

# CURRICULUM VITAE

## CHRIS FRAASS

Address Westringdijk 106  
2841 LT Moordrecht  
The Netherlands

Name Christopher Mitchell Fraass (m)  
Date of birth 09 07 1963  
Nationality American

Phone +31182 37 58 52

E-mail info@chrisfraass.com  
Website www.chrisfraass.com



KvK 2443 5310 (Dutch Chamber of Commerce)

## EXPIERENCE

- 2008 Starting own company **CMF culinair**: personal cuisine for high end, small scale occasions, mainly provided at the clients location. Also available for culinary clinics, as a culinary coach, freelance or interim chef.
- 2007 Winner Algemeen Dagblad award **Gouden pollepel** regio Groene Hart, The Netherlands
- 2007 Dutch **Benefit Dinner** in Piemonte, Italy, representing Restaurant De Burgemeester, Linschoten, The Netherlands
- 2006 Participant international gastronomy conference **Madrid Fusion**, Madrid, Spain
- 2005 10-day stage at **Uliassi Ristorante**, Senigallia, Italy
- 2004 10-day stage at **Restaurante Arzak**, San Sebastian, Spain
- 1989 14-day stage at **Le Cirque** with Jaques Torres and Daniel Boulud, New York City, USA

## EMPLOYMENT

- 1998 - 2008 **Restaurant De Burgemeester**, Linschoten, The Netherlands  
Chef de cuisine, 10 years of distinguished service as Head Chef  
*A mid-size luxury á la carte restaurant with approx 50 seats*
- 1997 - 1998 **Hotel Heidepark / Restaurant The Ribroom**, Bilthoven, The Netherlands  
Chef de cuisine  
*A complex with a semi-luxe á la carte restaurant with meeting/dining facilities up to 300 people, restaurant approx 70 seats*
- 1994 - 1996 **Hotel De Arendshoeve / Restaurant Puccini**, Bergambacht, The Netherlands  
Sous chef de cuisine  
*A luxury hotel and restaurant, with meeting/dining facilities up to 150 people, restaurant approx 60 seats*
- 1994 - 1994 **Restaurant De Karmeliet**, Brugge, Belgium (3 Michelin stars)  
Pastry Chef  
**SF California**, USA  
Freelance catering projects  
**Princess Beach Hotel**, Curacao, Netherlands-Antilles  
Interim Pastry Chef  
**Hotel De Arendshoeve / Restaurant Puccini**, Bergambacht, The Netherlands  
Interim Sous Chef  
*6month work and travel*

- 1991 - 1993    **Auberge De Hoefslag**, Bosch en Duin, The Netherlands (1 Michelin star)  
 Chef de partie: Pâtissier  
 Chef de partie: Rotisseur  
 Chef de partie: Bistro De Ruif  
 Tournant  
*A luxury hotel and restaurant, with meeting/dining facilities up to 150 people, restaurant approx 60 seats*
- 1986 - 1991    **Waldorf Astoria Hotel**, New York, USA  
 Pastry Chef Peacock Alley Restaurant  
 Saucier: Peacock Alley Restaurant  
 Head Ice Carver  
 Tournant  
*A large-scale luxury hotel with 4 different theme restaurants, banqueting/meeting/dining facilities up to 3.000 people*

#### **SUPPLEMENTAL CREDENTIALS**

- 1988    CIA Challenge Cup to Outstanding Graduate: Baking Majors  
 1988    CIA Student Council Award for Distinguished Service: Office of President

#### **EDUCATION**

- 1998    Leermeester SVH (Master of Kitchen Training), The Netherlands  
 1990    New York City Food handlers' Sanitation course, NYC Board of Health, USA  
 1989    Hilton USA's Hospitality Supervisory Development Program, USA  
 1988    Culinary Institute of America, New York, USA  
       Baking Majors, Program certificate: NY state  
 1988    NY State Ed. Dept. Sanitation Certificate
- 1986 - 1988    Culinary Institute of America  
       Culinary Arts & Hospitality Mgt.  
       Associate of Science Degree: NY state
- 1982 - 1984    West Valley Community College, California, USA  
       Associate of Science Degree: CA state  
       Food Service & Hospitality Mgt.

