



ETEN MET PUCK

door Puck Kerkhoven

## Holland scoort in culinair Frankrijk

**K**oksmutsen en klokkentorens? Het is de letterlijke vertaling van het opmerkelijkste culinaire evenement dat ik ooit meegemaakte, Toques et Cloches. Afgelopen weekend werd het festival gehouden in de Zuid-Franse wijnstreek de Limoux, bij Carcassonne. Een spectaculair feest dat dit jaar in het teken stond van Nederland. Haring, bitterballen, Goudse kaas en stroopwafels op de braderie en een afsluitend galadiner voor 850 kieskeurige Fransen, gekookt door 'onze eigen' Jonnie Boer, driesterrenkok uit Zwolle.

Ik durf het nu wel te bekennen: ik was plaatsvervangend zenuwachtig! Koken op het hoogste niveau, voor zoveel gasten, in het hol van de uiterst kritische leeuw. En ik hoefde alleen maar aan te schuiven. De perfect geregisseerde show liep als een trein, het was een gastronomisch feest, met heerlijke gerechten van het allerhoogste niveau. De Franse gasten, onder wie enkele grote driesterrenchefs zoals Jacques Pourcel en Michel Trama waren oprecht onder de indruk.

Jonnie en zijn Thérèse hadden het zichzelf niet gemakkelijk gemaakt. In topsporttermen zou je zeggen dat ze voor de hoogste moeilijkheidsgraad gingen, ondanks het enorme gezelschap.

Achthonderdvijftig man is véél hoor, als je ze zo aan de ronde tafels ziet zitten in die enorme, tot sfeervol restaurant omge-

toverde, veilinghal. Ik weet niet of u thuis wel eens een etentje geeft, maar als het er meer zijn dan vijftien word ik al knap nerveus. Waar de meeste Franse driesterrenchefs bij voorgaande diners verstandig konden kiezen voor gerechten die goed te ma-

**De perfect geregisseerde show liep als een trein**

ken zijn voor grote groepen, wilde Boer, als eerste buitenlander die voor Toques et Cloches mocht koken, een staaltje van eigen kunnen laten zien. Elke gang was weer een plaatje, bestaande uit acht soms wel negen verschillende componenten, die met elkaar een verrassend evenwichtig gerecht vormden.

„Een culinaire reis”, noemde mijn tafelheer Richard, een Franse wijnmaker, de fraaie gerechten van Boer en zijn equipe. „Er valt veel te ontdekken, maar het blijft geen raadsel. Je weet wat je eet, het is toegankelijk.” Een mooi compliment uit de mond van een Fransman, die niet veel op heeft met de 'kunstjes' uit de moleculaire laboratoriumkeuken van Ferran Adrià. Het meesterwerk was wat mij betreft toch wel de grote ravioli bij de zeetong, waar overigens de graten hoogst decoratief nog uitstaken.

De ravioli had een kijkvenstertje van gelei waarachter je de oester, als een kostbare parel, zilvergrijs zag glinsteren. U wilt misschien weten wat we verder geserveerd kregen. Ik vertel het met plezier en het water loopt me weer in de mond. Geweldig om te zien hoeveel mooie Nederlandse ingrediënten en typisch Hollandse bereidingswijzen er in het menu zijn terug te vinden.

### Menu Hollandaise

- ▶ Tijdens het aperitief, **Bulle de Blanquette Brut** (bubbelwijn uit Limoux), een aantal amuses, waaronder Jonnies beroemde lollie van ganzenlever en gekonfijte eend en een klein glaasje crème van topinamboer geparfumeerd met koffie, prachtig geserveerd op een boomstam waarin gaten waren uitgespaard. Ik heb ze niet allemaal geproefd maar er waren verder nog knapperige rolletjes van pinda gevuld met zoetzure augurk, Zeeuwse oesters met biet en sjalotjes en nog wat van die heerlijkheden.
- ▶ **1e gang:** Tartaar van IJsselrund met een mousse van zure haring en visetjes.
- ▶ **2e gang:** Langoustine (als tartaar en gegrild op de plaat), gecombineerd met Hollandse asperges, ei en Pata Negra, met smaakaccenten van basilicum en zoutzuur van paksoi.
- ▶ **3e gang:** Zeetong op de graat gegaard, met een ravioli gevuld met oester, en een mousse van panais (kleine pompoen) een schuim met citroen melisse en een 'corsage' van daikoncross met enoki's (Japanse knoppaddestoeltjes).
- ▶ **4e gang:** Langzaam gegaarde lamsnek gepaneerd met knapperige minidobbelsteentjes, gesouffleerde aardappel, een schuim van pandan rijst, mierikswortel en lamsjus.
- ▶ **5e gang:** Gestreept taartje van witte en donkere chocola met ananas en ijs van zoethout.
- ▶ Uiteraard werden er passende **wijnen uit de Limoux** bij geschonken, zorgvuldig geselecteerd door Thérèse. Ze maakte de discussie los door te starten met een rode wijn, die prima paste bij de tartaar, om daarna over te schakelen op wit, en daar bij te blijven, ook bij de lamsnek. Heel gewaagd.
- ▶ Bij de **koffie** tot slot een typisch Hollands mini-weckpotje met daarin een baba (cakeje) gemarineerd in de eau de vie met rozijnen. En in plaats van likeur een 'milkshake' met rum en dragon.