

1 april 2010

Toques & Clochers in Limoux: over upgrading en het eerste twitervat

tekst Renate van der Bas, bron www.bouillonmagazine.nl

In het Walhalla der Witte Wijnen, het Zuid-Franse Limoux, was het afgelopen weekend de 21e aflevering van Toques et Clochers. Comme d'habitude was de Nederlandse Monsieur Limoux, Gilles Faëls uit Gouda, met een grote schare klanten present op zowel het dorpsfeest als de internationale wijnveiling.

Ter opfrissing van het geheugen: jaarlijks worden in Limoux met Palmpasen meer dan tweehonderd vaten wijn geveild ten bate van de restauratie van de oude klokkentorens in de regio. Het volk viert 's zaterdags feest op straat (40.000 man kloppen dan zo maar een kleine 20.000 liter wijn weg ...) en de notabelen zitten 's zondagsavonds aan aan een galadiner, dat wordt verzorgd door een driesterrenchef. Dit maal was het de beurt aan Massimiliano Alajmo uit Padua, die acht jaar geleden, toen hij pas 27 jaar oud was, zijn derde ster scoorde. Waar Jonnie Boer drie jaar geleden duidelijk zichtbaar zelf de scepter zwaaide over de keukenbrigade, liep de jonge, boomlange Italiaan de godganse zondag volslagen ontspannen rond in zijn maatkostuum. In de geïmproviseerde keuken bij de wijncoöperatie Sieur d'Arques was het Helen Traiteur d'Avignon die zich voor meer dan zeshonderd gasten in het zweet werkte. Andere jaren lag het aantal galadeelnemers een paar honderd hoger, maar Sieur d'Arques streeft met een lager aantal couverts naar een verdere upgrading van het evenement. Tant pis voor de gewone wijnboer en de juffrouw van de lokale Crédit Agricole: de voorrang wordt gegeven aan de kopers uit binnen- en buitenland.

Zij savoueerden onder meer kreeftenstaart in een koude brij van Borlotti bonen en een 'guazzetto' of soepje van rauwe groenten, en een cappuccino van sepia (zeekat) met inktvisseninkt. Over het hoofdgerecht, speenvarken en andijvie met een zeer heftige mosterdsaus met koffiëpoeder, waren de meningen verdeeld. Je moest werkelijk een besluit nemen of je wel een volgende hap wilde, vanwege de intensiteit van de mosterd-koffiëcombinatie.

Als pre-dessert permitteerde Massimiliano zich een geintje. Het heet 'Strudel Dietetico' en is uiteindelijk een stukkie appel met veel kaneel in een glazen potje. De grap werd gewaardeerd. En het appeltje was heerlijk. Het feitelijke dessert was een millefeuille zonder zuivel - het deeg was gemaakt met extravergine di oliva - en een verrukkelijke rijstcrème met drop en saffraan.

Top, met de begeleidende Bulle Premium AOC Crémant de Limoux.

Gilles Faëls en zijn klanten waren op de veiling goed voor 21 vaten (driehonderd flessen per stuk), met een gemiddelde prijs tussen de vierduizend en vijfduizend euro, ex kosten en btw. Eén vat vond wel op een heel bijzondere wijze een afnemer: wijnjournalist Cuno van 't Hoff lanceerde via Twitter een zoektocht naar mede-afnemers van een aantal flessen en had in no time voldoende kopers gevonden om op een vat te kunnen bieden. Zie www.twitter.com/cunovanthoff.

Andere Limoux-wijnen zullen binnenkort op de kaarten prijken van onder meer Basiliek (Harderwijk), Minevitus (Weesp), Delices en Amuse (Dordrecht), Chardiné (Heerlen), Auberge Damhotel (Edam), Lute (Ouderkerk aan de Amstel), Duin & Kruidberg (Santpoort), Neva, Visaandeschelde en Het Bosch in Amsterdam en het Rotterdamse La Enoteca van Lou Borrani. Deze laatste amuseerde zich bijzonder goed in Limoux: vorige week had hij een recensie in de reisbijlage van de New York Times en dat leverde meteen de eerste avond al twee klanten op die 2100 euro achterlieten. En de volgende avond met negen mensen terugkwamen. "Heerlijk natuurlijk in deze tijden, al merken wij niet veel van de crisis. Wat ik bespeur onder mijn klanten, is dat ondernemers vaak liever een paar man ontslaan, dan dat ze zelf bezuinigen op hun restaurantnota's ... Keihard, maar je ziet het gebeuren."

In het zomernummer 2010 (verschijnt half juni 2010) vindt u een uitgebreid interview met Gilles Faëls, geschreven door Renate van der Bas.