

Jamie vliegt over

Af en toe is daar een moment van reflectie. Dan kijkt *celebrity*-kok Jamie Oliver om zich heen, beziet zijn imperium en denkt: 'Dit kan toch niet waar zijn...'. Speelt hij de slimme entrepreneur die weet dat de maatschappelijk bewogen ondernemer vandaag goed in de markt ligt? Of zijn het de woorden van een voormalig koksmaatje dat oprecht achterover valt van z'n eigen succes? Jamie Oliver vloog even over om zijn neus te laten zien in restaurant Fifteen Amsterdam, als een kip die over de soep vloog: "Hi Guys!"

Door Hetty Nietsch. Fotografie door Chris de Bode

Hij arriveert! Truitje met capuchon, spijkerbroekje, niks bijzonders. Toch flitsen de camera's en zijn daar meteen al de eerste handtekeningenjagers. De verslaggever van dagblad De Telegraaf noteert zuurtjes dat het eens een keer tijd wordt dat de kok naar Amsterdam komt, naar restaurant Fifteen, springplank voor kansarme jongeren zonder vooruitzichten, naar Londens voorbeeld geschapen. De jonge kok mag dan miljoenen bezitten, hij is nog altijd zijn oude jargon trouw gebleven. Natuurlijk komt hij, want hij wil geen *fucking asshole* zijn die zijn beloftes niet nakomt...

Het is heel snel gegaan met de Jamie Oliver (1975). In 1999 verschijnt hij als *The Naked Chef* op de Britse televisie. Het is een kookprogramma waarin de kijker hem krijgt voorgeschoteld als de sympathieke, onstuimige, jonge kok die beweert te weten wat de essentie van het koken is. Hij jongleert met pannen, bakt en braadt als een bezetene en slist aandoenlijk. Ondertussen trouwt hij ook nog, krijgt kinderen, dolt hij met zijn vrienden, schrijft zijn eerste boek en roept veelvuldig: *Mjammie!* Oliver groeit uit tot een televisieberoemdheid en ziet de verkoop van zijn recepten tot een ongekende stapel stijgen: elf miljoen kookboeken wereldwijd. Maar het kan ook zomaar een miljoentje meer zijn. *The Naked Chef: The Return of The Naked Chef; Happy Days with the Naked Chef...* "De mensen kopen shitloads van mijn boeken." Waar dat succes vandaan komt? Hij zoekt het antwoord zelf in het gegeven dat hij ingewik-

keld, culinair repertoire vermijdt en eenvoudige recepten bedenkt die niet vragen om tijdrovende voorbereidingsprocessen. Zijn aanpak vereist dat altijd de beste, maar niet noodzakelijkerwijs de meest ingewikkelde ingrediënten worden gebruikt. En dus: zoveel mogelijk biologisch verantwoord. Hij wil alleen verse groenten. Van lokale producenten, als het even kan. Hij waarschuwt de wereld tegenwoordig ook nog voor genetisch gemanipuleerde voeding, op zijn bekroonde website, waar hij wonderbaarlijk weinig tekst aanlevert voor een weblog. Grote gebeurtenissen vliegen in een enkele zin voorbij. "Hi Guys, I am off to speak with the Government again tomorrow and at 8.30 in the morning I will be presenting the 271,000 signatures we have had on the Feed Me Better petition to improve school meals. Thanks..." Meer visuele aandacht is er voor zijn persoonlijke aanbeveling om te kiezen voor de professionele *really sexy* Tefal-pannen. Die gaan waarschijnlijk nog langer mee dan hijzelf.

Treurige kinderen

Na het tv-succes van *The Naked Chef* is de financiële reserve ruim. Oliver besluit een restaurant op te richten voor de kansarme Engelse jongeren. Daarvan zijn er in Engeland hordes te vinden zijn, zegt hij. In het voor dat doel opgerichte restaurant Fifteen in Londen krijgen vijftien treurige jongens en meisjes de kans om topkok te worden. Camera's leggen hun avontuurlijke ontwikkeling vast. Ze zijn ongemotiveerd, hadden de keuken van een restaurant

van hun levensdagen nooit als een prachtige eindbestemming gezien en zijn dus lastig. Het ergste is ook nog dat ze niks lusten. Maar dan ook helemaal niks. Het levert memorabele aanvaringen op met de ambitieuze Oliver. En dus mooie televisie.

