

De Mooiste Gezichten van Zutphen



Jacqueline van Liere

Het Mooiste Gezicht van deze week groeide op op een boerderij in de Noordoostpolder, tussen de aardappels, bieten en uien. Buiten zijn, helpen op het land en paardrijden: ze vond het heerlijk. Toch zag ze zichzelf nooit een toekomst in de agrarische sector. Dus trok ze naar Deventer om Personeel en Organisatie te studeren. Een studie die haar vooral vrijheid gaf: kennis die je overal kunt gebruiken, zonder dat je jezelf meteen vastlegt aan één beroep. Haar liefde voor de horeca was er ondertussen al. Haar eerste baantjes waren in restaurants en al snel ontdekte ze dat daar iets lag wat haar bijzonder goed paste: creativiteit. Niet alleen in het werken met gasten, maar vooral in het bedenken van smaken, structuren en combinaties. Ze bleek goed te kunnen proeven. Als anderen dat talent in haar herkenden, groeide haar enthousiasme alleen maar.

Samen met haar jeugdliefde Peter besloot ze uiteindelijk een eigen restaurant te beginnen. Ze kwamen vanuit Deventer en Zwolle in Zutphen terecht. Het voelde meteen goed. Met weinig geld begonnen ze, maar met veel creativiteit. Geen perfect interieur, wel zelfgebouwde tafels, slimme oplossingen en een enorme drive. Ze leerden dat een zaak niet draait om wat eromheen zit, maar om wat er op tafel gebeurt en hoe je mensen ontvangt. Het restaurant

genaamd 't Schulten Hues groeide. Er kwam een Michelinster en uiteindelijk verhuisden ze naar een groter pand. Dat betekende opnieuw alles zelf doen. Twee jaar plannen maken, presenteren bij de gemeenteraad en wachten op toestemming. Toen het eindelijk zover was, verbouwden ze het pand in zeven weken. Overdag draaien in het restaurant, 's avonds en 's nachts op de steiger. Ze waren slechts drie dagen dicht.

Maar succes heeft ook een keerzijde. Na jaren tussen gasten, verwachtingen en een steeds voller wordende sociale emmer ontstond de behoefte aan ruimte. Even niet gastvrij hoeven zijn. Niet altijd 'aan' staan. Bovendien veranderde de wereld van de gastronomie. Sterrenrestaurants werden talrijker, kosten stegen en bedrijven trokken zich terug. De toegankelijkheid die voor hen zo belangrijk was, kwam steeds meer onder druk te staan. Daarom maakten ze opnieuw een radicale keuze. Ze verhuisden naar Amsterdam en begonnen een compleet ander restaurantconcept onder de naam Graphite: intiem, donkerder, muziek wat harder en zonder de klassieke sterrenzaakregels. Twintig bereidingen voor 75 euro. Een zaak waar ze zelf als gast zouden willen zitten. Een jaar later kwam opnieuw een Michelinster. Een enorme eer, maar niet het doel. Na zeven jaar besloten ze ook daar te stoppen. Niet omdat de passie verdwenen was, maar juist omdat die behouden moest blijven. De gastronomie werd financieel en organisatorisch steeds moeilijker vol te houden.

Inmiddels ligt hun werk op een plek waar creativiteit weer volledig centraal staat: productontwikkeling. Voor onder meer internationaal parfumhuis Amouage ontwikkelen ze eetbare creaties vanuit geur. Chocolaatjes, desserts en jelly's die vervolgens wereldwijd worden gebruikt. Soms worden ze in Nederland gemaakt, soms vliegen ze naar Dubai of Oman om daar duizenden exemplaren te produceren. En ondertussen lonkt Zuid-Afrika. Samen met wijnmakers bouwen ze daar aan een nieuwe plek, met een wijngaard, moestuin, gastlodges en een culinaire ervaring waarbij gasten letterlijk over het land trekken. Het past bij hun manier van leven: werken, reizen, eten, ontdekken en alles met elkaar verbinden. Ook hun kinderen krijgen die brede blik mee. Ze reizen samen de wereld over en leren dat het leven niet ophoudt bij Zutphen, Nederland of Europa. Dat er altijd andere manieren zijn om je leven in te richten. Thuis is er vooral behoefte aan gezelligheid. Tijd met familie en vrienden, een paard, en natuurlijk eten en drinken. Want uiteindelijk loopt er één rode draad door alles heen: nieuwsgierigheid, creativiteit en de vrijheid om steeds opnieuw te ontdekken wat er mogelijk is. De boerendochter uit de Noordoostpolder is de enige echte Jacqueline van Liere!