

## Hollands Glorie in culinair Frankrijk

# Sterrenvloot zet Nederland

Spruitjes, stampot en slechte smaak. Dat komt er op in het hoofd van een Fransman als hij denkt aan de Nederlandse keuken. Als hem überhaupt al een Hollandse specialiteit te binnen schiet. Veel Fransen moeten het antwoord schuldig blijven. 'La cuisine hollandaise? Je ne sais pas.' Culinair gezien doet Nederland in Europa niet echt mee. Dééd, moeten we zeggen, want sinds driesterrenchef Jonnie Boer en zijn vrouw Thérèse begin april afreisden naar het Franse Limoux, is dat verleden tijd. Bijgestaan door acht bevriende sterrenchefs, zetten zij Nederland voor eens en voor altijd op de culinaire wereldkaart.

282 Inwoners telt Alet-les-Bains, een klein dorpje in het zuiden van Frankrijk. Nu drommen er dertigduizend mensen samen in de smalle straten. Met een glas in de hand proeven ze dansend de vier terroirs die Limoux rijk is.

Elk jaar als de carnavalsmaand ten einde loopt, is het zover. In de Zuid-Franse wijnstreek Limoux wordt het prestigieuze wijnfestival Toques et Clochers georganiseerd. Van de opbrengst van deze benefietveiling wordt ieder jaar één van de 41 uit de elfde en twaalfde eeuw stammende klokkentorens ('clochers') binnen de appellation gerestaureerd. De klokkentorens symboliseren samen 3800 kavels, die zijn ingedeeld in vier terroirs. Ieder dorp kiest met zorg zijn twee mooiste vaten Chardonnay om tijdens Toques et Clochers te laten veilen. Maar zoals de naam al doet vermoeden, draait het festival niet alleen om wijn en klokkentorens. Het gaat ook om de 'toques' (koksmutsen). Ieder jaar bereidt een topkok een galadiner voor een kleine duizend gasten. Tot dit jaar



De achttiende editie van Toques et Clochers had dit jaar een Hollands tintje

was dat steeds een Franse sterrenchef. Pierre Troisgros, de grondlegger van het festival, was in 1990 de eerste. Na hem volgden nog zestien Franse topchefs. Onder hen waren Paul Bocuse (1991), Alain Ducasse (1992), de tweelingbroers Jacques en Laurent Pourcel (2000) en

**‘Vanaf nu weten de Fransen waar Nederland culinair gezien voor staat!’**

Alain Passard (2003). Dit jaar waait er een Hollandse wind door de Franse Pyreneeën, want voor het eerst werd een Nederlandse topkok gevraagd het diner te verzorgen. En wie zou dat beter kunnen dan Jonnie Boer?

### Militaire operatie

“Het was een hele eer om gevraagd te worden voor zo'n prestigieus festival”, vertelt Jonnie Boer, nadat hij is verwelkomd op het stadhuis van Alet-les-Bains.

Op het plein sieren oranje slingers de bomen. Tulpen staan in slagorde opgesteld. Een draaiorgel brengt Hollandse smartlappen ten gehore. In de marktkramen gaan haring, stroopwafels en bitterballen als warme broodjes over de toonbank. De achttiende editie van het wijnfestival heeft duidelijk een Nederlands tintje. “En dat is nog maar het begin van wat de Fransen culinair gezien over Nederland zullen leren”, lacht Jonnie Boer. “We gaan ze morgen een poepie laten ruiken!”

‘We’, dat zijn niet alleen hijzelf en zijn vrouw Thérèse, maar ook bevriende topchefs Sidney Schutte, Martin Kruithof, Ron Blaauw, Eric van Loo, Jannis Brevet, Marc van Gulick, Albert Kooy, Lucas Rive en Edwin Kats. ‘Als je het doet, doe het dan goed!’ lijkt het motto van Jonnie Boer te zijn. In dat kader nam hij ook de Supperclub mee om het diner luister bij te zetten. Dat belooft een waar Hollands spektakel voor morgen. Daaraan ging een enorme organisatie vooraf, die het karakter heeft van een militaire operatie. Als je kookt voor duizend mensen, kun je niets aan het toeval overlaten. Zeker niet als er Franse sterrenchefs en

# I op culinaire wereldkaart

andere culinaire fijnproevers uit de hele wereld aanzitten. “We zijn weken bezig geweest met de voorbereidingen”, vertelt Boer. “Zeshonderd kilo lamsnek, 350 kilo langoustines en alle andere benodigdheden voor het galadiner, hebben we per vliegtuig naar Carcassonne laten komen. Sidney Schutte is vijf dagen geleden al vertrokken om alles voor te bereiden. Het enige dat fout kan gaan, is dat er iets mist of dat de vrachtwagen uit Carcassonne morgen niet op tijd is.”

