





De gedachte dat ze altijd nog in de horeca kon gaan werken, gaf Sheila Struyck moed in haar corporate carrière.

Ooit was **Sheila Struyck** souschef in een grand café, later werd ze investeerder en commissaris. In haar hele corporate loopbaan was een baan in de keuken haar plan B geweest, de uitweg die haar mentale vrijheid gaf in haar werk. Nu is plan B werkelijkheid geworden.

Illustratie: Jacob Stead

Het perfecte ei

C'est joli, dit is een prachtig bord.' Marie is trots, zo vaak krijgen we dat niet te horen.

Stralende oranje en gele wortelcilindertjes en rondjes radijs, aflopend in grootte, liggend op een smeuije puree. Marie, mijn 22-jarige Canadese klasgenoot, is blij: 'Kan ik als vegetariër eindelijk laten zien dat je met groenten ook op Michelin-niveau kunt koken.' Vandaag is het *examen blanc*, een proefexamen. We oefenen voor de laatste hindernis tot we ons chefkok mogen noemen. Het voorge-recht mogen we zelf ontwikkelen. Er is wel een aantal verplichte onderdelen: een saus of gelei, brood of filodeeg, retlich en 'het perfecte ei', een ei dat een uur lang op 64 C° gegaard wordt. Je moet minstens twaalf ingrediënten van de lijst gebruiken. En je mag niks extra's de klas in smokkelen. Het bord op

tijd – niet te laat en niet te vroeg – bij de gast krijgen is een groot goed in de opleiding. Elke minuut te laat kost je -2% op je eindcijfer. Marie was op tijd klaar. En dan kijkt de chef nog een paar keer verbaasd naar haar bord: 'Maar waar is het ei? Zo kun je niet slagen.'

Anderhalf jaar geleden kreeg ik een rondleiding in Le Cordon Bleu, een 125 jaar oud culinair instituut aan de Seine, na het zien van de film over Julia Child, een van de eerste tv-koks, in het vliegtuig. Ik had al besloten te vertrekken uit de raad van bestuur van een Franse multinational. Mijn hart maakte een sprongetje toen ik alle leerlingen zo intensief bezig zag in de keukens. Zou ik dan toch nog na al die jaren? Met mijn 55 jaar zou ik wel verreweg de oudste zijn, maar er zou nooit een beter moment komen dan nu. Ik had nog een appartement in Parijs. Commissaris en venturepartner bij een investeringsfonds zijn is geen vol-

ledige baan, dus er was tijd.

In de jaren tachtig, mijn studenttijd, werkte ik als souschef, bij een ouderwetse chef in een grand café. Ik had er veel lol in, maar na een academische studie ging je niet 'met je handen werken'. Ik begon bij Procter & Gamble, bij de marketing van Ponica, een weinig culinair vruchtensap, en vergat dat tevreden gevoel na een dag werken in de restaurantkeuken. Als het af is is het af, geen werk mee naar huis. Maar de gedachte dat ik altijd nog in de horeca kon gaan werken, gaf me wel moed en werkte dertig jaar lang bevrijdend bij het beklimmen van de corporate ladder. Weten dat je kunt vertrekken zonder in armoede te vervallen maakte me mentaal onafhankelijk.

In de raad van bestuur van Europcar, waarvoor ik in Parijs werkte, werd ik steeds meer meegezogen in politieke ontwikkelingen en ellenlange vergaderingen, waar ik vroeger uit zou zijn

weggelopen. En toen vroeg Jasper, mijn partner: 'Wat wil je nog van dat corporate ambitiespel? Ik hoor je veel klagen over je werk. In de natuur, de keuken en werkend met jonge ondernemers krijg je energie. Waarom ga je daar niet meer tijd aan besteden?' Ik reageerde als door een wesp gestoken op deze ongemakkelijke vraag: 'Wat bedoel je, ben ik over de top heen?' Na jaren streven naar hoger en beter voelt langzamer, minder en afbouwen als verlies. Maar na weer een weekje door Europa vliegen voor vergaderingen werd ik nieuwsgierig. Kan dat, afscheid nemen van een leven met een fulltimebaan? Wat ga ik dan doen? Koken? Dat kan ik toch niet meer met die rotarm?

Na een ongeluk te paard kan ik sinds een paar jaar mijn rechterpols niet meer buigen. Met het afnemen van mijn mesvaardigheid verdween ook het idee dat ik de hypotheek altijd kon betalen door in de keuken te gaan werken. Achteraf gezien werd met het verlies van mijn plan B niet alleen mijn mentale autonomie, maar ook de lol in het werk minder. Als je autonoom opereert in een bedrijf, laat je je oren minder hangen naar al die mensen die ook maar een mening hebben.

