

# Topkok daagt met 600 kilo lamsnek Franse fijnproever uit

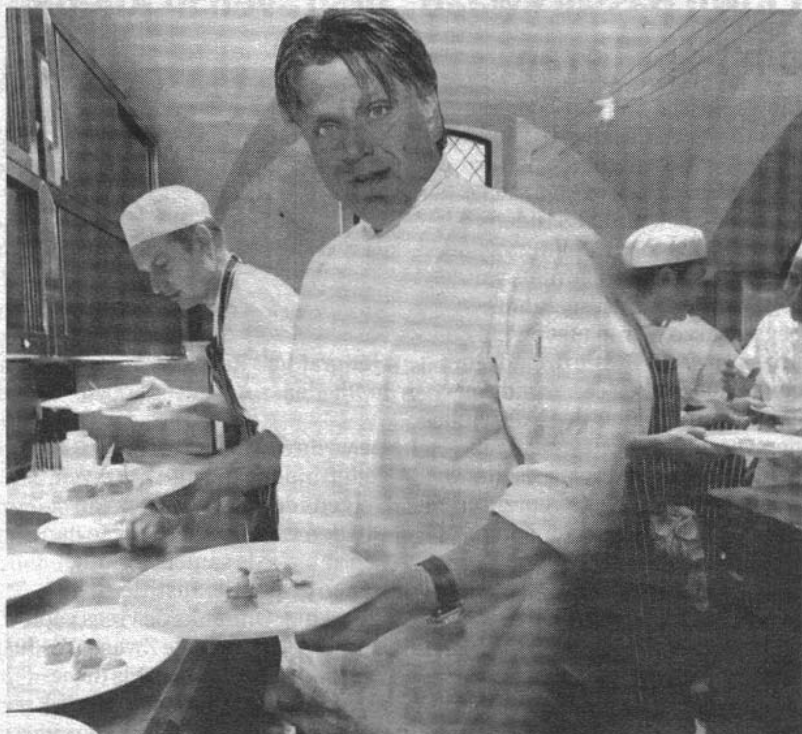
ELLEN SCHOLTENS  
ZWOLLE

Nog nooit vertoond: een vliegtuig vol Nederlandse koks die onze vaderlandse eer gaan verdedigen op het gebied van de gastronomie. Vanmiddag vertrekt een 'sterrenvloot' naar het Zuid-Franse Limoux om onder aanvoering van driesterrenkok Jonnie Boer 'die Fransen een poepie te laten ruiken'.

Als eerste buitenlander is de topkok van De Librije in Zwolle uitgenodigd om te koken tijdens het achttiende galadiner van Toques et Clochers (Koksmutsen en Klokkentorens, red). Wereldberoemde sterrenkoks als Paul Bocuse en Michel Troisgros gingen hem voor. Bij de jaarlijkse wijnveiling van Toques et Clochers is de opbrengst bestemd voor de restauratie van een kerk in een van de veertig dorpen in het gebied iets ten noorden van de Pyreneeën.

In culinair opzicht is het wijnevenement, een van de grootste in Frankrijk, een bezoek aan het hol van de leeuw. Wordt Frankrijk gezien als de bakermat van de haute cuisine, aan Nederland hangt nog altijd een spruitjesgeur. Aan Jonnie Boer de taak om meer dan duizend gasten uit de hele wereld, maar hoofdzakelijk Fransen, op andere gedachten te brengen. Hij wordt bijgestaan door collega's als Erik van Loo (Parkheuvel, Rotterdam), Janis Brevet (Inter Scaldes, Kruiningen) en Hans van Wolde (Beluga, Maastricht).

Boer, zonder een spoortje van nervositeit: „We halen alles uit de kast. Bij binnenkomst krijgen gasten zes kleine hapjes. Van oesters die, als je



Jonnie Boer in de keuken van De Librije in Zwolle. FOTO COR DE KOCK

ze doorbijt, ook naar rode bieten smaken tot onze bekende eendenleverlolly die voor de gelegenheid met wortel oranje is gemaakt.”

Daarna moet het vijfgangendiner nog beginnen. Pièce de résistance is het gerecht waaraan de kok, volgens eigen zeggen, zijn derde Michelinster heeft te danken: langzaam geëgaarde lamsnek met limoenschillettjes, mierikswortel en komkommer. Een kleine greep uit zijn boodschappenlijstje: 600 kilo lamsnek, 350 kilo langoustines, 800 (zee)tongen van 300 gram per stuk, 10 kilo pandanrijst, 50 kisten in Nederland gekweekte portobello (paddenstoel). En nog veel meer.

Ook Boers vrouw Thérèse zorgt voor vuurwerk: als sommelier schenkt zij tijdens het hoofdgerecht voor het eerst in de geschiedenis van Toques et Clochers geen rode, maar witte wijn. Uit de Limouxstreek, dat spreekt voor zich.

Boer is niet de enige die de Nederlandse culinaire eer hoog houdt. Tweesterrenchef Ron Blaauw uit Ouderkerk aan de Amstel bijt vanavond het spits af tijdens een 'boerendiner' voor driehonderdvijftig Fransen. Een van zijn hoogstandjes: een boerenkoolmaaltijd. Er is ook een Holland-dorp gebouwd waar kan worden geproefd van haring, boerenkaas en... kroketten!