



## Patrick Holthof

### PRIVÉ

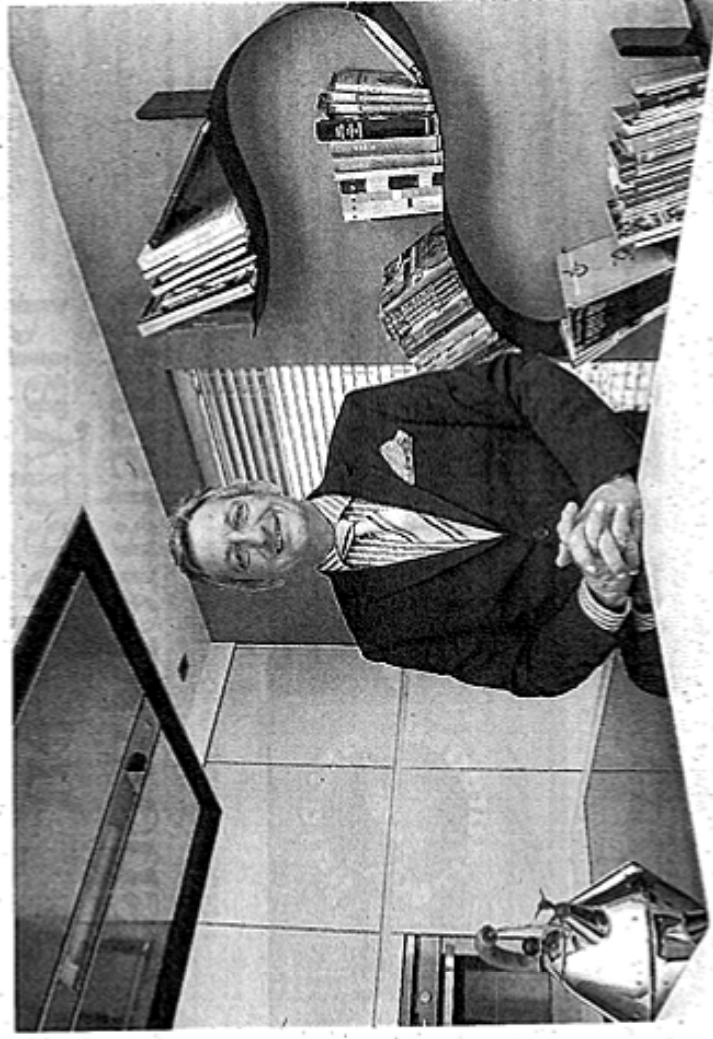
Patrick Holthof (57) is afkomstig van Antwerpen en woont uit de Boterstraat. Hij is de echtgenoot van Els Decruy. Het gezin heeft drie kinderen: Christophe (30), Valérie (29) en Mathieu (17).

### STUDIES

Patrick studeerde voor kok en kelner aan de Hotelschool Oostende.

### LOOPBAAN

Patrick is leraar restauratiepraktijk in de Hotel- en Toerismeschool Spermalie in Brugge en na zes jaar technisch adviseur en coördinator.



Patrick Holthof blikt tevreden terug: "Aan het offer gingen toch een drietal weken voorbereiding vooraf". (Foto Frans)

# “Alles is naar wens verlopen”

## PATRICK HOLTHOF COÖRDINEERDE LUNCH TIJDENS NET BEZOEK VAN CHINESE PRESIDENT

**IZEGEM** O Patrick Holthof van Hotelschool Spermalie in Brugge is de man die dinsdag de lunch voor de Chinese president in goede banen leidde. "Veertig leerlingen uit onze school moesten in de raadszaal van het Provinciaal Hof in Brugge de lunch serveren aan 130 hoge gasten", zegt hij. "En dat moest van het protocol in amper 52 minuten gebeuren. We deden er maar zes minuten meer over en alles is naar wens verlopen, zowel voor mij als voor de leerlingen."

### DOOR IVAN BALLU

Patrick Holthof uit de Boterstraat in Izegem is technisch adviseur coördinator in de Hotel- en Toerismeschool Spermalie in Brugge. "Ik behartig de organisatie van de praktijk in de hotelschool en ook als de leerlingen moeten oplossen op allerlei groeievenementen of als we gevraagd worden door onder andere het koninklijk hof", zegt Patrick.

