

JANNIS EN CLAUDIA BREVET

ruimte  
voor  
de  
nieuwe  
generatie



## In de zomer van 2023 schiiven we aan bij dnfsterrenkoppel Jannis en Claudia Brevét die na 22 jaar de sleutels van restaurant Inter Scaldes overdragen aan hun opvolgers. Een keukentafelgesprek over simpel koken, die derde ster, de kracht van samenwerking en hun opvolging.

*“Het was nét of we onszelf” zagen zitten.”*

Tekst: Jeroen Kleijne Fotografie: Tony Dočekal

### EERSTE AFSpraakKJE

**Claudia:** “We zijn 33 jaar getrouwd, dus we kennen elkaar al 34 jaar. Jannis was chef bij een restaurant in Leidschendam, en ik werkte bij de hotelreceptie. Jannis weet alle details nog wel, haha.”

**Jannis:** “Jij kan dat veel beter formuleren.”

**Claudia:** “We stonden allebei nog aan het begin van onze carrière, beiden heel ambitieus. Eerst word je verliefd, daarna bedenk je hoe leuk het is om samen iets te ondernemen. Ik kom uit de hotellerie. Het restaurantwezen was voor mij echt iets nieuws, ik ben van huis uit niet opgegroeid met hele culinaire restaurants. Er ging een wereld voor me open toen Jannis mij voor ons eerste afspraakje meenam naar De Bokkedoorns.”

**Jannis:** “Ik wilde haar natuurlijk imponeren.”

**Claudia:** “Geen idee meer wat we hebben gegeten, ik heb alleen maar in zijn ogen gekeken, haha. Maar het was geweldig om kennis te maken met eten op een ander niveau. Na dat etentje sloeg er een vonkje over, niet alleen tussen ons maar ook naar het idee om zelf een restaurant te runnen.”

*“Wij kunnen niks half doen”*

### DE BESTE BROODJES

**Claudia:** “We kregen de kans om naar Het Koetshuis in Rhenen te gaan. Zeven jaar lang hebben we daar een goede en leuke tijd gehad. We mikten meteen op een hoog niveau, dus het was ook intens. Maar wel heel mooi om dat samen te kunnen doen.”

**Jannis:** “We hadden direct al de motivatie en de drive, dat zit er van het begin af



aan in bij ons. We willen allebei de beste worden in ons vak. Op dit niveau heb je die drive ook echt wel nodig.”

**Claudia:** “Ik had bewondering voor de manier waarop hij kookte en dan ga je daarin mee.”

**Jannis:** “Als ik een broodjeszaak had gehad, zou ik de beste broodjes willen maken. Het hoeft niet altijd truffel of kaviaar te zijn.”

### VAN HONDERD NAAR NUL

**Jannis:** “Het Koetshuis was eigendom van een van de voormalige eigenaren van de Bilderberg Groep, Guus Knijnenburg. De laatste drie, vier jaar hebben we zelf de exploitatie gedraaid. Op het moment dat Knijnenburgs vrouw ziek werd en uiteindelijk overleed, hoefde het voor hem niet meer. Dus dat eindigde heel abrupt.”

**Claudia:** “Ineens zaten we thuis en gingen we van honderd naar nul. We hadden nog niet de middelen om Het Koetshuis zelf over te nemen.”

**Jannis:** “Een tijdlang heb ik in verschillende restaurants gewerkt,

zodat we de ruimte hadden om te kijken welke kant we op wilden. Toen kwam Heerjanshof in Uden op ons pad. Ook daar hebben we uiteindelijk zo'n zeven jaar gezeten.”

**Claudia:** “Een hele leuke zaak. Een gezellige bistro, met mooie gerechtes. Dat paste echt bij die omgeving. We zijn rustig begonnen, die sterren lieten we in eerste instantie maar even voor wat het was. We hadden niet aan zien komen dat we binnen een jaar een ster zouden krijgen.”

