



Pure C . . .

Puur genieten . . .

Naarmate wij dichterbij de kust komen, speelt de zon een steeds belangrijkere rol. Is het dan toch waar dat onze provincie Zeeland meer zonuren heeft dan de rest van Nederland? Een bevestiging van deze stelling krijgen we wanneer we dichterbij Cadzand komen. De zon straalt aan de hemel. Perfect voor deze dag.



**Nasi Goreng met
Zeeuwse schelpjes**
by Syrco Bakker



De intensieve samenwerking van Sergio en Syrco leidde dit jaar tot een nieuw food evenement aan het strand, waarover wij u in deze editie van Kook magazine ook informeren

Cadzand, Sergio, Syrco en Pure C

Cadzand wordt jaarlijks overspoeld door vele Nederlanders, Belgen en Duitsers, om te genieten van zon, zand en zee. Ons spreekt vooral de prachtige omgeving aan, een mooie duinpartij houdt de Noordzee op veilige afstand. Op de rand van deze duinpartij vinden wij het Strandhotel waarin restaurant Pure C is gevestigd. Daarvoor hebben wij onze reis ondernomen. Het prachtige restaurant bevindt zich op de hoogte van een kleine boulevard, die aan vele wandelaars en zee aanbidders de ruimte biedt. Vanuit het restaurant hebben we een prachtig uitzicht op de zee, maar ook op de bouwput direct naast het hotel. Cadzand en het Strandhotel zijn aan het bouwen geslagen. Volgens ingewijden is het, na een periode van tien jaar onderhandelen, eindelijk zover. Het Strandhotel wordt uitgebreid. De haven en de boulevard worden stevig aangepakt; Cadzand gaat weer swingen. De toerist kan de komende jaren zijn hart ophalen.

Nou zijn wij niet naar Cadzand getogen om u te informeren over allerlei bouwprojecten. Kook magazine wilde graag de schijnwerper richten op een van de oud-leerlingen van De Rooi Pannen in Tilburg en het Deltion College in Zwolle. Chef-kok Syrco Bakker(*). Syrco ging na een indrukwekkende stage bij de Librije in Zwolle meer dan vijf jaar geleden samenwerken met sterrenchef Sergio Herman in het prachtige Pure C.

Pure C, de smaak van Zeeland

Deze jonge en ambitieuze chef-kok stapte daar in de voetsporen van Sergio Herman en geeft inmiddels, samen met zijn management team en uiteraard in nauwe samenwerking met Sergio, al jaren leiding aan een crew van 18 fanatieke koks. De intensieve samenwerking van Sergio en Syrco leidde dit jaar tot een nieuw food evenement aan het strand, waarover wij u in deze editie van Kook magazine ook informeren.

Pure C . . .





Kalfstartaar, artisjok, peterselie, eidooier

by Alex Buiten



De vaste keukenbrigade van Pure C wordt alle jaren aangevuld met stagiair(e)s uit Nederland, België en andere landen uit Europa. Dit internationale gezelschap is vijf dagen per week actief bezig om het beste wat er op culinair gebied haalbaar is, te presenteren aan de vele gasten die het toonaangevende restaurant maar wat graag bezoeken. Naast de signatuur van Syrco Bakker is ook de hand van Sergio Herman nog te herkennen. De twee heren kunnen het prima met elkaar vinden. Dat uit zich in de eigenzinnigheid van de gerechten die zij samen tot stand brengen. De provincie Zeeland leent zich bij uitstek tot het toepassen van zee-gerelateerde streekproducten en ingrediënten die in deze directe omgeving te vinden zijn. In de Noordzee, in de Oosterschelde en op vele andere wateren vindt men hier unieke basisproducten die natuurlijk prijken op de menukaart van Pure C.



In de Noordzee, in de Oosterschelde en op vele andere wateren vindt men hier unieke basisproducten die natuurlijk prijken op de menukaart van Pure C



Pure C . . .



Pure C . . .



Intens overleg met de verschillende chefs die de ruimte krijgen om hun eigen ideeën vorm te geven, maakt dit restaurant tot een culinaire broedplaats



Samen met de keukenbrigade bezoekt Syrco lokale kwekerijen, landbouw- en veeteelt bedrijven. Daarnaast wordt er de nodige tijd besteed aan het zoeken en het ontdekken van kruiden; de natuur heeft ook voor deze chefs nog steeds geheimen. Maar wat ontdekt wordt aan smaken, komen wij tegen in de mooie gerechten die wij mochten fotograferen en uiteraard proeven. De ingrediënten die de smaak van Zeeland en daarmee Pure C zo uniek maakt.

Keuken als culinaire broedplaats

De moderne keuken van het restaurant wordt gemanaged op een eigentijdse wijze. Intens overleg met de verschillende chefs die de ruimte krijgen om hun eigen ideeën vorm te geven, maakt dit restaurant tot een culinaire broedplaats. Gezien het feit dat de dagelijkse bijdragen hieraan komen van chefs uit alle delen van Europa, leidt dit tot een unieke culinaire approach. Een Michelinster kan geen toeval zijn en daar zal het niet bij blijven!

Nu de uitbereiding van het Strandhotel is gestart, komt er in de nabije toekomst nog meer gelegenheid om te genieten van de culinaire hoogstandjes die Pure C te bieden heeft. In de nieuwbouw komt nog meer ruimte voor andere concepten.



Pijlstaartinktvis, prei, amandel en poudre d'Or by Davy van de Velde



Het serveren van deze heerlijke gerechten laat Syrcó Bakker graag over aan zijn zwarte brigade, die overigens gekleed gaat in moderne eigentijds aan het seizoen gekoppelde kleding. Op uiterst correcte maar vooral deskundige wijze worden de gasten allerhartelijks ontvangen en tijdens hun culinaire avontuur begeleidt. Het ontbreekt de gasten aan niets. Door twee keer per dag een gedegen briefing te geven, worden de verschillende disciplines steeds op elkaar afgestemd. Chef-kok Syrcó Bakker laat niets aan het toeval over, en als vliegende keeper bevindt hij zich op alle cruciale posities in de keuken. Het proeven en het controleren van de gerechten is uiteraard vanzelfsprekend. Maar wat vooral door Kook magazine werd opgemerkt, is het fanatiek stimuleren van zijn medewerkers om elk gerecht te laten schitteren. En de sterren schitteren, getuige de mooie foto's van onze fotograaf Jan.

Maar wat vooral door Kook magazine werd opgemerkt, is het fanatiek stimuleren van zijn medewerkers om elk gerecht te laten schitteren

Alle opleiders van deze chef-kok kunnen trots zijn. Syrcó Bakker is nog niet uitgedaagd en wij weten zeker dat er nog veel heerlijke gerechten aan zijn brein zullen ontspringen. Zeker met zijn team en de intense samenwerking met Sergio Hermans.

Knipoog: Vader Cos Bakker mag trots zijn op zijn zoon, die een druk maar uiterst boeiend culinair bestaan leidt. Toch een aardje naar zijn vaartje?

Pure C



Garden Treasures by Nick Polak

