

Interview



Fabrice Patay en Claudia Gräser in het vernieuwde interieur van het Blaricumse restaurant De Goede Gooier.

FOTO STUDIO KASTERMANS/LEON DAKKUS

Fabrice Patay:
'Soms iets te
perfectionistisch'

'De Franse slag is niets voor mij'

Restaurant met trendy interieur * Ambitie in de keuken * Chefs table * Oog voor detail



Edward de Vries Lentsch
e.de.vries.lentsch@hdcmedia.nl

Blaricum * „Voor onszelf beginnen was een droom die we al langere tijd hadden. Restaurant De Goede Gooier kwam op ons pad. Een uitgelezen locatie, groot restaurant, mooi terras, prachtig uitzicht en boven vergaderruimte. Voldoende parkeerruimte. Een goede combinatie. Het was nu of nooit.” Chef Fabrice Patay en Claudia Gräser hebben het restaurant aan de Crailoseweg overgenomen van Rogier Sluyter, inclusief elf man personeel. Het koppel heeft samen al vijftig jaar ervaring in de horeca. Patay verdiende de afgelopen 22 jaar zijn sporen achter 'de kachel'. In het Gooi en de Vechtstreek maakte hij naam bij De Doelen in Muiden, 't Lagerhuys in Muiderberg en Vlaar in 's-Graveland. Met zijn charmante Franse accent legt Patay aan zijn eigen chefs table uit waarom zijn oog viel op De Goede Gooier. „Liever acht tot tien jaar wachten op een groot restau-

rant, dan starten met een klein restaurant. Ik heb wel ambitie.” Een jaar geleden achterhaalde hij dat Rogier Sluyter het bekende restaurant in de stille verkoop had. „Ik was al tijdje bezig een horecalocatie te vinden. Mijn eerste indruk hier? Dat er wel wat moest veranderen qua interieur.” Zijn vrouw vult aan: „We vonden het een beetje oubollig.” Fabrice: „Wel met een goede potentie. Ook voor vergaderingen. Mooi centraal tussen Bussum, Laren, Blaricum en Huizen. Vlakbij de A1, handig voor mensen die tussen Amersfoort en Amsterdam een afspraak moeten maken. En steeds meer kantoren in Huizen.” De aankoop in deze tijd betekent een behoorlijke investering, maar de nieuwe eigenaren bekijken dat juist van de positieve kant. „We kunnen meegroeien met de verbeterende economie”, vindt Patay. „En we konden het kopen voor een bedrag dat niet de hoofdprijs is. Waarom zou ik dan nog jaren blijven wachten?” Het restaurant heeft net een ingrijpende metamorfose ondergaan. In tien dagen werd er flink verbouwd,

aangepast, en heringericht. De opvallende 'geweilampen', mooi in hun lelijkheid, hebben inderdaad het veld moeten ruimen. Een liefhebber heeft ze onder zijn hoede genomen en weggehaald. Het interieur is nu antraciet grijs met gebroken wit geworden. Trendy. „Het is helemaal mijn idee. Alles zelf uitgezocht. De stoelen met eigen stof. Bijpassende menukaarten. Mooie verlichting.” En zo kan Fabrice Patay nog wel even doorgaan. Alles is op elkaar afgestemd. Waar je ook kijkt. Dat oog voor detail gaat vrij ver. De vorm van de lampen boven de nieuwe bar keert zelfs terug in de vorm van de tap, wijst Patay trots aan. „Het decor is nog niet af, er komen nog felle kleuren in. Met accessoires.” Een ander doel was de keuken meer bij het restaurant betrekken. Goede zichtlijn voor de gasten en omgekeerd voor het personeel

richting restaurant. Tegen de keuken aan staat de chefs table voor acht personen. Uitnodigend. „Veranderingen op de kaart vinden stapje voor stapje plaats. We willen de vaste gasten behouden en nieuwe mensen aantrekken.” Zijn vrouw vult aan: „We willen het restaurant ook toegankelijker maken. Je kunt hier niet alleen voor lunch of diner komen, maar ook een kopje koffie of een glas wijn.” Patay: „Of een biertje op het terras. We zijn nu ook de hele week

open. In de zomer zullen we ook op zaterdag lunch serveren.” Wijnproeverijen staan op het planningslijstje. „Wesley is de chef. Ik ben zelf chef-eigenaar en sta ook in de keuken. Ik wil een paar van mijn gerechten toevoegen of een combinatie maken. De veelgevraagde Goede Gooier Burger is er nog steeds maar dan op een andere manier. De kreeftenbisque is een

van mijn specialiteiten. Maar het is nog te vroeg om kikkerbills en bloedworst te introduceren.” Patay scoorde eerder hoge cijfers met zijn kookkunst. In de rubriek 'Over de tong' van deze krant kreeg de chef, toen nog werkzaam bij Vlaar, een 9. Maar met het behalen van hoge culinaire waarderingen is Patay nu even niet bezig. „Eerst de puntjes op de i. Elke dag verbetering. Kwaliteit goed en voor een betaalbare prijs. Mond tot mond reclame is belangrijk.” Patay lijkt geen makkelijke 'patron'. Lacht toegevend: „Ik ben vrij streng. Wil veranderingen. Hoe het vroeger was, is voor mij niet goed genoeg. Ik heb liever negen dagen in de week zitten dan zeven. Misschien zit er dit jaar één vrije dag in. De Franse slag is niets voor mij. Ik ga niet voor 100 maar 200 procent, met passie. Ik kan niet anders. Half werk, daar ben ik niet van. Soms ben ik zelfs iets te perfectionistisch. Maar constante kwaliteit vind ik zeer belangrijk. Voor tien gasten, maar ook voor tachtig. Het moet precies dezelfde kwaliteit zijn.”

'Overname De Goede Gooier onze droom'