**Jannis:** “Eigenlijk kunnen we niets half doen. Onbewust zat die drive er meteen weer in.”

### METEEN VERKOCHT

**Jannis:** “Ik kom natuurlijk uit Zeeland, en op een avond kwam de eigenaar van Inter Scaldes bij ons eten. In de loop van de avond kwam ineens de vraag naar boven of wij misschien interesse hadden om de zaak over te nemen. Tot drie keer toe hebben we het afgewimpeld; we gingen ervan uit dat het financieel een brug te ver was. De vierde keer gingen we toch maar eens kijken, en toen waren we meteen verkocht. Kijk maar om je heen, dit is toch geweldig?”

**Claudia:** “Hier konden we meteen weer gas geven zoals in Het Koetshuis. Deels komen we ook weer dezelfde gasten tegen.”

**Jannis:** “En niet te vergeten de internationale bekendheid die Inter Scaldes al had. Meer dan de helft van onze clientèle komt uit België, Duitsland, Frankrijk...”

**Claudia:** “De twaalf prachtige hotelkamers en -suites vormen een mooie aanvulling op het restaurant.”

**Jannis:** “In de keuken kan ik echt maken wat ik wil maken, met klanten die dat waarderen en het zich kunnen veroorloven. Dit betekende voor ons een grote stap vooruit.”

**Claudia:** “De financiën kwamen gelukkig rond, gewoon met de bank. We wilden geen financier erbij halen, we hadden natuurlijk in Het Koetshuis gezien hoe dat kan lopen. Dat nooit meer.”

## GEEN CONCESSIONS

**Jannis:** "Koken op dit niveau is voor mij een natuurlijk proces. Het is geen hogere wiskunde, ik kook gewoon wat ik lekker vind. Ik doe geen concessies en werk altijd met de beste producten. Dat is al 60, 70 procent van het gerecht. Bijvoorbeeld uit Yerseke, waar ik de beste vis, schaal- en schelpdieren kan halen. En ik respecteer de basisregels van de keuken. Garingstechnieken, productkennis en weten hoe je moet doseren: dat zijn de drie pijlers waar mijn keuken op staat. Als die punten precies kloppen, kan het eigenlijk nooit misgaan."

## VOELEN, RUIKEN EN PROEVEN

**Jannis:** "Als we open zijn, begint de dag voor mij om vijf uur 's ochtends. Ik ga zelf naar de groothandel om producten uit te zoeken die ik regionaal niet kan krijgen. Heb ik bijvoorbeeld een ananas of een mango nodig, dan wil ik die zelf voelen, ruiken en proeven. De eerste jaren ging ik ook altijd zelf naar Yerseke voor de vis, nu heeft chef Paul die taak overgenomen. Je wilt toch weten van welke boot het komt, waar het gevangen is. Als er honderd tarbots liggen, weet ik precies welke ik wil hebben. De maat, veel kuit, weinig kuit... Dat is ervaring. Als ik rond half negen



terugkom, zijn de jongens al begonnen met mise-en-place maken. Dat duurt tot een uur of twaalf. Dan bereiden we de lunch en als die geweest is, leggen we nog de laatste hand aan de mise-en-place voor het diner. Tot middernacht zijn we dan in touw. Als ik geluk heb, kan ik van vijf tot half zes nog even eten. Een lekkere gehaktbal, zuurkool met worst, spaghetti... simpele pot. Ik ben de eerste die de deur open doet, Claudia is de laatste die de deur sluit."