Wie zeurt over 'exploitatie van kansarme jongeren' voor een profijtelijk tv-programma, krijgt een 'maatschappelijk verantwoord' antwoord. Jamie Oliver: "Het zou heel makkelijk zijn geweest om goede, gemotiveerde, talentvolle jongeren te vinden om met mij te werken. Maar ik had het idee dat dat stomvervelend zou zijn geweest. Ik vond dat we moesten zoeken naar jongeren die een *shit time* achter de rug hebben. Geen kansen, niks. Die goeie jongeren komen toch wel terecht. Ik zocht dus de onderklasse en toen ik die vond, was ik geschokt. Dat er zoveel Britse jongeren aan de onderkant van de samenleving leven, uit gebroken gezinnen komen, diep in de drugs-wereld zitten... Ik was verbijsterd. Natuurlijk, alle tieners zijn bastards, maar deze teenagers zijn veel gevaarlijker dan een stelletje losgeslagen soldaten... Ik kon het me veroorloven een paar van hen te helpen."

Hij schrok, zegt hij, van de levensstijl van de kinderen. Hun normen en waarden, hun criminaliteit, hun tienerzwangerschappen. Werken bij Fifteen veranderde veel, hoe moeilijk ook. "Ze waren eerst zo ruw en na dat ene jaar is er zoveel veranderd; ik zou ze zelfs op mijn kinderen laten passen. Weliswaar hebben ze het niet allemaal gered, maar voor wie het wél

Oliver legt de meetlat hoog: kaal koken, maar wel met de beste en biologische groenten, verse producten van lokale markten, geen genetisch gemanipuleerde ingrediënten, in toppannen van Tefal.

haalde, kun je zeggen: het gevoel dat ze voor iets zijn geslaagd, is voor deze jongelui een ongekend gevoel, geweldig. En als ze dan uiteindelijk de smaak van succes proeven, willen ze meer. En dat is het idee!"

Tuinslang er op

Zelf kreeg Oliver (tijdens zijn gelukkige jeugd in het landelijke Essex) van jongs af aan bijgebracht hard te werken, vroeg op te staan en iets

van zijn leven te maken. Lag de jonge Jamie iets te lang uit te slapen, dan spoot zijn vader hem met de tuinslang door het raam rechtstreeks van zijn jongensbedje.

In de pub *The Cricketers* van vader Oliver, waar hij de koks al van jongs af aan op de vingers keek, begon het allemaal. "By the time I was 11, I could chop like a demon!" Bij toeval ontdekte de televisiecamera hem, *The Cheeky Kid*, tijdens een draaien van een documentaire over *The River*

Fifteen Amsterdam leverde inmiddels de eerste groep gediplomeerde koks af: vijftien in totaal



"Weet maar eens mensen te vinden om mee samen te werken, mensen aan wie je merkt: they give a shit..."

Jamie vliegt over

Het exclusieve wereldmerk Jamie Oliver gunt P+ een fotosessie: "Wow! Is dit een echte Hasselblad-camera?"

Café, waar hij van twee beroemde vrouwelijke chefs de liefde voor echte smaak leerde. Jamie was waar tv-makers altijd van dromen: een enthousiaste jongen die niet in het tv-toestel blijft zitten, maar er uit stapt, de huiskamer in springt, naar de keuken sprint en daar met de pannen begint te rammelen. Nu wil hij zelf een rolmodel zijn, in Londen en straks ook in Glasgow en twee andere Engelse steden. En ook in Miami. En in Sydney! De zoon van de kroegbaas is uitgegroeid tot een imperium. En Amsterdam pikt een graantje mee.

