

REPORTAGE ■ ZWOLLENAAR OVERDONDERT GASTEREN OP PRESTIGIEUS WIJNFESTIVAL

Topkok Jonnie Boer een God in Frankrijk

En weer is een Frans bastion geslecht. Afgelopen zondagavond veroverde Jonnie Boer, bijgestaan door een keur aan Nederlandse topchefs, de bakermat van de gastronomie. Met hulp van zijn vrouw Thérèse, die met haar kennis van wijn en haar charmante Frans de kritische Fransen tot in het hart bekoorde.

Door Jacques Hermus

LIMOUXS ■ Tijdens het prestigieuze wijnfestival Tocques et Clochers ('koksmutsen en klokketorens') in het Zuidfranse Limoux overdonderde de Zwolse topkok meer dan duizend gasten, grotendeels Fransen, met gerechten als tartaar van langoustines met schuim, asperge en vanille en lamsnek met pandanrijst, mierikswortel en limoenrasp. Toen de rookwolken diep in de nacht waren opgetrokken, heerste er bij de Franse gastheren verwarring over zoveel culinair vernuft en vernieuwing, en dat uit een land dat voorheen slechts spruitjes en slechte smaak had voortgebracht.

Het wijnfestival, dat dit jaar voor de achttiende keer werd georganiseerd, wordt altijd afgesloten met een galadiner door een driesterrenchef. Na grootheden als Bocuse, Troisgros en Ducasse was Boer de eerste niet-Franse chef die deze eer te beurt viel. Met veel ceremonieel werd vooraf een steen onthuld in een wijngaard waar de andere zeventien topchefs al een rij wijnstokken hebben gekregen. "Je bent hier echt wat als je kunt koken. Ik voel me een God in Frankrijk."

Het feest in Limoux begon zaterdag

'Dit is fenomenaal, zo koken voor duizend gasten'



Jonnie Boer en zijn vrouw Thérèse gingen na het tentoonstellen van hun overdonderende kookkunsten de dansvloer op met deze Pierrot-achtige danspartners. Foto: GPD/Frans Paalman

met een massale wijnproeverij in het nabijgelegen dorpje Alet-les-Bains, waar de 282 inwoners plotseling 30.000 gasten kregen. Naast wijn werden ze opeen 'Hollands' pleintje verward met exotische lekkernijen als maatjesharing, garnalenkroketten, bitterballen en stroopwafels - waarvan er zo'n 12.000 werden verkocht. Het was de opmaat naar de veiling van de beste 130 vaten uit de veertig dorpen, die samen het wijngedebied Limoux vormen, en waarvan de opbrengst bedoeld is voor de restauratie van de klokketoren in een van de dorpen.

De opbrengst was dit jaar zo'n 650.000

euro, waarvan een kwart voor rekening van Nederlandse vatkopers kwam. Samen met de andere Nederlandse gasten - die met een gecharterd vliegtuig naar het nabijgelegen Carcassonne waren gevlogen - traden ze vervolgens aan voor het grote feestmaal. Onder hen Mireille en Eelco, een Gronings stel dat in de bergen een restaurant is begonnen. Ze zijn verrukt over het eten: "We hadden al eens in De Lijbrije gegeten, maar dit is fenomenaal, zo koken voor duizend gasten." En de Franse sommelier die uit de toiletten kwam gewankeld. "Incroyable, die Boer is een genie. Wij kunnen koken, maar hij... pffff."

VRAAG & ANTWOORD ?

'Op een campingstelletje kun je ook lekker koken'

Jonnie Boer mocht koken op een prestigieus Frans wijnfestival. Enkele uren voor het diner en kort daarna beantwoordde hij enkele vragen.

Voor het diner:

Wat is in de voorbereiding het moeilijkste?

"De communicatie. Mijn medewerkers hebben aan een half woord genoeg, de Franse koks moet je echt aansturen. Bovendien moeten we hier in een soort camping werken. Maar ook op een campingstelletje kun je lekkere dingen maken."

Zenuwachtig?

"We staan strak. Maar Thérèse heeft als goed katholiek een schietgebedje gedaan. Dat moet genoeg zijn."

Wanneer ben je tevreden?

"Als we tachtig procent van het niveau van De Librije halen, zijn we tevreden. Wat de Fransen willen? Ik denk dat mijn langzaam gegaarde lamsnek het dichtste bij de Franse smaak komt."

Na het diner:

Tevreden?

"Toen de eerste gang werd ingezet werd ik rustig. Op enkele details na liep het goed, er werd rustig gewerkt."

Hoe reageerden de Fransen?

"Eerst wat afwachtend, maar al snel begonnen ze enthousiast te reageren, kwamen ze langs om te feliciteren en wilden ze ons fotograferen."

En nu?

"Kom op met dat glas."

600 kilo lamsnek

Voor een dineetje a la Jonnie Boer voor zo'n duizend gasten heb je een aardig boodschappenlijstje nodig. Bijvoorbeeld 600 kilo lamsnek, 350 kilo langoustines, 800 zeetongen à 300 gram, 10 kilo pandanrijst, 50 kisten in Nederland gekweekte paddestoelen. Dan nog zo'n 1100 lollies van ganzenlever en dito aantallen oesters, om nog maar wat te

noemen. En dat alles bereid door 65 koks, uitgeserveerd door 65 mensen van de bediening en begeleid door 44 sommeliers die de wijnen 'doen'. Cijfers over het laatste ingrediënt ontbreken, maar conservatieve schattingen houden het op enkele duizenden flessen. En dan zijn het aperitief en het digestief niet eens meegeteld.