

STORIES

DE LIBRIJE

**“DIE SFEER
DIE BELEVING”**

LEKKER ETEN EN DRINKEN. NATUURLIJK, MAAR EEN AVONDJE, NACHTJE OF MIDDAGJE DE LIBRIJE IS VEEL MEER DAN DAT. HET IS VERWEND WORDEN, GENIETEN, BELEVEN. JONNIE EN THÉRÈSE BOER KRIJGEN DAT SAMEN AL EEN KWART EEUW VOOR ELKAAR.

JE MOET JEZELF STEEDS OPNIEUW UITVINDEN

DE LIBRIJE - "MAG IK UW JAS AANNEMEN? EN UW AUTOSLEUTEL? DAN LEG IK EVEN EEN PARKEERVERGUNNING ACHTER DE RUIT." DE EERSTE INDRUK IS EEN DAALDER WAARD. BIJ DE LIBRIJE IN ZWOLLE WETEN ZE WAT GASTHEERSCHAP IS, HOE ZE DE VERWACHTINGEN VAN HUN GASTEN KUNNEN OVERTREFFEN. DAG IN DAG UIT. DAT IS EEN PRESTATIE VAN FORMAAT, WANT DE VERWACHTINGEN LIGGEN TORENHOOG IN HET DRIE STERRENRESTAURANT, MAAR OOK IN HET GELIJKNAMIGE HOTEL.

"Natuurlijk hebben wij ook wel eens een dag dat iets wat minder loopt", vertelt de internationaal vermaarde chef. Hij zit samen met vrouw en zakenpartner Thérèse in zijn restaurant-met-daglicht en richt zijn hand ten hemel. "We zitten bijna continu op dit niveau. Het kan er een keer net onder komen, maar daar mag geen gast iets van merken. Daar gaat het om."

Dat gaat over de kwaliteit van de gerechten en de wijnen. Maar zeker ook over de hele sfeer die er hangt, over de beleving die hun gasten mee naar huis nemen. De geur, de inrichting, de wisselwerking met de bediening, de algehele service.

"JE MOET BLIJVEN
VERNIEUWEN
OM OP NIVEAU
TE BLIJVEN, OM
AANTREKKINGSKRACHT
TE BEHOUDEN."

SFEER EN SPECIALITEITEN

Tuurlijk, die drie sterren zijn vooral gebaseerd op de speciale gerechten die er uit de keuken getoverd worden. Maar al die gasten die er dagelijks komen, baseren hun rapportcijfer op veel meer dan dat. En dát rapportcijfer – al dan niet gedeeld via sociale media – is minstens even belangrijk. Jonnie en Thérèse Boer zijn zich ervan bewust. Nogal.

Thérèse: "Toen wij eind 2015 het restaurant naar de binnentuin van ons hotel verhuisden, verklaarde iedereen ons voor gek. Zo van: die sfeer krijg je nooit meer terug, het was er zo mooi en gezellig. Dat was toen. Nu vindt iedereen het hier prachtig. Het was een sprong, maar wij waren ervan overtuigd dat het moest."

En het móest ook, die verhuizing. In de eerste plaats omdat het restaurant op de oude plek gescheiden was van de keuken, wat voor logistieke problemen zorgde. Maar zeker ook omdat de eigenaren domweg toe waren aan iets anders. "Zo werkt het in ons vak", zegt Jonnie. "Je moet blijven vernieuwen om op niveau te blijven, om aantrekkingskracht te behouden."

"We voelden dat we stil vielen, niet meer vooruitkwamen. Daar heeft nooit een gast iets van gemerkt, maar wij wisten het wel. Dan moet je wat." Thérèse: "Als je het al zo lang doet, dan wil je wat anders, dat heb je nodig om die absolute zin in je werk te behouden."

