barbecue. Die blijft met een deksel heel constant op temperatuur, op zo'n 200 graden. En is dus te gebruiken als een soort oven. Daarin hebben we een dikke terracotta schaal geplaatst gevuld met pudding van brood, slagroom en eieren en deze laten bakken. Dat is nu de uitdaging, om leuke gerechten en menu's te bedenken die gericht zijn op buiten barbecueën."

En dan Lisette

Binding met de klanten, met terugkerende groepen en met elkaar. De teamspirit aan tafel is voelbaar: "We hebben allemaal dezelfde invalshoek: laagdrempelig, informeel en zeker niet belerend. Niet naar elkaar en niet naar de gasten. Het is vooral belangrijk dat mensen een leuke avond hebben." Wat ze delen? "Liefde voor het eten, samen als team, iedereen draagt een steentje bij." En ook over Lisette zijn de dames bijzonder eensluidend: "Je krijgt erg veel kansen, en respect voor hetgeen je doet. Als mens is ze spontaan, warm en super enthousiast, en komen de gasten dan wordt haar glimlach nog groter. Alles voor de gasten, dat is ook echt zoals ze is. Als een vis in het water VAN haar eigen kookstudio."

De favoriete kost van:

Maartje: Chocolate, zo puur mogelijk.

En chocolate toetjes.

Monique: Alle varianten pasta's. Dat is mijn keuken: de Italiaanse.

Corine: Vis, en met name rauwe tonijn.

Helemaal fantastisch in een tonijnbonbon.

Bregtje: Kazen, allerlei soorten. En dan in combinatie met een lekkere wijn.

Kookstudio Lisette

Raadhuisstraat 14

5582 JD Waalre

T 040 21 38 820

www.kookstudiolisette.nl



v.l.n.r.: Maartje, Monique, Lisette, Bregtje en Corine