

Jonnie Boer als God in Frankrijk

ELLEN SCHOLTENS
LIMOUX

Na anderhalf jaar voorbereiding is het hem gelukt: Jonnie Boer is gisteren opgenomen in het illustere rijtje driesterrenkoks dat heeft mogen koken op het jaarlijkse Toques et Clochers-festival. Duizend gasten maakten in het Zuid-Franse Limoux kennis met onze man uit Zwolle.

Het achttiende wijnevenement begon zaterdag heel traditioneel met bitterballen, stroopwafels en haring in een speciaal ingericht Holland-dorp. 's Avonds demonstreerde tweesterrenkok Ron Blaauw hoe je zonder gas of elektriciteit toch een boerenkoolmaaltijd kunt bereiden. Blaauw, beteuterd: „Het lijkt wel sabotage. Ik heb niets om op te koken.” De 300 gasten hoefden niet op een houtje te bijten. Een plaatselijke traiteur bood de helpende hand door zijn oven beschikbaar te stellen.

Jonnie Boer en zijn vrouw Thérèse hadden gisteravond niets aan het



Thérèse en Jonnie Boer (vooraan).

FOTO ARNOLD VAN WEST

toeval overgelaten. Het galadiner van Toques et Clochers had veel weg van een militaire operatie. Alle 24 medewerkers van hun Zwolse restaurant De Librije plus een aantal gastkoks stonden op scherp. Hoewel de omstandigheden verre van

ideaal waren (Boer: „Het lijkt hier wel een camping”) ervoer een internationaal publiek dat Nederland op gastronomisch gebied begint mee te tellen.

Het bombardement aan smaken begon met tartaar van IJsselrund met mayonaise van spekbokking en haringkuit en eindigde met boerenjongensbaba's (soort cake) in een weckpotje. Leuk om mee naar huis te nemen, zei een verhitte maar opgeluchte Jonnie Boer.

Het menu van *les Hollandais* viel in de smaak. Een steen met de naam Jonnie Boer ligt sinds gisteren in dezelfde wijngaard als de stenen van Troisgros, Bocuse en andere beroemde Franse chefs. Ook kregen hij en Thérèse twee wijnstokken aangeboden, die zijn vernoemd naar hun kinderen Jimmy en Isabelle. Opbrengst: twee flessen per jaar.

Boer: „De koude rillingen lopen over mijn rug. Jouw steen ligt toch mooi naast alle grote jongens. Ik voel me net God in Frankrijk. Je bent hier echt wat.”