

Geen feest zonder groots banquet. Naast een kleurrijk programma kregen de 350 gasten tijdens het openingsdiner in 1962 onder andere foie gras en artisjok voorgezet door de Zwitserse executive chef Giuseppe Bazzani (81).

# EXECUTIVE CHEF DENKT TERUG AAN EERSTE DINER



## 'Goudvlokken voor het dessert vlogen in het rond'

**N**ET zoals alle Hilton-managers, in wat voor vorm dan ook, is ook Giuseppe Bazzani goed bereid. Cuba in de tijd van Hemingway, Berlijn, Tel Aviv... Bazzani werkte bij Hilton in de tijd dat de keten de wereld veroverde.

### Voelt u zich bevoorrecht?

'Ik besef steeds meer dat mijn leven - en dat van mijn familie - net als dat van Columbus één grote ontdekkingsreis is geweest. Ik heb zo veel geleerd', aldus de Zwitser.

'Puerto Rico: het eiland van de zoon, Havana en de Cubaanse revolutie, het veelzijdige

Istanbul, Berlijn: een eiland van vrijheid in de 'Rode zee', de honkvasse bewoners van Londen, Tel Aviv waar ik te maken kreeg met een totaal nieuwe koojsere keuken, Parijs: de glamourstad van Europa...'

### En het exotische Nederland. Hoe beviel dat?

'Ik hou erg van de recht-door-zee mentaliteit van Amsterdamers en Rotterdamers. In totaal ben ik drie keer in Nederland geweest. De eerste keer toen ik als kok op de SS Nieuw Amsterdam werkte, daarna in 1962 als executive chef van Hilton Amsterdam en later ben ik general manager

geworden van het Hilton hotel op Schiphol. Naast de mentaliteit houd ik van jullie eten, zoals erwtensoep met worst.'

### Hoe verliep de opening van Hilton Amsterdam voor u?

'Iedereen werkte natuurlijk onder enorme druk, maar omdat de 'esprit de corps' zo goed was, hebben we het gehaald. Het mooiste moment is immers het openen van een hotel, na jaren van plannen, vergaderen en blueprints. Het is ontzettend spannend in de laatste weken. Het is de tijd van de grootste psychische en lichamelijke druk, maar ook van de meeste voldoening.'

'We hebben voor het openingsdiner met dertig koks een paar elegante menu's bereid met artisjokhart met morieljes, foie gras-mousse met truffel, rivierforel en sorbet.'

### De avond is zonder problemen verlopen?

'Bijna alles ging zoals gepland, op een klein incident na: voor een dessert hadden we een ijsparfait gemaakt. Op iedere

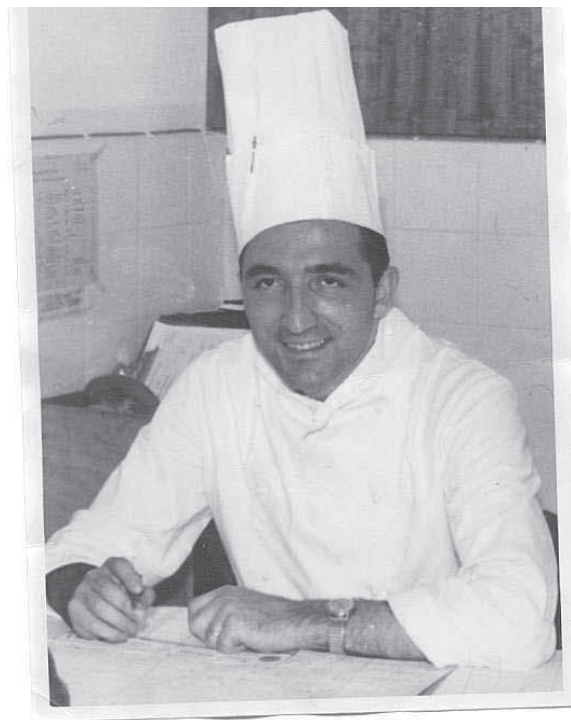
parfait moest als laatste een heel fijn vlokje 24 karaat goud worden gelegd. Tijdens deze operatie moest de deur dicht en mocht er niemand binnenkomen in verband met de tocht. Een van de vicepresidenten van Hilton had de waarschuwing niet gezien en kwam zo binnenlopen. Door de luchtstroom belandden de goudvlokken niet op de parfait maar op de muren, de patissier en vooral op de vicepresident, die vanaf dat moment de 'gouden vicepresident' werd genoemd.'

