



Jilt en Froukje van De Vlindertuin

“We gaan altijd voor kwaliteit!”

Chek-kok Jilt en gastvrouw Froukje Cazemier voeren al jaren een Michelinster in hun restaurant De Vlindertuin in Zuidlaren. Ook zijn ze op de HorecaEvenTT een bekend gezicht in de jury. Hoogste tijd om eens nader kennis te maken.



HET RESTAURANT

Wat is De Vlindertuin voor restaurant?

"Er heerst in ons sfeervol ingerichte boerderij (1719) uit de Saksische tijd een gemoeidelijke sfeer. Genieten staat voorop. Samen met de gerechten en de wijnen zorgt die sfeer voor een totaalbeleving. In ons restaurant staan veertig stoelen aan met linnen gedekte tafels. We hebben de ruimte ruim opgesteld en er staan altijd verse bloemen op tafel. Ook hebben onze gasten zicht op de keuken waarin Jilt werkt. De Vlindertuin heeft een eigentijdse keuken en wordt geleid door Franse invloeden. Jilt werkt als chef-kok uitsluitend met dagverse producten van de hoogste kwaliteit."

Sinds wanneer bestaat De Vlindertuin?

"Jos Boomgaardt begon in 1975 het restaurant 'les Quatre Saisons' in de boerderij. Vanaf 1985 runden Richard van Egeraat en Dick Franken acht jaar lang het restaurant. Daarna voerden Dick en Jacqueline Postma de regie. Froukje werkte in die tijd al voor hen. In 1998 hebben we De Vlindertuin overgenomen."

Hoeveel mensen werken er in De Vlindertuin?

"Op dit moment drie fulltime- en tien parttime-medewerkers."

Wat is écht kenmerkend voor De Vlindertuin?

"We gaan altijd voor kwaliteit!"

Sinds 2008 voeren jullie een Michelinster. Wat betekent deze ster voor jullie?

"Een ster is een waardering voor wat je doet! Het heeft ons grotere bekendheid gebracht én we zijn gevraagd als lid voor de Alliance Gastronomique. Dat is een samenwerkingsverband van vakkundige, gedreven en creatieve culiniers en restaurateurs van 33 vooraanstaande restaurants in Nederland en België. De vereniging heeft als doel het bevorderen van de gastronomie in Nederland en België."

JILT EN FROUKJE

Hebben jullie altijd in de horeca gewerkt?

"Nee, dat niet, maar we hebben wel altijd passie voor lekker eten en wijn – oftewel de gastronomie – gehad. We kennen elkaar al van vroeger. We zijn beiden geboren en getogen in Niekerk, een dorpje in de Groningse streek Het Westerkwartier. Jilt begon met koken toen we De Vlindertuin hadden overgenomen in 1998. Daarvoor werkte hij al tien jaar in de bediening bij Restaurant/Zalencentrum Balk in Zuidhorn. Voordat hij daar terecht kwam, deed hij zelfs iets heel anders. Hij werd – na een LTS-opleiding en



Kmbo (kort middelbaar beroepsonderwijs) – fotolasser bij Netam Fruehauf in Leek.

Froukje is na de MHS (mbo-hotelschool) in Groningen gaan werken bij onder andere Langewold in Roden, Duinoord in Zeegse, Onder de Linden in Aduard en daarna dus bij Dick en Jacqueline Postma in De Vlindertuin te Zuidlaren."

Wat willen jullie nog graag bereiken?

"We willen blijven doen wat wij nu doen. Een restaurant runnen waar gasten graag komen en heerlijk tafelen."

HORECAEVENT

Tijdens de HorecaEvenTT zitten jullie beide in de jury. Hoe lang doen jullie dit al? "Al vanaf het begin van het event. Dit jaar dus al voor de negende keer. We genieten van het enthousiasme, de motivatie en de sfeer bij de wedstrijden!"

Bij welke wedstrijden jureren jullie?

"Bij alle wedstrijden, behalve als er medewerkers van ons mee doen."

Waar letten jullie als juryleden vooral op?

"Op kwaliteit! Wat is de kwaliteit van de pro-

ducten en wordt er hygiënisch gewerkt? Ook kijken we uiteraard of iemand altijd vriendelijk en alert is. Servicegerichtheid en kwaliteit, daar draait het om."

Wat is een echte 'do' en wat juist een 'don't' voor de wedstrijd kandidaten?

"Een do: zorg dat je er altijd netjes bij loopt, wees je zelf en haal het beste uit jezelf. Een don't: ga niet rennen."

Welke tip zouden jullie aan een aanstormend kooktalent willen geven?

"Doe wat je normaal ook doet. Ga tijdens wedstrijden geen nieuwe dingen uitproberen en oefen van te voren."

En welke tip zou je aan een beginnend gastvrouw mee willen geven?

"Heb plezier in wat je doet en straal het uit. Deel je enthousiasme met anderen."

Meer informatie:

Restaurant De Vlindertuin
Stationsweg 41
9471 GK Zuidlaren
050 – 409 45 31
restaurant-devlindertuin.nl