

Jonnie 'paysan' brengt Frankrijk de Nederlandse keuken



LIMOUX - De Zwolse driesterrenchefkok Jonnie Boer kreeg gistermiddag twee rijen wijnstokken. Met zijn vrouw Therese toont hij trots de steen met zijn naam erop. Die prijkt nu naast driesterrenchefs als Paul Bocuse en Alain Passard. Dat eerbetoon viel hem te beurt in het Zuid-Franse Limoux, het hart van een gerenommeerde wijnstreek, waar hij voor 1100 Franse chefs van de Toques et Clochers een galadiner verzorgde. „Een

loodzware bevalling, maar het is een prachtige baby geworden.” Boer, toch de nuchterheid zelve, ontkwam gisteravond laat na het diner niet aan een poëtische bespiegeling. Hij had als eerste buitenlandse chef de leiding over het afsluitende diner van de traditionele wijnveiling Toques et Clochers. Boer werd geassisteerd door acht bevriende collega's. foto Luud van den IJssel/ANP

⇒ pagina 5

Frans Librije-succes op hip bedje

Zwolse crew van het driesterrenrestaurant scoort in Zuid-Franrijk.

door Serge Westerdiep

ZWOLLE - Driesterrenchefs zijn volgens de Michelinids 'een reis waard'. De Zwolse topkok Jonnie Boer ging dit weekeinde zelf op reis, om in Frankrijk zijn kunsten te vertonen. En die van zijn vrouw, sommelier Thérèse, en van het voltallige personeel van driesterrenrestaurant De Librije.

En ach, als je dan toch bezig bent, kun je net zo goed een aantal van je collega-koks - allen voorzien van de nodige Michelinsterren, vragen om je te assisteren. Wat assistentie in de keuken was zeer wel-

kom omdat De Libriecrew gisteravond een galadiner verzorgde voor ruim achthonderd personen. Een uitgelezen gezelschap van internationale chefkoks, Franse wijnhandelaars en -boeren en flink wat pers.

Het galadiner had voor de zeventiende keer plaats in het kolossale veilinggebouw in Limoux (Zuid-Frankrijk), waar traditiegetrouw een week voor Pasen de beste vaten uit de regio worden geveild ten bate van de restauratie van de lokale klokkentorens. Doordat de afgelopen jaren alle grote

Geassisteerd door bevriende chefkoks zetten Jonnie en Thérèse Boer de moderne Nederlandse keuken op de kaart.

Franse chefs er het afsluitende diner verzorgden, is die maaltijd uitgegroeid tot een prestigieuze gelegenheid. Wie op Toques et Clochers (Koksmutsen en Klokkentorens) heeft gekookt, is een hele grote. Jonnie en Thérèse Boer merkten dat 't afgelopen weekeinde continu, tijdens hun verblijf in Zuid-Frankrijk.

In een traditioneel opgetuigd programma werden ze speech na speech geprezen door hun gastheren. Een eer, zeker, maar voor de chefkok en de sommelière was het prettig dat ze zich gisteren in de loop van de middag bij hun personeel konden voegen om echt 'aan de bak' te gaan. De 34-koppige Librijebrigade - zaterdagmiddag ingevlogen - transformeerde het vei-

linggebouw gisteren in een sfeervolle galaruimte. Vanaf half negen gisteravond werden in vijf gangen lekkernijen als 'Langoustine cuite minute à la planche' en 'sole en côtelettes avec son ravioli d'huitres' uitgeserveerd op een hip muzikaal bedje van de Amsterdamse Supperclub.

Eerst vandaag blijkt of de Franse veldtocht van Jonnie Boer en de zijnen (publicitair) het succes is geworden dat het gisteravond na het dessert leek.

De Zwolse chef bereidt zich dan alweer voor op een volgende klus. 't Is wel even omschakelen. Hij spreekt dan in het Spaanse Pamploña, tijdens een soort vegetarische beurs, over onder andere asperges.