

50 jaar in de Franse Keuken

Frans Van Wissen

50 jaar in de Franse Keuken

*Verhalen en recepten vanuit
het mooiste ambacht*

VOOR BEAUDINE

*"En cuisine, la simplicité est la plus
grande des sophistications"*

- Auguste Escoffier





Auteurs: Frédérique, Brigitte, Frans & Matthijs Van Wissen
Uitwerking recepten: Frans & Frédérique Van Wissen
Fotografie: Naomi Karthigesu & Elijah Benjamin (via 't Vitamientje), foto via Chateau Wlitem (p14), Frits Widdershoven (p28)
& Matthijs Van Wissen
Ontwerp en opmaak boek: Matthijs Van Wissen

ISBN: 9789464924831

Herberg Sint Brigida, Noorbeek
www.herbergsintbrigida.nl
info@herbergsintbrigida.nl

© 2023, Herberg Sint Brigida, Noorbeek. Alle rechten voorbehouden. Niets uit dit boek mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever en/of auteur. Aan de samenstelling en inhoud van dit boek is de uiterste zorg besteed. Desondanks kan de uitgever noch de auteur enige aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze uitgave zou kunnen voorkomen.

Inhoud

Inleiding	010
Verhalen	
Chateau Wittem	015
't Klauwes Wahwiller	028
La Truïte d'Or	038
Restaurant Prinses Juliana	048
Château Neercanne	064
Herberg Sint Brigida	088
Recepten	
Cocktail Florida	022
Canard à l'orange	032
Salade Gerookte Forel	042
Pré Vert	054
Aardappelgratin	058
Appeltaartje	072
Hert Grand Veneur	094
Vanille-ijs met warme bramen	100
Frans Kippetje	108
Dessert van 1000 blaadjes	116
Opgroeien in Herberg Sint Brigida	126
Dankwoord	130

Inleiding

“Koken doe je met liefde en gevoel...

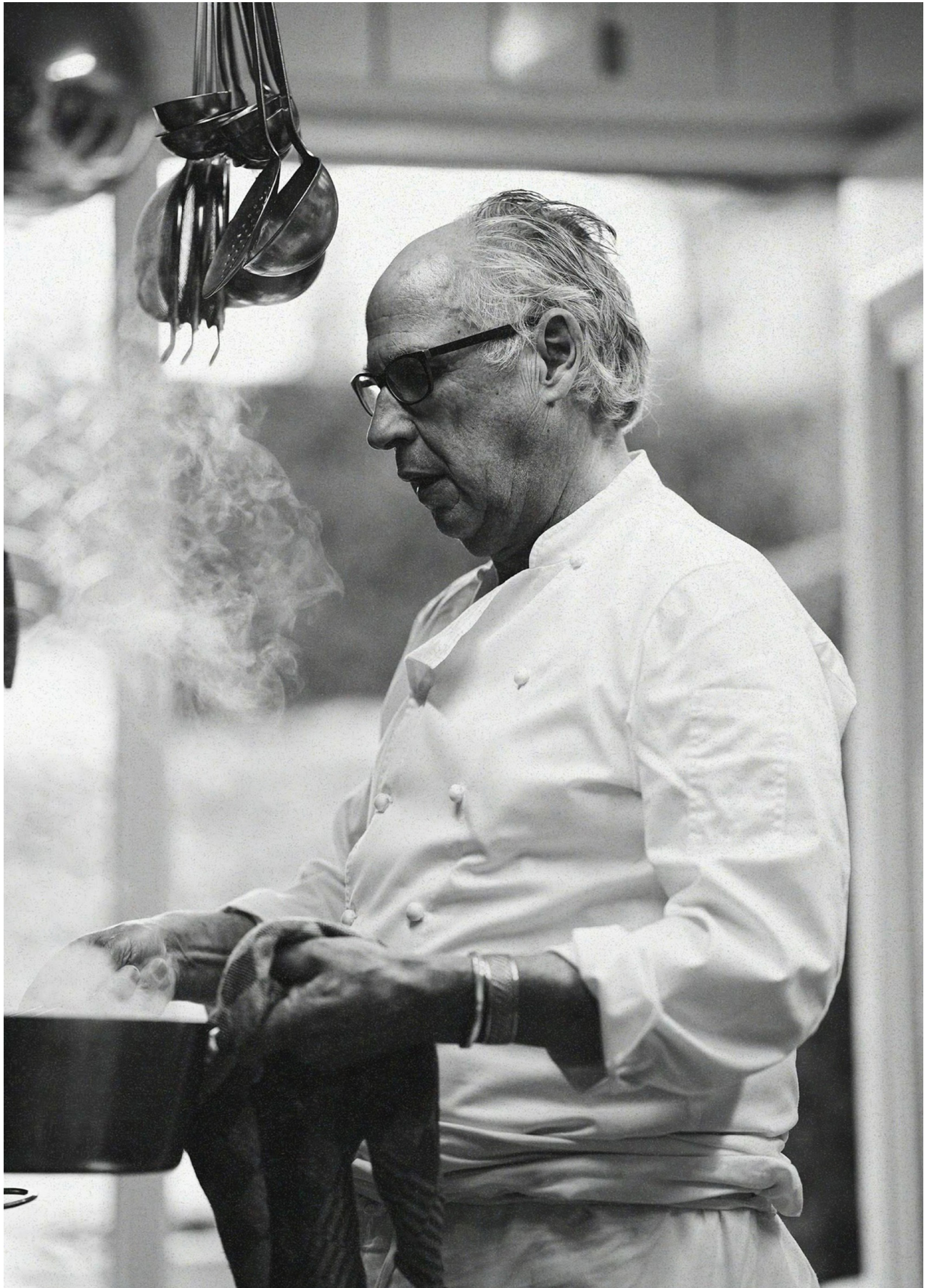
...niet via een recept” was het eerste dat Frans zei als we het hadden over het neerschrijven van zijn recepten die hij door de jaren heen heeft gekookt en verzameld. ‘Met sauzen speel je en verwerk je restjes, entrecôte gaar je door te voelen aan de stevigheid van het vlees. Elk product is anders en dat vang je niet zomaar in een recept’ zei hij keer op keer. En toch hebben we het erop gewaagd om al zijn recepten te documenteren in dit boek.

Dit boek over 50 jaar in Frans zijn keuken is tot stand gekomen uit een bureau vol recepten, vlug neergekrabbelde notities en herinneringen rond het ontstaan van recepten die vaak met veel plezier bij ons aan tafel worden verteld. Het stukje liefde en gevoel dat bij het koken komt kijken als je 50 jaar dagelijks in de keuken staat hebben we zo goed mogelijk proberen te vangen in dit boek, en dat is volgens ons goed gelukt.

Dit boek is een ode aan de Franse keuken en een ode aan onze vader ‘Frans Van Wissen’ die dit jaar 50 jaar in de keuken staat. Een boek vol recepten die mensen herkennen uit de keuken van Herberg Sint Brigida. Op de **Oranje Pagina’s** in dit boek vind je Frans’ favoriete adresjes waar je de échte Franse keuken nog perfect proeft.

Geniet van de smaakbommen in dit boek!

Veel liefs van alle mensen die van Frans houden,
Brigitte, Frédérique, Matthijs, Yves, Bart, Beaudine en allen die nog zullen volgen.



190



— 2001

Vijftig jaar geleden, in 1973, zette Frans zijn eerste stappen in de keuken van Chateau Wittem. Tot 2001 zou hij werken in verschillende gerenommeerde keukens. Van 't Klauwes tot Château Neercanne.

