

De terugkeer van de zoon

Notre fils est revenu – onze zoon is weergekeerd, zuchtte de vallei van de Ouche. En geen wonder ook, want sinds Guillaume Royer (1980, Vandenesse-en-Auxois) in 2015 werd uitgeroepen tot Meilleur Ouvrier de France (de hoogste onderscheiding die je in Frankrijk in je vak kunt behalen), was hij een van de Grote Kinderen van de streek. Een jaar later keerde hij terug naar zijn racines, zijn roots, om als chef-kok neer te strijken bij de prestigieuze, ster-stralende l'Abbaye de la Bussière. Bouillon! volgde de laureaat een zomers etmaal lang op de voet.

De afgelopen maanden heb ik op verschillende plekken mijn oeuvre aan tomatenschilderijen laten zien en flink verkocht. Ik ben namelijk kunstschilder, met als specialiteit culinaire taferelen. Een ticket heb ik er nog niet mee verdiend, want ik trakteerde mijn vrienden op virgin marys. Dat is een bloody mary zonder wodka, maar wel met een flinke scheut Lourdeswater. Goede zaken gedaan, maar niet genoeg om een wereldhandel in Mensenvreters-ketchup te beginnen. Dan opeens, tijdens een van mijn tomatenexposities, vraagt iemand of ik Annemiek Hendriks ken, die *De tomaat en de bizarre wereld van vers voedsel heeft geschreven*. Geen recepten. De hele handel en wandel van onze tomaat, zonder restricties. Ze hoorde mijn verhaal over de Fiji tomaat en had geopperd dat het misschien beter was om eerst eens dichterbij te zoeken. Direct het boek besteld en met rode oortjes gelezen. Over Nederlandse tomaten die in de rest van Europa goedkoper zijn dan lokale tomaten en de paradox dat Nederlandse tomaten in Nederland zelf duurder zijn dan

buitenlandse tomaten, omdat ze ons vertellen dat regionale producten beter zijn dan tomaten uit Verwegistan. Wetenschappelijk en toch vlot geschreven, en dat is een kunst. Het boek zit alvast in mijn koffer en ik hoop er mijn toekomstige studenten op de Fiji-Eilanden uit te kunnen leren.



5.45 uur

Dat *op de voet* moet, zoals alles in de keuken van de twaalfde-eeuwse abdij, met een korrel zout worden genomen. Want Guillaume, even rond van karakter als rond van lijf, zit in een boot, midden op het Lac de Panthier, dichtbij *zijn* Vandenesse. De opkomende zon kleurt het meer bloedrood, terwijl zwanen voren in het water ploegen. De stilte is er oorverdovend, want geen buitenboordmotor en zelfs geen elektrisch propellertje om voort te glijden. Nee, de chef doet het op z'n ouderwets, met lange roerriemen, waarbij de druppels bij elke slag van de spanen tranen. Met de behendigheid van een beroepsvisser, werpt hij zijn hengel uit, om hem na een luttel aantal seconden weer op te halen. De sproutjes, 10 cm meest, verdwijnen in de blauwe emmer met water, die aan zijn voeten staat.

7.55 uur

Terug op de boerderij, waar hij zijn twaalf varkens voert. Niet van die kleine Vietnamese mormels die met hun buik over de grond slepen, maar elf volwassen, roze Piétrain-zeugen en één enorme Berkshire-beer, Sarko, vernoemd naar Nicolas Sarkozy, de oud-president van Frankrijk. De zwijnen drommen om hem heen, tuk op het groenteafval uit de keuken van gisteren, dat hij met handenvol uit de kratten schept. Nu en dan (maar niet vanochtend) sneuvelt er een varken onder het scherpe mes, om te worden gepromoveerd tot coppa, rauwe ham, reuzel, gemarineerde poitrine en spareribs voor de BBQ-brunch op de abdij.

8.48 uur

'Bonjour chef', klinkt het als uit één mond. Hugo (commis), Margot, Antoine en Anthonin (alle drie demi-chef) zijn al aan het snijden en hakken, aan het schrappen en bakken. De vuren onder de kookplaten van de dubbele Charvet-kachel stralen hun intense hitte af, de salamanders gloeien en de oven stoomt. Guillaume Royer schudt handen (elke ochtend weer) en deelt kussen uit (bij voorkeur tweemaal daags, 'op doktersvoorschrift') waarna hij in een oogwenk de vorderingen monstert: de plakken gele courgette liggen op de grill, de wortels garen in oma's braadpan, de dikke verse mayo wordt bedolven onder takjes dragon, tomaten schrikken, koolraapjes sissen, duivenpootjes konfijten in het vet van foie gras, slakken garen in basilicumolie, grapefruits verliezen hun vliezen en nieuwe schillen en kontjes, stronken en harten verdwijnen in kratten voor Sarko en zijn harem.

10.38 uur

Een eerste slachtoffer valt. Anthonin loopt lelijke brandwonden op aan zijn armen. Onvermijdelijk voor iedere kok, die elke gewone sterveling trots zijn littekens zal tonen, maar hier is het welhaast een verplicht nummer, want Anthonin maakt aardappelsoufflés. Men neme een flinke pieper, snijde die in plakken van pakweg 5 mm dikte en steke die uit met een ronde vorm. Tegelijkertijd warme men een flinke bodem olie op tot een temperatuur van 160 graden Celsius. De rondjes aardappel gaan met kleine porties tegelijk in de olie, waarna het feest begint: men schudde de kokendhete pan met geweld heen en weer over de



kookplaat, zodat olie en aardappels wild heen en weer klotsen, soms tot over de rand, waardoor er lucht bij komt. Men brande zich al doende lelijk, maar schudde gewoon door, alsof er niets aan de hand is. Men scheppe de halfgare schijfjes tenslotte uit de pan, om ze even later, als ze zijn afgekoeld, in de echte frituur te laten glijden, waarbij ze, dankzij die lucht van het schudden, onmiddellijk opzwellen tot soufflés.