Oliver: "Indertijd in Engeland was het lastig voor Fifteen. Ze hielden de boot af: 'Wat ben jij allemaal van plan...?' Voor een kleine zaak is het een hard gevecht. Toegang krijgen, geld krijgen... het is heel moeilijk. We maakten fouten. Het was een jaar dat uit het hart kwam, niet uit het verstand. We hebben veel geld verspild."

Persoonlijk heeft hij er een miljoen op moeten toelagen. "Ik denk dat ze hier in Amsterdam niet dezelfde fouten zullen maken. Je moet weten dat er dingen financieel kunnen misgaan en dat deze groep studenten een hele speciale aanpak vereist. Daar moet je iemand voor aanstellen, die daarmee kan omgaan. Die verstand heeft van hun emotionele problemen, hun drugsproblemen, hun jonge ouderschap." Voor de Fifteen-ondernemer is het allermoeilijkst: "Weet maar eens mensen te vinden om mee samen te werken, mensen aan wie je merkt: they give a shit..."

Op audiëntie

De Nederlander Coen Alewijnse kwam op het idee om samen met een vriend het Oliver-voorbeeld te volgen. In eerste instantie zonder bronvermelding. "We dachten: goed idee, gaan wij ook doen, bedankt en tot ziens... Totdat iedereen wel in de gaten had dat het een gestolen idee was en we er niet meer overheen konden: contact zoeken met Londen, de mogelijkheden van samenwerking verkennen." Contact zoeken met Londen bleek geen sinecu-



re. Jamie Oliver mag er op zijn sandalen toegankelijk uitzien, hij is onbenaderbaar. Want: beroemd. Uiteindelijk slagen Alewijnse en zijn compagnon om een audiëntie in Londen voor elkaar te krijgen. Ze worden opgehaald in een dikke limousine. Maar een medewerker van de Oliver-entourage op de achterbank laat weten dat de rit geen enkele garantie biedt. 'Leuk dat u hier bent en veel plezier. Maar u heeft geen schijn van kans.'

Die organisatie in Londen die zich met het product 'Jamie Oliver' bezighoudt, maakte grote indruk op de Nederlanders. "Daar zitten wel tachtig mensen die er een dagtaak aan hebben om alles wat met het merk Jamie Oliver te maken heeft in de gaten te houden, te regelen, te beschermen, enzovoorts." Niet veel later staat het duo oog in oog met de echte Jamie. De quasi-kwajongen staat de twee vanaf een barkruk te woord - het is hartje winter, blote voeten in teenslippers. En als we de heren mogen geloven, ging er toen 'iets heel erg goed'. "We hebben laten blijken dat geld verdienen niet ons eerste uitgangspunt was. En ook niet het maken van een tv-programma." Naar het schijnt was Jamie toen 'om' en mocht Amsterdam gaan uitzien naar een Fifteen-restaurant waar ook vijftien kansloze, Nederlandse jongeren konden gaan leren koken. Zo kwam het er dus, het restaurant: "We konden

"Alle tieners zijn bastards, maar deze teenagers zijn veel gevaarlijker dan een stelletje losgeslagen soldaten..."

die jongeren gaan leren dat de melk niet uit een pak komt, maar uit een koe!" De gemeente betaalde mee aan de opleiding. De stichting DOEN participeerde met geld. De lijst met sponsors uit het bedrijfsleven was lang. Maar uiteindelijk winst maken? Dat valt nog even te bezien. Bijna ging het fout toen de in zwaar weer geraakte investeerder Erik de Vlieger plots de deuren van het restaurant wilde sluiten. En zenuwen had Coen Alewijnse toen de gevreesde restaurant-criticus Johannes van Dam twee keer kwam proeven. Maar oef!, hij schreef dat het goed was. Het cijfer van Van Dam: een 9-. In zijn Parool-rubriek: "We krijgen een voor ons gemaakte keuze, met een blozende leerling aan je tafel, die uitleg probeert te geven bij de Brie de Meaux, de Petit Doruval, de Pyreneese en de Baskische blauwe kaas. Netjes. (-) Om het een beetje samen te vatten: ze doen erg hun best hier en het resultaat mag er zijn. Het maakt soms wel een wat erg modieuze indruk, maar beschouw dat maar als folklore. Ik hoop dat ze het volhouden. Het is raar, maar lekker



Jamie Oliver groeide op in de keuken van de pub van zijn vader: "Toen ik elf was, schildte ik al groenten als een duivel."

en leuk. Voor een zaak met ingebouwde handcaps (lees: Jamie Oliver) heel goed."

