

# DE TWEE, OH NEE DRIE STERREN VAN FAMOUS FLAVOURS

**Cateraar Famous Flavours van Tobias Overgoor en zijn team is nogal bijzonder. Want welke andere cateraar kan zeggen dat hij gerechten serveert van een driesterrenchef?**

FOTO IVOGESKUS@SPECIALPIXELS



“Wat ik het mooiste vind, is om voor de meest veeleisende mensen alles te regelen. Ik heb daar totaal geen problemen mee, en ik denk dat dat één van de factoren is die mij gebracht hebben tot waar Famous Flavours nu staat.” Tobias Overgoor (37) staat aan het hoofd van een catering-bedrijf dat in de korte tijd van zijn bestaan gegroeid is naar een onderneming met tien vaste medewerkers, die samen met de per opdracht in te huren losse krachten meer dan driehonderd evenementen per jaar voor hun rekening nemen. Dat kunnen privé-diners en bijvoorbeeld trouwpartijen zijn, maar evengoed enorme congressen of *corporate events* waar vele honderden gasten hoge verwachtingen hebben. “Zo hebben wij bijvoorbeeld eens voor Qatar Airways de Grote Zaal van het Concertgebouw in Amsterdam omgetoverd tot een enorm restaurant van sterrenniveau. We hebben goede relaties met de prachtigste locaties.

De sterren van Famous Flavours. Patron-cuisinier Tobias Overgoor (l) en chef Jacob Jan Boerma (restaurant De Leest te Vaassen) met wie hij samenwerkt voor speciale evenementen, zoals bijvoorbeeld een *Vision*-feestje (zie pagina 59).

Het Van Gogh Museum, de Westerkerk, het Scheepvaartmuseum, noem maar op, eigenlijk is alles mogelijk.”

## CORDON BLEU

De interesse voor het culinaire vak werd al vroeg aangewakkerd bij Overgoor, tijdens een vakantiebaantje in een Italiaans restaurant. “Daar sloeg de vonk over en heb ik al veel geleerd. Tijdens mijn studie Commerciële Economie zette ik als stage-

opdracht een kookschool op, en na mijn afstuderen heb ik mij als free-lance kok in de markt gezet. Veel geleerd bij de grote cateraars in die periode. Ook dus hoe ik het niet wil... Zo’n tien jaar geleden volgde ik in Parijs bij de befaamde Cordon Bleu-kookschool een intensieve opleiding, om nog beter beslagen ten ijs te komen. “Het eerste jaar was natuurlijk een beetje aanrommelen, partijtje hier, feestje daar. Maar toen kon ik op een keer *pitchen* voor

een groot huwelijksfeest in Frankrijk. De *tasting* verliep succesvol, ik kreeg de opdracht en daar vond ik mijzelf terug op een gigantisch feest voor zeshonderd man –en ik had nauwelijks ervaring. Dat was wel een omslagpunt. Toen dacht ik, vanaf nu ga ik er vól voor.”

## JACOB JAN BOERMA

“Wat mij bij de grote cateraars ergerde, was met name de enorme verspilling van

voedsel. Dat doen wij dus anders. Wij gaan niet met opgemaakte bordjes in de koeling naar een evenement, waarna alles wat niet is opgegeten gewoon de *Kliko* in wordt gegooid. Wij bereiden alles ter plekke, waardoor er bijna *shows* geen afval is maar de overgebleven ingrediënten ingevroren worden en later voor andere doeleinden gebruikt kunnen worden. “De samenwerking van Famous Flavours met driesterrenchef Jacob Jan Boerma van

restaurant De Leest beschouw ik als een geweldige eer. Er is gewoon niets hogers dan drie sterren, ik koester een mateloze bewondering voor iemand die dat heeft bereikt. Ik heb er natuurlijk heel veel aan en leer ook nog elke keer van hem. Het is zó gek dat niet iedereen direct de naam van Jacob Jan noemt als het over driesterrenchefs gaat, terwijl we er toch echt maar twee hebben in Nederland...” [famousflavours.nl](http://famousflavours.nl)