

**Chef-kok  
Ingrid Neven  
sterkhouder  
van 20-jarig  
restaurant  
Pazzo**



“Mocht ik niet meer kunnen koken, ik zou sterven”



# PAZZO

20  
JAAR

**Pazzo, het wijnrestaurant in een voormalig pakhuis op de Oudeleeuwenrui, is twintig jaar. Voor chef-kok en mede-eigenaar Ingrid Neven (39), die de hele rit heeft meegemaakt, is de tijd voorbijgevlogen. “Het voelt alsof het gisteren was. Alsof ik weer negentien ben als ik me omdraai.” Pazzo zelf heeft in die twintig jaar niets van zijn pluimen verloren, want nog altijd moet je prettig gestoord zijn om er te werken.**

**Tekst: Johan Van Baelen**

**Foto's: Frederik Beyens**

Ingrid Neven was pas vijftien toen ze voorbij La Bonne Fourchette fietste, een klein restaurant in het Limburgse Vroenhoven bij Riemst, op amper 300 meter van de Nederlandse grens. “Ik werkte er twee jaar, maar van en naar huis kwam ik stevast voorbij sterrenrestaurant Château Neercanne in Maastricht, op 20 meter van de Belgische grens. “Dat kasteel vond ik een magische plek, daar wilde ik werken. Na twee jaar vond ik voldoende moed om te vragen of ze iemand zochten voor de weekends en vakanties. Door de boerderij – mijn ouders hadden een melkvee- en varkensbedrijf – gingen we thuis nooit op reis en als ik thuis bleef, moest ik daar werken. Waarom dan niet uit werken gaan?”

In Château Neercanne leerde Ingrid 3,5 jaar lang de kneepjes van het vak en tegelijk smeedde ze een

band voor het leven met chef-kok Hans Snijders, die haar altijd heeft gesteund. “Ook toen ik stopte met school, want dat bijkomende jaar hotelmanagement aan de Antwerpse hogeschool in de Kronenburgstraat was me te droog en te weinig praktijkgericht.” Als pas afgestudeerde zelfstandige kok wilde Ingrid absoluut in de stad werken, want op haar negentiende voelde ze dat ze haar geboorteplaats in Riemst ontgroeid was. Ze werkte in Antwerpen amper drie maanden in het Radisson Sas Park Lane Hotel (later Radisson Blu), want ze was er allerm minst gelukkig. Opnieuw greep haar eerste meester, de chef-kok van Château Neercanne, in. Hij zette haar op het spoor van William Wouters die juist op dat moment zou beginnen met een nieuw restaurant, Pazzo.

## **Pazzo-microbe**

Pazzo is een Italiaans woord en betekent prettig gestoord, of als je persoonlijk wil gaan: mafkees. Dat wist Ingrid nog niet toen William Wouters haar voor een sollicitatie uitnodigde in café Den Engel op de Grote Markt.

“Ik had dan wel met hem afgesproken, maar ik kende hem niet. Ik had geen foto van hem en geen gsm-nummer, maar hij had me gerustgesteld: hij zou maximum zeven minuutjes te laat zijn.” Dat werden dus veertig minuten, maar hij daagde op. “En het klikte tussen ons. Vanaf de eerste minuut heeft hij me mee betrokken in zijn plannen. Na het eerste gesprek in Den Engel vouwde hij die plannen letterlijk open op de motorkap van zijn auto in de parking

Een hoofdgerecht dat het al twintig jaar goed doet op de kaart van Pazzo: tempura van gamba's met gewokte groentjes en lichte curry.



20  
JAAR

Een klassieker in Pazzo: risotto met verse truffel. Ingrid Neven brengt Italiaanse en Aziatische invloeden in haar keuken.

Sommelier en zakenpartner Tom d'Hooghe in de wijnbar op de eerste verdieping van het historische pakhuis op de Oudeleeuwenrui. Hij zorgt ervoor dat je de juiste wijn bij het juiste gerecht drinkt.

aan Het Steen. William had me duidelijk aangestoken met wat ik de Pazzo-microbe noem. Ik gaf mijn ontslag in de Park Lane, al werd ik bij Pazzo pas vierde kok in de keuken en begon ik aan de koude kant (koude gerechten en garnituren, red.).”

