

# Voor 1000 Franse monden

Paul Bocuse, Alain Ducasse en vele andere Franse sterrenkoks gingen hem voor. Jonnie Boer van het Zwolse restaurant De Librije is de eerste buitenlandse chef die is gevraagd voor het achttiende galadiner van *Tocques et Clocher*, een van de grootste wijnevenementen van Frankrijk.

**Tekst:** Ellen Scholtens  
**Foto:** Cor de Kock

**W**at hij duizend kritische en zo chauvinistische Fransen gaat voorzetten? Jonnie Boer, de eerste buitenlandse driesterrenchef die mag koken tijdens het jaarlijkse *Tocques et Clocher*-festival. „In ieder geval de nek van lammeren uit onze regio, heel langzaam gegaard met limoenschilletjes!”

Ook een gerecht van rauwe langoustines met pata negra (beste kwaliteit Spaanse ham) en zijn combinatie van langoustines met knolselderij en vanille wordt geserveerd: „Maar dan met asperges.”

De driesterrenkok heeft een naam hoog te houden. Op 1 april (geen grap) moet hij niet alleen een zaal vol Fransen van zijn kookkunsten overtuigen, er is ook een chefstafel waarvoor beroemde collega's zijn uitgenodigd als Alain Ducasse (Frankrijk), Martin Berasategui (Spanje), Dieter Müller (Duitsland) en Heston Blumentahl (Engeland). Om het met Toon Hermans te zeggen: meer dan vijftig Michelinsterren zitten aan aan Jonnies galadiner.

De Zwolse reus maakt niet de indruk dat hij zich zorgen maakt. Dat hij vanmiddag een Franse delegatie ontvangt, 'om te proefkoken', hoort bij de voorbereidingen. „Het is net een militaire operatie,” zegt Jonnie in de keuken van De Librije, op de vingers gekeken door de Franse traiteur die hem het laatste weekende van maart ondersteunt. „Zo'n twee jaar geleden heb ik de eerste gesprekken gevoerd en sindsdien hebben we nauw contact met de organisatie. Ik stuur zelfs foto's van mijn gerechten!”

Niets wordt aan het toeval overgelaten. De Nederlandse delegatie neemt zoveel



Proefmiddag in De Librije: Jonnie Boer kookt voor een Franse delegatie.

mogelijk ingrediënten mee, al is het maar om het ongelukje van vorig jaar te voorkomen. Boer: „De tarbot bleek nog bij de leverancier te liggen. Daardoor kwam er een gang te vervallen!”

Voor Jonnie en zijn brigade is de deelname aan *Tocques et Clocher* (Koksmutsen en klokkentorens) een enorme eer.

## Jonnie Boer is de eerste buitenlandse chef die mag koken tijdens het *Tocques et Clocher*-festival

Dat geldt ook voor tweesterrenchef Ron Blaauw uit Ouderkerk aan de Amstel. Hij is gevraagd om de eerste dag te koken voor 350 genodigden.

*Tocques et Clocher* is een van de groot-

ste wijnevenementen van Frankrijk. Veertig dorpen in de Limoux-streek selecteren elk jaar hun mooiste vat Chardonnay voor een veiling in het stadje Alet les Bains. De opbrengst komt ten goede aan de restauratie van een kerk in het gebied.

Hoogtepunt is het galadiner na afloop waarvoor voor het eerst in achttien jaar een niet-Franse driesterrenkok is gevraagd. De Nederlandse inbreng blijft echter niet beperkt tot het eten. Nog nooit vertoond: een vrouw die bepaalt wat er wordt gedronken. Jonnies vrouw Thérèse, gastvrouw én sommelier in De Librije, laat zien welke bijzondere wijnspijs combinaties er mogelijk zijn.

Anders dan anders is ook de aankleding van het feestelijke diner. Zo moet de traditionele big band, met een Franse Willeke Alberti, wijken voor de opzweepende

acts van de Amsterdamse Supperclub. Mede-organisator Alain Caron met z'n zweele Franse tongval: „Die Fransen worden elemaal gekke!”

Volgens Caron, die als tolk zal fungeren, is *Tocques et Clocher* tot op heden vrij traditioneel. Door buitenlandse chefs uit te nodigen hopen de Fransen het evenement meer *schwung* te geven. Jonnie knikt: „In de Franse gastronomie staat de tijd stil. Nederlandse koks zijn brutaler. Wij durven van de gebaande paden te gaan, net als een aantal Spaanse koks. Dat is veel spannender.”

Of hij al eens voor zoveel mensen heeft gekookt? Na het bereiden van gebrande epaisse (Franse kaassoort) met dadel, steranijs en het uitlekvocht van 'de parel van Dalfsen' (Nederlandse aardappel): „We hebben een keer voor elfhonderd mensen gekookt, maar dan in twee dagen

tijd. Dat is heel zwaar als je op hoog niveau wilt koken.”

De Zwolse chef heeft daar het volgende op gevonden: hij laat vier keukens bouwen die elk 250 gasten bedient. Niet in een aparte ruimte, maar middenin het restaurant. Ook heeft hij zich verzekerd van de hulp van sterrenkoks als Erik van Loo (Parkheuvel), Hans van Wolde (Beluga), Edwin Kats (La Rive) en Martin Krulthof (De Lindenhof).

De Nederlandse invasie blijft niet beperkt tot sterrenkost. Bezoekers aan het wijnevenement kunnen kennismaken met specialiteiten uit Les Pays Bas. Wat er kan worden geproefd? Hutspot met rookworst, kroketten van Holtkamp, haring, boerenkaas en stroopwafels. Al staat Jonnie erop dat er ook paling mee gaat. En snert. „Dat hóort bij onze eetcultuur.” ■