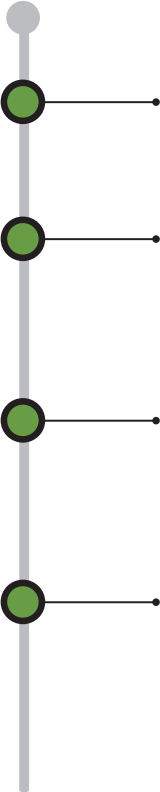


TIMELINE

GORDON RAMSAY



1966

Geboren op 8 november in Johnstone, Schotland.

1984

Na een ernstige blessure aan zijn knie moet hij de hoop op een carrière als profvoetballer opgeven. Komt daarna per ongeluk op een koksopleiding terecht.

1988

Kok in Harvey's, het driesterrenrestaurant in Londen van de illustere Marco-Pierre White.

1991

Kennismaking met de Franse keuken in Le Gavroche van Albert Roux in Engeland; verhuist daarna naar Parijs om te werken voor beroemde chefs als Joël Robuchon en Guy Savoy.



1993

Keert terug naar Londen en wordt chef-kok van restaurant Aubergine in Londen.



1996

Trouwt met Tana Hutcheson en brengt zijn eerste kookboek uit: *Gordon Ramsay's passion for flavour*.



1997

Verdiert zijn eerste Michelinster in restaurant Aubergine.



1998

Opening van zijn eerste eigen restaurant, Restaurant Gordon Ramsay, in Londen. Daarover maakt de BBC een documentaire (*Boiling Point*), zijn debuut op televisie.



2001

Restaurant Gordon Ramsay krijgt zijn derde ster, die het tot op de dag van vandaag heeft. In datzelfde jaar gaan de deuren van zijn restaurant in het Claridge's Hotel open, het eerste van een serie in de top van de Londense hotels. Ook opent hij in Dubai zijn eerste restaurant buiten het Verenigd Koninkrijk.



2004

Eerste seizoen van *Ramsay's Kitchen Nightmares* (in Nederland bekend als *Oorlog in de keuken*).



2005

Eerste seizoen van *Hell's kitchen*.



2006

Officer of the Order of the British Empire voor zijn verdiensten in de gastvrijheidsindustrie.



2010

Producent en jurylid van *Masterchef USA*.



2011

Lancering Bread Street Kitchen-concept.



2013

Opgenomen in de Culinary Hall of fame.



2015

Start Humble Pie Productions, zijn eigen televisie-productiemaatschappij.



2019

Met een geschat vermogen van bijna 120 miljoen dollar is Ramsay na Jamie Oliver de rijkste culinair ondernemer in de wereld.

INLEIDING

De eerste 'echte' chef die ik ontmoet, is Kees Schouten. Schouten is op dat moment docent Kookkunde aan de Hotelschool in Den Haag, waar ik studeer. Hij maakt indruk door met blote handen eieren uit kokend water te vissen (de zenuwen in de toppen van zijn vingers zijn weggebrand aan het fornuis) en door het kaken – en daarna opeten – van haringen, waar vooral de internationale studenten van gruwen. Schouten heeft een reputatie. Hij is de eerste die van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca de titel meester-kok krijgt en kookt een Michelinster in een tijd dat Nederland nog een culinair moeras is. Tijdens een kookwedstrijd tussen de drie hogere hotelscholen wordt hij aangesproken door een jurylid. Zijn studenten hebben het niet al te best gedaan en de vraag is wanneer Schouten hun nu eens gaat leren koken. Met enige minachting

kijkt de lange Schouten op de andere kok neer en zegt: 'Op het moment dat jij een ster hebt gekookt, Wynand, dan mag je met me komen praten.' Chef-koks zijn competitief.

In Overveen, bij het befaamde restaurant De Bokkedoorns, eet ik voor het eerst bij een chef die een Michelinster heeft gekookt. Opgegroeid en – letterlijk en figuurlijk – groot geworden met de degelijke Hollandse pot ervaar ik voor het eerst smaaksensaties in mijn mond die ik niet thuis kan brengen; een onvergetelijke ervaring. Lucas Rive, de chef-kok, is zo verstandig om de studenten, die ter voorbereiding van weer een kookwedstrijd in het restaurant zitten, niet de menukaart te geven, maar zelf te bepalen wat hij voor hen kookt. Chef-koks zijn zuinig.

