

## Toques & Clochers uniek voor Limoux en Nederland



Jean-Pierre Cathala, 'monsieur Toques et Clochers', was speciaal naar Nederland gekomen om te proeven wat Ron Blaauw (Ron Blaauw Restaurant 16/20 pnt GM) en Jonnie Boer (De Librije 19,5/20 pnt GM) tijdens hét wijnevenement in Limoux op tafel gaan zetten. Veertig aangesloten leden van het AOC Limoux gaan eind maart naar de veiling, waarvan de opbrengst bestemd is voor restauratie van een 150 jaar oude klokkentoren van een van de aangesloten dorpen. De zaterdag voorafgaand is het grote feest in Alet les Bains. In dit dorpje met maar 282 inwoners worden meer dan 30.000 bezoekers verwacht (!). Voor het eerst een 'Village Hollandais' met Hollandse producten zoals stamppot met worst, haring, paling, kaas en stroopwafel. Na afloop van het feest in Alet is er in Limoux een boerenmaaltijd voor de buitenlandse gasten. Die wordt dit jaar verzorgd door Ron Blaauw. Jonnie Boer is verantwoordelijk voor het galadiner op zondag. Boer is de eerste niet-Franse topchef die de eer te beurt valt om het menu samen te stellen. Hij is van plan om alles, maar dan ook echt alles anders aan te pakken. De bereiding van het eten wordt een soort live cooking op vier hoeken. Hans van Wolde, Lucas Rive, Martin Kruithof, Erik van Loo, Jannis Brevet en Edwin Kats zijn al gebeld om Boer bij te staan. De organisatie van de avond is in handen van de Superclub van Bert van der Leden: dj's, acts en loungen in een grote witte tent. De Fransen weten niet wat hen overkomt, aldus initiatiefnemers Alain Caron en Gilles Faelens. Faelens, eigenaar van Bacchantes in Gouda, is overigens ook recordhouder als het gaat om het aantal aangekochte vaten (18) tijdens de laatste veiling. [www.limoux.nl](http://www.limoux.nl)