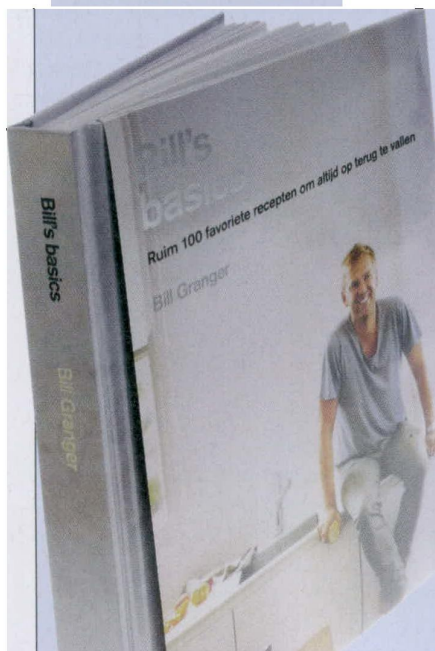


Wilde Bill



Wie in een organisatie zo goed functioneert dat de promoties elkaar opvolgen, loopt een gerede kans om slachtoffer te worden van het *Peter Principle*: je raakt steeds verder verwijderd van het werk waar je zo goed in was. Dit principe is ook aan de kokswereld niet vreemd. Soms weet een kooktalent zich gaandeweg zodanig op te zadelen met filialen, televisieshows en reclameverplichtingen dat het oorspronkelijke koksambacht, in de zin van dag in dag uit hard werken aan het fornuis, op de achtergrond raakt: er is geen tijd meer voor. Niettemin kun je zo'n verhaal nauwelijks anders bestempelen dan als een successtory, een verhaal dat zich natuurlijk het schilderachtigst laat vertellen wanneer de held als vijftienjarige kokshulp begon. Maar er zijn ook koks die het fundament voor hun imperium op een andere, ogenschijnlijk makkelijker manier legden. Zo iemand is

Bill Granger, een Australisch keukenidool. Het is heel moeilijk om een foto van Bill te vinden waarop hij niet lacht. Geen wonder. Als student aan de kunstacademie begon hij met ontbijtjes maken en zijn *claim to fame* is dat hij zo gewoon is gebleven. Hij heeft inmiddels vijf restaurants in Australië en Japan, een televisieprogramma op de BBC en een bloeiende handel in boeken. De lijst met *tour dates* op zijn weblog leest als een spoorboekje. Een van die optredens was onlangs in Heemstede *of all places*, waar hij zijn nieuwe boek *Bill's Basics* onder de aandacht bracht: honderd simpele gerechten in de Australische traditie van de wilde keuken met veel kleur, smaak en vaart. Een video van zijn verschijning in Heemstede is te zien op www.hpdetijd.nl. | RH

Bill Granger: Bill's Basics. Uitgeverij Fontaine. €24,95.

