

# *De Smaak van de Ziel*

**Een film van Robbert So Kiem Hwat**



**Vanaf 7 april 2011 in de Nederlandse filmtheaters**  
ABC - Cinemien

# *De Smaak van de Ziel*

## Synopsis

DE SMAAK VAN DE ZIEL is een film over twee koks en een proever, voor wie smaak gekoppeld is aan de diepste emoties die een mens kan hebben.

Als Erik van Loo – de huidige chef-kok en eigenaar van restaurant Parkheuvel in Rotterdam – aan aardappels denkt, denkt hij altijd aan de aardappelsoep van zijn vader, een eenvoudige slager uit Limburg. Die soep maakt hij nu zelf eigenlijk net zo. Hij moet het alleen wat geraffineerder afwerken om het in Parkheuvel te kunnen serveren. Cees Helder, de chef die als eerste Nederlander een derde Michelinster kreeg, was zijn voorganger. Helder deed de zaak over toen die op zijn hoogtepunt was, en denkt met grote weemoed terug aan het laatste stukje kalfsvlees dat hij daar klaarmaakte. De derde sleutelfiguur in deze documentaire over koken als kunst, smaak en diepgevoelde emoties is meesterproever Paul van Craenenbroeck, van wiens oordeel het krijgen van een Michelinster afhangt.

Geur en smaak kan een film niet overbrengen, maar de sprekende fotografie, die veel gebruik maakt van close-ups, probeert de beleving toch zo tastbaar mogelijk te maken. Wat begint met de geboorte van een lam of op de oesterbanken, sprankelt uiteindelijk op het bord als een modern schilderijtje. DE SMAAK VAN DE ZIEL ging in première op het Nederlands Filmfestival en draait vanaf 7 april in de Nederlandse bioscopen.

De co-producerende omroep NCRV (Dokument) is voornemens de documentaire in november, rond het bekend worden van de 'nieuwe Michelinsterren', uit te zenden.



DE SMAAK VAN DE ZIEL/53 minuten/Nederland 2010/ Nederlands gesproken 

Beeldmateriaal kan gedownload worden vanaf: [www.cinemien.nl/pers](http://www.cinemien.nl/pers) of vanaf [www.filmdepot.nl](http://www.filmdepot.nl)

Voor meer informatie: ABC - Cinemien, Gideon Querido van Frank, tel: 020 – 5776014 mail: [gideon@cinemien.nl](mailto:gideon@cinemien.nl)

# *De Smaak van de Ziel*

## **Crew**

Regisseur  
Producent  
Camera  
Second unit  
Geluid  
Geluidsontwerp/mixage  
Muziek  
Muziek  
Regie coach  
Montage  
Montage  
Eindredactie NCRV  
Productie NCRV

Robbert So Kiem Hwat  
Joop van Wijk  
Melle van Essen  
Robbert So Kiem Hwat  
Harold Jalving  
Erik de Reus  
Wouter Messchendorp  
Michael Vatcher  
Marjoleine Boonstra  
Gerard Holthuis  
Robbert So Kiem Hwat  
Jelle Peter de Ruiter  
Yolande van der Blij



# *De Smaak van de Ziel*

## **Erik van Loo**

Sinds 2006 is Erik van Loo chefkok van het restaurant *Parkheuvel* in Rotterdam. Deze 47-jarige zoon van een slager wist op jonge leeftijd al dat hij kok wilde worden. Hij begon op zijn 16<sup>e</sup> en voer als jongste kok mee op een cruiseschip met 1500 passagiers. Het echte vak leerde hij in de sterrenkeuken van *Gala* in Aken en *Prinses Juliana* in Valkenburg. Voordat hij chefkok bij *Parkheuvel* werd, werkte hij meer dan tien jaar bij restaurant *De Zwethheul*. Hier ontving hij twee Michelinsterren. De Michelinsterren die hij bij de verhuizing van *De Zwethheul* naar *Parkheuvel* moest inleveren, heeft hij deze inmiddels met recht terugverdiend. Ook *Parkheuvel* mag twee sterren achter zijn naam zetten. Van Loo is sinds 2007 lid van Les Patrons Cuisiniers, een prestigieuze restaurantenclub waartoe de beste chefkoks van Nederland behoren.





