

De straat- muzikant die ook paella maakt

UITblinker

A man with dark hair, wearing a colorful striped shirt, is focused on cooking paella in a large black pan. He is holding a wooden spoon in his right hand and a small container of spices in his left, sprinkling the contents into the pan. In the background, a crowd of people is blurred, suggesting an outdoor festival or market setting. The man's expression is one of concentration as he prepares the dish.

Creatief en altijd op zoek naar nieuwe concepten. **Pepe van Herpen** (26) houdt van 'troubadouren', talen, heeft de afgelopen acht jaar op zeven verschillende plekken gewoond in binnen- en buitenland en woont nu in Den Haag. Hij maakt muziek met zijn eigen band, lanceerde onlangs een 'storytelling blind tasting' concept in Rotterdam en heeft sinds kort een nieuwe passie erbij: paella maken.

'IK GELOOF HEEL ERG DAT DE MEESTE MENSEN DEUGEN'

Pepaella

"Ik vind het heel leuk om dingen te bedenken en gelijk uit te voeren. Ik ken geen grenzen als het gaat om het verzinnen van concepten." Zo ook Pepaella, zijn nieuwe onderneming en concept wat de kapstok is voor zijn passies die daarbij samen komen. "Ik ben opgegroeid met paella. Mijn Spaanse oma maakte dit vroeger vaak op zondag. Een jaar geleden liet mijn moeder een paellaservice overkomen voor haar verjaardag. Ik raakte gefascineerd door de grote pannen die ze bij zich hadden, gigantische joekels. Vervolgens bleek één van hen ook nog een illusionist te zijn. Toen dacht ik alleen maar hoe gaaf het zou zijn als ik dit voor vrienden kon maken op het strand in Scheveningen. Snel daarna kocht ik mijn eerste pan."

Mensen deugen

"Onlangs organiseerden we een groot straatfeest in Spaanse sferen in hartje Den Haag. Aan de overkant van de straat zit onze stamkroeg die open staat voor creativiteit. Ik stelde voor dat ik een grote pan paella zou maken met muziek, waarbij zij de sangria en een 'happy hour' tequila regelden. We hebben ongeveer 150 porties uitgedeeld! Het voelde wat als ontwikkelingshulp, omdat we geen geld vroegen dit keer. Mensen mochten geven wat ze wilde geven, dat vind ik een eerlijk proces."

Zeker ook in Den Haag waar redelijk veel daklozen rondlopen. Ik vind het vooral heel erg leuk om te maken en geloof dat het elkaar uit balanceert: degene die wat minder kunnen betalen geven een paar euro of niks en iemand die het echt gaaf vindt, geeft wat meer. Ik geloof heel erg dat de meeste mensen deugen. Dat principe komt een



beetje van de straatmuzikant vandaan. Het voelt goed om interacties uit vertrouwen te hebben met mensen."

Arroz Bomba

Rijstsoort is belangrijk bij het maken van paella. De passie van Pepe gaat verder: "Een jaar geleden had ik gedacht dat Bomba een feestnummer zou zijn, maar nu weet ik dat het een prachtige, flexibele rijstkorrel is. De

Arroz Bomba groeit in de regio Valencia en is een korrel die tot vier keer z'n eigen grootte absorbeert.

Een rijst die je niet zomaar in de supermarkt koopt. Mensen denken vaak dat paella

een vis- of vleesgerecht is, maar paella betekent niets anders dan 'pan' in het Catalaans. Ik

focus me vooral op de vegetarische paella die toegankelijk is voor iedereen, Paella de Verduras. Met paella

heb ik echt een gerecht gevonden waar ik alles van wil weten: van een goede bouillon tot de juiste paprikapoeder."

Voor de paella liefhebbers onder ons deelt hij hét geheim van paella. "Het geheim zit hem in de socarrat, een Catalaanse term waarmee het onderste laagje van de paella wordt bedoeld.

Op het moment dat de paella bijna klaar is, zet je de pan voor één minuut op het allerhoogste vuur. Je gaat boven de pan hangen en je ruikt. Vanaf het moment dat je iets ruikt verbranden, zet je het gas direct uit. Je wilt namelijk dat lichtelijk afgebrande, gekarameliseerde laagje wat aan de pan blijft kleven. Dat krokante. Dát maakt de paella."



Passies komen nu samen

Zijn passies voor entertainen, talen en muziek komen nu allemaal samen. "De paella is wat mensen samenbrengt en daaromheen verzorg ik met mijn team entertainment. Kijk maar op Pepaella.nl. Muziek in tien verschillende talen in diverse genres, maar ook een andere passie van mij: magie. Ik ga regelmatig naar de Premium Magic Store in ons dorp waar Sven, de Biergoochelaar, mij helemaal gek maakt met wat trucs. Mijn vriendengroep in Den Haag bestaat ook vooral uit muzikanten en creatieve mensen. Van professioneel operazangeres tot hoelahoepster, ik vraag ze regelmatig mee tijdens een evenement. Samen met de band. Zo maak ik ook regelmatig met vrienden muziek in de trein, als er bijvoorbeeld een evenement in Amsterdam is. We enthousiasmeren en geven mensen een toffe ervaring mee."

Ondernemerschap

"Ik ben echt in het ondernemerschap gerold. Vooraf had ik nooit gedacht dat ik paella cateraar zou worden, maar dat is toch gaaf! Het begon allemaal met de aanschaf van een pan en al gaandeweg kom je erachter wat je allemaal nodig hebt. En wat een snijwerk erbij komt kijken wanneer je voor 100 tot 200 mensen paella maakt." Wat leuk is, is dat tijdens ons gesprek zijn familie de laatste boodschappen doet en alle groenten snijdt. Vanmiddag staat er namelijk een paella op de planning voor de familie, waaronder zijn Spaanse oma die deze voor de eerste keer gaat proeven. "Eigenlijk zie ik mezelf nog steeds als de straatmuzikant die ook paella maakt. Met 120 kilo Arroz Bomba onder m'n bed!"

Tekst **Maud van de Wetering** Fotografie **Ronald van Hastenberg**
Vormgeving **Monique Raaijmakers**