## Schietgebedje

De volgende ochtend, vlak voor de start van de veiling, wordt in de wijngaard met veel ceremonieel een steen onthuld. ‘Jonnie Boer’ staat erop. ‘2007’. Op de andere stenen staan de namen van de chefs die hem voorgingen. Ze liggen voor de rijen wijnstokken die hen in ‘hun jaar’ zijn aangeboden. Jonnie Boer straalt. “De koude rillingen lopen me over de rug. Kijk nou, mijn naam naast al die grote jongens! Paul Bocuse, Alain Passard. Ik ben maar gewoon een kok. Maar hier zien ze ook mij als een held!”

Wankelend op haar hoge hakken in de kleigrond van de wijngaard, vertelt Thérèse hoeveel dit voor haar echtgenoot betekent. “Normaal gesproken vindt Jonnie het maar niets als ik mijn katholieke geloof openlijk beleid. Maar gisteren in het vliegtuig vroeg hij me voor het eerst een schietgebedje te doen voor een goede afloop! Dat zegt echt heel veel. We houden de zenuwen redelijk onder controle, maar het blijft natuurlijk spannend! Vooral de communicatie met de Fransen. De koks en andere medewerkers die uit Nederland met ons zijn meegekomen, hebben aan een half woord genoeg. Maar de Fransen moeten we echt aansturen en dat is vanwege de taal soms lastig. We zullen zien hoe het vanavond gaat. Als we tachtig procent halen van de kwaliteit die we normaal gesproken in de Librije bieden, dan zijn we dik tevreden.”

## Vriendschap

Vlak voordat de gasten in avondjurk en smoking de zaal betreden, heerst er een gezonde spanning. Tientallen tafels staan in strak linnen opgedekt. Thérèse schikt hier en daar een boeket en legt een servet recht. Edwin Kats en Ron Blaauw laten zich bijpraten door twee sous-chefs van de Librije. Op de drie andere hoeken in de zaal gebeurt hetzelfde. Vanuit vier open keukens zal vanavond het diner worden bereid en worden uitgeserveerd door 65 koks, 65 man bedienend personeel en 44 sommeliers. Stilte voor de storm. De koks staan ongeduldig te wachten tot ze uit de startblokken kunnen. Marc van Gulick heeft even tijd om uit te leggen waarom het voor hem persoonlijk zo leuk is om hier vanavond te staan koken. “Jonnie Boer vroeg me of ik hem wilde helpen tijdens dit geweldige evenement. Of ik hem die gunst wilde verlenen. Maar het is geen gunst! Het is een eer om hem te mogen helpen! Zo denken alle koks erover. Wij staan hier voor de vriendschap.” “En om Nederland op de kaart te zetten natuurlijk”, vult Lucas Rive aan. “Vanaf vanavond weten de Fransen waar Nederland culinair gezien voor staat!”

## Hollands visitekaartje

Diep in de nacht is het, als de laatste gang wordt geserveerd. Ook de Fransen, die aanvankelijk aarzelend reageerden, zijn dolenthousiast. Sterrenchefs en kooklegendes als Pourcelles en Trama feliciteren Boer persoonlijk. Thérèse beklimt het podium en spreekt haar gasten toe in het Frans. Je zou niet zeggen dat ze maar vier uur Franse les gehad heeft. Het paar krijgt een staande ovatie. Ook Jonnie Boer zelf is tevreden. “Het huwelijk is het allergrootste project dat Thérèse en ik samen hebben ondernomen. Dit evenement komt met stip op de tweede plaats!”, lacht hij. En zo is het. Niet alleen voor hem, Thérèse, de andere koks en de gasten is



Jonnie Boer's steen in het fameuze rijtje der topkoks. ‘Hier krijg ik koude rillingen van. En dat komt niet door de kou!’

deze editie van Toques et Clochers een groots evenement. Ook voor de rest van culinair Nederland. Deze avond zullen de Fransen niet snel vergeten. Met zijn sterrenvloot gaf Jonnie Boer een visitekaartje af in Frankrijk. Daarmee heeft hij Nederland op de culinaire wereldkaart gezet en weten ze in Europa voor eens en voor altijd dat Nederland meer is dan stamppot, spruitjes en slechte smaak.

Informatie over deelname aan de veiling van 2008 of over het opnemen van de Toques et Clochers wijnen. Kijk op [www.limoux.nl](http://www.limoux.nl) of neem contact op met: Bacchantes Wijnimport, Gilles Faëls, 0182-525269, [www.shop.bacchantes.nl](http://www.shop.bacchantes.nl)