### Wat is u, buiten het goudvlokjesincident, het meest bijgebleven van de opening?

'De festiviteiten, de optredens



Tekst: Kajja Brakke / Foto's: Giuseppe Bazzani



Giuseppe Bazzani in zijn jonge jaren. Rechts, met toque, in de functie van executive chef in Amsterdam.

en artistieke presentatie. Wat een organisatie!

### En van uw carrière?

'Ik kan me nog heel goed herinneren dat ik een verjaardagsfeest moest verzorgen in mijn tijd bij Hilton Londen, waarvoor ik 85 kilo kaviaar moest importeren uit Rusland en 40 kilo ganzenlever uit Strasbourg.'

### Nog echt memorabele dingen meegemaakt?

'Een echt avontuur heb ik meegemaakt rond oud en nieuw in Hilton Havana, Cuba, 1958/1959. Het land werd verscheurd door een burgeroorlog en op het feest in het hotel waren vooral parlementariërs

en hooggeplaatste militairen aanwezig. Precies om middernacht kwamen een paar officieren ghaast opdraven, benaderden wat gasten en verdwenen weer. De muziek stopte en binnen een half uur was iedereen stil. Vroeg in de ochtend, op 1 januari 1959, begonnen de telefoons van mensen thuis te rinkelen en om 7.00 uur bracht Channel 12 TV het nieuws dat dictator Batista was gevlucht, na zeven jaar aan de macht te zijn geweest.'

'Op straat werd gefeest en geplunderd. De general manager riep in het hotel al het personeel bij elkaar en zei: 'Dit is jullie hotel! We moeten het beschermen en verdedigen!' Iedereen hielp mee: de general

manager, koks, bedienden, assistent managers, schoonmakers, receptionistes. Al snel hadden we alle ingangen geblokkeerd terwijl de menigte buiten groeide. We hebben het voor elkaar gekregen om iedereen buiten te houden. Later die dag voegden de bewapende milities zich bij ons om het hotel te beveiligen. De volgende dag arriveerden de bebaarde militairen van Castro in de stad en in het hotel en namen ieder soort wapen mee dat je je kunt bedenken. Van pistool tot bazooka.'

'Weer een paar dagen later arriveerde ook Fidel en maakte van Hilton Havana zijn hoofdkwartier. Nu moesten we niet alleen de gestrandde toeristen

van eten voorzien, maar ook het 'leger' van Castro. Al snel hadden we een tekort, waarna ik werd gesommeerd om eten te gaan halen bij andere hotels, in een truck die was bewapend met een Duits machinegeweer. Geloof me, de taak was niet makkelijk en het was een enge ervaring.'

### Waar houdt u zich tegenwoordig mee bezig?

'Ik ben half met pensioen. Nog regelmatig krijg ik de vraag of ik wil helpen met het opzetten van hotelscholen wereldwijd. Daarnaast ontwikkel ik projecten in landen als Nepal, Bhutan en in Zuid-Amerika. Verder ben ik veel bezig met het onderhouden van mijn verzameling gastronomische boeken en biografieën. Die gaan terug tot 1600. De meest bijzondere vind ik 'Be my guest' van Conrad Hilton uit 1957 en 'De hedendaagse kookkunst' van Maria Haezebrouk uit 1852. En voor dit interview ben ik diep in de oude dozen gedoken. Het speelt immers allemaal vijftig jaar geleden, dus heb ik niet alles meer helemaal paraat.'