



# Marco Poldervaart: Bocuse d'Or Europe 2010

## Bjusterbaarlik: It sil heve!

Exceptionnel, ce moment sera ! | Miraculous, it will be! | Bijzonder. Het gaat gebeuren!





## **Marco Poldervaart.**

Topkok yn hert en sinen. Troch kollega's beleane mei de Gouden Koksmûtse. Gasten priuwe wat Marco lekker fynt. Hja genietsje en witte: ite by Marco is hiel bisûnder/is in belibbenis. En, Marco kin dêrfan genietsje.

**Marco Poldervaart.** Chef (et entrepreneur en restauration) pur sang. Couronné par ses pairs avec la Toque d'Or néerlandaise. La cuisine de Marco est le reflet de ce qu'il aime. Lorsqu'ils la dégustent, ses clients le savent : manger chez Marco est une expérience hors du commun. Et Marco adore ça.

**Marco Poldervaart.** Every inch a top chef (and restaurateur). His colleagues have awarded him the Golden Chef's Hat. Guests taste what Marco likes. People who enjoy food know that dining at Marco's is an adventure in taste. And Marco? He loves it!

**Marco Poldervaart.** Topkok (en horecaondernemer) in hart en nieren. Collega's beloonden hem daarvoor met de Gouden Koksmuts. Gasten proeven wat Marco lekker vindt. Ze genieten en weten: eten bij Marco is een belevenis. En Marco... geniet daarvan.





**Passy.** Sûnt syn bernejierren wist Marco it al, hy woe itensierde. Hy folge allerhande horekaopliedings. Fan kok oan't learmaster, eksaminator, en 'coach' fan kollega's. Sûnt 1996 is Marco eigner fan De Gastronom, hij is in passionearre en súksesfol dielnimmer fan wedstriden. Marco wûn tal fan prizen. Fan de parsepriis by Culinair Saisonnier oant en mei de Gouden Koksmûtse Foar Marco is itensieden in pasje, eltse dei op è nij.

**Passion.** La cuisine est sa passion depuis son plus jeune âge. Il a suivi toutes les formations possibles. De cuisiner en restaurant à professeur, examinateur et coach de ses collègues. Marco est propriétaire et chef de l'établissement De Gastronom depuis 1996. C'est un compétiteur passionné et couronné. Marco a en effet reçu de nombreuses récompenses. Du prix de la presse par le magazine professionnel Culinair Saisonnier à la Toque d'or néerlandaise. Pour Marco, la cuisine c'est une passion chaque jour renouvelée.

**Passion.** Ever since his childhood, Marco just knew it: I want to cook. He followed a variety of catering and cookery courses. From restaurant chef to master chef, examiner and coach for colleagues. Since 1996 Marco has been the chef at and the owner of De Gastronom as well as a passionate and successful contender in cooking competitions. Marco already won a great many prizes – from the press award at Culinair Saisonnier to the Golden Chef's Hat. For Marco, cooking is passion. Every single day.

**Passie.** Van kinds af wist Marco het: ik wil koken. Hij volgde alle mogelijke horecaopleidingen. Van restaurantkok tot leermeester, examiner en coach van collega's. Sinds 1996 is Marco kok en eigenaar van De Gastronom en is hij een gepassioneerd en succesvol wedstrijddeelnemer. Marco won tal van prijzen. Van de persprijs bij Culinair Saisonnier tot de Gouden Koksmuts. Voor Marco is koken passie. Elke dag opnieuw.





**Filet de flétan poêlé façon Frise écologique.** Filet de flétan poêlé avec un rollmops et sa garniture au vinaigre. Bouchée de hareng saur panée et sa sauce Picallily de betterave rouge Asperges hollandaises, chaud froid de haricots frisons 'Fryske Woudboontjes', côte levée de flétan et jus de saucisse.

**Fried Norwegian halibut in a sustainable Frisian setting.** Fried halibut filet served with a 'rollmop' and pickles. Croquette of flat bloater served with a beetroot piccalilli. Dutch asparagus, chaud froid of Frisian Forest beans, the spare rib of the halibut and a Frisian sausage jus.

**Heilbot en Heilbot sparerib met rolmops, pickles en jus van gerookte paling.** Een bitterbal van spekbokking met piccalilly van rode biet. Hollandse asperges en chaud froid van Fryske Woudboontjes.

### **Bakte heilbotfilet mei in rolmops en 'pickles'**

In bitterbal fan spekbokking mei 'piccalilly' fan reade byt Hollanske asperzjes, 'chaud froid' fan Fryske Waldbeantsjes mei 'sparerib' fan de heilbot en woarstjû.





**Keallefleis mei Frysk-Hollanske lekkernijen.**

Ribstik fan it keal. In 'cornetto' fan 'ragout' fan't keal mei grouweearte en sulversipel, Hollânske túnbeantsjes en hasjésaus. In slafink fan keallesop en in murgpiip fuld mei Fryske gieltsjes, murch en truffel.

