

JOIE DE VIVRE ODE AAN DE FRANSE KEUKEN

Joie de

SACHA DE BOER

JANINE SMITS • BABS ASSINK

Vinme

ODE AAN DE FRANSE KEUKEN

TIEN TOPCHEFS • ZESTIG RECEPTEN

TERRA

7	JOIE DE VIVRE
14	LES TROIS MARRONIERS I
25	EEN KLEINE HANDLEIDING VOOR DE RECEPTEN
27	SEPPE NOBELS
	① <i>Uiensoep en croûte • Coquelet met knolselderij en tartaarsaus • Chocoladebrownie met geroosterde biet en chocoladesaus</i>
	② <i>Salade van gegrilde vijgen met witlof en meloenvinaigrette • Gelakte aubergine en tomaat gevuld met paddenstoelen • Taartjes van bladerdeeg met seizoensfruit en pruimencompote</i>
41	JONNIE BOER
	① <i>Slakken met paddenstoelen en saus van gepofte knoflook • Gelakte eend met pastinaakpuree • Macarons met passievrucht en blauwe kaas</i>
	② <i>Soep van gerookte paling met rivierkreeftjes • Noordzeetong met platte Zeeuwse oesters en mosselen • Kersensoep met biet en amandelyoghurt</i>
55	JACOB JAN BOERMA
	① <i>Komkommersoep • Kip à la Marengo • Verrassende soufflé</i>
	② <i>Truffelragout met knolselderij • Entrecote met bosui en mosterdsaus • Meloensoep met watermeloen, limoen, munt en frambozen</i>
69	WOUT BRU
	① <i>Mosselen à la Wout Bru • Piepkuiken met dragonsaus • Citroentaartjes met meringue en rood fruit</i>
	② <i>Zeebaars à la Méditerranée • Stoverij van draadjesvlees met mosterdmayonaise-espuma • Vijgentaartjes</i>
83	ANGÉLIQUE SCHMEINCK
	① <i>Paddenstoelen met galettes en basilicum-dragonmoussaise • Pot-au-feu van rund met specerijen, wortel en pastinaak • Frambozen gevuld met zoete avocadomousse, dragon, gepofte rode paprika en meringue</i>
	② <i>Makreeltartaar met rettich, saffraan-limoenmayonaise en peterselieolie • Kalfsentrecote met sjalotten in rodewijnsaus, laurierzout en kastanjechampignons • Hazelnoot-spongecake met sinaasappelsiroop, limoensabayon en grapefruit</i>

100 **LES TROIS MARRONNIERS II**

117 **JEAN BEDDINGTON**

- ① *Wortelsoep • Gevulde kip met truffel • Tulbandcake*
- ② *Verse ansjovis op toast • Kalfslevergehaktbrood met salsa van tomaat en paprika • Charlotte Russe*

131 **RON BLAAUW**

- ① *Zeevruchtencocktail met ansjovismayonaise en croutons • Kalfskroketten met mosterdsaus • Crêpes*
- ② *Artisjokken met witte wijn en sinaasappel • Bouillabaisse • Bavaroïstaartjes met rood fruit en bramensaus*

145 **NICOLAS MISERA**

- ① *Mousse van patrijs met tapenade van cantharellen • Gebakken kalfslever met uiencompote en een vinaigrette van zwarte knoflook • Nonnenscheetjes*
- ② *Quiche met Zeeuwse mosselen, gerookte paling en ossenworst • Tomahawk met pot-au-feu van groenten • Krokante taartjes met rood fruit en vanillecrèmeux*

159 **MARGO REUTEN**

- ① *Bloemkoolsoep met piccalilly en aardappelwafel • Gegrilde ossenhaas met ganzenlever, knolselderijcrème en saus van sauternes en druiven • Dessert van appel en rum*
- ② *Marbré van runderrookvlees en ganzenlever met zuurkool • Kalfskoteletten met cantharellen en wijnsaus • Het drijvende eiland*

173 **ERIK VAN LOO**

- ① *Twee wontons • Eendenborst met olijven en pompoenchutney • Crème brûlée en macarons met bananenkaramel*
- ② *Rivierkreeftensoep • Tarbot met kalfswang en sereh-kaneelsaus • Champagnesabayon met sereh-ijs, suikerwafeltjes en mandarijn*