References available on request.



## De Burgemeester lekkerste adres in Groene Hart



Restaurant De Burgemeester van Bernard Tesink is de grote winnaar van de eerste jaargang van de De Gouden Pollepel, de culinaire competitie van AD Groene Hart. Het restaurant aan de Raadhuisstraat in Linschoten, waar chef-kok Chris Fraass de scepter zwaait in de keuken, haalde 61 punten op een schaal van maxi-

maal 73. In de Alphense regio scoorde restaurant 't Haasje in Hazerswoude het beste (60 punten). Bibelot in Waddinxveen was met 58 punten het best presterende restaurant in Gouda en omgeving. Eervolle vermeldingen zijn er ook voor Brasserie Joia in Oudewater en de Dukdalf in Woerden. FOTO MARNIX SCHMIDT

Pagina 5: 'Morgen moet het beter zijn dan vandaag'

# Tesink: 'Morgen moet het beter zijn dan vandaag'

AD 30|08|2007

### GROENE HART

Goed gastheerschap is net zo belangrijk als een goede keuken, zegt Bernard Tesink van De Burgemeester. Hij won met zijn restaurant dit jaar de culinaire competitie van deze krant: De gouden Pollepel. De prijs wordt binnenkort uitgereikt.

Twee recensenten van deze krant bezochten afgelopen jaar meer dan vijftig restaurants. Zij gaven niet alleen punten voor het eten, maar keken ook naar bediening, verzorging, originaliteit en de verhouding tussen prijs en kwaliteit. De Burgemeester behaalde onder meer een 9,5 voor de hoofdgerechten: runderlende van de plaat met rucola en kalfsjus en verse tagliarini en gepocheerde Bretonse oesters. De recensent viel bij het proeven 'gelukzalig stil'.

leuke avond van willen maken en steeds iets nieuws presenteren, waardoor je de gasten pakt", zegt de in Oudewater geboren en getogen Tesink. Het keukenpersoneel van De Burgemeester gaat daarom regelmatig op stage in het buitenland. Tesink stuurt ze dan naar toprestaurants in Italië en Spanje. „In Nederland wordt al genoeg gekopieerd. Dat is een probleem van de horeca hier. Sla een menukaart open en je komt veel hetzelfde tegen.”

Tesink is blij met de culinaire competitie. „Als men maar goed beseft dat er restaurants in verschillende categorieën worden beoordeeld. Er wordt op zachte manier kritiek geleverd. Niemand wordt echt tot de grond toe afgebrand.

„Een goede recensie is voor ons

natieke jonge mensen. Zo'n onderscheiding werkt eraan mee om ze enthousiast te houden. Ik krijg regelmatig leuke reacties van klanten op het krantenartikel, meer dan verwacht. Daarbij hebben we het geluk gehad dat ik redelijk vroeg gerecenseerd ben. Ik heb zodoende lang bovenaan gestaan in de top vijf.”

En een Michelin-ster? „Ik streef niet naar sterren. Het is weliswaar een kroon op het werk, maar belangrijker is het om het de gasten naar de zin te maken en te streven naar verbetering. Morgen moet het beter zijn dan vandaag.”

De Gouden Pollepel krijgt in het nieuwe seizoen een vervolg. Volgende week donderdag begint AD Groene Hart met de nieuwe jaargang. De laatste aflevering van dit seizoen





## Chris Fraas tovert grote kunsten uit kleine keuken

### Saltimbocca van konijnenrug en niertjes met aardpeer en sinaasappel Voor vier personen

4 konijnenrug-rollades 'saltimbocca' (2 konijnzadels. Laat deze door de poel of slager verwerken tot 2 rollades per rug; bestaande uit 1 rugfilet, haasje en niertje (fijn-gesneden) opgerold in Parmaham met saïe en vervolgens opgebonden met slagerstouw. Laat je hierdoor niet ontmoedigen; het resultaat moet een soort

'blinde vink' voorstellen) 4 tot 8 aardpeertjes, ca. 2 ons in de schil gewassen 4 bosuities, schoon en in twee stukken gesneden 1 sinaasappel; zestes (rasp in sliertjes) en sap apart 1 mespuntje bruine basterdsuiker Olijfolie extra vergine in een plantenspuit Zeezout Peper uit de molen

