

# Sergio Herman: vedette van de haute cuisine in beeld

Door Jon Visbeen

Met alle respect voor Jonnie Boer, Cees Helder en al die andere culinaire grootheden, Sergio Herman mag met recht de titel dragen van 'Beste Nederlandse chef-kok aller tijden'. In zijn driesterren restaurant Oud Sluis benaderde hij jarenlang de perfectie, totdat hij eind 2013 besloot 'het rustiger aan te gaan doen'.



In zijn laatste jaar achter de potten en de pannen in het walhalla van gastronomisch Nederland werd hij gevolgd door een cameraploeg, hetgeen resulteerde in de documentaire film 'Fucking perfect' (2015). Niet dat Herman na het afstand doen van Oud Sluis van een welverdiende rust geniet. Hij zette restaurant The Jane op in Antwerpen en ook Pure C (1 ster) in Cadzand behoort tot zijn culinaire imperium. Daarnaast is hij partner in Minestrone Cookbooks, een uitgeverij van kookboeken, die meer zijn dan alleen receptuurbeschrijvingen en bereidingswijzen. Bij deze drie uitdagingen heeft hij een vinger aan de pols zonder dat hij zelf dagelijks de eindverantwoordelijkheid hoeft te dragen.

## Aanvaardbare proporties

Zo'n twintig jaar lang maakte deze vedette van de haute cuisine dagen van achttien uur om de perfectie te benaderen en die werkdruk heeft hij omwille van zijn gezin teruggebracht tot aanvaardbare proporties. Althans *for the time being*, want aan de lokroep van de keuken kan Sergio Herman maar moeilijk weerstand bieden.

In de film 'Fucking Perfect' is te zien wat er komt kijken om de allerbeste te worden en te blijven en waarom hij in de herfst van 2013 tegen een burn out aanhikte. Mede onder zachte dwang van zijn vrouw en vroegere tv-presentatrice/actrice Ellemieke Vermolen had hij eerder dat jaar besloten om het hectische bestaan van de superchef achter zich te laten. De film laat een intiem portret zien van een gedreven man, die dreigt aan zijn eigen ambitie en perfectie ten onder te gaan.



Sergio Herman houdt vooralsnog stand, maar kan zijn liefde en passie voor koken niet echt links laten liggen. Hij zal zijn ambitie en zijn drang naar perfectie altijd blijven volgen en de vraag is of hij die ook kan leggen in zijn gezinsleven. In elk geval blijkt uit de film dat zijn bezorgde echtgenote Ellemieke hem enigszins heeft kunnen afremmen. Maar of dat voor eeuwig is?

Inmiddels is de bezige topkok een heel andere weg ingeslagen. Hij opende naast zijn restaurants Jane en Pure C zijn eerste Frites Atelier Amsterdam in...Den Haag. Het plan is om daar nog vier culinaire 'frietkotten' in den lande aan toe te voegen. De Zeeuws-Vlaming is altijd gek geweest op frites. Hij reisde vroeger in Oud-Sluis na het werk nogal eens naar België, omdat daar volgens hem de beste frites wordt gebakken. Maar Herman miste in die zaken de beleving. In Frites Atelier Amsterdam brengt hij die twee componenten samen.

Terug naar de film. Voor liefhebbers van de haute cuisine en fans van Sergio Herman geeft 'Fucking perfect' een goed beeld van de gedrevenheid van een chef-kok die op het allerhoogste niveau zijn prestaties moet leveren. Er telt maar één ding: alleen het beste is goed genoeg. Net als bij een wielrenner, een tennisser, een dj of een dirigent. Bevlogenheid is vereist om de top te bereiken en daar te blijven. Dat geldt ook voor de frites, die aan Hermans hoge eisen zal moeten voldoen. Streven naar het optimum is zijn motto bij alles wat hij doet. Maar uiteindelijk is een mens toch alleen maar een mens. Ook Sergio Herman. Hoewel dat in de film over zijn passie niet altijd naar voren komt.

