



Robertz

GASTRONOMISCH
GILDE

PRIVATE DINING

& HUISKAMER-RESTAURANT | OP AFSpraak

RobertZ Van laptop naar pannenset

Wie Robert een beetje kende had dit wel verwacht. Na een lange carrière in diverse high-tech sectoren werden laptops en ondernemingen ingeruild voor dat waar de passie lag, koken.

Eind jaren '90 is het begonnen. Robert raakte bevriend met een gepensioneerde Michelin sterrenchef: Joop. Hij introduceerde Robert in de culinaire wereld. Niet als eter in de betere restaurants, die "hobby" had Robert al, maar in de keukens zelf, meedraaiend achter het fornuis. Joop adviseerde Robert wat te doen met zijn, naar zijn zeggen 'aangeboren kooktalent'. Vier jaar geleden, een paar jaar na Robert's verhuizing naar Bergeijk, was het zover. De ICT werd vaarwel gezegd, laptops gingen de kast in, en een professionele keuken kwam waar vroeger de bakkerswinkel was. Begonnen als afhaalrestaurant, maar al snel kwam de vraag of Robert ook niet bij de mensen thuis wilde koken. Het concept van 'Private Dining' was geboren...

Robert: "Toen ik, totaal onverwacht, mijn eerste (van de inmiddels drie) Horeca Awards voor beste Restaurant ontving, motiveerde dat mij enorm. Ik legde meer nadruk op het luxere Private Dining en kreeg meer zelfvertrouwen om de culinaire lat hoger te leggen. Dat betekende wel dat ik het concept van afhalen vaarwel moest zeggen. Geen makkelijke keuze, het bij mij aan de deur afhalen was populair maar gelukkig was er begrip en al snel werd ik her en der als thuiskok gevraagd. Ook als Chef door restaurants, maar dat gaat nu ik de zestig gepasseerd ben, niet meer gebeuren. "2-3x per week Private Dining, het voor besloten gezelschappen kokkerellen, is meer mijn ding". Op de vraag wat dan mogelijk wel de volgende stap zal zijn antwoord Robert: "Sinds januari ben ik lid van het Gastronomisch Koksgilde en volg ik wat meer specifieke cursussen over dingen die chefs mij niet hebben geleerd. Daarmee experimenteer ik nu in onze eigen, prachtig door Mesenhof ingericht, landelijke stijl huis/diner kamer. En bij tijd en wijle verzorg ik op locatie motiverende kookworkshops en publiceer ik hier en daar en af en toe een mooi "thuisrecept" die later ook op mijn website komen. Eenvoudige recepten, maar toch een beetje bijzonder en snel te bereiden voor familie en gasten. Want koken kan ontspannend werken. Al die keren dat ik ooit meedraaide in de keukens van gerenommeerde sterrenrestaurants was ik, vaak als enige, lekker relaxed. Dat was ook een van de redenen waarom Chef Joop mij zei daarmee wat te doen. Nu, ruim 20 jaar later, ben ik blij dat ik dat uiteindelijk ook gedaan heb. De ICT, het vele reizen, vergaderen, alles managen en baasje spelen zijn nu geschiedenis. Meer aandacht voor mijn gezin en mijn gasten culinair zien genieten, noem het een nieuw leven. Ik geniet ervan".

Met culinaire groet,



Aanvragen en reserveringen:
info@robertz.restaurant



<https://robertz.restaurant>
Frater Romboutsstraat 16 | Bergeijk