In ruim koud water de aardpeertjes opzetten met een mespuntje zout,

zachtjes koken tot ze ongeveer half gaar zijn. Haal de aardpeertjes uit het water (niet koud spoelen) en haalver ze in de lengte. Blancheer de bosuities heel kort in hetzelfde water, uithalen en droogdopen. Zet de grill op stand midden-hoog en leg de konijnenrug-rollades erop zodat ze langzaam garen. Om de twee à drie minuten kwartslag draaien en na vijf minuten de aardpeertjes erbij leggen (op de binnenzijde) en zachtes bruin bakken. Onderfutsen de rollades van de grill halen en touwtjes verwijderen. Laten rusten.

Tot slot de grill besproeien met een beetje olijfolie om de bosuities te grillen. Leg nu ook de sinaasappel zestes erop en blus ze af met wat sap, waarbij je als finishing touch het sap kunt besprenkelen met de basterdsuiker. Dit moet de 'jus' worden. Maak de borden dan als volgt op: Snijd de rollades in drie 'medallions' en leg ze in 't midden van het bord. Leg de aardpeer en bosuities daar tegenaan en maak het geheel af met de 'jus' en zestes van de sinaasappel. Direct opdienen. Buon appetito!

De geboren smulpaap Chris Fraas kwam via New York naar Nederland. Herinneringen aan de paplepel van mom - van haar zelfgemaakte koekjes tot aan artsjokken en ragout van kalfnietjes - maakten dat de Amerikaan in de Nederlandse topkeuken belandde. Sindsdien zijn bij restaurant De Burge-meester in het Utrechtse Linschoten zijn risotto met oesters en grietfilet op een puree van bloemkool en truffel niet alleen smaak, maar ook spraakmakend. De liefde voor Italië is groot, de tongval Amerikaans en zijn keuken little.

**Keukengeheimen**  
"Ik heb geen geheimen, maar stel wel

eisen. Wat ik belangrijk vind, is overzicht, zowel in de keuken van het restaurant als thuis. Het is namelijk onmogelijk kwaliteit te leveren als je midden in de zooi staat. De keuken van De Burgemeester is weliswaar heel klein - en oogt voor anderen misschien als een chaos - maar het is prima georganiseerd. Wij zijn dan ook voortdurend bezig met logistiek en organisatie. Als we een drukke avond krijgen, wordt er anders gewerkt. De keuken is efficiënt ingericht. En ook de apparatuur die we gebruiken is efficiënt. Ik ben niet zo'n 'merktipe'. Het moet vooral functioneel en duurzaam zijn. Ik ben daarom wel trots op ons kleine keukentje. Vooral 's ochtends bij het binnenkomen kan je zien dat de jongens een hoop werk en energie hebben gespendeerd aan de afsluiting van de vorige avond. Dat is een megaklus die van cruciaal belang is voor de opstart de volgende dag. Echt waar, een superkeuken en een superteam!"

### Tafelmanieren

"Mijn tafelmanieren zijn onze tafelmanieren. Bernard (Tesink, gastheer en eigenaar - red.) is de 'chef' en heeft het laatste woord. Maar de tafel wordt uiteindelijk gemaakt door de gasten. Wij kunnen de gasten adviseren, maar hoe het menu in elkaar zit, wordt eigenlijk vooral bepaald door de gast zelf. Het is heel leuk om te zien dat steeds meer gasten het menu aan ons toevertrouwen. Dat vind ik een groot compliment. De tafel is altijd feestelijk voorzien van linnen, glaswerk en bestek van kwaliteit, kaarsen en bloemen. Wat er uiteindelijk op tafel komt, loopt erg uiteen. De amuses, voor- en nagerechten lenen zich voor strakkere presentatie(s) terwijl de hoofdgerechten soms wat 'boers' uitpakken. Eenvoudig en superlekker, want laten we eerlijk zijn: een risotto moet vooral smeuïg zijn, zonder al te veel pretenties. Waar je mij 's nachts voor wakker kunt maken? Doe maar niet, tenzij je mijn geliefde bent."