PLANNING TOT 2025

En wil je je gasten iets speciaals blijven bieden, dan moet die absolute liefde voor het vak er afspatten. "Weet je, dat is iets wat wij in wezen constant met elkaar bespreken", vertelt Jonnie. "We maken jaarplannen, maar ook plannen voor de langere termijn. Wij moeten doelen hebben, weten waar we voor werken. En daar is dit onderwerp altijd onderdeel van. Eerlijk? De planning gaat tot 2025. Vóór die tijd gebeurt er nog wel iets." Hij doelt op een mogelijk afscheid, een opvolging, een andere rol in het bedrijf. "Wat het is, weten we zelf ook nog niet." >



Een Librije zonder Jonnie en Thérèse Boer. Kan dat? Maar: mag het ook een keer? Jonnie Boer liep er in 1986 als leerling-kok binnen. Thérèse kwam drie jaar later als part-timer. Toen was hij 24, zij 18. Nu is hij 53. Toen was De Librije een goed restaurant, één van de betere in Zwolle. Nu is het een begrip in binnen- en buitenland, compleet met hotel, winkel, kookstudio, en vertakkingen in Amsterdam (Librije's Zusje) en op Bonaire (Librije's Delfins Beach Resort). Jonnie: "Je moet je eigen rol ook niet overdrijven. Wij gaan tegenwoordig ook gewoon op vakantie. En dan draait de tent gewoon door."

"Nee, natuurlijk hadden we dit 25 jaar niet zo bedacht. Het is gewoon zo gegaan", zegt Thérèse. "Organisch eigenlijk. Het enige échte doel dat we in 1993 hadden was een leuk, goed restaurant neerzetten waarin we gasten blij maken. En kennelijk komen er dan dingen op je pad, als blijkt dat wat je doet niet alleen heel fijn is, maar het je ook nog eens aardig vergaat."

“JE VINDT JEZELF
OPNIEUW UIT, DAAR
KAN ZO'N DIP
GOED VOOR ZIJN.”

Dat klinkt misschien alsof het een toevalstreffer is, die drie sterren. Maar zo is het natuurlijk niet. Het heeft alles te maken met Jonnies drang om constant te vernieuwen, om nieuwe smaken te creëren. Met zijn talent ook om smaken te bundelen tot wonderlijke gerechten voor de tong. En met zijn gave om die vernieuwing om de hoek te vinden. Letterlijk. "Ja, ik haal mijn ingrediënten het liefst zo dicht mogelijk bij huis. Ik ga plukken, ruiken en uitproberen. En zo krijg je unieke gerechten."

THÉRÈSE KAN HARD MEPPEN

Je moet wel verzet op elkaar zijn om het zo lang vol te houden samen. Dat lukt veel mensen toch al niet, maar Jonnie en Thérèse werken ook nog eens elke dag met elkaar. Het is een kwestie van een goede taakverdeling, met elkaar blijven praten, constant nieuwe dingen doen, van fouten leren én afreageermomenten inbouwen. Jonnie: "We doen tegenwoordig een paar keer per week kickboksen. Sparringen we ook wel tegen elkaar. Zij kan meppen joh! Je moet sporten om niet dicht te groeien en om het vol te kunnen houden."

Dat trekt het paar ook door de moeilijke tijden heen, die er heus geweest zijn de afgelopen 25 jaar. Het lastigste moment misschien was ruim 7 jaar geleden.

"Onze adviseurs zeiden op een dag: óf je trekt nu de stekker eruit, óf je gaat de boel volledig omgooien. Zo slecht stonden we ervoor. Hoe dat kwam? Door onze groei verschillende kanten op. De logica, het overzicht was weg. Het zat nog steeds vol, we hadden genoeg omzet, maar het geld ging van de ene naar de andere kant, leek gewoon te verdwijnen. Thérèse en ik hebben tegen elkaar gezegd: we gaan er nog een keer keihard voor. Dit bedrijf gaat niet kapot. Punt uit."

DIP KAN VEEL BRENGEN

Het bracht moeilijke beslissingen, zoals het laten gaan van verschillende medewerkers, maar het bracht ook nieuw elan, nieuwe kansen, een nieuw begin. "Het was precies zo'n vernieuwing als die we om de zoveel jaar nodig hebben. Je kijkt fris naar jezelf, elkaar en het bedrijf en gaat dingen anders doen. Je vindt jezelf opnieuw uit. Het is alleen maar beter geworden. Daar kan zo'n dip goed voor zijn."