**Eerst iets over jouw naam. Holthof is niet echt een Belgische naam...**

"Volgens onze familietambour zou die naam afkomstig zijn van een Noorse visser. Meer kan ik daar niet over zeggen. Ikzelf ben wel een geboren Antwerpenaar, maar ik ben uiteraard al lang met West-Vlaanderen vertrouwd omdat ik al zoveel jaren in Hotel- en Toerismeschool Spermalie werk."

**Waar werkte je ooit in de Hotel- en Toerismeschool Spermalie gling leer-**

**ben?**  
"Na mijn opleiding als kok en kelner in de Hotelschool van Oostende werkte ik in enkele gerenommeerde restaurants, zoals on-

ningspaar op vakantie naar Moortil in Spanje. Uiteraard mocht dat! Wij stoomden die eerste leerlingen klaar om 14 lekkere gerechten te bereiden. Tot Boudewijn overleed in Moortil zijn er leerlingen van onze school mee geweest."

"Fabiola gaf ze elke dag een uur Spaanse les. Moet toch! En zo kregen we de jaren erop verder opdrachten van het koninklijk hof. Onze leerlingen en ik stonden eerder andere in voor de jaarlijkse nieuwjaarsreceptie voor de gestelde lichamen. De opstart van de nieuwe regering, het afschieten van de Koningin Elisabeth-wedstrijd, de EU-top in het paleis, de receptie op het huwelijk van prins Filip en prinses Máxima, het diner van het huwelijk van prins Laurent en prinses Claire, de receptie voor de bijdeintredes van koning Albert en prinses Paola en koning Filip en koningin Mathilde in Brugge..."

## "De leerlingen worden serietus voorbereid met een soort drieloefeningen en grondige richtlijnen"

**Dinsdag moesten jullie in het Provinciaal Hof de lunch verzorgen voor de Chinese president Xi Jinping, het koninklijk hof, Europese president Herman Van Rompuy, eerste minister Di Rut, Vlaams minister-president Kris Peeters, provincieoversteun Carol Declercq, burgemeester Renaat Lan-der en hun gasten. Hoe gaat dat in zijn werk?**

"Leerlingen van Hotelschool Ter Duinen in

Kollesjide stonden in de keukens, de leerlingen van Spermalie deden de zaal. Ik deed de coördinatie van dit banket. Daar gingen toch een drietal weken voorbereiding aan vooraf. In totaal zaten er 130 gasten aan tafel. Aan de hoofdtafel zaten de 30 hoge gasten, aan de andere tafels genodigde en bedrijfsleiders uit de provincie. De provincie kreeg het hele scenario voor deze lunch van het protocol van het koninklijk hof. Het eten moest Europees en niet Chinees zijn. Tafels, stoelen, borden en bestek werden door Fernat uit Izegem geleverd, de Vinodienst zorgde voor de wijnen en de decoratie van de zaal werd verzorgd door de provinciale land- en tuinbouwschool."

"De leerlingen bereiden we grondig voor op een dergelijk evenement. Ik greef ze een soort drieloefeningen en richtlijnen qua kleedij en opdraken. Maandag werden de tafels klaargezet in het provinciaal hof en was er ter plaatse een soort generale repetitie met de 40 leerlingen die de lunch verzorgden. Het oplossen gebeurde heel ordelijk. De 30 hoge gasten aan de hoofdtafel werden bij elk gerecht in één keer bediend. Achter ledere gast ging een leerling staan met het op te dienen gerecht. Op mijn toben zetten ze het bord gelijktijdig op tafel. Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert moesten in 52 minuten opgediend zijn volgens het scenario. We deden er amper zes minuten langer over!"

### Wat stond er op het menu?

"Een appetizer bij de champagne en daarna als voorgerecht preesop met gele van varkens, mosterdcrème en moutgine van paddes; als hoofdgerecht Noordzeestong met duinaaspinges, zilte gresouten en grijze garnaat; als dessert feuilletière, grandjoie, gepoete rijst, verse kaas, limoen en passievrucht. Een heel eenvoudige lunch, die wel in de smaak viel van de hoge gasten."