

Inderdaad 'de Witte Tafel' heeft haar tafels met de damasten tafellakens vervuld voor strakke hangtafels intiem bij elkaar. Vanaf de muur kijken twee geliefden vanachter hun cocktail je verleidelijk aan. De vensterbakken zijn gevuld met sappige appels om in te bijten en rode rozen zorgen overal voor de finishing touch. Behalve de licht houten hangtafels staan er comfortabele hockers gegroepeerd waarop je lekker intiem kunt gaan zitten genieten van je drankje en gezelschap. En natuurlijk de bar in dezelfde stijl, vol ijsbekers, flessen, sappen en fruit. Pianomuziek gemixt met een eigentijdse beat klinkt op de achtergrond. Zelfs de leerlingen, die voor de bediening moeten zorgen zien er anders uit. Opvallend op hun zwarte sloof staan de gouden letters "cocktails & companions". Alleen de koks zien hetzelfde eruit.

## Cocktails & companions

Toch heerst er een spanning in de keuken want behalve de vertrouwde Johan Kootkar staan er twee vreemden. De Maastrichter topkok Toine Hermsen en zijn sous-chef Eric Hirdes staan tussen hen in en toveren allerlei companions (de kleine verleidelijke traktaties) en mis en place te voorschijn, die voorbereid zijn in Maastricht en hier afgewerkt worden.



te werken aan hun proefexamenopdrachten. Andrea, Thomas en Johan zijn "de rotsen in de branding", want in een korte tijd moet de klas het bedrijf, de regels van het huis en het kassasysteem leren kennen in een onwennige ambiance. Gasten die door elkaar gaan lopen in plaats van aan een tafeltje blijven zitten. Hapjes, die er zo anders uitzien, serveren op een ander servies onder een kritisch oog van een meesterkok. Wie ziet er dagelijks kikkerbiljetjes verdwijnen in een sausje van dop-



### "Met je neus in de boter vallen"

Het is hun eerste dag in 'de Witte Tafel'. Een van de twee snuffeldagen voor de eerstejaars FDers, niveau 4, die volgend jaar hier zullen gaan werken. Gedurende deze twee weken van cocktails & companions kunnen alle eerstejaars van de verschillende opleidingen kennis maken met de Witte Tafel. De huidige koks en gastvrouwen zijn allen bezig met hun voorbereidingen op hun examen. Velen zitten







erwten? Wie ziet er een piepklein (kwartel) eitje gebakken op een torentje van zalm, met zijn tweetjes, zorgvuldig neergelegd op een flinterdun porseleinen schaalje? Wie ziet er zo'n kleurrijke paté van vers fruit met stukjes mango, ananas, citrusvruchten? Van dit alles ga je watertanden, maar ook een beetje bibberen want dit is een staaltje vakmanschap van jarenlange ervaring van gepassioneerde koks en die staan dan naast je en geven je nog tussen de bedrijvigheid door les als ze even tijd hebben. "Nu ik hier dan toch sta, is dit leuk om te doen", zegt pa Hermsen. "Ik heb mijn dochter nooit kunnen helpen met wiskunde, maar op dit vakgebied wel. En dat is leuk om te doen. Het idee kwam voor 500% van haar, dus praat maar met haar". Hij is zichtbaar trots.

### In gesprek met Annelies Hermsen

Ze is nog een beetje verbaasd over de positieve reacties die er van alle kanten naar haar toe komen. Afgelopen dinsdag was de presentatie voor de examencommissie en vanaf dat moment is het alleen maar leuk. Ze is een beetje in een euforische stemming, maar als ik hoor dat ze hiermee een jaar lang

was een liefdevolle schaalje heb ik we

Dat ze juist gekozen een intieme en ple en lustopwekkende niet vreemd. Ze is voeding."Mijn oude Alles op natuurlijk twee uitgangspunten dit project.

### Mijn ontwerp g

"Ik ben een half jaar stellen van de mer waren essentieel. I ten bevatten; van z mine E dé lovevita Romeinen doperwt Een aardappel vinc meer weten wat hi vol. Ze is ervan ov stemming beïnvloe tijd maar snel kiez magnetronmaaltijd belangrijke connec aan voeding geeft e diënten die goed w waardoor je maag e zijn stoffen die je b waardoor je je leve

"Ik probeer mense companions dat de met een lichte ma graag dicht bij de r laten nemen van e