## Cees Helder

Cees Helder is de eerste chefkok in Nederland die drie Michelinsterren kreeg. Hij wist deze bekroning te behalen met zijn restaurant *Parkheuvel*, dat hij in 1986 begon. In 2006 verkocht hij *Parkheuvel* aan Erik van Loo. Sindsdien heeft Helder echter niet stilgezeten. Hij werd benoemd tot voorzitter van Les Patrons Cuisiniers en werd lid van de Vereniging Les Amis Gastronomiques, een club van toprestaurateurs die zich inzet voor het behoud van normen en waarden van het ambachtelijke restaurateurvak. Ook heeft hij in samenwerking de Cees Helder academie opgericht, waar men opgeleid kan worden tot gastronomisch ondernemer.





## Paul van Craenenbroeck

De Belgische Paul van Craenenbroeck was zeventien jaar lang hoofdinspecteur voor de Michelinids Benelux. In 2005 presenteerde hij zijn laatste Michelinids. In die tijd had hij een missie: de gastronomie vooruithelpen. 'Michelin was daarbij mijn wapen', vertelde hij destijds aan de Volkskrant. 'Je leeft mee met de bedrijven. Je weet het als er iemand ziek is, je kent de familieomstandigheden. Je probeert ze vooruit te helpen. Ik schrijf niemand de wet voor.' Maar hij moet streng zijn: 'Een zwakke ster is niet goed. Niet voor Michelin, niet voor het vak.' Van Craenenbroeck ging na zijn afscheid bij de Michelinids met vervroegd pensioen.



## Robbert So Kiem Hwat

De Rotterdamse Robbert So Kiem Hwat is een onafhankelijk film- en theatermaker. Hij studeerde aan het Koninklijk Conservatorium in Antwerpen en aan de Hogeschool voor de Kunsten in Amsterdam. Tijdens zijn studie in Amsterdam regisseerde hij jarenlang theater met zijn eigen productiehuis 'Jonge Sla Producties'. DE SMAAK VAN DE ZIEL ging in 2010 in première op het Nederlands Filmfestival te Utrecht.



# *De Smaak van de Ziel*

## **Recensies**

### **Elegance, september 2010**

**door Karin Kuijpers**

*Tweesterrenchef Erik van Loo van restaurant Parkheuvel speelt een belangrijke rol in de documentaire De smaak van de ziel van filmmaker Robbert So Kiem Hwat. Op 25 september wordt op het Nederlands Filmfestival de documentaire gepresenteerd.*

Een film maken is heel anders dan koken. Dat heeft tweesterrenchef Erik van Loo van restaurant Parkheuvel de afgelopen vier jaar ervaren. 'Ben je een hele dag aan het draaien, gebruiken ze er maar twee minuten van. Een film is wachten, wachten, wachten. Daar werd ik soms debiel van.'

In Van Loo's vak draait juist alles om tijd. Een paar uur knallen per avond onder grote tijdsdruk in een vol restaurant. 'Een gerecht ligt op het bord en dat is het.' De patron-cuisinier ging met filmmaker Robbert So Kiem Hwat op zoek naar de essentie van bezieling. Hij bezocht zijn geboortegrond in Limburg, bracht een lammetje ter wereld, ging kreeften vissen in de Oosterschelde en plukte paddenstoelen. Op zich niets bijzonders voor een chef, maar Robbert So Kiem Hwat voegde aan zijn verhaal ook de zieleroserselen van de voormalige driesterrenchef Cees Helder en de voormalige hoofdinspecteur van Michelin, Paul van Craenenbroeck, toe.

Geen egodocument dus, meer een theatraal geregisseerde documentaire, waarbij alle kunsten, zoals een drumsolo op een pan, zijn toegepast.

In 2006 nam Van Loo restaurant Parkheuvel over van driesterrenchef Cees Helder. Op de terp van het Erasmuspark in Rotterdam met uitzicht over de Maas, maakte de Limburgse slagerszoon een eetpaleis in Franse jaren 20 sferen.

Dat hij kok wilde worden wist hij al vanaf zijn achtste. Dat hij Michelinsterren kon halen wist hij uit zijn periode van restaurant Zwethheul.

Zijn missie is om de derde ster te halen. Wat daarvoor nodig is, is 14 uur buffelen per dag en het hoofd leegmaken om nieuwe gerechten te verzinnen. Van Loo houdt ervan om combinaties te maken van smaken van vroeger en nu. 'Het basisproduct is het belangrijkste onderdeel van een gerecht. Ik houd niet van de moleculaire keukens die producten transformeert. De dingen die ik aan een gerecht toevoeg zoals mint, chillies of vissaus staan in dienst van de basissmaak.'

Zijn ravioli van Bressekip en langoustines en paddenstoelen is al 20 jaar een bestseller, maar telkens weer brengt hij er subtiel vernieuwing in. 'Dat is het leuke van ons vak, dat creativiteit nooit ophoudt.'