190 **LES TROIS MARRONNIERS III**

201 **MERCI!**

202 **REGISTER**



JOIE DE VIVRE

Joie de vivre, dat is wat ons verbindt. De liefde voor schoonheid, geschiedenis, eten en drinken, en leven in het nu. We vieren en delen het leven in al zijn facetten, in voor- en tegenspoed. Al ruim achttien jaar komen we een paar keer per jaar samen in Amsterdam, Twente of Antwerpen, maar meestal in het eeuwenoude huis 'Les Trois Marronniers' in het prachtige landschap van de Franse Bourgogne. In de avondzon, onder de 450 jaar oude kastanjeboom, nemen we het leven door. In de buitenkeuken koken we samen de mooiste gerechten en klinken we op onze vriendschap. Uitkijkend over de heuvels, met aan de horizon onze favoriete 'ridderboom', laten we ons inspireren, smeden we nieuwe plannen en komen we tot rust door alles wat de oude grond rondom dit huis ons geeft.

Onze vriendschap is ontstaan bij de NOS. Sacha de Boer presenteerde daar het Achtuurjournaal, Babs Assink was er verslaggever, en Janine Smits was de styliste. Ze nam ons een paar keer per jaar mee, stylede ons en gaf ons op televisie een eigen identiteit. Door haar leerden we anders kijken naar kunst, manieren van leven en spiritualiteit. Haar oog voor schoonheid, ingegeven door haar sterke drang om te leven zoals ze zelf wil en door de vele reizen die ze maakte, maakt haar eeuwenoude huis op het Franse platteland tot een ware oase. Sporen van de tijd worden er gekoesterd én nieuw leven ingeblazen. In dit huis ontstond het idee voor ons boek *Joie de Vivre*. Toen ze het huis gekocht had en de vorige eigenaar een zolder vol spullen uit de lange familiegeschiedenis achterliet, deed ze tussen de oude meubels een bijzondere vondst: een kookboek uit 1873, *La cuisinière de la campagne et de la ville, ou la nouvelle cuisine économique*.

Dit kookboek stond in de negentiende eeuw bij iedereen in de keuken en heeft naar alle waarschijnlijkheid al sinds 1873 in de keuken van haar huis op de plank gestaan.



Koken op houtvuur, dan komt het stuk beest in de mens weer naar boven

CHEF SEPPE NOBELS

RESTAURANT GRAANMARKT 13, ANTWERPEN

‘Het is altijd spannend om dingen van vroeger op mijn eigen manier te kunnen bereiden. Ik houd van geschiedenis; het is heel interessant om te zien hoe koken in het verleden was. Al tien jaar ben ik bezig om voeding onder de aandacht van jongeren te brengen. Weet wat je eet, denk na over voeding. Ook breng ik boeren in contact met de consumenten. Dat zijn belangrijke thema’s voor mij. Des te mooier is het om uit dit boek recepten te bewerken die rond 1870 door andere chefs werden bereid. Wat me het meest opvalt is dat ze in die tijd kookten met seizoensgebonden producten. Je kunt een taart maken met peren, appels, pruimen, precies dat wat het seizoen geeft.

Je voelt dat men toen nog geen klassieke technieken die nu hot zijn, gebruikte. Er waren geen ovens of keukenmachines. Het was vaak koken op houtvuur. Nu koken bijna alle chefs op inductie, maar thuis gebruik ik gewoon gas. En dat is maar om één reden. Het is dat oerinstinct, die vlam; het stuk beest in de mens dat je weer naar boven wilt laten komen. Als je thuis kookt voor je gezin, met warmte en liefde, zonder drukte van een vol restaurant, dan probeer je die pure smaken en die sfeer van vroeger terug te halen. Dat doet koken op een vlam voor mij.

Ik heb het voor deze recepten basic gehouden, net zoals ik dat doe in ons restaurant Graanmarkt 13. Deze oude recepten zouden we met de toevoeging die we hebben gedaan zo in ons restaurant kunnen serveren. Dat hebben we met een paar al gedaan. Wij koken vooral veel met groenten, vers van het land, en ik denk dat al deze recepten zo op een tafel in Frankrijk kunnen staan. Verleden gecombineerd met heden. Ik vind dat heel mooi...’



VOORGERECHT

UIENSOEP EN CROÛTE

👉 *Soupe à l'oignon*

Doe de olie in een ruime pan. Stoof hierin de knoflook, ui en de helft van de tijm totdat de ui lichtbruin is. Doe de bouillon erbij. Laat 15 min. koken. Pureer de soep met een staafmixer en laat goed afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de afgekoelde uiensoep in kleine ovenbestendige soepkommen. Snijd uit de plakjes bladerdeeg rondjes, die iets groter zijn dan de soepkommen. Leg de bladerdeeggrondjes over de kommen en druk de randen aan. Bestrijk met de eidooier en strooi er wat tijm over. Zet de kommen 8 min. in de oven totdat het bladerdeeg goudgeel is.