Zou mijn bloed toch weer gaan stromen achter 'de kachel'? Remko, mijn neef, vond het goed als ik een dagje stage kwam lopen in zijn restaurant THT. 'Het wordt een rustige avond, maar driehonderd gasten', zei de chef. 'Hier zijn de zes voorgerechten waar jij verantwoordelijk voor bent.' Natuurlijk maakte ik veel fouten. Toen ik ook nog achter begon te lopen rolde de chef zijn mouwen op, sprak me moed in en hielp me uit de shit. Bekaf en gelukkig reed ik na het poetsen naar huis. 'De chef



Het 'perfecte ei' waarmee Sheila Struyck ten slotte examen deed.

gaf je een dubbele shift. Hij wou kennelijk zien of je zou doorzetten. Geef nu niet op', lachte Remko toen ik me afmeldde voor de tweede stagedag. Mijn arm en schouder deden te veel pijn. Maar nu wist ik wel dat dat vooral kwam door mijn gebrek aan routine en techniek.

Arabische millennials

De opleiding Culinary Arts begon in de eerste week van 2019, meteen na mijn laatste dag in de boardroom. In slecht zittende uniformen staan we achter de fornuizen, voor de eerste praktijkles. Geen voorstelronde, geen kringgesprek over je motivatie. We beginnen met het tot brunoise snijden van groenten: dubbelsteentjes van exact drie millimeter. De docenten zijn chefs uit Michelin-restaurants. Vaak op hun veertiende begonnen en nooit een managementcursus gevolgd. Zij sturen hun hele carrière al lastige teams en types aan en voelen elke dag de druk van de veeleisende clientèle. Het ambacht en de kunst worden in een meester-gezelsysteem overgedragen. 'Het mooie van mijn vak is dat ik tot op de dag dat ik doodga elke dag nieuwe dingen leer', zegt de 60-jarige chef

Poupard met een blij gezicht.

Mijn klas komt uit alle vier de windstreken. Arabische millennials met 20.000 volgers op Instagram. Chinezen die vier woorden Frans en Engels spreken, maar wel als eerste een prachtig bord opdienen. En een Rus die alles verkocht wat hij bezat voor deze kans. Het ritme en de discipline in de schoolkeuken zijn net als in een restaurant. In stilte en opperste concentratie worden alle voorbereidingen getroffen. Alles wordt gemaakt en klaargezet, zodat je straks al je aandacht kunt besteden aan het opmaken van je, uiteraard voorverwarmde, bord. Alle materialen en ingrediënten op een vaste plek, zodat je niet kunt misgrijpen als de hoogspanning toeslaat. Je werkt zo efficiënt en snel als je kunt: 'Als je haast maakt wanneer je tijd hebt, heb je tijd over als je haast krijgt.' Dan neemt het geroezemoes toe. Het bord moet op tijd geserveerd worden. Je hoort steeds 'Bon' of 'Oui, chef'; daarmee bevestig je dat je de vraag of opdracht gehoord hebt en dat je die zult uitvoeren. In de keuken is er maar een de baas, simpel. Je trekt het plan van de chef niet in twijfel en je voert de opdracht niet anders uit omdat je dat beter lijkt. Een concept dat ook in het bedrijfsleven prettig zou zijn.

Terug naar ons proefexamen. Marie had het zo druk met haar groenten dat ze het ei, de eigenlijke opdracht, uit het oog verloor. Ik ben ook teleurgesteld. Ik kreeg niet alles wat ik bedacht had op tijd af, het ei ligt verstopt onder vermoeid wit schuim. Een bleek en rommelig bord. Het is een stuk minder elegant dan de mooi opgemaakte bordjes op de foto's die ik verzameld had. 'Wat is de held van je gerecht?' was de enige vraag van de chef. 'Waar is een knapperig toastje,

om in dat heerlijke zachte eigeel te dopen?' Ongemakkelijke vragen; door alle Instagram-*foodporn*-plaatjes was ik weggelopen bij de essentie. Ik had me laten verleiden tot toeters, bellen en 'alles uit de kast halen', waardoor niets écht goed was uitgevoerd. Het was zeker geen 'perfect ei'.