*"Een nieuw gerecht komt gewoon, ik kan dat niet oproepen"*

## VLIEGENDE KEEP

**Claudia:** "Het enige wat ik hier niet doe, is koken."  
**Jannis:** "Misschien maar beter hoor, haha."  
**Claudia:** "Maar verder probeer ik alles in goede banen te leiden. Ik heb tegenwoordig een receptioniste die uitcheckt, voorheen deed ik dat ook nog zelf. Om half acht zat ik dan alweer achter de balie voor dezelfde gasten die ik 's avonds laat in het restaurant nog had gezien. Ik doe alle cijfertjes, de facturen, de reserveringen. En als gastvrouw ben ik er altijd, lunch en diner. Ik noem mezelf de vliegende keep. Gasten ontvangen doe je met je hart. Soms zie je dat mensen toch een beetje zenuwachtig zijn als ze binnenkomen, zeker de eerste keer. Ik doorbreek dat meteen met een gesprekje, om mensen op hun gemak te stellen. Ik maak een compliment of stel een vraag. Het hoeft hier niet formeel, liever niet zelfs. Als de gast zich thuis voelt, eet hij ook lekkerder. Het leukste van mijn werk is dat je soms ook de diepte ingaat. Een gast die met groot verdriet zit kan zijn verhaal ook bij mij kwijt – al is dat soms zwaar."  
**Jannis:** "Ze vertellen het altijd aan haar hè. Nooit aan mij."

## FAMILIEGEVOEL

**Jannis:** "Natuurlijk heb je goede mensen om je heen nodig. Die mensen maken je, je kunt het niet alleen."  
**Claudia:** "Het is een heel proces geweest om iedereen op de goede plaats te krijgen."  
**Jannis:** "De jongelui die hierop afkomen, hebben er zelf van tevoren natuurlijk ook goed over nagedacht. Ze blijven bijna allemaal lang, tien jaar, vijftien jaar ... Het is echt een familiegevoel."  
**Claudia:** "Het is de juiste mix van discipline en mensenkennis. Als we gasten hebben, moet alles precies goed zijn. Maar zoals ik de gasten aanvoel, probeer ik ook de medewerkers aan te voelen. Als iemand niet lekker in zijn vel zit, bied ik een luisterend oor. Ik ben hier het zalfje voor alle wonden."  
**Jannis:** "En ik ben meer de boeman, haha. Ik ga af en toe flink met de bezem door de zaak. Dat hoort er ook bij, er wordt veel van ons verwacht."

*"Het is geen hogere wiskunde, ik kook gewoon wat ik lekker vind"*

## ONDER DE INDRUK

**Jannis:** "Een nieuw gerecht komt gewoon, ik kan dat niet oproepen. Soms word je geïnspireerd, bijvoorbeeld door een kunstwerk, een reis of een bezoek aan een collega. Ik zit 48 jaar in het vak, dus ik heb een bepaalde culinaire bagage. Ik weet welke producten goed bij elkaar passen en wat absoluut niet kan."  
**Claudia:** "Erg populair is nog steeds een van onze signatuurgerechten, een mooie Holstein-rundstartaar. Met langoustine, een topping van kaviaar en een warme saus van broodkorst. Zo perfect uitgevoerd, daar komen de gasten echt voor terug. En we hebben nu een risotto met oester, oregano en citrusvruchten, die vindt iedereen ook fantastisch. Het leuke van Jannis is dat hij zelfs in de laatste weken met nieuwe gerechten komt die ik nog nooit heb gezien. Ik ben altijd onder



de indruk van wat hij maakt, laatst weer een prachtige terrine van eendenlever op een gelei van groene thee en dashi. Dankzij de vaste gasten word ik af en toe nog herinnerd aan alle gerechten die we in de loop van de tijd op de kaart hebben gehad."

*"Laatst barstte iemand in huilen uit toen hij voor het laatst onze tartaar had gegeten"*

### ALLES IS TRANSPARANT

**Claudia:** "Steeds meer gasten koken zelf thuis op een hoog niveau. Ze zijn zelf ook bekender met de producten. Twintig jaar geleden wisten de meesten echt niet wat een topinamboer was."

