

SUPERCHEF HARI SHETTY:

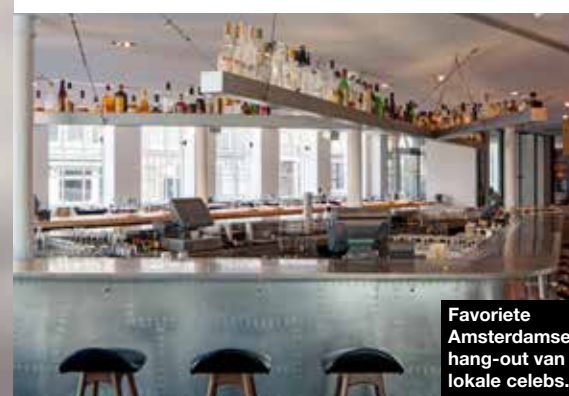
‘David Beckham liet me voor zijn diner overvliegen per privéjet’

Hij was souschef bij Nobu in Londen en nu werkt hij hier. Hari Shetty (onder andere van MOMO) over zijn weg naar de culinaire wereldtop.

TEKST SUZANNA TIMMER



Izakaya, een van plekken waar Hari chef is.



Favoriete Amsterdamse hang-out van lokale celebs.



Doutzen is gek op sla à la Shetty.

Lieke houdt van Hari's kookkunst.

Rihanna wilde bier en burgers.



David had eters en liet Hari invliegen.

Jarige Kylie kwam eten met Olivier.

MOMO, IZAKAYA en The Butcher zijn drie van de succesvolste restaurants van Amsterdam, die met regelmaat bomvol BN'ers zitten. Die komen massaal af op de gerechten van 'executive chef' Hari Shetty (35), kortweg Hari. De uit India afkomstige Hari kwam drie jaar geleden naar Amsterdam om iedereen een *taste* van zijn 'umami' te geven, zoals hij eerder deed voor internationale celebs. Hij rouleert tussen MOMO, The Butcher en Izakaya. Hari heeft een bijzonder levensverhaal tot nu toe. In Mumbai in India wordt de achternaam Shetty meteen geassocieerd met het restaurantwezen. Hari's vader had geen high-end restaurant, maar een eethuis met een Europese stijl waar je vegetarisch kon eten. "Mijn vader nam mij en mijn broers vaak mee. Hij stond in de keuken en ik zat achter de kassa om af te rekenen. De chef-kok deelde zijn recepten met mij en liet me alles proeven." Toen zijn neef vertelde dat hij als chef-kok op een cruiseschip werkte, wist Hari dat hij dat ook wilde. Hij studeerde hotelmanagement en om zijn studie te bekostigen ging hij in het wereldberoemde vijfsterrenrestaurant van hotel Taj Mahal Palace werken, in Mumbai. Daar was een Japanse teppanyaki-chef die onmogelijk was om mee te werken. Hij sprak alleen Japans en iedereen die fouten maakte, kreeg een klap in zijn gezicht. Dit tot wanhoop van het hotelmanagement. Maar tussen Hari en hem klikte het. "Hij leerde me alles over messen, hoe ik die moest gebruiken en het scherp ervan. Pas na een jaar mocht ik hem assisteren met koken. Van hem leerde ik de oosterse waarden die ik tot de dag van vandaag nog in mijn keuken gebruik. Zo moet de keuken schoon zijn. Dus als ik 's ochtends aankom in Izakaya, gaan we eerst schoonmaken. Alles wordt opgepoetst." Ook leerde de Japanse chef hem discipline te hebben: dan valt alles op zijn plaats.

"Japanners proeven hun eten op dezelfde manier als sommeliërs wijn proeven. De chef gaf me iets te eten en dan moest ik zeggen wat het was. Dan moest ik daarna meteen mijn mond spoelen voor het volgende gerecht. En alles was verser dan vers." Hari besloot zijn neef achterna te gaan en op een cruiseschip te gaan werken. Daar mocht hij teppanyaki maken. Zijn Japanse collega adviseerde hem om hogerop te gaan, naar Londen. "Ik deed research om te kijken waar alle goede restaurants waren. Elke keer kwam het beroemde Michelin-sterrestaurant Nobu naar voren. Ik solliciteerde bij eigenaar Nobuyuki 'Nobu' Matsuhisa en mocht komen. Als 21-jarige werkte ik als chef de partie bij Nobu. Ik had twee dagen per week vrij en dat was ik niet gewend, omdat we zeven dagen in de week werken in India. Ik ging met mijn verdiende geld veel uit eten, bijvoorbeeld bij het restaurant van Gordon Ramsay en andere sterrenrestaurants. Ik had destijds geen idee wat dat sterrenniveau inhield. Sommige van die restaurants zijn zo high-end dat als je opstaat om naar het toilet te gaan, ze met je meelopen." Hari viel op. Zijn Japanse collega-koks hadden niet verwacht dat hij als Indiër teppanyaki en al het ceremonieel eromheen, de *mise-en-place*, zo goed beheerste. Twee jaar later was hij souschef en ging hij meer experimenteren met ingrediënten. Hij legde contacten met de leveranciers en ging

