

Alet à l'heure hollandaise pour "Toques et clochers"

Les 31 mars et 1^{er} avril prochains, Alet-les-Bains, la cité aux deux clochers et les invités de Sieur d'Arques découvriront cuisine et produits hollandais.



Au cours du repas test à Swolle chez Thérèse et Jonnie Boer, l'un des chefs classés dans les 5 meilleurs mondiaux par CNN.

Notre confrère Renate Van der Bas, dont le curriculum vitae s'enrichit de collaborations dans les milieux de la publicité ou de la radio et qui signe actuellement des articles de voyages, dans le quotidien national d'informations générales néerlandais : "Het Parool", nous a permis de profiter de son expérience culinaire vécue récemment chez les chefs étoilés hollandais, qui vont mûrisonner les menus de "Toques et clochers".

Un des 5 meilleurs au monde. Renate Van der Bas, plusieurs journalistes bataves et Jean-Pierre Cathala se sont donc rendus à Zwolle (dans le centre-nord du pays) au magnifique restaurant "De Librije" du couple Thérèse et Jonnie Boer.

Or, Jonnie Boer, le chef de l'établissement étoilé 3 macarons du guide Michelin, est aujourd'hui considéré par nos confrères américains de la chaîne de télévision CNN, comme l'un des 5 meilleurs restaurants du monde.

La fête gustative s'est ensuite poursuivie chez Ron Blaauw,



Jean-Pierre Cathala fait découvrir la cuisine inventive de Ron Blaauw à ses invités. Photos Studio Guillaume.

2 macarons du guide rouge, en son établissement de Ouderkerk aan de Amstel (dans la banlieue d'Amsterdam.)

Des alliances surprenantes. Jean-Pierre Cathala fin connaisseur, avait ainsi organisé un solide week-end pour ses invités. Rencontres avec la presse culinaire et dégustations de repas tests chez les deux chefs qui feront vibrer

les papilles lors de Toques et clochers, tant le samedi à Alet, pour Ron Blaauw que le dimanche à la 2^e unité du côté de Jonnie Boer.

Jean-Pierre Cathala, se disait aussi "surpris que satisfait" par l'originalité de leurs cuisines. Il louait aussi "la liberté des associations dans les mets qu'il disait n'avoir jamais connue auparavant."

En grand professionnel et afin de régaler les participants au diner de gala du dimanche soir, Jonnie Boer se déplacera à Limoux entouré de l'essentiel de sa brigade (25 personnes.) Il a également demandé à disposer de 4 cuisines différentes, afin de restituer toutes les saveurs de ses compositions à l'identique, du premier au dernier des invités. Enfin, un DJ hollandais sera du voyage pour animer la fête. Ça devrait bouger en fin de repas !

Un marché hollandais. Dès février, une délégation néerlandaise se déplacera sur Alet afin de peaufiner les derniers détails du marché hollandais qui sera situé dans la cour d'école du village.

Ce jour-là, le 31 mars, gourmands et gourmets pourront s'initier à la dégustation de produits locaux : harengs, saucisson fumé, fromages de Gouda, gaufres au sirop. Le tout au son d'un orgue de Barbarie, musique typique au pays de la tulipe et des moulins à vent.

Pierre Davy
avec l'aimable participation
de Renate Van der Bas.