

TEKST: WILL JANSEN

# 836 FRANSEN IN EXTASE

Jonnie en Thérèse Boer van De Librije in Zwolle waren anderhalve week geleden stralend middelpunt van de wijnveiling Toques et Clochers in Limoux. Als eerste niet-Franse restaurateurs maakten ze indruk.



Gilles Faelens van wijnkoperij Bacchantes uit Gouda (r) en Alain Caron (tweede van l) zorgden ervoor dat De Librije met Jonnie en Thérèse Boer en chef Sidney Schutte (m) het galadiner bij Toques et Clochers verzorgden.

eens een lange rij buitenlandse chefs volgen.

Boer nam acht collega's mee die hij de leiding gaf over de live cooking-keukens in de vier hoeken van de grote zaal. Ron Blaauw, Jannis Brevet, Edwin Kats, Albert Kooy, Martin Kruit-hof, Erik van Loo, Marc van Gulick en Lucas Rive (Hans van Wolde miste het vliegtuig op zondag) werkten zich in het zweet om Jonnie en Thérèse te helpen bij hun 'vrije kùr'. Misschien wat onderbelicht, de Supperclub van Bert van der Leden verzorgde de entourage en deed dat erg subtiel, met nooit opdringerige ritmes en bescheiden

**D**e Hollandse Armada is met vlagvertoon neergestreken om de oude Franse Meester in te wijden in de nieuwe mondiale gastronomie. Zo kan de indrukwekkende manifestatie van Thérèse en Jonnie Boer bij het galadiner van de wijnveiling van Limoux het best worden omschreven. Met vier vrachtwagens met vlees, vis en spullen, acht collega's, een kleine twintig man pers, meer dan 30 koks en bedieners, een vliegtuig vol opgewonden Hollanders en een enorme bak vol goede moed streken ze er neer.

De 400 wijnboeren van de *Sieur d'Arques* organiseren al bijna twee decennia hun *Toques et Clochers*, een wijnveiling waar ze hun beste wijnen inbrengen. Met de opbrengst financiert men de restauratie van de klokkentorens van 40 aangestoten dorpen. In 2006 was de veiling goed voor

€ 1 miljoen. Om het verhaal luister bij te zetten, hebben ze dat gekoppeld aan een groot galadiner, aangestuurd door een driesterrenchef. Altijd een Fransman natuurlijk, want we hebben het wel over topgastronomie, over *haute de game*. Michel Troisgros beet het spits af en grote namen als Bocuse, Ducasse, Gagnaire en Passard volgden. En dit jaar voor het eerst dus een niet-Fransman, onze eigen Jonnie Boer.

De Librije-brigade ging vorig jaar op uitnodiging van Gilles Faelens van Bacchantes in Gouda poolshoogte nemen en schrok van de chaos, maar zag ook de potentie. „We doen het, maar dan helemaal op onze manier. We willen veel meer controle”, zei Boer. De organisatie pikte Boers rigoureuze aanpak handig op en liet van haar kant zien dat het wijnfeest 'klaar is voor de toekomst'. Na het succes met De Librije kan wel

tussenacts. Heel modern, maar toch aangamer dan de traditie van een groot ballroomorkest met surrogaat-Yves le Teil voor de zang. De 836 gasten konden zich concentreren op het eten en daar ging het om.

## MAALTIJD VAN DE WAARHEID

Op zaterdag was er eerst in *Alet les Bains (Alet les Vins*, zei de regionale krant *Independent*) een volksfeest met veel vlagvertoon, opzweepende muziek en enorme plassen wijn. Alet heeft 282 inwoners en op die dag drongen zich dik 25.000 mensen door de pittoreske straatjes en pleinen. Burgemeester Denis Mounié verwelkomde Jonnie en Thérèse, die er in de kleine ontvangstaal bijzaten alsof ze in de echt verbonden werden. Op het schoolplein naast het stadhuis had Ben te Voortwis van De Lindenhof in Baambrugge de



Jonnie (r) en Thérèse Boer met de koks die hen terzijde stonden tijdens de bereiding van het diner in Limoux.