naar Schotland om te kijken waar de beste coquilles en langoustines te krijgen waren. Eigenaar Nobu was heel streng op de kookkunsten van Hari en zijn collega's, zeker bij nieuwe recepten. "Maar na een jaar wist ik hem te overtuigen met een nieuw gerecht: ik nam een martini glas en deed daar een non-spicy chilisausje in met een langoustine. Nobu was enthousiast. Zo kreeg ik steeds meer verantwoordelijkheid en ik opende samen met hem nog meer Nobu-vestigingen in Europa." In Engeland is Nobu een culinair begrip waar celebrity's en vips op afkomen. Hari herinnert zich nog een feestje van Cheryl Cole en haar toenmalige echtgenoot, de voetballer Ashley Cole. In het restaurant kookte hij voor Kylie Minogue en haar toenmalige Franse vriend Olivier Martinez (nu de echtgenoot van Halle Berry, red.), die een verjaardagsdiner voor haar had geregeld. Zus Dannii en haar ouders waren er ook. Verder kwam staalmagnaat Lakshmi Mittal met zijn gezin, de rijkste familie van Engeland, vijf keer per week eten. Ze zijn vegetariërs, dus was het voor Hari een uitdaging steeds weer met verrassende gerechten te komen. En dan was er David Beckham. "Hij liet ons speciaal in zijn privéjet overvliegen naar Madrid, waar hij toen voetbalde, om daar in zijn huis een maaltijd voor zestien man te prepareren." Giorgio Armani is een partner van Nobu Londen. Dus hij kon ieder moment van de dag binnen komen vallen, wat hij ook deed, vertelt Hari. Na een fashionshow bijvoorbeeld. "Het maakte niet uit, wij openden de keuken voor hem. Hij kwam dan binnen met een grote groep bloedmooie vrouwen en zat dan tussen alle dames in heerlijk te genieten van het eten." Hari bleef tien jaar bij Nobu werken en met zijn innovatieve creaties bracht hij nieuw elan in de

‘Van mijn eerste, Japanse chef leerde ik de oosterse waarden die ik tot de dag van vandaag in de keuken gebruik’

gastronomie van het restaurant. "Ik kreeg veel zelfvertrouwen door de verantwoordelijkheid en het ontmoeten van de clientèle. Maar het moet geen routine worden. Ik wilde me blijven ontwikkelen. Amsterdam was *my way out*. Ik kwam in contact met Yossi Eliyahoo, eigenaar van de Amsterdamse restaurants MOMO, Izakaya en The Butcher. Hij was onder de indruk van mijn kook*skills* en vroeg mij naar Amsterdam te komen. Ik hou van Amsterdam. Het is zo klein. Ik kan overal naar toe en alles is dichtbij. Ik had de vooroordelen over Nederlanders gehoord. Ze zouden geen geld uitgeven, er is geen lunchcultuur. Het tegenovergestelde is waar. En mensen blijven uit eten gaan als het restaurant goede kwaliteit en service biedt. Als het creatief is. Als ik kijk naar MOMO en Izakaya dan zijn de meeste klanten locals. Veel komen wekelijks eten. Modemensen, zakenmensen, celebs... Zo is Lieke van Lexmond dol op Izakaya en eet ze daar geregeld, maar ook Linda de Mol en Doutzen Kroes komen vaak. Maar iedereen krijgt dezelfde behandeling, want de gasten zijn voor ons allemaal vips." Dé anekdote is natuurlijk die rond zangeres Rihanna. Ze was vorig jaar in Nederland met haar vriend Drake en kwam bij Izakaya eten. Later die avond gingen ze met een groepje naar The Butcher om daar wat te drinken. Om drie uur 's nachts kreeg het gezelschap trek in hamburgers. "Ik had die avond gewerkt tot half twee en was al naar huis gegaan. Toen ik thuis was, belde mijn manager of ik terug kon komen. Dat is het grote voordeel van Amsterdam als je het met Londen vergelijkt: ik stapte op mijn scooter en was in no time terug. We hebben de keuken weer opengegooid en zo'n veertig burgers gemaakt voor Rihanna en haar entourage." ■