

Chef patron Martin Berkelmans Restaurant Pollevie



Martin Berkelmans van restaurant Pollevie in 's-Hertogenbosch is opgegroeid in de horeca. Opa had al een herberg in centrum Vught en zijn vader werkte o.a. bij restaurant Chalet Royal en Hotel Des Indes, voordat hij voor zichzelf begon in Vught met restaurant St. Joris. Martin begon dan ook al als 21 jarige met een eigen lunchroom in Den Bosch. Al snel lonkte een nieuwe uitdaging en na drie jaar keerde hij terug naar het ouderlijk huis om zich verder te verdiepen in het vak en samen met z'n ouders het familie-restaurant nog sterker en eigentijds er neer te zetten. Na enkele omzwervingen bleef het eigen ondernemerschap kriebelen en in 2003 begon hij opnieuw met een eigen zaak. In Den Bosch; eerst een lunchgelegenheid aan de Visstraat, en vanaf 2007 een eigen restaurant aan het Minderbroedersplein. Na acht jaar verruilde hij in 2015 de oude binnenstad voor de hele nieuwe wijk 'Het Paleiskwartier'. De locatie was goed, de sfeer sprak hem direct aan en hier kon hij gaan doen wat hij graag wilde. Een restaurantlocatie met een mooie capaciteit van 65 zitplaatsen, een ruim terras en een eigen fermentatie station. Op de menukaart was altijd al 1/3 vegetarisch. In 2011 was Martin bij de boekpresentatie van het boek 'Smaakvrienden' van Angélique Schmeinck.

Hier werd zijn passie voor koken met groenten echt aangewakkerd. De mogelijkheden zijn eindeloos waardoor er steeds weer iets verrassends te ontdekken is. Daarnaast is het ook een ethische overweging. De vleesconsumptie moet gewoon omlaag. Een bewuste keuze en het aanpassen van eetgewoonten is gewoon ook veel gezonder. Een masterclass van Michael Pollan 'Know where your food comes from' bevestigde de theorieën van Martin. Bij Pollevie worden de gasten verrast met bijzondere groentecreaties en fantastische wijn-spijscombinaties. Het plantenrijk is uitgangspunt voor de keuken. Dit betekent niet dat er alleen vegetarisch of veganistisch wordt gekookt. Vlees en vis staan wel op het menu, maar de groenten zijn richtinggevend. De eindeloze verscheidenheid aan smaken en structuren die plantaardige ingrediënten opleveren leidt tot verrassende, zeer smaakvolle, evenwichtige en eigentijdse gerechten waar Martin en zijn team graag zijn gasten mee verrast!

Botanical Challenge

Het plantaardig menu op de kaart bevat geen vlees of vis en bestaat (vrijwel) volledig uit botanische producten. De uitdaging die hij daarmee aangaat noemt hij 'Botanical

Challenge'. Deze uitdaging leidt tot een zoektocht naar de mooiste plantaardige ingrediënten zoals groenten, kruiden en fruit, maar ook noten, zaden, zeewier en paddenstoelen. Voor de bereiding hiervan wordt gebruik gemaakt van oude en nieuwe technieken zoals fermenteren, pekelen, drogen, roken etc. Hierdoor ontstaan verrassende unieke smaken en structuren. Dit proef je overigens ook indien je kiest voor het menu met vlees en vis.

Den Food Bosch

Den Food Bosch is een voedselbos in St. Michielsgestel dat in 2017 is aangelegd. Het lijkt op een gewoon bos, maar in plaats van gangbare wilde bosplanten zijn hier vooral eetbare planten, bomen en struiken aangeplant. De verschillende planten in het bos zorgen voor elkaar en leveren jaar na jaar opbrengst. Daardoor is er geen kunstmatige input zoals bewatering, bemesting en bescherming nodig en hoeven er niet ieder jaar nieuwe gewassen aangeplant te worden. Geleidelijk begint dit voedselbos volwassen te worden. Er kan steeds meer geoogst worden. Martin gaat daar graag mee aan de slag! De diversiteit aan producten die uit Den Food Bosch komen is enorm en vaak anders dan de producten uit gangbare

landbouwsystemen. Dit levert een grote inspiratiebron voor de keuken en gerechten van Pollevie.