William nam de hele ploeg mee uit eten in Brussel, bij Eric Boschman, beste sommelier van België in 1988. “Kijk”, zei hij toen, “deze *funkiness* wil ik ook in ons restaurant.” Dat Boschman restaurateurs vandaag nog altijd ‘ambachtsmensen van plezier en producenten van geluk’ noemt, zegt veel over zijn funky stijl.

Maar minder dan een week voor de start van Pazzo gaf de eerste kokkin er de brui aan.

“William suste ons en zei dat het wel zou loslopen”, herinnert Ingrid zich. “Hij was ook chef en kon vanuit de zaal mee aansturen. Dat

lukte dus van geen kanten, maar van de drie koks nam ik mijn verantwoordelijkheid en dat is zo gebeven. Ik was pas negentien en had nog nooit van de Japanse keuken geproefd, laat staan dat ik met stokjes kon eten. Maar William wilde dat onze gerechten Franse, Italiaanse en Japanse invloeden zouden hebben. Hij heeft me overal mee uit eten genomen, wilde me alles leren kennen. Hij was zelf in Japan geweest en was een megafan van Italië. Zijn vrienden daar noemden hem Pazzo, de gek die hier komt werken in zijn eigen vakanties. Maar hij wist waarom: hij wilde de lichte Italiaanse en Japanse keuken toepassen op Franse gerechten. Die liefde voor Italië heb ik overgenomen. Ze hebben een simpele keuken en het is er altijd *boenk* op. Ze foefelen niet. Ze kunnen dat niet, want een gerecht bestaat

“Lady Chef was een fijne erkenning. Pazzo stond niet meer alleen voor William, maar ook voor de keuken van Ingrid”

**Ingrid Neven**

soms maar uit drie producten. Als er dan één niet goed is, stuikt het geheel in elkaar. Look-boter en wat pasta: heerlijk toch?”

### Lady Chef of the Year

In 2010 werd Ingrid Neven uitgeroepen tot Lady Chef of the Year. Een punt van erkenning voor een intussen volwassen chef die haar strepen had verdiend. De titel was ook het sein om een zekere beedeerdheid af te werpen, toch? “Dat was eerder een evolutie”, zegt ze. “William liet me los en ik had de keuken naar mijn hand gezet. Dat gaf me een grote dosis zelfvertrouwen. Maar goed ook, want ineens word je besproken door journalisten en chefs.”

“Maar het klopt, het was een fijne erkenning, ook voor wie je bent. Pazzo stond niet meer alleen voor William, maar ook voor de keuken van Ingrid. Ik draag die titel met trots, maar ik blaas evenmin hoog van de toren, want een geslaagde lunch of perfect diner is het werk van een team, van de afwasser tot de persoon die achter de schermen werkt, zoals onze secretaresse Katrin die ook al twintig jaar bij ons is.”

“Vanuit een open keuken werken, geeft me ook direct contact met de klanten. Ik probeer hen meteen op hun gemak te stellen, al lukt dat niet altijd. Tom (d’Hooghe, red.) en ik hebben de zaak nu vijf jaar





geleden overgenomen, en toch krijgen we nog reacties in de trant van ‘vroeger was het beter’. Maar tegelijk zijn er mensen die ons pas leren kennen. Dat wil zeggen dat we nog steeds trendy zijn, en dat doet deugd.”

“Gelukkig dat er nieuwe klanten bijkomen, want vaste klanten hebben het moeilijk gehad om hier te geraken, en nog, vooral vanuit het Waasland. Ik had nooit verwacht dat ‘de knip’ in de Leien zo veel invloed zou hebben. Klanten zeggen me vaak genoeg dat ze geprobeerd hebben om erdoor te geraken, maar dat het niet lukte. Ik denk dan: waarom bestaat hier geen watertaxi? Laat er buitenlandse gasten de haven mee zien en kom nadien hier eten. Als dat in Rotterdam kan, waarom dan niet bij ons?”

### Samen met Tom

Als ze zo spreekt, hoor je de ambassadeur van Smaakmeesters. De affiche, waarop ze goudstof strooit over een bord risotto, begroet je levensgroot in de inkomhal van de zaak. “Ik vind het goed dat de stad Antwerpen met zo’n initiatief als Smaakmeesters achter ons staat, maar er kan nog wel wat meer gebeuren. Ik vond het kras dat Kris Peeters in

*“Wijn verkopen kan iedereen, de kunst is bij gerechten de juiste wijn te serveren”*

**Tom d’Hooghe**



Na de erkenning van Ingrid als Lady Chef of the Year was de belangstelling groot. Vele magazines roemden haar kookkunsten.

