

3.2.1 Alles voor een gezellige avond

„Wij verkopen graag een gezellige avond“, zegt Ronald Korver. „Van nootjes tot servetten en van wijn tot kaas: alles wat een avondje thuis met vrienden leuk en gezellig maakt, leveren wij.“ Samen met Paul Samuels runt hij Le Cockelon aan het Zuideinde.

De speciaalzaak in Franse kaas en wijnen werd in 1974 in Zaandam opgericht door Korvers oom Rob de Cock en zijn vrouw Annechris. De naam Le Cockelon is een samentrekking van zijn achternaam en het Franse woord voor fonduepan: Le cacquelon. „Oftewel, daar waar wijn en kaas in goede harmonie samenkomen“, zegt Samuels.



Le Cockelon heeft dan ook een eigen kaasfondue recept, vers geraspt. De winkel heeft een breed assortiment buitenlandse kazen, voornamelijk Franse kazen, maar ook kazen uit Italië, Spanje en België. De Cock kocht de kazen nog in op de grote Parijse kaasmarkt Rungis, tegenwoordig worden de kazen via gespecialiseerde groothandels verkregen.

De Hollandse kazen in het assortiment zijn allemaal afkomstig uit Noord-Holland. De eigenaren werken het liefst met rauwmelkse (ongepasteuriseerde) kaas. „Deze kaas heeft veel meer smaak.“ De klant krijgt alle aandacht in de bijzonder ingerichte winkel. Korver en Samuels nemen uitgebreid de tijd om iedereen van een goed



advies te voorzien. „We werken nog echt ambachtelijk. Maar we zijn niet ouderwets, hoor. Klanten kunnen ook bestellen via onze website.“ Naast kaas, wijn en delicatessen kan men bij Le Cockelon terecht voor relatiegeschenken en voor catering. Dit laatste wordt gedaan door Rob en Annechris de Cock. Zij verzorgen tevens kaas- en wijncursussen, proeverijen en culinaire weekenden in de Ardennen.

De specialiteit van Le Cockelon is affineren, het afrijpen van de kazen. Kaas jong kopen, bewaren op de juiste temperatuur en verkopen als hij op smaak is. „Bij ons geen brie met een hartje erin. Kazen moet je goed behandelen, anders smaken ze niet zoals het hoort.“