Snijd de deegdekseltjes eraf en leg die naast de kommen. Leg daarop wat groene blaadjes (bijvoorbeeld winterpostelein) en bestrooi met wat Parmezaanse kaas.

1 el olie
1 teentje knoflook, geperst
4 uien, gesnipperd
4 takjes tijm, gerist
1 liter groentebouillon
4 plakjes bladerdeeg
1 eidooier, losgeklopt
peper en zout
enkele groene blaadjes
(bijvoorbeeld winterpostelein)
vers geraspte Parmezaanse kaas



COQUELET MET KNOLSELDERIJ EN TARTAARSAUS

☞ *Poulet à la tartare*

Meng voor de tartaarsaus de ingrediënten en zet de saus in de koelkast.

Verwarm voor de knolselderij de oven voor op 200 °C. Leg de plakken knolselderij in een ovenschaal. Bestrooi met peper, zout en tijm.

Giet de olie erover. Dek af met aluminiumfolie en zet de schaal 25 min. in de oven.

Braad intussen de haantjes in een koekenpan in boter of olie aan alle kanten bruin en zet ze daarna nog ca. 10 min. in de oven totdat een kerntemperatuur van minimaal 75 °C is bereikt. Gebruik hiervoor een vleesthermometer.

Doe voor de knolselderijcrème de rest van de knolselderij in een pan en kook deze gaar in de groentebouillon. Pureer tot een crème en houd warm.

Kook de spruitjes kort. Pel de blaadjes van de harde kern af en vul deze met de knolselderijcrème.

Leg op elk bord een haantje en serveer hierbij een plak knolselderij met ernaast de gevulde spruitenblaadjes. Overgiet de knolselderij met het braadvocht van de haantjes. Garneer met de mosterdsla en de pitten. Geef de tartaarsaus er apart bij.

Voor de tartaarsaus

100 g mayonaise
1 gekookt ei, in kleine stukjes
1 sjalot, gesnipperd
1 grote augurk, fijngesneden

Voor de knolselderij

1 grote knolselderij,
geschild en 4 plakken van
1 cm dik er vanaf gesneden
(bewaar de rest)
peper en zout
1 takje tijm, gerist
2 el olie

4 haantjes
boter of olie

Voor de knolselderijcrème

rest van de knolselderij
(zie boven)
100 ml groentebouillon
200 g spruitjes

100 g mosterdsla
50 g geroosterde
pompoenpitten
50 g geroosterde
zonnebloempitten



CHOCOLADEBROWNIE MET GEROOSTERDE BIET EN CHOCOLADESAUS

☞ *Crème au chocolat*

Verwarm voor de geroosterde biet de oven voor op 200 °C. Doe het zeezout in een ovenschaal. Leg daarop de rode biet en laat deze 1 uur in de oven garen. Laat de biet afkoelen. Schil hem en snijd in blokjes. Zet apart.

Laat de oven afkoelen tot 175 °C. Klop voor de brownie de eieren met de suiker tot een geheel. Smelt de boter en de chocolade au bain-marie. Schep het boter-chocolademengsel door het ei-suikermengsel en spatel de bloem erdoor. Vet een ovenschaal in met boter. Schep hierin het beslag en zet de schaal 25 min. in de oven. Laat afkoelen.

Breng voor de chocoladesaus de melk, room en suiker in een pan aan de kook. Voeg de chocolade toe. Laat smelten tot een mooie, gladde chocoladesaus.

Leg de blokjes biet op de brownie en serveer deze met de chocoladesaus. Strooi er eventueel de meringues en wat citroentijm overheen.

Voor de geroosterde biet
4 el grof zeezout
1 rauwe, rode biet, met schil

Voor de brownie
2 eieren
140 g suiker
130 g boter + wat extra, om in te vetten
85 g pure chocolade, in stukjes
50 g bloem

Voor de chocoladesaus
1 dl melk
1 dl room
50 g suiker
200 g pure chocolade, in stukjes

