

De Telegraaf / 2 april 2007

Jonnie Boer laat Franse chefs met oranje lollies zwijgen

Met 600 kilo lamsnek, 1100 oranje lollies van eendenlever, 65 koks, 65 obers en 44 sommeliërs heeft driesterrenchef Jonnie Boer zondag meer dan duizend Franse gasten in Zuid-Frankrijk het zwijgen opgelegd.

In Limoux, waar de jaarlijkse wijnveiling van de Toques et Clochers werd gehouden, was Jonnie Boer van restaurant de Librije in Zwolle de eerste buitenlandse driesterrenchef die voor dit exclusieve gezelschap een galadiner mocht verzorgen.

Topchefs als Paul Bocuse, Alain Passard en Alain Ducasse gingen hem voor. „Wat ik, Jonnie Paysan, die geen woord Frans spreekt, mag meemaken is natuurlijk geweldig”, zei Boer die zijn achternaam in het Frans vertaalde en zich zo aan iedereen voorstelde.

Zaterdag werden Jonnie en Thérèse Boer ontvangen alsof ze God in Frankrijk waren. In het dorpje Alet les Bains was een Hollands dorp ingericht. Fransen konden kennismaken met garnalenkroketjes, haring en gaufrettes de Gouda, ofwel stroopwafels. Een Fransman die de delicatessen proefde, riep 'lekker die kaas'. En de Nederlanders op hun beurt genoten uitbundig van de chardonnaywijnen en de champenoise 'les bulles de Limoux'. Jonnie Boer tegen de avond: „Ik heb geloof ik al drie liter wijn op.”

Aan het galadiner ging een enorme organisatie vooraf. Souschef Sidney Schutte was vijf dagen eerder al vertrokken. Zondagochtend werden vanuit Nederland de producten overgevlogen en met koelwagens vanuit Carcassonne naar Limoux gebracht. Spanning ten top. Thérèse Boer: „Voor het eerst vroeg Jonnie aan me of ik een schietgebedje wilde doen dat we dit diner tot een goed einde zouden brengen.”

Bevriende collega's als Erik van Loo van restaurant Parkheuvel in Rotterdam, Edwin Kats van het Amstelhotel, Jannis Brevet van Interscaldes in Kruijningen, Lucas Rive van de Bokkedoorns in Overveen en Marc van Gulick van landgoed Lauswolt trokken in plaats van hun smoking hun koksbuis aan om de driesterrenchef te helpen bij het bereiden van onder meer een tartaar van langoustines met schuim, asperge en vanille en lamsnek met pandanrijst, mierikswortel en limoenrasp.

Jannis Brevet had zijn eigen zaak overgelaten aan zijn collega's om „zo'n mooi evenement mee te maken”. Dat de Nederlandse collega's niet aan de vriendentafel plaatsnamen maar keihard meewerkten, vonden de Fransen „bijzonder”. Erik van Loo: „In Frankrijk zou het ondenkbaar zijn dat topchefs zo intens met elkaar werken zonder hun stempel te drukken.”

De driesterrenchef kreeg volgens de rituelen van Toques et Clochers twee rijen wijnstokken in de Limoux aangeboden. Een steen met zijn naam erop werd zondagochtend onthuld door onder andere de Franse driesterrenchef Michel Troisgros die de jaarlijkse wijnveiling 18 jaar geleden in het leven riep. Jonnie Boer vernoemde de wijnstokken naar zijn twee kinderen Jimmie en Isabelle. „En ik krijg koude rillingen dat die steen naast namen als Alain Passard en Paul Bocuse prijkt.”

Zondagmiddag kreeg Thérèse Boer het even te kwaad. Haar ogen schoten vol toen de zaal waar de wijnveiling werd gehouden een ovationeel applaus gaf voor hun aanwezigheid. „Het is toch ontroerend dat al die mensen je dit gunnen”, aldus Thérèse. Een kwart van de 120 vaatjes 'vin de Limoux' werd door de Nederlandse horeca gekocht. De opbrengst van de veiling is bestemd voor het opknappen van de kerken en klokkentorens van de 41 dorpjes die deze appellatie telt.