oogsten bij topchefs als Michel Trama en Jacques Pourcel stille bewondering. Als je zag met welk ingehuurd materiaal de keukens het moesten stellen, wist je dat er wonderen waren verricht. „Die oven had na een uur bovenin 50 graden en onderin helemaal niks”, zei Erik van Loo met ongeloof in zijn ogen. Plancha's die nauwelijks heet te krijgen waren en waarmee 1000 langoustines moesten worden verhit, ga er maar aan staan. Topper van de avond was de langzaam gegaarde lamsnek met De Librije-komkommertje met alginaat (zeevier) van mierikswortel. Een wereldcombinatie. Ook de ravioli met oester, zichtbaar door een oog in de

leiding over een Hollandse markt met Holtkampbitterballen en -kroketten, broodjes haring van Jan van As, kaas van De Lindenhof en 10.000 verkochte stroopwafels van Dick van Meeteren.

Zaterdagavond nam Ron Blaauw de traditionele boerenmaaltijd voor de buitenlandse geïnviteerden voor zijn rekening. Ze aten met smaak zijn erwtensop met gerookte paling en de fenominale boerenkool met worst en varkensvlees. De maaltijd van de waarheid, vonden de Franse gastheren. Voor sommige koks is een trip naar ver weg een reden zich volledig te vergeten.



Thérèse en Jonnie Boer worden opgenomen in het rijtje der groten.

Dansen op de dressoirs, spuiten met champagne, gooien met worst; het verbijsterde zelfs Ron Blaauw. Maar goed dat Nova daar niet bij was.

Op palmzondag toog men eerst naar de *Carré des Chefs*, een charmant maar tamelijk aangetast kasteel even buiten Limoux, met een opmerkelijke vignard voor de imposante deuren. Alle grote chefs en sommeliers die aan het galadiner meehielpen, kregen daar hun eigen rij druivenstokken. Boer was supertrots dat hij in het rijtje der groten was opgenomen. Hij kreeg twee stokken aangeboden voor zijn kinderen Jimmy en Isabelle, de rest wordt per stok verkocht (€ 162,- voor negen jaar één fles).

Langzamerhand wenkte de climax. Eerst was er 's middags de veiling. Voor een niet-Fransman een onbegrijpelijk plechtig gedoe met vlaggen en toespraken, met dit keer Jonnie en Thérèse als stralend middelpunt. Het eerste vat ging in amper 3 minuten tijd met € 100,- per hamerslag van € 1000,- naar € 5000,-. De tweede deed bijna € 8000,-, en het geschatte gemiddelde lag na een lange middag rond € 3000,- per vat. Daarvan waren er 30 gekocht door Faelens. „Een nieuw record”, sprak de zichtbaar tevreden wijnkoper. „Kwam natuurlijk ook omdat elk dorp dit jaar drie vaten mocht inbrengen.”

## OH'S EN AH'S

Daarna het vijfgangendiner met zes wondermooie amuses vooraf en natuurlijk de De Librijelollië. De gerechten uit het menu waren top en

pasta, dwong oh's en ah's af.

Dat er een grondige mise-en-place aan vooraf was gegaan, behoeft geen betoef. De Librije-chef Sidney Schutte ploeterde een week in de cateringkeukens van Claude Pelletier in Avignon door de Franse chaos: „Ze zijn er gewend te beu-len voor 6000 maaltijden. Nu moest het verrijnd, dat is heel andere koek. Ik werkte van zeven uur 's morgens tot drie uur 's nachts.” Hij werd al die tijd bijgestaan door Alain Caron, die onder de indruk was van de professionaliteit van de lange kok. „Heel gedisciplineerd en een topper in het delegeren.” Op zijn beurt wist Schutte één ding zeker: „Zonder Caron was ik verlopen.” Na de traditionele afsluiting van het regionale carnaval duurde het feest onder leiding van Supperclub-dj Alan Luno nog tot in de kleine uren, want feesten kunnen ze ook, die Bataven. ■

## BACCHANTES

Gilles Faelens van wijnkoperij Bacchantes uit Gouda is al jaren actief bieder op de veiling in Limoux. Hij koopt namens Nederlandse topzaken, waaronder De Librije. De laatste twee jaar nam Faelens de meeste vaten van alle bidders voor zijn rekening. Met wijnen Georges Schilperoot (zijn verkoopdirecteur) en vriend Alain Caron kwam hij op het idee Boer te vragen in Limoux het diner te verzorgen.