Tuinderij geworteld

Tuinderij geworteld ligt in Bruchem op de rivierklei van de Bommelerwaard en wordt gerund door Elisiv Lindroth. Haar hart ligt bij kleinschalige landbouw. *“Ik word ontzettend blij van het telen van groente met veel smaak en kwaliteit. Het delen van al het moois dat uit de grond komt vind ik belangrijk.”* Martin maakt graag gebruik van de producten van Tuinderij Geworteld. Wekelijks worden de groenten en fruit van dat moment geleverd samen met een mooie bos bloemen op de bar.

Restaurant Pollevie doet wonderen met groenten

Al in 2017 werd restaurant Pollevie uitgeroepen tot beste groente restaurant van Nederland. Pollevie staat vanaf 2017 met maar liefst 5 radijsjes opgenomen in de Top 100 We're Smart van Wereld's! Beste Groenten restaurants. Vanzelfsprekend staat Pollevie ook genoteerd in de restaurantgidsen Michelin, Lekker500 en Gault&Millau.

Fermentatiestation

Tijdens de Covid-epidemie heeft Martin zijn fermentatiestation gerealiseerd. Dat deed hij vooral omdat veel van de bereidingstechnieken die hij toepast op plantaardige ingrediënten meer tijd nodig hebben, variërend van een paar dagen tot een

paar maanden. Het gaat hier meestal om fermentatieprocessen waarbij micro-organismen zoals bacteriën, gisten en schimmels worden gebruikt om smaken en structuren te creëren. Hier maken Martin en zijn team producten als koji, tempeh, kefir en sojasaus.

Dineren bij Pollevie

Dineren bij Pollevie is een waar avontuur. Als pionier van de plant-based keuken laat de bescheiden maar zeer kundige chef Martin Berkelmans de gast kennismaken met nieuwe smaken en structuren. Natuurlijk maken we een keuze voor het 'Parade Pollevie Plant-based' menu dat momenteel bestaat uit:

- Gerijpte bieten / kwas / amandel / cassisblad
- Ravioli / wilde paddenstoelen / truffel / eekhoorntjesboord-bouillon
- Aardpeer / trompette de la mort / crosne / gepofte knoflook
- Notenpaté / pompoen / tomaat / agrumes
- Mousse 'parmezaan' / duindoornchutney / zwarte sesamkrokant
- Tartelette / dadeltoffee / poire Williams / praliné / dennenappel / stoofperen-sorbet

Direct valt het vakmanschap en de productkennis van chef Martin op. Een parade van verrassende ingrediënten die met een uitgebreide kennis van bereidingstechnieken verwerkt zijn tot verrassende en

smaakvolle gerechten. Fijne structuren zijn verwerkt tot prachtige gerechten. Ook het non-alcoholische dranken arrangement is een succes. Sparkling water kefir met gember, citrus en kamille als aperitief. Koude en warme pairings als Verveine-komkommer icetea, mocktail van kokoswater, sinaasappel, vlierbloesem en Seedlip en een Vergin Mary met gerookte paprika. Verrukkelijk! Wij zijn om: in dit restaurant niet anders meer dan plantaardig genieten!

Radilicious, nieuw kookboek voor culinair koken met groenten

Steeds meer restaurants omarmen de botanische gastronomie. Ze koken vanuit groenten, fruit en andere plantaardige ingrediënten. Deze omslag leidt vaak tot verrassende en innovatieve gerechten waar niet alleen creativiteit, maar ook een brede vakkennis over producten en bereidingstechnieken voor nodig is. In dit kookboek geven 20 groentechefs, waaronder Martin Berkelmans van restaurant Pollevie, hun geheimen voor culinair koken met groenten prijs. Tevens krijgt de lezer een kijkje in de keuken van de chef, zijn inspiraties en producten. Dit inspirerende boek is te bestellen via de webshop van Pollevie www.pollevie.nl

POLLEVIE

Hofvijver 2b - 's-Hertogenbosch
T 0031 735 184 646
www.pollevie.nl