**Carré de veau aux délices de Frise et de Hollande.** Carré de veau Cornetto de ragoût de veau, pois capucine et petits oignons au vinaigre, fèves hollandaises et sauce 'Hachee'. Paupiette de tête de veau et son os à moelle farci de pommes de terre frisonnes 'Friese Geeltjes', moelle et truffe.

**Veal rib served with veal delicacies with a distinct Frisian-Dutch touch.** Veal rib. Veal ragout cornetto served with marrow-fat peas and pearl onions, Dutch broad beans and a hash sauce. Veal head kromensky served with a marrow bone stuffed with Frisian Woudgeeltje potatoes, marrow and truffle.

**Kalfsvlees met Fries-Nederlandse lekkernijen.** Ribstuk van het kalf. Een cornetto van kalfsragout met kapucijners en zilverui, Hollandse tuinboontjes en hacheesaus. Een slafink van kalfskop en een mergpijp van bloemkool gevuld met Friese geeltjes met gerookte merg en truffel.

**Harns, histoarje en kulinêre ynspiraasje tusken lân en see.** Harns, de histoaryske bertestêd fan Marco yn't noarden fan Fryslân, hat in karaktistyk haventsje mei in iepen ferbining nei de see. De hisstoaryske stêd mei syn unyke tegelfabryk, it agraryske efterlân en de lizzing oan it Waad is foar mannichien in bron fan ynspiraasje. Yn Harns moetsje it Fryske karakter, de bisûndere produkten en de topkok elkoar.



**Harlingen, histoire et inspiration culinaire entre terre et mer.** Marco est né à Harlingen, ville historique au nord de la Frise néerlandaise, avec un port pittoresque et une ouverture sur la mer. Ce lieu chargé d'histoire avec sa fabrique de porcelaine unique, son arrière-pays agricole et sa situation au bord de la Waddenzee est une source d'inspiration culinaire pour Marco. Harlingen, c'est le point de rencontre du caractère frison, des produits authentiques et du chef.

**Harlingen, history and culinary inspiration between land and sea.** Harlingen, the historic town in the north of Frisia, where Marco was born, has a characteristic harbour with an open connection to the sea. The historic town with its unique china factory, its agricultural hinterland and its location on the Wadden Sea is a source of culinary inspiration. In Harlingen the Frisian character, the authentic products and the top chef meet.

**Harlingen, historie en culinaire inspiratie tussen land en zee.** Harlingen, de historische geboortestad van Marco in het noorden van Friesland heeft een karakteristieke haven met een open verbinding naar zee. De historische stad met zijn unieke porseleinfabriek, het agrarische achterland en ligging aan de Waddenzee is een bron van culinaire inspiratie. In Harlingen ontmoeten het Friese karakter, de authentieke producten en de topkok elkaar.

**Philosophie : région, saison et écologie Le style de Marco s'appuie sur trois piliers : région, saison et écologie.** Les produits frisons donnent aux recettes leurs saveurs caractéristiques et avec les produits de saison, Marco suit ce que la nature a de meilleur à offrir. Le respect des produits naturels et la volonté de ne pas les gaspiller rendent la cuisine de Marco étonnamment créative. Les plats de poisson et de viande proposés par Marco au Bocuse d'Or sont le témoin de sa philosophie écologique.

**Marco's style of cooking is based on three elements: regional, seasonal and sustainable.** Frisian products give dishes characteristic flavours, whereas seasonal products allow Marco to follow nature's supply. Marco's respect for all products and his propensity to prevent waste produce a surprising creativity. His meat and fish dishes at the Bocuse d'Or competition reflect his philosophy of sustainability.

**Filosofie: regio, seizoen en duurzaam. Marco's kookstijl heeft drie uitgangspunten: regio, seizoen en duurzaam.** Friese producten geven gerechten karakteristieke smaken en met seizoensproducten volgt Marco het aanbod van de natuur. Respect voor alle producten en voorkomen van verspilling zorgen voor verrassende creativiteit. Marco's vis- en vleesgerechten bij de Bocuse d'Or-wedstrijden etaleren zijn duurzame filosofie.



### **Filosofy: regio, seizoen en duorsum.**

Marco's itensiedensstyl hat trije útgangspunten sa as hjir boppe neamd. Fryske produkten jouwe gerjochten karakteristike smaken en mei de produkten fan it jier folget marco it oanbod fan de natoer. Respekt foar, en troch súnich mei produkten om te gean soargje foar in ferrassend risseltaat en kreativiteit. Marco's fisk en fleisgerjochten by de Bocuse d'Or-wedsriden etalearde syn duorsume filosofy.



Onze Gouden Partners:



Onze Supporters:



En met dank aan onze Vrienden:

HSM Vertaalbureau | Kees Verhoeven, fotograaf  
Bragard | Palux, Bunnik | Gemeente Harlingen