De smaak van Italië

De smaak van Italië

Above: de smaak van italië editie 5 2007 | Below: Het groene Hart augustus 2007

**CHRIS FRAASS: 'LIEVER IN ZEE MET DE KLEINTJES'**

Kok Chris Fraas (43) schiet in de lach bij de herinnering. Een aantal jaren geleden liet restaurant De Burgemeester in Linschoten, waar hij toen al de scepter zwaaid, in de keuken, lampen van Kammerling komen. "Kwam de boer doodleuk met een lam over de schouder aanlopen! De Amerikaanse kok, bijna tien jaar werkzaam in De Burgemeester, houdt van die puurheid. Nog steeds. Zo ging het er ook aan toe, ooit, bij een Italiaan in Parijs. Beeren kwamen evenwel niet hun verse producten naar het ambachtelijke distributiecentrum in de Franse hoofdstad. Maar dat werd in de jaren zestig te klein en er versrees een nieuw distributiecentrum in de buurt van Orly. Rungis, een handelsplek groter dan het centrum van Monaco. Chris Fraas kocht op uitnodiging van een leverancier eens een bezoek aan het mega-complex en schrok zich wild. Hij was vertrokken met een romantisch idee in het hoofd over een bijzondere plek voor de verspreiding van levensmiddelen, maar het werd een delusie. "Het was een en al beton en asfalt. Vies! Alles wat niet mooi is, vind je er. Onbewerkte producten? Nee hoor. In plaats daarvan zie je pallets vol met kant-en-klaar producten verpakt in wegwerpmateriaal. Dan ga je nadenken: waar zijn we met z'n allen mee bezig?" Fraas is steeds meer belang gaan hechten aan kleinschaligheid, niet zozeer uit principiële overwegingen als wel uit praktische. "Producten gebruiken van lokale leveranciers geeft op de eerste plaats een goed gevoel. Daarnaast denk ik dat massaproductie ons ondergang kan worden. Economische belangen spelen een grote rol, er moet bijna wel op een industriële manier worden geproduceerd om de kosten te drukken. Maar hongersnood is mede het gevolg van ons consumptiepatroon en de wijze van produceren." De kok pleit hardop voor kleinschalige productie. "Kijk eens naar de gigantische afvalberg als gevolg van massaproductie. Ideaal is volgens mij als ieder dorp z'n eigen kaas en vlees produceert. Liever in zee dus met de kleintjes, als het even kan uit het Groene Hart waar Linschoten deel van uitmaakt. Boter, kwark en kaas komen van zuivelboerderij Doruval in Montfoort. Het fruit komt ook al van praktisch om de hoek: de familie Vlooswijk in Blokland. Het is de moeite waard om lokale ambachtlieden persoonlijk te kennen, vindt de kok. "Bij Vlooswijk drukt een man in een blauwe stofjas je altijd een appel in de hand. En als hij je naar de verkende appels ziet kijken, zegt hij rustig: die moet je niet nemen, neem die anders maar. Je vertrekt er altijd met een glimlach." Maar de kwaliteit gaat boven alles: "In eerste instantie moeten het goede producten zijn, maar als die uit de streek komen is het des te mooier."

**DE BURGEMEESTER LINSCHOTEN**

**STREEK PRODUCTEN**

**23**



## Tartaar van kalfsvlees met zwezerik, tong en basilicumvinaigrette

### Voorgerecht (4 personen)

in stukken gesneden groenten (bleekselderij, prei, wortel, ui)  
korianderzaadjes  
peperkorrels  
1 blaadje laurier

120 g kalfszwezerik, gegaard en gepeld,  
in 4 stukken verdeeld

4 dl kalfsfond

200 g kalfsvlees voor tartaar (haas, lende, staartstuk)

1 klein sjalotje, fijngesneden

1 el fijngesneden bieslook

fleur de sel, witte peper uit de molen

frituurolie

tempuramix

panko, broodkruim of paneermeel

12 mooie dunne plakjes kalfstong (gepekeld en gekookt)

wat frisé-sla, in stukken geplukt

bieslook

### voor de basilicumvinaigrette:

1 bosje basilicum (zonder stelen)

