

EVEN VRAGEN AAN

**Rob van der Voort
Patémaker**

‘Ik miste die lekkere, grove paté hier’

**Rob van der Voort liet vorige week op het slagersevenement Siva-
vako in Utrecht drie van zijn patés keuren door een vakjury en sleepte prompt drie keer de beoordeling ‘goud met ster’ in de wacht. En dat terwijl de Amersfoorter pas anderhalf jaar onder de naam Bucherie aan de weg timmert als patémaker.**



Drie keer ‘goud met ster’, gefeliciteerd. Maar wat wil het zeggen?

„Dat ik mijn drie patés foutloos heb bereid. Ze werden op wel vijftig punten gecheckt en ik had blijkbaar geen fout gemaakt. Het waren overigens gewoon patés die ik in de productie heb, ik heb ze niet speciaal bereid voor dit evenement. Ik zag het als een test. Ik ben nu anderhalf jaar bezig als patémaker en krijg van klanten vaak te horen dat ze het lekker vinden. Ik dacht: ik wil nu wel eens weten wat de echte kenners ervan vinden.”

Wat maakt jouw paté zo goed?

„Ik gebruik alleen natuurlijke producten en hou het daarbij ook nog eens dicht bij huis. Zo gebruik ik scharrelvlees en verwerk ik zo min mogelijk e-nummers in mijn paté. De hulpstoffen die ik gebruik, zijn uitsluitend de meest natuurlijke varianten. Zo’n paté miste ik in Nederland. Elke keer als ik in Frankrijk kwam, ging ik direct naar een zaak waar ze van die grove, mooie paté verkopen. Zo lekker! In Nederland kennen we vrijwel alleen maar die fijn gedraaide, romige smeerpaté. Echt, het kan zoveel lekkerder.”

Je was werkzaam in de verzekeringswereld. Vanwaar die omslag anderhalf jaar geleden?

„Ik kom uit een slagersfamilie. Na jaren in de verzekeringswereld dacht ik: het roer moet om. Mijn hart ligt toch in dit vakgebied. En het gaat goed. Inmiddels mag ik onder meer duurzame supermarkten en delicatessenzaken tot mijn klanten rekenen. Ook sta ik op markten, zoals de streekmarkt in Amersfoort.”

Blijf je de paté trouw?

„Ik maak ook wel leverworst, maar hou het toch vooral bij de patés. Vijftien soorten maak ik inmiddels.”

THIJS TOMASSEN