Ongemakkelijke vragen

Voor het examen moest ik iets verzinnen wat ondanks spanning en tijdsdruk goed uitgevoerd kon worden. Hoe haal ik het beste uit het ei? Elke chef weet het antwoord. Gebruik alle vijf de smaken: zoet, zout, zuur, bitter en umami, en verschillende texturen, zoals knapperig, zelvend, zacht, schuim en vloeibaar. Dus een romige venkel-puree als altaar onder het ei, gesauteerde wortel als oranje bloemetje naast de *gepickelde* rettichringen. Stevig schuim van champignons als hoedje, met een versiering van 'kaviaar' van ciderazijn en het fijne groen van de venkel. Een goudbruine ring van toast. Op het bord een streep *pangrattato* (broodkruim gebakken in knoflookboter, *piment d'espelette* en citroenrasp). De ongemakkelijke vraag van de chef bracht een grote verbetering. Het leverde een diploma en een hoge koksmuts op. En een verbeterde versie van mijn plan B: ik kan altijd in de keuken werken.

Ongemakkelijke vragen creëren ruimte voor reflectie en strategische veranderingen. Het vraagt moed ze te stellen, ze kunnen een sterke reactie oproepen, van lacherig wegwijken, tot schrikken of boosheid: waar bemoei je mee? Maar als commissaris en investeerder heb je per definitie een tijd- en informatieachterstand op de directie. Je moet mentaal autonoom zijn om die oncomfortabele vragen te stellen. Niets te verliezen hebben maakt onbevreesd. Het is het hebben van een plan B. Weten dat, mocht je het onderspit delven als gevolg van een lastige vraag, er niet zoveel aan de hand is. □

Het ei ligt verstopt onder vermoeid wit schuim, een bleek en rommelig bord

Translated from Dutch, published in Financieële Dagblad of May 28, 2021

Once Sheila Struyck (1965) worked as a sous-chef in a grand café. She is now an investor and non-Executive Board member. Throughout her corporate career, a job in the kitchen has always been the escape-route to give her mental freedom in her work. Now plan B has become reality.

The perfect egg

"C'est joli, this is a beautiful dish." We don't get to hear that often and Marie is rightly proud. Bright orange and yellow carrot cylinders and round shapes of daikon, descending in size, lying on a smooth puree. Marie, my 22-year-old Canadian classmate, is happy: "As a vegetarian, I can finally show that you can cook with vegetables at Michelin level." Today is the "exam blanc" (mock exam), a practical for the final, the last hurdle before we can call ourselves "Chef". We are allowed to develop the starters ourselves. There are several mandatory components: a sauce or jelly, bread or filo pastry, daikon and "the perfect egg" - an egg that is cooked at 64°C for an hour. We must use at least 12 ingredients from the list. And you are not allowed to smuggle anything extra into the classroom. Getting the plate to the table of the diners on time - not too early and not too late - is a crucial part of our training. Every minute late costs you -2% on your final grade. Marie finished on time. And then the Chef looked at her plate a few more times in amazement: "But where is the egg? You will not pass the exam like that."

A year and a half before, I was given a tour of Le Cordon Bleu, a 125-year-old culinary institution on the Seine, after seeing the film about Julia Child, one of the first TV chefs, on the plane. I had already decided to leave the management board of a French multinational company. My heart leapt for joy when I saw all the students working so intensively in the kitchens. Could that be me after all these years? At 55 I would be the oldest by far, yet there would never be a better time than now. I still had an apartment in Paris. Being a non-Executive Director and venture partner at an investment fund is not a full-time job, so there was time.

In the eighties while I was a student Business Administration, I worked as a sous-chef for an old-fashioned Chef in a grand café. I really enjoyed the job, but after academic studies you weren't expected to "work with your hands". I started at P&G in the marketing of Ponica - a fruit juice with no culinary aspirations- and I forgot all about that satisfaction I felt after a day of working in the restaurant. When it's finished it's finished, no work to take home. However, the thought that I could still work in the hospitality industry gave me courage and was liberating for the thirty years that I was climbing the corporate ladder. Knowing that you can leave a job without falling into poverty made me mentally independent.

On the board of Europcar, where I worked in Paris, I was increasingly drawn into the political entanglements and lengthy meetings I would have walked out of earlier. Then Jasper, my partner, asked: "What more do you want from that corporate ambition game? I hear you complain a lot about your work. You get energy from nature, from being in the kitchen and working with young entrepreneurs. Why don't you spend more time doing that?" As if

stung by a wasp, I responded to this uncomfortable question: "What do you mean? Am I over the hill? " After years of striving for higher and better, slowing down and striving for less ambition and status feels like being on a downhill trajectory. It feels like losing. But after yet another week of jetting around Europe for meetings, I got curious. Would it be even phantomable? To say goodbye to a life with a full-time job. Then what am I going to do? Cook? I can't do that anymore with my lousy arm, can I? "

After a riding accident a couple of years ago, I have been unable to bend my right wrist. With my diminishing knife skills, the idea that I could always pay the mortgage by working in the kitchen disappeared. In retrospect, with the loss of my plan B, both my mental autonomy and thus the fun at work diminished. If you operate autonomously in a company, you spend less time entertaining all the questions and suggestions of all those people who also 'have just an opinion'.