Troy Thompson, chef van het luxerestaurant van het Ritz-Carlton in Philadelphia, is bezeten van zijn vak. In zijn tuinbroek en flanellen houthakkershemd ziet hij er eerder uit als een hillbilly uit het diepe zuiden van de Verenigde Staten dan als een fabelachtige

kok. De man heeft passie en smaak. Kritiek, daar kan hij niet tegen. Zijn eten is perfect en wee degene die daar anders over denkt. De gast die zijn hertenbiefstuk doorbakken wil in plaats van – zoals het hoort – mooi rood, krijgt midden in het restaurant de wind van voren. Chef-koks zijn trots.

Chef-koks vormen een bijzondere diersoort. Ze zijn niet alleen competitief, zuinig en trots, maar ook creatief, gedisciplineerd, nieuwsgierig en gedreven. Of, in de wat minder vleierende woorden in het artikel 'Gordon Ramsay will chew people out but won't eat them' in *Vanity Fair* van Gordon Ramsay: *'Chefs are nutters. They're all self-obsessed, delicate, dainty, insecure little souls and absolute psychopaths. Every last one of them.'*

Eten is mijn passie en ik heb het geluk gehad te mogen eten bij een aantal van de beste chefs in de wereld. Aan tafel heb ik me laten verwonderen, in vervoering laten brengen en zelfs een keer tranen

in mijn ogen gehad door hun bijzondere gave. Bij Gordon Ramsay heb ik nog niet gegeten, maar hij hoort absoluut tot de grootste chefs van de afgelopen vijftig jaar. Er zijn maar twee chefs die meer Michelinsterren bij elkaar hebben gekookt dan hij: de Franse culinaire halfgoden Alain Ducasse en Joël Robuchon. Ramsay is geen grote vernieuwer zoals Heston Blumenthal of Ferran Adrià, maar je kunt hem niet dieper beledigen dan hem een tv-kok te noemen. Hij hoort niet in dat rijtje thuis. Niet voor niets heeft hij – tamelijk vilein – de varkens die in zijn tuin rondscharrelen de namen Jamie, Nigella en Ainsley gegeven.

Ramsay heeft niet alleen een groot talent als kok, maar ook als ondernemer is hij uniek in zijn soort. Hij is een van de rijkste koks ter wereld, heeft talloze restaurants – met en zonder sterren – verkoopt boeken bij de vleet en is daarnaast een wereldberoemde televisiepersoonlijkheid. Heeft dat laatste hem windeieren gelegd? Nee. Maar als je hem

vraagt: 'Gordon wat ben je?' dan zal hij altijd antwoorden: 'Ik ben kok.'

Google zijn naam en drie dingen vallen op. Om te beginnen een enorme lijst met al dan niet succesvol geworden restaurants en de omvang van zijn imperium. Ten tweede een keur aan beeldmateriaal van een vloekende en tierende kok, die daarmee naam maakt als tv-persoonlijkheid. Tot slot: waar de meeste beroemde chefs een *signature dish* hebben, heeft Gordon Ramsay een *signature word*: fuck!

Gordon Ramsay is dus kok én ondernemer. Dat laatste is voor een kok niet vanzelfsprekend. Veel koks werken voor een baas of in een restaurant dat in handen is van investeerders, zoals Aubergine, het allereerste restaurant waar Gordon Ramsay een ster kookt. Een conflict met de investeerders zorgt ervoor dat hij besluit om nooit meer voor een baas te werken. Van de ene op de andere dag trekt hij de stekker eruit en laat hij zijn geliefde Aubergine

– ook zijn favoriete kleur – achter zich. Hij neemt zo goed als al zijn personeel mee naar zijn nieuwe restaurant en laat de eigenaren van Aubergine in ontredde-ning achter, zónder personeel maar mét een boek vol reserveringen. Dit is zijn eerste, moedige stap als ondernemer en daarna gaat het snel. Hij heeft al naam gemaakt met Aubergine en zijn eerste eigen restaurant – dat zijn naam draagt – is vanaf de opening in 1998 een enorm succes. Drie jaar later heeft Ramsay zijn eerste doel bereikt: hij ontvangt zijn derde Michelinster. Hij ziet kansen om gebruik te maken van zijn succes en weet in rap tempo zijn imperium uit te breiden. Voordat de inwoners van Londen twee keer met hun ogen kunnen knipperen, hangt de naam ‘Gordon Ramsay’ boven de deur van een aantal van de meest gerenommeerde restaurants. Dit is nog nooit vertoond in de toch wat conservatieve culinaire wereld en het doet vele wenkbrauwen fronsen. Maar Ramsay zet door. In het eerste decennium van de eenen-