Ingrid raspt truffel over haar heerlijke risotto met wildchampignons, een signature dish.



In actie in de open keuken van Pazzo. “Zo heb ik direct contact met de klanten.”



20  
JAAR

Het Pazzo-team verzameld in de gewelfde kelder, waar je ook kan eten. Ingrid Neven: "Een geslaagde lunch of perfect diner is het werk van een team."

Voorgerecht: carpaccio van verse ganzenlever met aceto balsamico en sel de guérande.



## “Om onze twintig jaar te vieren, gaan we weer ‘wine & dine’-avonden organiseren”

**Ingrid Neven**

verkiezingstijden zei dat hij alle pop-uprestaurants had bezocht. Hoezo? Daar staat Antwerpen niet voor. Je moet de zaken steunen die hier al jaren bestaan. Dat is een mooiere leidraad. Ik denk dan aan restaurants als Maritime op de Suikerrui of Roma in de Statiestraat. Maar goed, om onze twintig jaar in de verf te zetten, gaan we weer ‘wine & dine’-avonden organiseren. Daarmee willen we mensen opnieuw warm maken voor het uitgebreide tafelen van weleer. Het hoeft niet altijd gejaagd te zijn. Op maandag 17 december beginnen we met een truffelavond, Pazzo Mania. De inbreng van Tom zal belangrijk zijn. Zonder hem sta ik nergens, want hij brengt structuur, zorgt voor de wijnkaart en de wijnbar op de eerste verdieping. Zo kan ik blijven doen wat ik het liefste doe: koken. Mocht ik niet meer kunnen koken, ik zou sterven.”

“Toch was het begin niet makkelijk”, geeft Tom toe. “We zijn er een beetje blind ingevlogen, pure romantiek. Maar de dagelijkse beslommeringen vegen die al snel weg. Ik weet nog dat we met z’n allen naar de wijnbeurs in Düsseldorf gingen. Daar vertelde William dat hij de zaak zou verkopen. Ik was pas opnieuw door hem aangeworven. Hij was me

komen halen uit mijn eigen kleine studentencafé. En dan zo’n boodschap. Ik ben meteen uit Duitsland vertrokken: verdrietig, vol ongeloof en woede ook. Dan kwam de eerste overnemer en het klikte niet. Helemáál niet. Toen heb ik Ingrid gevraagd of we samen een tegenvoorstel konden doen. We gingen eten met William en zijn echtgenote Filipa (*Pato, Portugese wijnmaakster, red.*). Toen we ons voorstel deden, was hij zó blij.”

### Passie voor wijn

“Een aantal wijnverkopers zag dat niet graag gebeuren, maar ik werk liever samen met iemand als ook de persoonlijkheid overeenkomt. En ik zoek niet alleen smaak in een goede fles wijn, ik wil ook een verhaal. Want ik hou ervan om mensen nieuwe dingen te leren. Bijvoorbeeld door te tonen dat je niet noodzakelijk rode wijn moet drinken bij kaas. Dan zie je in hun ogen: ‘potverdomme, dat klopt’, zoals bij vin jaune uit de Franse Jura met Comtékaas, of geitenkaas met sauvignon blanc. Het mondgevoel en de retronasale fase (*aroma’s van de wijn, die van de mond via de keelholte naar de neusholte gaan, red.*) is onbeschrijfelijk. Daar kan ik in opgaan. En daar zit mijn passie. Wijn verkopen kan iedereen, de kunst is bij gerechten de juiste wijn te serveren.”

“Mijn werk achter de schermen vinden velen saai, maar ik vind het belangrijk om financieel inzicht te krijgen en de rentabiliteit te verhogen. En elke dag zien hoe je beter wordt zonder in te boeten op kwaliteit. Dat willen we ook in de verf zetten in dit feestjaar.” “En twintig jaar gezellige gekte, dat is het ook”, gooit Ingrid er nog snel tussen. ■

**INFO:**  
restaurant en  
wijnbar Pazzo  
Oudeleeuwenrui 12  
2000 Antwerpen  
03-232.86.82  
pazzo@skynet.be  
www.pazzo.be