

# Casimir Evens *m*



**Midden in het centrum van Eindhoven bevindt zich het gloednieuwe NH Collection Eindhoven Centre, met helemaal bovenin het toprestaurant Vane en bijbehorende skybar. Het heeft een magnifiek uitzicht over de skyline van de stad. We treffen hier executive chef Casimir Evens die met veel passie en creativiteit de keuken leidt. Naar alle verwachting zal Casimir binnenkort tot de top-10 chefs van Nederland behoren gezien zijn enorme staat van dienst in België. Maar de van oorsprong Eindhovenaar is na ruim 10 jaar weer terug in zijn geliefde Brabantse stad en geniet meer dan ooit.**

DOOR: SUZANNE KLIJNDIJK

Casimir genoot zijn opleiding bij de Rooi Pannen in Eindhoven en volgde vervolgens de sterklas bij het Koning Willem I College in Den Bosch. Hij deed veel ervaring op bij toprestaurants als Avant-Garde, Boreas en De Lindehof. Met 24 jaar wordt hij de jongste souschef in België bij restaurant 'Zilte' dat dan 2 Michelinsterren heeft. Daarna wordt hij chef de cuisine bij restaurant Pastorale, eveneens met 2 Michelinsterren en kookt daar vijf jaar lang op topniveau. Volgens Casimir een klassieke keuken in een modern jasje. In 2017 wordt hij gevraagd als executive chef bij restaurant Vane bij het NH Hotel in Eindhoven.

## VERNIEUWEND

Hoewel Casimir al jaren op topniveau kookt, blijft hij kritisch op wat hij doet.

"Ik wil mezelf blijven vernieuwen en verbeteren," vertelt Casimir. "Als je op dit niveau kookt, moet je elke dag presteren en elke dag laten zien wat je kan. Koken blijft mijn passie en dus geef ik er alles voor."

De kersverse nieuwe executive chef heeft zijn invloed op het restaurant en de keuken duidelijk doen gelden. Van servies tot inductie en de indeling van de keuken, over alles is nagedacht.

"Ik wil bij Vane iets anders wegzetten dan men gewend is in de huidige hotelwereld. Vane is licht, stijlvol en creatief. In de keuken kook ik op basis van groenten biologische geteelde kruiden en specerijen. We gebruiken daarvoor ook streekproducten. Belangrijk is dat de producten die we gebruiken een uitstekende kwaliteit hebben, die bijdraagt aan wat wij bij Vane willen wegzetten."



## Bloemkool

Een couscous gemaakt van rauwe geraspte biologische geteelde bloemkolen; gele, paarse en groene. Afgewerkt met fijn gesneden augurk, crunch van seroendeng en een mengsel van geschaafde kokos, geroosterde pinda's, gebakken uien en specerijen. (Saté de chine) geraspte verse kaffir en lime. Hierbij is de Oriëntal collection van Valderrama gebruikt, om precies te zijn de Kaffir lime leaves olie.

Bij de witte bloemkolen maken we een mengsel met yoghurt en een 5-tal verschillende soorten curry (madras, Colombo, kurkuma, kerrie masala en vadouvan) De gehele bloemkool wordt gegaard in de oven en om de 10 min ingesmeerd met deze curry. We voegen een lichte dressing, fleur de sel en limoenrap toe. Het gerecht wordt afgewerkt met een vinaigrette van mango chutney.



# meets Valderrama



## Signature dish met paddenstoelen

Om van elke paddenstoel zijn eigen juiste smaakbeleving te creëren is de bereiding als volgt: De paddenstoelen worden per soort gepekeld, gekonfijt, geroosterd, koud gerookt, gebrand en escabeche gelegd.

Verder een tapenade van geroosterde aubergine met gehakte pijnboompitten, grove miso en garam masala. En een crème van gebakken eekhoortjesbrood, emulsie van geroosterd pijnboompitten, crumble granola met brandnetel.

Het gerecht is afgewerkt met zwarte truffelolie van Valderrama. Dit geeft het gerecht meer smaak, diepgang en balans, iets waar ik altijd naar op zoek ben in mijn gerechten. .

### SAMENWERKING MET VALDERRAMA

Dat is dan ook de reden dat Casimir de olijfolie gebruikt van Valderrama. Fred ten Kroode kwam in 2002 in contact met de Spanjaard Jose Valderrama en de bijzondere manier waarop deze olijfolie gemaakt wordt. Hij werd salesmanager Benelux bij Valderrama. Sinds 1853 werkt deze Spaanse familie met veel toewijding om een zo hoog mogelijke kwaliteit te bereiken met haar Extra Virgin Olijfolie. Inmiddels is Valderrama Olijfolie

een begrip en weten vele topchefs de weg te vinden naar dit bijzondere product. Ook Casimir werkt graag met Valderrama. "Het is een heel zachte subtiele olijfolie met veel lengte in de smaak. Het is een mooi product om mee te werken. Ik gebruik de zwarte truffel bijvoorbeeld met hert of wild, en in mijn signatuurgerecht met paddenstoelen, aubergine en pijnboompitten," aldus Casimir. "Als executive chef streef je naar creativiteit maar ook naar continuïteit, ook in producten die je gebruikt. Valderrama is van een constante hoge

kwaliteit waar je op kunt vertrouwen". "Ik vind het mooi om nieuwe dingen te creëren en te maken. Dat is een continu proces, het houdt nooit op. Ik ben steeds bezig gerechten aan te passen en te ontwikkelen. Ik prijs me gelukkig dat ik hier bij Vane van het NH Hotel mijn eigen dingen mag doen. Mijn eigen creatieve proces mag toevoegen aan dit concept. Ik vind dat je als chef in eerste instantie je eigen weg moet volgen. Dan creëer je een eigenheid en signatuur waar de gasten voor kiezen," besluit Casimir.

Valderrama  
Fred ten Kroode  
IJsselmeerweg 97  
1411 DL Naarden  
Tel. (035) 533 98 60  
Mob. (06) 5323 73 25  
E fred.tenkroode@wxs.nl

NH Collection Eindhoven Centre  
Casimir Evens  
Executive Chef  
Vestdijk 5  
5611 CA Eindhoven  
Tel. +31(0)40 800 99 09  
www.nh-hotels.nl