2-3 meringues, verbrokkeld,
eventueel
1 takje citroentijm, eventueel



Heerlijk om met
veel mensen aan tafel
te zitten en te eten

CHEF JONNIE BOER, HIER MET ZIJN VROUW THÉRÈSE

RESTAURANT DE LIBRIJE, ZWOLLE

‘De klassieke Franse keuken is de beste keuken die er is. Terwijl wij in de tijd van *La cuisinière* nog stooflappen met hutspot aten, waren de Fransen al bezig om de gerechten net iets gewichtiger, netter en mooier te maken. Ze hebben de keuken gemaakt tot wat deze nu is. Zelf heb ik mijn basisopleiding gehad in restaurant De Boerderij aan het Leidseplein in Amsterdam en dat was dé klassieke Franse keuken. Als we daar een nieuwe kaart maakten, kwam de ‘Escoffier’ op tafel. Dat is net zo’n standaardwerk als dit oude kookboekje dat in Frankrijk op zolder is gevonden. De Fransen maakten er in de negentiende eeuw aan tafel al een hele show van. Ze aten bijvoorbeeld gevulde pauw. Die werd dan opgezet en stond samen met tien andere gangen aan het eind van de tafel. Daar hoef je in deze tijd niet meer mee aan te komen. Ik denk dat in dat geval bij jezelf de nek wordt omgedraaid. Ooit zou ik nog wel eens een gevulde zwaan willen maken. Dat deden de Fransen vroeger ook. Maar de tijden zijn veranderd. Mensen nemen je niet meer zo veel in dank af. Er zijn trouwens ook veel andere mooie dingen te bereiden; het hoeft niet meer zo. Sommige dingen moet je ook niet willen. Laatst hoorde ik van een collega die in zijn restaurant pony serveert. Hij had er een goed verhaal bij, dat zo’n dier ook oud wordt en naar de slacht gaat. Ik zou dat zelf niet kunnen. Wat ik ergerlijk vind is dat in Nederland dieren worden beschermd die echt een plaag zijn. Het rivierkreeftje is daar een voorbeeld van. We mogen er nu mee werken. Ik doe dat overigens al twintig jaar, maar vroeger mocht dat niet. Dat was jammer, want die dieren vernielen van alles. Dan kun je ze maar beter opeten. Voor mij betekent *joie de vivre*: een heel grote groep vrienden bij ons thuis uitnodigen. Ik heb buiten een pizzaoven en een barbecue. Heerlijk om met veel mensen aan tafel te zitten en te eten. Grote pannen op tafel, paling roken en ouwehoeren over het leven.’



VOORGERECHT

SOEP VAN GEROOKTE PALING MET RIVIERKREEFTJES

☞ *Bouillon ou coulis de poisson*

Kook de visbouillon en de room. Haal de pan van het vuur en voeg de palingstukjes toe. Laat trekken en giet daarna de soep door een zeef. Breng op smaak met zout en het citroensap.

Snijd lange punten van het flammkuchendeeg. Frituur deze in een frituurpan op 180 °C totdat ze bruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Bak de snoekbaarswangen kort en steek ze aan een prikker. Frituur de rivierkreeftjes en steek ook deze aan een prikker.


Doe de hete soep in de uitgeholde pompoen en leg het kapje erop. Steek de flammkuchenpunten in de soep, en de snoekbaars- en rivierkreeftprikkers in het kapje. Garneer met takjes en kruiden naar keuze. Zet midden op de tafel en drink de soep met rietjes.

150 ml visbouillon
150 ml room
50 g gerooktepalingfilet,
in stukjes
zout
sap van een ½ citroen
1 vel flammkuchendeeg
4 snoekbaarswangen
4 rivierkreeftjes
1 uitgeholde pompoen (bewaars
het kapje)
takjes en kruiden, naar keuze
satéprikkers en bamboerietjes

COLOFON

© 2020 Uitgeverij TERRA
Terra maakt deel uit van TerraLannoo bv
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam, Nederland
info@terralannoo.nl
www.terra-publishing.com

 terrapublishing

 terrapublishing


Fotografie en eindredactie Sacha de Boer
Teksten en interviews Babs Assink
Styling en tekst Les Trois Marronniers Janine Smits
Ontwerp omslag en binnenwerk Gert Jan Slagter
Lithografie DPS design & prepress studio
Correctie Barbara Luijken en Marijke Overpelt

Eerste druk, 2020

ISBN 978 90 8989 8234
NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Tot slot  Wilt u zelf bladeren door het oude kookboek *La cuisinière de la campagne et de la ville*? Dat kan, scan de QR-code en u vindt een exemplaar uit 1843 dat Google Books online heeft gezet.

Wij hebben de recepten gebaseerd op onze versie uit 1873, die soms verschillen met of zelfs ontbreken in deze dertig jaar oudere versie online. Maar leuk om door te bladeren is het zeker!

Ga voor interviews met de chefs en video's naar ons Instagramaccount @joiedevivretribe.