2-3 el witte wijnazijn

6-8 el olijfolie

zout, peper

extra nodig: blender of keukenmachine; ring

### Bereiden

Breng water aan de kook met hierin de in stukken gesneden groenten, korianderzaadjes, peperkorrels en een blaadje laurier, leg de zwezerik erin en laat deze 8-10 min. pocheren. Haal de zwezerik uit de pan, laat hem iets afkoelen en verwijder het vliesje. Snijd de zwezerik in 4 stukken. Laat de kalfsfond sterk inkoken. Snijd het kalfsvlees met een scherp mes in kleine stukjes. Roer de sjalot en bieslook erdoor en breng de tartaar op smaak met fleur de sel en peper. Pureer voor de vinaigrette de basilicum met azijn en olijfolie in de blender. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper.

Verhit de frituurolie tot 175°C. Bereid het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Haal de stukken zwezerik door het tempurabeslag en vervolgens door het broodkruim. Frituur de zwezerik in de hete olie krokant en lichtbruin.

### Serveren

Snijd de tongplakjes bij, dat wil zeggen: verwijder de grote achterkant (eventueel klein snijden en mengen met de tartaar). Leg de plakjes tong op de borden. Leg de tartaarmix met behulp van de ring op de borden. Meng de frisé-sla met een deel

## Restaurant De Burgemeester

Raadhuisstraat 17

Linschoten

Telefoon (0348) 41 40 40

Open: dinsdag t/m zaterdag vanaf 18.00 uur,  
dinsdag t/m vrijdag ook van 12.00-14.30 uur

Aantal couverts: 55

Specialiteiten: VIP-menu, 7-10 gangen, vanaf f 125

Menu's: f 80,- (4 gangen) en f 110,- (5 gangen),

vegetarisch menu in overleg

Wijnen: huiswijnen, wit en rood à f 7,25 per glas.

Bijzondere wijnen: exclusief geïmporteerde Italiaanse wijnen

Wijnarrangementen: vanaf f 9,50 per glas

Buiten eten: nee

Overnachten: nee

van de vinaigrette en leg wat sla op de tartaar. Schenk de rest van de dressing en de warme ingekookte kalfsfond om het gerecht. Garneer met de gefrituurde zwezerik en bieslook en strooi er wat fleur de sel over.

Bereiding: ± 30 min.

### WIJNADVIES

Een Verdicchio dei Castelli di Jesi; bijvoorbeeld een Tralivio van Sartarelli uit de Marken.

### Tip Culinair

'Ik zie te veel trends.

Waar dat naar toe gaat...'

## CHRIS FRAASS

**Gewerkt bij:** Waldorf Astoria (New York City), De Hoefslag (Bosch en Duin), De Arendshoeve (Bergambacht) en De Karmeliet (Brugge).

**Ik kook:** spontaan, op klassieke basis. Ik speel in op de wensen van de gast: welk type keuken, welke stijl.

**Leren koken van:** onder andere André van Doorn (De Hoefslag).

**Grootste succes:** dat ik een beroep heb gekozen dat heel erg veel voldoening geeft.

**Mooiste kookboeken:** Larousse en Escoffier.

**Voor mijn geliefde bereid ik:** hangt er van af, wat er aan de orde is.

**Lievelingsrestaurant:** De Burgemeester.

**Als kind was mijn lievelingsgerecht:** artisjokken en kalfsnertjes.

**Nu:** lust ik echt van alles.

**Onmisbaar keukengereedschap:** messen.

**Aan tafel zou ik willen hebben:** iedereen en niemand. Ik wil iets op tafel zetten dat ieders verwachtingen overtreft.

**Ambitie:** koken.

**Absoluut verboden in mijn keuken:** gezeik.

**Favoriete ingrediënten:** druk op de ketel en 'bikkell' koks.

**Een bekende tv-kok wil ik:** niet zijn.

**Ik kan 's nachts tobben over:** personeel.

**Nieuwe kooktrends:** zie ik te veel.

**Waar het naar toe gaat...** ik weet het niet.