Smaak en geheugen zijn innig verbonden, zo leert de documentaire. Geur en aroma zijn vluchtige zaken die het leven kleuren. En als je je geheugen verliest, verlies je die ook. Dus koester je herinnering...

# Film over smaakprofeten

## Camera gericht op Erik van Loo en Cees Helder

**ROTTERDAM • In de film 'De Smaak van de Ziel' volgt Robbert So Kiem Hwat drie smaakprofeten: de oude en huidige eigenaar van sterrenrestaurant Parkheuvel en een ex-hoofdinspecteur van Michelin.**

DIJLAN VAN VLIJMEREN

Koken is volgens Erik van Loo (46), de huidige patron cuisinier van het Rotterdamse sterrenrestaurant Parkheuvel, je handen laten doen wat in je hoofd zit. Smaak vindt hij een samenklontering van zintuigen. „Smaak kan elke dag anders zijn. Smaak is heel complex.”

De film *De Smaak van de Ziel* van de Rotterdammer Robbert So Kiem Hwat (43) zit vol prachtige, bijna poëtische spreuken. De mooiste? Smaak is innig verbonden aan het geheugen. Of: smaak is iets dat je in jezelf bewaart.

Laten we het afkloppen. Maar stel, morgen wordt de ziekte van Parkinson bij Erik van Loo geconstateerd. Kan hij dan maar beter meteen zijn potten en pannen aan de wilgen hangen? „Ik weet niet of je direct moet stoppen met koken. Maar ik weet wel dat mensen met Parkinson een compleet andere smaak krijgen. Je kunt smaken niet meer rijmen met vroeger.”

Vroeger associeert Erik van Loo met de aardappelsoep van zijn vader, een gepensioneerde slager uit Limburg. „Deze soep was gevuld met groenten uit zijn moestuin. Voor de smaakversterking deed hij er 500 gram roomboter bij. Pa's aardappelsoep komt elke winter bij mij terug op de kaart. Om de grond-smaak te optimaliseren doe ik er alleen wat truffel bij.”

*De Smaak van de Ziel* kent een lange voorgeschiedenis. Robbert So Kiem Hwat: „Ik was voor Oerol, een theaterfestival op Terschelling, bezig met een vertelling over een



Filmmaker Robbert So Kiem Hwat en Erik van Loo, patron cuisinier van Parkheuvel. FOTO MARCO DE SWART

« Smaak is een samenklontering van zintuigen. Smaak kan elke dag anders zijn.

Erik van Loo

kok uit Cambodja. Deze man weigerde nog langer rijst te koken, de Franse keuken was de enige die telde. Om me te verdiepen in de Franse keuken zocht ik Erik van Loo op, destijds nog chef-kok in De Zwethheul in Schipluiden.”

Na dit project gingen ze beiden hun eigen weg. „Totdat ik hoorde dat Erik Parkheuvel had overgenomen van Cees Helder, de eerste kok in Nederland die van Michelin drie

sterren mocht dragen. Daar moet ik wat mee, dacht ik. Je hebt lef als je een zaak met zoveel statuur voortzet.”

*De Smaak van de Ziel* mocht niet het zoveelste kookprogramma worden. En sluikreclame was taboe; leveranciers van Parkheuvel hoefden er niet op te rekenen dat hun logo's werden afgebeeld. „Het moest een film worden over smaakprofeten: Erik van Loo, Cees Helder en één fanatieke proever.”

Die proever is niemand minder dan Paul van Craenenbroeck, ex-hoofdinspecteur van Michelin Benelux. „Robbert vroeg mij of ik geen proever kende. Ik ken wel iemand, zei ik, maar die laat zich echt niet filmen. Aanvankelijk hield hij de boot af, maar Robbert is een bij-

tertje. Het is hem gelukt Paul van Craenenbroeck te strikken.”

In de film keurt Van Craenenbroeck Eriks frambozentaartje en diens milkshake van karnemelk, yoghurt, witte chocolade-ijs, witte rum en vanille. Van Loo: „Zonder hardop een oordeel te vellen, weet je hoe hij over dit gerecht denkt. Zijn mimiek spreekt boekdelen.”

*De Smaak van de Ziel* gaat op 25 september in première op het Nederlands Film Festival. Aan die vertoning gaat een lunch in Parkheuvel vooraf. De film begint bij een oesterkwekerij in Frankrijk, begint de lunch met een Belon oester gelegen in een granité van Coca Cola? Want dat gerecht beveelt Erik van Loo de oesterboer aan. „Die kans is vrij groot.”