Love Jamie

Een benefietcongres in Amsterdam, vlak voor aanvang. Geroezemoes, koffie, begroetingen, overijverige jonge bediendes. De locatie: restaurant Fifteen in een pakhuis aan de Veemkade aan het IJ. Het thema: maatschappelijk verantwoord ondernemen. Jamie Oliver komt straks! Belangrijker nog: er zal een lunch worden geserveerd. Geprepareerd door twee echte koks en vijftien (van de achttien) overgebleven cursisten. Maar Jamie zal toch wel een beetje op de hem bekende manier met de pannen hebben staan goochelen? Nee dus. Dat doet chef-kok Ben van Beurten die overigens zelf ook weet hoe het voelt om naast het rechte pad te wandelen... Een krant schreef dat hij ooit werd ontslagen bij Krasnapolsky omdat hij bij een groothandel producten op naam van de zaak had besteld, waaronder een DVD-speler die hij ver-

volgens mee naar huis nam. Onder het motto: 'Wie onschuldig is, werpe de eerste steen' werd hij door de leiding van Fifteen Amsterdam hartelijk in de armen gesloten. Jamie was inderdaad niet meer in het Amsterdamse Fifteen geweest sinds hij bij de opening vorig jaar 'Love Jamie' op de golfplaten aan de muur spoot. Amsterdam is immers *peanuts* geworden in vergelijking met de belangen elders in de wereld. Wat niet betekent dat Oliver in zijn thuisland nog altijd zo op handen wordt gedragen. Ze zeggen dat hij net iets te veel op tv is geweest, net iets te veel beroemdheid is geworden en niet altijd de kwaliteit van het aan hem gelieerde restaurant kan garanderen. Vorig jaar belandde hij in Harden's Londen Restaurant Guide (toonaangevend!) op de 32e en laatste plaats in de categorie restaurants waar gasten gemiddeld 95 euro moeten neerleggen voor een maaltijd. Niet goed, te duur, slechte bediening. Ook al heeft de beroemde kok geen winstoogmerk met dit charitatieve restaurant, mensen afzetten kan niet, zo luidde de kritiek.

Sneller dood

En ook toen hij aan een tv-campagne van een zalmkwekerij in het meer Hourn ging meewerken. Dat kwam hem prompt te staan op een ernstige berisping van de *hardliners* binnen

de Britse milieubeweging, die alles aangrijpen om negatieve kanten van de zalmkweek bekend te maken. De 'hoge bommen' van het Oliver-imperium kunnen behoorlijk wat wind vangen, bij tijd en wijle. Hoe groot die belangen ook mogen zijn, hij zegt te vinden dat elke ondernemer verplicht is een sociaal gezicht te hebben. "It is all a deep social conscience." Thuis in Engeland maakte hij dit jaar daarom een behoorlijke stampe over het slechte, vette eten dat kinderen tussen de middag op school krijgen. "De enige warme maaltijd die ze per dag krijgen!" Hij sprak er zelfs de minister-president op aan. Bracht hem persoonlijk op Downing Street 10 de bijna 300 duizend ingezamelde handtekeningen. Waarop Blair onmiddellijk actie ondernam. Het programma 'Feed me Better' loopt inmiddels goed, want het goede voorbeeld Jamie blijft ansteekelijk. De eerste DVD over het programma is alweer te koop. Oliver: "Engeland is het eerste land waar kinderen sterven voordat hun ouders doodgaan. Omdat ze ongezond zijn, te dik zijn, last van constipatie hebben. Dat is verschrikkelijk. Ik was in the fucking shanty townships van Johannesburg en daar aten de kinderen nog beter dan in Engeland..."

www.jamieoliver.net
www.fifteen.nl (reserveren: 0900-3438336)