**Jannis:** "Mensen reizen ook meer en dankzij Instagram en andere sociale media is alles transparant geworden."

**Claudia:** "Als er twintig jaar geleden een telefoon op tafel lag, was het een huisarts die halverwege het diner naar een spoedje moest. Dat is de afgelopen jaren wel veranderd. In het begin moest ik er aan wennen dat mensen gerechten gingen fotograferen. Of een gerecht al kenden van Facebook of Instagram. De verrassing was

er dan wel een beetje van af."

**Jannis:** "Ik vind dat zelf niet erg, ik zit hier niet om dingen te verzinnen die nog nooit gedaan zijn. Volgens mij is alles al een keer gedaan. Je moet er alleen voor zorgen dat je het beter doet."

### ONS LEVEN

**Jannis:** "De motivatie haal ik vooral uit mezelf. Die ambitie om steeds weer het beste uit jezelf te halen, dat heb je of dat heb je niet."

**Claudia:** "We zijn eigenlijk nooit met werk bezig. De vraag is meer: wie komen er vandaag en hoe maken we ze het zo goed mogelijk naar de zin? Inter Scaldes is niet ons werk, het is ons leven. We wonen ook boven de zaak – het voelt alsof we gasten bij ons thuis ontvangen. We hebben veel vaste gasten, mensen die al tien jaar lang één of twee keer per jaar komen. Voor ons en voor hen valt het echt niet mee om nu afscheid van elkaar te nemen. In de laatste fase probeert iedereen nog een allerlaatste keer te reserveren bij ons. Laatst barstte iemand zelfs in huilen uit toen hij voor het laatst de tartaar had gegeten."

**Jannis:** "Dat is ook een beetje toneelspelen, hoor."

**Claudia:** "Omdat jij je dat niet kunt voorstellen."

**Jannis:** "Ik ben daar te nuchter voor."

### KWALITEIT EN CONTINUÏTEIT

**Claudia:** "Hoofdinspecteur Michelin Nederland Werner Loens belde op een dag in december 2017 dat hij zondagmiddag even langs wilde komen."

**Jannis:** "Dat is natuurlijk vreemd, zo vlak voor de bekendmaking van de nieuwe sterren. Dat is heel goed nieuws, of heel slecht nieuws. Ik heb niet echt in de rats gezeten, maar je weet het pas zeker op het moment dat hij het zegt. Hij heeft ons altijd voorgelouwd: als het zover is, dan weet je het. Het laatste jaar snapte ik pas echt wat hij daarmee bedoelde, en had ik ook het gevoel dat die derde ster erin zou kunnen zitten. Waarom? Kwaliteit en continuïteit denk ik."

**Claudia:** "We hoorden dat we de laatste twee jaar voor die derde ster veertien controles hadden gehad. Veertien! En die inspecteurs moeten allemaal 'ja' zeggen. Bij dertien keer 'ja' en één keer 'nee' gaat het niet door."

**Jannis:** "Dan was het hele traject gewoon weer opnieuw begonnen."

*"Je weet dat het moment van stoppen een keer komt"*

### DERDE STER

**Claudia:** "We hebben de hoofdinspecteur ontvangen in het hotel. Anoniem, want niemand mocht er nog iets van weten. Dat was overigens snel voorbij, toen hij het gezegd had, kon ik alleen maar huilen. We moesten het iedereen wel vertellen. Er resteerde daarna nog één probleem: hoe krijgen we al ons personeel de volgende dag die zaal in? We wilden het per se met iedereen delen. Uiteindelijk is het gelukt om genoeg kaarten te bemachtigen."

**Jannis:** "Zij hadden ook bijgedragen aan die derde ster. Dit is once in a lifetime. Het is nooit een obsessie geweest, maar voor ons allemaal wel een erkenning van waar we al die jaren zo hard voor hebben gewerkt."

### ZO VEEL MOGELIJK WEGLATEN

**Jannis:** "Er is niets moeilijker dan simpel koken, is mijn motto. Je kunt niks verbloemen. Na 48 jaar ben ik nog steeds aan het leren hoe ik zo veel mogelijk weg kan laten. Wat je ziet, dat krijg je. Een stuk vis, een goede saus, twee, drie mooie toevoegingen... Alle aandacht is gevestigd op die elementen, die moeten perfect zijn."