twintigste eeuw maakt zijn bedrijf een ongeken-
de groei door. In 2006 verschijnen in de Nederlandse
kranten berichten over de ophanden zijnde ope-
ning van restaurant Gordon Ramsay at the Pulit-
zer Hotel in Amsterdam. Een logische locatie voor
Ramsay, want nergens worden zijn kookboeken
buiten het Verenigd Koninkrijk zo goed verkocht
als in Nederland. In 2008 wordt het plan om onbe-
kende reden afgeblazen, om in 2012 weer even de
voorpagina's te halen. Het is er nog steeds niet van
gekomen en dat is een gemis voor Nederland, want
Ramsay is een icoon in de culinaire wereld.

Restaurants, boeken en televisie: het een gaat hand
in hand met het ander in de wereld van Ramsay.
Het is een wetmatigheid, onderdeel geworden van
het merk Gordon Ramsay. Zijn boeken en zijn werk
voor televisie hebben altijd in dienst gestaan van
zijn restaurants. Publiciteit staat voor hem gelijk aan
groei. Hij is niet alleen een meesterlijke kok, maar

ook een meester in het bespelen van de media. Hij weet precies hoe hij maximale publiciteit voor zijn zaken moet realiseren. Hij is overtuigd van zijn eigen kwaliteiten. Sommigen noemen dat arrogant, voor anderen is het een logisch resultaat van alles wat hij heeft bereikt. Dat is veel en dat wil hij weten ook. Het spreekt dus vanzelf dat Ramsay naast zijn kookboeken ook een biografie (*Humble Pie*) en een boek over zijn zakelijke succes uitbrengt. In *Playing with fire* (in het Nederlands verschenen als *Spelen met vuur*) steekt hij de loftrompet over zichzelf. Het boek is, in zijn woorden, 'een bron van inzicht en inspiratie voor iedereen die iets wil bereiken in het leven'. Dat neem ik met een korreltje zout. Want met zout smaakt alles beter. Dat weet iedere kok.

Het hele leven van Ramsay staat in het teken van leren. En de lessen die hij heeft gebruikt om een ongekend en uniek imperium op te bouwen, staan in dit boek.

LES

1

TELEURSTELLING IS JE GROOTSTE KANS

Als peuter leert Gordon al omgaan met teleurstellingen; dat loopt als een rode draad door zijn jeugd. Het vormt hem en als ondernemer heeft hij daarom geen moeite om teleurstellingen te verwerken. Teleurstellingen hebben een doel: nog beter worden dan je op dat moment bent. Een teleurstelling geeft je de kans om te leren, om te groeien, maar dan moet je er niet in blijven hangen.

'Right, are you going to tone your voice down or are you going to shout like a dick?'

Om Gordon James Ramsay te begrijpen is enige kennis van zijn achtergrond nodig. Hij is geboren in een achterbuurt van een klein stadje op de grens van Engeland en Schotland. Zijn vader – categorie twaalf ambachten en dertien ongelukken – sleept het gezin van hot naar her door het land. Zijn favoriete hobby's zijn drinken en zijn vrouw slaan. Hij

Gordon Ramsay is een duivel in de keuken. Hij vloekt en hij tiert en hij is zowel in de keuken als op tv ongekend succesvol. Hij sleepte een recordaantal van zestien Michelinsterren binnen. Wat kunnen we leren van dit straatschoffie dat het tot 's werelds bekendste en rijkste chef-kok heeft geschopt?

DENKEN ALS

GORDON RAMSAY

Wiemer Renkema is als arbeids- en organisatiesocioloog gefascineerd door de werkcultuur in professionele keukens en het leiderschap van chef-koks. Nergens anders vind je die unieke combinaties van creativiteit, precisie en tijdsdruk.

Hoe doen ze dat toch, de zakelijke genieën over wie we het ene na het andere succes horen? Lees het in de serie *Topondernemers*, waarin de successen (en de mislukkingen) van bekende Nederlandse en buitenlandse ondernemers worden ontrafeld.