

KOKEN

▶ **Voormalig a la carte restaurant** in Maassluis is na dertig jaar alleen nog open voor kookworkshops en groepsevenementen.

▶ **'Je zat doordeweeks** soms te wachten tot er iemand langs kwam', aldus kok-eigenaar Nico Capellen over de koerswijziging.

'Door samen te koken, wordt uit eten een feest waar nog lang over wordt nagepraat'



Nico Capellen legt DSW-medewerkers uit hoe je in vlees moet snijden. Links van hem echtgenote Joke. FOTO ROEL DIJKSTRA

Kok is nu zichtbaar

JOS VAN NIEROP
MAASSLUIS

Hij lijkt al net zo creatief met woorden als met koken. Nico Capellen strooit met spreuken alsof het niets is. „Het bord is de spiegel van de kók zijn ziel." En: „Koken is schilderen en dichten tegelijk."

Wie de kok-eigenaar van restaurant De Lantaern kent, weet van zijn enthousiasme en bevlogenheid. Met echtgenote Joke runt hij al dertig jaar het horecabedrijf aan de Zuidvliet, maar uitgekeken op de plaats of het vak is hij niet. Integendeel. „Ik zoek steeds nieuwe uitdagingen. Dit vak hoeft niet saai te worden want je bent je eigen saaiheid," zegt Nico, die zijn restaurant sinds kort nog slechts openstelt voor groepsevenementen.

Met z'n tweeën naar De Lantaern voor een a la carte-diner is er niet meer bij. Joke: „Veel mensen vinden dat heel jammer, maar de combinatie met evenementen en kookworkshops werkt gewoon niet".

De keuze is deels ingegeven door de recessie van een paar jaar terug en de komst van enkele nieuwe restaurants in Maassluis. Nico: „Je zat

Tot nu toe

- De Lantaern opende in 1976 zijn deuren als bistro. De zaak was verbonden aan de ernaast gelegen bowling.
- In 1980 houdt de bowling op te bestaan. De bistro wordt een specialiteitenrestaurant.
- Met de party-tuin beschikt het restaurant van 1989 tot 2004 over een evenementenzaal.
- Nico geeft in 2001 zijn eerste kookworkshop.
- In 2005 vertrekt chef-kok Peter na zeventien jaar trouwe dienst. De Lantaern gaat verder als evenementenrestaurant voor gezelschappen.

doordeweeks soms te wachten tot er iemand langs kwam. Bovendien zijn veel mensen het uit eten gaan gewoon gaan vinden en missen daar de beleving bij. Door samen te koken wordt uit eten een feest waar nog lang over wordt nagepraat. Bij een gewoon etentje zie je ook niemand meer foto's maken, bij een kookworkshop heeft iedereen een fototoestel bij zich."

Toch is de komst van workshops

min of meer toevallig. Nico: „Na aandringen van een paar vrienden ben ik zo'n vijf jaar geleden een keer mét hen gaan koken. Zo zijn de workshops ontstaan."

Het bleek een succes. „Mensen vinden het leuk om in de keuken te kijken," ervaart het horecapaar. Nico: „De kok was vroeger onzichtbaar en bijna mensenschuw. Nu ben je bijna artiest geworden en staan al die mensen om je heen, ze worden deelgenoot."

Na de workshops zijn allerlei variaties en andere evenementen ontstaan. Zoals het moordspeldiner met echte acteurs, waarbij de gasten vooraf een rol krijgen toebedeeld, een workshop djembé-trommelen met een Afrikaans buffet, de kookworkshop The Godfathers Kitchen met bezoek van een Italiaanse maffiafamilie en het mysterieuze en raadselachtige Da Vinci Code Dinner-spel, waarbij je op zoek gaat naar het cijfer Phi en de Heilige Graal. Maar de meest ultieme workshop is 'mijn restaurant, jouw restaurant'. Joke: „Met Nico als coach mogen twee bevlogen mensen een dag lang het restaurant runnen. En er koken voor vrienden."

De evenementen brengen de gasten dichter bij de kok, iets dat Nico

Capellen ook zelf als heel prettig ervaart. „Ik ben iemand die van mensen houdt, een échte mensen-vriend" aldus de kok die die mensen, volgens zijn eega, ook graag een boodschap meegeeft.

Nico: „Bij een vrijgezellenfeest vraag ik meestal wat ze in het huwelijk het belangrijkste meubelstuk vinden. Iedereen zegt dan bed maar voordat je naar bed gaat moet je eerst aan tafel. Om met elkaar te praten. Dat is, onder het genot van eten en drinken, het rustpunt van de dag."

Tevreden gast

„Aan tafel zitten vonden we wat te droog," motiveert Stijn Ruyters zijn keuze om met collega's van het Schiedamse verzekeringskantoor van DSW mee te doen aan kookworkshop in De Lantaern. „Op deze manier heeft degene die die avond afscheid nam met iedereen kunnen praten; tijdens het eten klaarmaken loop je een beetje rond." Ruyters is ook te spreken over de directe manier waarmee kok Nico Capellen de gasten aanwijzingen gaf. „En hij doet het ook leuk, op een entertainerende manier."