**Claudia:** "Het is ogenschijnlijk simpel hoor, maar het is allemaal zo bewerkelijk. Alleen al die voorbereidingen... daar zit heel veel werk in."

**Jannis:** "Ik kan wel twee, drie dagen met een saus bezig zijn. Dat maakt het moeilijk. Maar op het bord is het strak en simpel. Zo ziet het er in elk geval uit."

### EEN GOEDE PIZZA

**Claudia:** "Werk en privé is bij ons erg met elkaar verweven. Het is fijn dat Jannis de hele dag in de keuken staat en ik voor. Dat je niet de hele dag rond één tafel zit."

**Jannis:** "Wat wil je daarmee zeggen? Haha."

**Claudia:** "We hebben een duidelijke taakverdeling, net zoals dat gaat in andere gezinnen. Tijdens het eten bespreken we nog even snel de dagelijkse dingen. Als we vrij zijn, zijn we heel graag samen."

**Jannis:** "Naar een museum bijvoorbeeld. Of lekker uit eten. Natuurlijk kan ik nog in een doorsnee restaurant eten. Ik kan prima relativeren. Waarom zou ik niet een pizza eten? Daar is niks mis mee. Maar dan wel een goede pizza."

*"We zijn eigenlijk nooit met werk bezig"*

### GOEDE KUNST IN HUIS

**Jannis:** "Na de brand bij Inter Scaldes in 2003 moesten we alles opnieuw inrichten en ben ik begonnen met het verzamelen van kunst. We hadden nog wat hangen van de vorige eigenaar. Een kunsthandelaar

die bij ons kwam eten, zei: dit kan echt niet. Met zo'n keuken moet je ook goede kunst in huis hebben, vond hij, maar op dat moment hadden we daar gewoon het geld niet voor. Hij zei dat ik een keer langs moest komen om een en ander uit te zoeken, met het geld zou het wel goed komen. Hij had veel naoorlogse, abstracte werken, en is echt een sparringpartner van mij geworden. Bij ons is dat langzaam verschoven naar nog iets moderner: minimalisme, zero-art... Dus daar richt onze verzameling zich nu vooral op."

### DE MOOISTE DINGEN

**Jannis:** "Vroeger heb ik zelf ook veel getekend en geschilderd. Door mijn carrière is dat verwaterd, maar ik heb dat na de brand weer opgepakt. Duurdere kunst kon ik hier niet ophangen vanwege de verzekering, dus ik ben veel zelf gaan maken."

**Claudia:** "Jannis kan figuratief tekenen en schilderen, portretten maken, hij kan eigenlijk alles. Ooit stond hij zelfs voor de

keuze: kunstacademie of kok."

**Jannis:** "Voor mij is het een vorm van ontlasting. Ik heb in mijn schuur een atelier ingericht. Zalig om me daar af en toe op te sluiten met een boterhammetje. Ik kan er echt mijn fantasie in kwijt. Niet alles lukt, maar soms ontstaat er iets."

**Claudia:** "Wat hij op het bord doet, met heel weinig middelen, doet hij ook met zijn kunst. Met simpele middelen zoals een rvs-plaatje of een touwtje creëert hij de mooiste dingen. Soms kun je het één op één naast elkaar leggen."

### NIUWE EIGENAREN

**Jannis:** "Je weet dat de tijd om te stoppen een keer komt. Het is tachtig uur in de week, 48 jaar lang. Ik heb een aardig werkzaam leven gehad. We zijn dit traject vorig jaar begonnen in de verwachting dat het wel zes, zeven jaar zou kunnen duren. De vorige eigenaar is zelfs acht jaar bezig geweest om een opvolger te vinden. Maar na een half jaar hadden we al beet."

