



Jonnie Boer en zijn vrouw Therese bij een tafel met tevreden eters in De Librije.

Foto: Gerrit Boer

REPORTAGE ■ GENERALE REPETITIE IN DE LIBRIJE

Jonnie Boer oefent voor diner met 1000 gasten

Driesterrenchef Jonnie Boer kookte zaterdag voor zo'n duizend gasten. Een soort generale repetitie, want over twee maanden moet hij in Frankrijk een viergangendiner verzorgen ter afsluiting van een wijnfestival.

Door Jacques Hermus

ZWOLLE ■ Langoustines met pata negra, op theebladeren gerookte duif met creme van eendenlever en een reeks aan andere smaakbommen en -granaten: chefkok Jonnie Boer pakte zaterdagmiddag in zijn restaurant De Librije flink uit voor zijn gasten. Niet zomaar gasten: het zijn over ruim twee maanden tevens zijn gastheren in het Zuidfranse Limoux.

Daar gaat de driesterrenchef voor zo'n duizend gasten een viergangendiner op niveau verzorgen als afsluiting van het jaarlijkse wijnfestival Tocques et Clochers (zie kader). Een hele eer,

want Boer is in de bijna twintig jaar van het prestigieuze festival de eerste buitenlandse driesterrenchef die het galadiner kookt. Culinaire Franse wereldsterren als Bocuse, Ducasse en Sendrens gingen hem voor.

De lunch in De Librije was min of meer een try-out voor het diner in Limoux. "Maar we blijven alles nog doorproeven, en uittesten. En we kunnen niet alles in Limoux doen, want sommige gerechten zijn te ingewikkeld om op een avond voor duizend mensen te bereiden."

Jean-Pierre Cathala, directeur van het Limoux-festival, was onder de indruk. "Jonnie heeft de hele boel over de kop gegoid, het diner zal iets worden wat de Fransen niet snel zullen vergeten. We zijn blij met zijn vernieuwende aanpak. Jonnie is een creatieve chef, die een eerlijke keuken heeft met liefde en respect voor zijn producten. Een

Franse keuken, maar een moderne Franse keuken die we in eigen land nog te weinig tegenkomen."

De afgelopen dagen heeft traiteur Claude Pelletier, die in Frankrijk alle voorbereidende werkzaamheden zal verrichten voor het galadiner, steeds in de keuken van De Librije rondgelopen.

Hij is mede verantwoordelijk voor een van de grootste culinaire logistieke operaties ter wereld. Vanuit Avignon, zo'n 400 kilometer van Limoux, zullen zijn vrachtwagens de gerechten aanleveren. Jonnie Boer zal, geassisteerd door vier Nederlandse tweesterrenchefs (zoals Martin Kruidhof van de Lindenhof in Giethoorn), zelf midden in een gigantische zaal het diner afmaken. Daarbij gesteund door zijn vrouw Therese als sommelier en zijn hele brigade van de Librije. "Min twee natuurlijk", met een verwijzing naar zijn twee personeelsleden die on-

langs wegens diefstal uit de Librije-kas werden ontslagen.

Uit handen van Cathala ontving Boer het diploma van de Tocques et Clochers. "Normaal doen we dat na het galadiner, maar we hebben zoveel vertrouwen in Jonnie, dat we het nu alvast geven."

■ TOCQUES ET CLOCHERS

Elk jaar wordt met Palmasen in het Franse Limoux een wijnveiling gehouden van de beste vaten van de omliggende veertig dorpen. Met de opbrengst van de veiling wordt de klokketoren (de clocher) van een de dorpen gerestaureerd. Dat dorp organiseert dan een feestelijke wijnproeverij op de zaterdag van Palmasen. Dit jaar is dat Alet les Bains, dat 280 inwoners telt, maar die dag overspoeld zal worden door zo'n 35.000 bezoekers. Het feest wordt afgesloten met een galadiner, waar dit jaar dus Jonnie Boer (de 'tocques' of koksmuts) de garde zwaait.

Het diner zal iets worden dat de Fransen niet snel zullen vergeten