



VAN DER VALK

# HOTEL GRONINGEN-ZUIDBROEK A7

verrassend vanzelfsprekend

## Onze nieuwe chef - kok;

Bert Breuker volgde in de tachtiger jaren de Kunstacademie toen hij ontdekte dat zijn passie eigenlijk meer in de "kunst van het koken" bleek te liggen. Daarom behaalde hij aansluitend op de Culinaire Vakschool Groningen zijn diploma voor restaurantkok, zoals dat destijds heette, wat later (en nog steeds) werd aangevuld met andere relevante horeca- en managementstudies en cursussen.

Na zijn opleiding werkte hij als souschef in het exclusieve sterrenrestaurant de Hoefslag in Bosch en Duin en in het Arsenaal Restaurant in Naarden Vesting van de bekende culinaire familie Fagel.

Hier bekwaamde hij zich verder en legde de basis voor zijn verdere loopbaan. Er werd volgens de klassieke methode gekookt met respect voor verse ingrediënten en producten: authentieke gerechten met een twist om de eigen signatuur aan te geven, echter zonderde klassiekers geweld aan te doen.

Na vijf jaar bij de broers Fagel werd het tijd om zijn horizon te verbreden. Als chefkok deed Bert internationale ervaring op in diverse restaurants in België en Duitsland. Terug in Nederland koos hij als chefkok voor restaurant De Worsteltent op Texel, een nieuw restaurant, waar hij een nieuw concept implementeerde. Haute Cuisine werd losgelaten en er werd herkenbaar en klassiek gekookt. Dit alles uiteraard met zoveel mogelijk verse, waar mogelijk regionale producten, eigen bereidde bouillons, pasta's en sauzen. De Italiaanse keuken werd de basis van dit populaire restaurant.

Mooi koken maar net even anders: "Afwijken van de norm als basis" werd het nieuwe credo. Hij was niet bang om gerechten op de kaart te zetten, die gerenommeerde restaurants schouderophalend afdeden. Vervolgens kwamen er diverse restaurants waar hij als chefkok-eigenaar of mede-eigenaar heeft gewerkt. Ook breidde Bert zijn expertise voor grote partijen uit als chefkok bij de Cateraars in Groningen.

In 2006 werd hij chefkok/eigenaar van Kasteel Nienoord in Leek. Hier kon hij prima gebruik maken van zijn creatieve geest en professionele ervaring. Dit bedrijf bouwde hij uit tot een exclusief restaurant waar "tout" Groningen en omstreken zich graag liet zien. Tevens was het een bijzondere eventlocatie, waar turnkey congressen, symposia, vergaderingen, beurzen, jubilea, gala-, personeels-, huwelijks- en familiefeesten met diners en buffetten op maat elkaar opvolgden en aan de orde van de dag waren.

In 2013 werd Kasteel Nienoord een museum en richtte Bert Breuker-Horeca-Advies op. Hij ging aan het werk als freelance chef-kok, adviseerde horecabedrijven en organiseerde en verzorgde diners en festiviteiten/events (vaak turnkey) op maat, zoals de gerenommeerde Havendiners en omvangrijke Nieuwjaarsrecepties voor Groningen Seaports, frontcooking op nationale en internationale beurzen voor gemeenten (onder andere Groningen, Leeuwarden, Emmen en Oldenburg), diverse projecten voor andere (semi-)overheidsinstanties (zoals UWV, Rijks Universiteit Groningen, Marketing Groningen, Provincies Groningen en Friesland, UMCG, Waterbedrijf Groningen e.d.) en allerlei bijeenkomsten voor bedrijven (zoals het landelijk SAP-congres, Media Markt, Holland Trading Groep, TKP, ANWB, Unigarant e.d.). Ook was hij onder andere chef-kok bij Westcord Strandhotel Seeduyn-Vlieland, News Café Groningen, Hof van Saksen en horecamanager van Curios-Ameland.

En nu Van der Valk in Zuidbroek. Een prachtige uitdaging!

De doelstelling is een eerlijke keuken neerzetten, die herkenbare, mooie gerechten bereidt met een uitgebalanceerde prijs- kwaliteitverhouding, waarvan de gasten met smaak genieten.

De cirkel is rond. Bij Van der Valk werkt Bert met passie: "De kunst van het koken" en "afwijken van de norm als basis"!