Zoiets moet je leren, meemaken. Jonnie: "Ik weet nog wel dat mijn eerste souschef, echt een heel goede, op een dag tegen me zei dat hij een andere uitdaging nodig had en weg ging. Dan denk je best even: hoe moet dit nog goedkomen? Maar als je er nadien op terugkijkt, is het alleen maar goed. Dat past precies in dat ritme van om de zoveel jaar veranderen. Een nieuwe souschef staat op, met frisse ideeën, een andere aanpak. Dat werkt voor het hele bedrijf goed. Het is gewoon een cyclus."

De chef is zich er inmiddels zo van bewust, dat hij veel ruimte geeft aan de creativiteit van zijn koks. "Mijn junior-souschefs laat ik bijvoorbeeld in een soort wedstrijdverband nieuwe gerechten maken, die ik dan beoordeel. Dat werkt geweldig. Een paar van die winnende recepten zijn al op de menukaart terechtgekomen."

Zo gaat het, zo moet het gaan. "Geef de mensen de ruimte om zich te ontwikkelen. Zo ben ik zelf ook begonnen, dus ik vind het alleen maar goed als mijn mensen dezelfde ambitie hebben. In de loop der jaren zijn er al heel wat voor zichzelf begonnen. Veel van hen staan zelf ook in de Michelinjids. Zoiets moet je niet lastig vinden, je moet er trots op zijn."

“GEEF DE MENSEN DE RUIMTE OM ZICH TE ONTWIKKELEN.”

Je zou zeggen dat een restaurant als De Librije kan kiezen uit een batterij van ambitieuze koks en kelners. Maar zo is het toch niet helemaal. Thérèse: "Echt hoge kwaliteit is schaars. Zo is het gewoon. Gelukkig kunnen we ze nog wel vinden hoor, die goede mensen. Maar de moeite die het kost, heeft ons wel aan het denken gezet, jaren geleden al. We hebben besloten een eerlijk en transparant beloningssysteem te introduceren. Zo weet iedereen waar ie aan toe is en wat de toekomst kan brengen. Dat helpt. Het biedt rust en perspectief. Het is zoiets dat je leert. Vroeger deden we dat soort dingen meer op gevoel en waren er in de keuken verschillen in verdiensten. Je moet voorkomen dat het daardoor lijkt alsof er ook verschillen in waardering zijn."

UNIEK IN DE WERELD

Dat heeft iets met vooruitkijken te maken, met eerlijk je personeel tegemoet treden. De juniors van nu zijn de chefs van dan. De kwaliteit moet top blijven, 3 sterrentop. En de gasten moeten een wereldavond hebben, elke keer weer. Thérèse: "Dat zie ik wel soort van als mijn taak ja. Ik ben heel bedreven geworden in het inschatten van gasten, van wat ze wel of niet willen en verwachten."

Jonnie: "Dat is voor mij wel echt een leerpunt. Ik vind het heel leuk om met mensen om te gaan, of het nou de koning is, of een zwerper. Als ze maar eerlijk en oprecht zijn. Waar ik dus niet tegen kan, is wanneer mensen zich anders voordoen dan ze zijn. Dat ze opeens doen of ze heel veel verstand van wijn hebben, of expres om pinda's vragen, die wij natuurlijk niet hebben. Gewoon om te stangen. Eigenlijk vind ik dat ik dan ook professioneel moet blijven en de gast moet bieden wat hij vraagt. Maar het is lastig ja."

De Librije. Het is bijna synoniem geworden voor Jonnie en Thérèse Boer. Wie aan De Librije komt, komt aan hen. "Ja, dat is de reden dat ik nog steeds heel erg geniet van complimenten, van goede recensies. Laatst was chef Alain Caron hier, die ik hoog heb zitten. Vooral omdat hij zo'n beetje alle 3-sterrenrestaurants in de wereld bezocht heeft. Hij zei me: 'Wat jullie hier hebben gebouwd is uniek. Dat zie je echt nergens. Die sfeer, die beleving.' Ja, dat is dus waar we het voor doen." □