Would I find my mojo behind "the stove"? Remko, my cousin, allowed me to do an internship for a day in his restaurant THT. "It will be a quiet evening, only three hundred guests," said the Chef. "Here are the six entrées you are responsible for." Of course, I made a lot of mistakes. When I started to lag as well, the Chef rolled up his sleeves, encouraged me and helped me out of the mess. Exhausted and happy, I drove home after cleaning. "The chief gave you a double shift. He apparently wanted to see if you would persevere. Don't give up now," Remko laughed when I called to cancel the second day of internship. My arm and shoulder hurt too much. But now I knew that it was mainly because of my lack of routine and technique.

Arab millennials

The Culinary Arts programme of Le Cordon Bleu Paris started in the first week of 2019, right after my last day in the boardroom. In ill-fitting uniforms, we are behind the cookers for the first practical lesson. No introductory round, no group discussion about your motivation. We start with the brunoise cutting of vegetables: dice of exactly three millimetres. The teachers are Chefs from Michelin restaurants. They often started at the age of 14 and have never followed a management course. They have managed difficult teams and characters throughout their careers and feel the pressure of a demanding clientele every day. The craft and art are transferred in a master companion system. "The great thing about my profession is that I will learn new things every day until I die," says 60-year-old chef Poupard happily. My classmates come from all four corners of the world. Arab millennial with 20,000 followers on Instagram. Chinese who speak four words of French and English, but are the first to serve a beautiful plate. And a Russian who sold everything he owned for this opportunity. The rhythm and discipline in the school kitchen are just like in a restaurant. All preparations are made in silence and utmost concentration. Everything is made and prepared in advance, so that you can devote all your attention to preparing your - of course pre-heated - plate.

All materials and ingredients are laid out in a set place, so that you cannot miss them out when the high pressure strikes. You work as efficiently and quickly as you can: "If you hurry when you have time, you have time to spare when you are in a hurry." Then the buzz increases. The plate must be served on time. You keep hearing: "Bon" or "Oui, Chef". A confirmation that you have heard the question or command and that you will carry it out. In

the kitchen, there is only one boss. You don't question the Chef's plan and you don't carry out the assignment differently because you think your ideas are better. A concept that would be a nice change in many other businesses too!

Back to our mock exam. Marie was so busy with her vegetables that she lost sight of the egg, the actual assignment. I did not finish everything I had come up with on time, the egg is hidden under a tired white foam. A disappointingly pale and messy plate. It is a lot less elegant than the pictures with nicely laid out plates that I had collected on Pinterest. "What is the hero of your dish?" Was the only question from the chef. "Where is the crunchy toast to dip in that delicious soft egg yolk?"

Uncomfortable questions

These are uncomfortable questions. All the Instagram food porn pictures had led me to abandon the essentials. I had been tempted to show off and to "pull out all the bells and whistles", so that as a result nothing was really done properly. It was certainly not a "perfect egg."

For the exam I now had to come up with something that could be done well despite the pressure and time limitations. How do I bring the best out of the egg? Every Chef knows the answer. Use all five flavours: sweet, salty, sour, bitter and umami and different textures such as crunchy, unctuous, soft, foam and liquid. So, a creamy fennel puree as a bed under the egg, sautéed carrot as an orange flower next to the pickled radish rings. Firm foam of mushrooms as a cap, with a decoration of a "caviar" of cider vinegar and the fine green of the fennel. A golden-brown ring of toast. On the plate a line of pangrattato (breadcrumbs in garlic butter, allspice and lemon zest). The Chef's uncomfortable question had brought a great improvement. This resulted in a diploma and a high Chef's hat. And an improved version of my plan B: I can always work in the kitchen.

Uncomfortable questions create room for reflection and strategic changes. It takes courage to ask them, they tend to elicit a strong reaction, from looking away with a stupid smile, to a startled or angry reaction: "Why don't you mind your own business". As a supervisory director and investor, you are by design lagging in time and information on the management board. Therefore you must be mentally autonomous to ask those uncomfortable questions. Having nothing to lose makes you fearless. It is having a plan B. Knowing that if your uncomfortable question gets you into trouble on the job, you can survive without it. That gives the ultimate freedom.