

# Pim maakt carrière in The Fat Duck

**DAMME** Pim Meiresone uit Zuienkerke staat voor een moeilijke keuze. Zijn ouders baten restaurant De Lamme Goedzak uit in Damme, maar de aanbiedingen uit internationale sterrenrestaurants stromen binnen. Na zijn stage in The Fat Duck in Londen bood topchef Heston Blumenthal hem een job aan in zijn keukenteam. Ook van de Rotterdamse Michelintempel FG heeft hij al een werkaanbod op zak.

DOOR MARIO DE WILDE

Wat Pim Meiresone het laatste anderhalf jaar overkomt, is de beleving van een onvervalste droom. Amper vijftien jaar oud won hij al de befaamde kookwedstrijd ProefMei in Nederland, hij mocht meteen aan de slag in de Rotterdamse Michelintempel FG en afgelopen maandag kwam hij terug van een stage in de wereldberoemde Fat Duck in Londen. Daar was hij op 17-jarige leeftijd de jongste stagiair die er ooit aan de slag was. François Geurds, de Nederlandse topchef en jurylid bij ProefMei, wist niet waar hij het had toen hij destijds de 15-jarige Pim aan het werk zag. Normaal mogen jonge koks vanaf 18 jaar deelnemen aan dit internationale treffen, maar Pim slaagde erin om die minimumleeftijd met een truc te omzeilen. Samen met Bjarne Vermeersch uit Knokke-Heist won hij de wedstrijd. Ook in de Brugse Hotelschool Spermalie weten ze welk aanstormend talent Pim wel is. Hij is er momenteel bezig aan de laatste weken van zijn opleiding, gaat half april stage lopen bij Zet'joe van Geert Van Hecke en wat daarna volgt, is nog een vraagteken. Een luxeprobleem, want hij kan fulltime aan de slag

in FG. Na het Londens avontuur wil ook topchef Heston Blumenthal de *Belgian young genius with balls* bij hem in dienst. "Het kan ook best zijn dat ik bij mijn ouders in De Lamme Goedzak nog even blijf en tussendoor in Londen of Rotterdam bijklus", aldus Pim.

## GRAP TOT WERKELIJKHEID

Het was François Geurds die Pim een tijdje geleden een stage in The Fat Duck voorstelde. De man koestert het talent van Pim sinds de overwinning bij ProefMei als geen ander en noemt hem een regelrecht wonderkind met nooit eerder geziene capaciteiten. "Aanvankelijk dacht ik dat het om een goede grap ging, maar meneer Geurds bleef volhouden. Uiteindelijk hebben we de voorbije kroskavakantie uitgekozen om naar Londen te gaan. Ik moet zeggen dat alles piekfijn voorbereid was. Mijn ouders kregen een lijst van hotels en guesthouses waarin ik kon verblijven en de ophaling en ontvangst in het restaurant was schitterend", zegt Pim. Natuurlijk was het de bedoeling dat Pim mee actief in de moleculaire en experimentele keuken van het beste restaurant ter wereld (verkozen door Restaurant



Pim Meiresone samen met zijn ouders Steven en Ann. (Foto MDW)

Magazine) zou helpen. Daar kon hij zich een week vergapen aan de meest indrukwekkende gerechten.

## MEETLAT PER GERECHT

De keukenploeg van The Fat Duck is bepaald indrukwekkend. Er werken 6 sommeliers, 25 waiters, 50 koks en 5 afwassers in de



**"In The Fat Duck word je streng gecontroleerd zodat er geen opnames gemaakt worden"**

vier verschillende keukens. Een behoorlijk bedrijf dus en dat alles voor zo'n 45 gasten, maar The Fat Duck zit wel elke dag vol met be-

voorrechte klanten. "Een unieke smaakbeleving staat centraal in het restaurant. Dat begint al wanneer je de menukaart doorbladert, waarbij iedereen een soort vergrootglas krijgt waarin je op een bepaald gerecht kan inzoomen en analyseren. Ik moest een visgerecht maken dat opgediend werd met een soort zeeschelp erbij. Bedoeling is dat de mensen die schelp, waarin een iPod zit, aan hun oor brengen waarbij ze de meest avontuurlijke zeegeluiden te horen krijgen. Een overdonderend schouw- en smaakspel met in elkaar overlopende smaken van zoet, zuur, bitter, zilt en zout is telkens het vervolg. Weet je dat elk bord dat uit de keuken komt met een meetlat haarfijn tot op de millimeter geregistreerd wordt? Op zo'n niveau wordt echt niets aan het toeval overgelaten." Op de vraag of Pim enkele foto's van zijn verblijf heeft, moet hij helaas passen. "Iedereen in The Fat Duck wordt elke ochtend streng gecontroleerd zodat er

geen geluids- of video-opnames of foto's gemaakt worden in de keuken. Dat is een charter", aldus Pim. Wel toont hij ons vol trots het lijvig boek dat hij – persoonlijk ondertekend door de Britse kokgod – meekreeg. Een cadeautje van ruim 150 euro...

## AAN DE ZIJDE VAN MESSI

Papa Steven en mama Ann zijn uiteraard behoorlijk fier op de prestaties van hun zoon. "Weet je wat ons nog het meest charmeert? Ondanks het feit dat Pim al op zo'n jonge leeftijd bij enkele van 's werelds beste restaurants gewerkt heeft, verloochent hij toch niet zijn afkomst. In het weekend helpt hij hier in De Lamme Goedzak nog vlotjes mee, ook al is het al laat. Sauzen maken, afruimen, vlees of vis bakken: hij stroopt ook bij ons graag de mouwen op. Dat is niet evident als je bij Heston Blumenthal spektakeldiners hebt klaargemaakt. Beschouw het als een gastje van zeventien die bij Barcelona aan de zijde van Messi gevoetbald heeft. Hij laat ook toe dat we bezorgd blijven om zijn toekomst, al zullen we hem steeds vrijlaten in zijn keuze." Pim verontschuldigt zich, want hij moet zich stilaan voorbereiden om morgenvroeg weer naar Spermalie te trekken. Hij vraagt ons wel nog nadrukkelijk om zeker zijn ouders te bedanken voor hun onvoorwaardelijke steun. "Ik heb enorm veel kansen gekregen en ik heb veel geleerd van toppers als Edwin Vinke van de Kromme Watergang, François Geurds en Heston Blumenthal. Het meest fier ben ik op mijn eerste leermeester en dat is mijn papa. Die liefde is onvoorwaardelijk", aldus Pim.