**Claudia:** "Daar schrokken we best van,



in eerste instantie gingen we er ook niet meteen vol in."

**Jannis:** "Voor het onroerend goed kwam het vrij snel rond. Dat is overgenomen door een investeringsmaatschappij, de Pillows Hotel Groep. En toen kwamen we ook in contact met de nieuwe eigenaren, Jeroen Achtien en zijn echtgenote Sanne. We hebben wat gesprekken gevoerd en driekwart jaar later was de deal rond."

### DE BESTE KANDIDATEN

**Jannis:** "Ik zie in Jeroen en Sanne de Jannis en Claudia van twintig jaar geleden."

**Claudia:** "We zagen echt onszelf zitten, ongelooflijk. Ik heb er een heel goed gevoel over. De ambitie straalt ervan af." **Jannis:** "En Jeroen heeft een goede naam. In Zwitserland heeft hij al sterren gekookt, dus het is iemand van statuur. Ik kan me geen betere kandidaten voorstellen."

**Claudia:** "Ik heb er alle vertrouwen in dat zij Inter Scaldes op een goede manier zullen voortzetten. We hoeven ze niets mee te geven, ze moeten gewoon hun eigen ding doen."

**Jannis:** "Echt stoppen doen we natuurlijk nog niet. Waar nodig is staan we tot het eind van het jaar achter de schermen voor ze klaar."

### GOED AFRONDEN

**Jannis:** "De Pillows Groep heeft vijf exclusieve hotels, met veel jong talent in de keuken. Die chefs ga ik adviseren, zodat ze verder kunnen groeien. Ze kunnen gebruik maken van mijn 48 jaar ervaring. Dat doe ik sowieso de komende tweeënhalf jaar, zo'n twee dagen per week."

**Claudia:** "We gaan vast ook nog wel een mooie reis maken, maar we hebben nog niet echt iets gepland."

**Jannis:** "Ons geld opmaken, hè. Shoppen." **Claudia:** "Daar ben ik inderdaad heel goed in."

**Claudia:** "Ik wil misschien wel een opleiding keramiek doen. Maar verder heb ik nog niet echt een beeld van hoe het

zal zijn. Onze focus ligt vooral op het hier goed afronden. Ik kan nog niet echt met andere dingen bezig zijn, dat is ook niet goed voor ons team."

**Jannis:** "Ik wil heel graag leren lassen, lijkt me hartstikke leuk. Misschien kan ik dan ook wel grotere werken gaan maken. Er komt nog genoeg op ons pad."

### JEZELF OPNIEUW UITVINDEN

**Jannis:** "Na ons vertrek gaat de zaak even dicht, zodat Jeroen en Sanne de tijd hebben om zich alles eigen te maken. In oktober of november gaat het dan weer open."

**Claudia:** "De gasten gaan we denk ik het meeste missen. En het personeel, ons team."

**Jannis:** "En de roerigheid."

**Claudia:** "Dit is ons leven, dat ineens negentig graden draait. Straks heb je ineens je werk niet meer, je team, je gasten ... alsof je helemaal opnieuw begint. Voor jezelf moet je gaan uitvinden hoe dat werkt. Sommige mensen zeggen dat je in een gat valt, maar dat geloof ik niet zo. We hebben genoeg omhanden. We hebben allebei ook onze moeders nog, die zijn 80 en 93. Fijn om hen ook wat meer aandacht te geven."

**Jannis:** "We zitten straks niet achter de geraniums. Ik werk nog steeds twee of drie dagen, die weken komen wel vol."

**Claudia:** "We kunnen echt zeggen dat we het tot op de laatste dag met plezier gedaan hebben. Het is nooit een moeten geworden. We stoppen ons op hoogtepunt."

**Jannis:** "Ik ben trots op alles wat we hier samen bereikt hebben, op al die mensen die we een mooie avond hebben bezorgd."

\*