Men lope de rest van de dag met rode plekken op de armen rond. *If you can't stand the heat, stay out of the kitchen.*

11.22 uur

Eigenaar Clive Cummings, telg van een Brits selfmade horecageslacht, komt de keuken binnen en schudt eveneens iedereen de hand. Hij bestudeert de paperassen die aan de rvs wand hangen, tussen de uitgiftebalie en de werkbank van patissier Olivier.

Bijna zestig couverts telt hij voor de dag. Tweeëntwintig voor de lunch op het terras, met uitzicht over het zeven hectare grote park voor de abdij, vierendertig voor het diner in sterrenrestaurant Le 1131 (het jaar waarin de bouw van La Bussière ooit begon) en nog eens zes voor Bistrot des Moines, genoemd naar de monniken die vroeger in die ruimte aten. Zelf zal hij een uur later het vuur uit zijn sloffen lopen om alle tafels van wijn en spijs te voorzien, maar eerst eet-ie mee met het personeel, dat aanschuift voor spaghetti Bolognese en tomaat.

11.44 uur

Alles wordt anders nu. De chef voert zijn equipe aan en iedereen draagt opeens toques! Niet van die kachelpijpen zoals wijlen Paul Bocuse altijd droeg (vooral om groter te lijken overigens), maar toch. De chef spóórt zijn equipe aan. Puree krijgt truffel mee, wortel bieslook, vis citroen. De chef móedigt zijn equipe aan. Rillettes van rog komt uit de koeling, avocado mengt met honing en citroen, olie en piment d'espelettes. De chef vúúrt zijn equipe aan. Charolais-vlees bronst op de grillplaat, uien pruttelen in de consomé van rund. En tegelijk controleert Royer álles: of de grote moten forel niet doorschieten, of de borden warm zijn, of de hapjes voor bij het apéro in de juiste volgorde liggen, of er niet te veel zout in de ratatouille gaat en of commis Hugo zijn broek hoog genoeg ophijst. Nee dus, wat hem op een speelse draai om zijn oren komt te staan.

11.54 uur

'One can never use enough butter', zei Julia Child al, dus vaart de botervloot binnen. Ruim vijf kilo per dag (!) gaat erdoor, nog los van wat de patissier

ervan bakt. Boter bij de slakken en boter bij de champignons, boter bij de puree (waar toch al een pakje in zat) en boter bij de wortelen, boter bij de rijst en boter bij de vis. Geen gelul over gezondheid hier, geen gedoe met olijfolie of andere nieuwlichterij. *Ici, c'est la Bourgogne*, land van room en boter.

14.10 uur

De lunch zit erop. Alleen patissier Olivier werkt gestaag door aan zijn laatste desserts, de rest schrobt en dweilt en boent en spoelt de keuken totdat alles weer blinkt en glimt als een keutel in de maneschijn. De chef zelf poetst de plaat, kratten afval onder de armen, op weg naar zijn varkens. En zijn siësta.

14.24 uur

Drie glazen witte wijn in de schaduw op het terras.

17.23 uur

De chef staat in de spoelkeuken met het lemmet van een schaar de schubben van de 's morgens gevangen visjes af te schrapen. Kop eraf met dezelfde schaar, buik open (die van de sprot, niet van de chef) en darmen eruit. Even later zal Hugo ze wassen, drogen, met tempura bestrooien en – à la minute – frituren. Als fingerfood voor de gasten.

17.53 uur

De hitte wordt schier ondraaglijk in de kleine keuken, waar nu zeven man rond de vuren staan. 's Morgens om 6.30 uur mat Antoine al negenendertig graden Celsius, inmiddels is dat opgelopen tot eenenvijftig. Om beurten halen de koks flessen koud water uit de tap in de bistro en aan het einde van de dag staat de teller op, pak 'm beet, tien liter per persoon. Goedbeschouwd hoeft de oven al niet meer aan om op lage temperatuur te garen. Je kunt gewoon de deur open zetten.



18.32 uur

De witte brigade schakelt. Van bistro-stijl voor tussen de middag, naar sterrenniveau voor Le 1131. Zalfjes, poedertjes, emulsie van tomaat, taartjes, puree van aubergine, slakken, slakkenroom uit de kiddespuut, mousseline van ham en truffel, souffleetjes van brooddeeg waar die mousseline in gaat en tartaar van meerval met een crème van cassis,

dat alles vervangt de ratatouille, de gebakken aardappeltjes, de tartaar van aubergine en de courgette met spekkies.

19.03 uur

De eerste briefjes met bestellingen hangen aan de passe. Konijn, escargots, forel, symfonie van tomaat, duif, vega, piece de boeuf en scharrelkip volgen elkaar plotseling in hoog tempo op. Gastvrouwen en –heren hollen af en aan, steeds weer nieuwe gerechten



uitvragend, steeds weer volle dienbladen wegdragend. Guillaume zweet als een otter boven de kachel, waarop de forel loompjes gaart en het rundvlees sissend sauteert.

19.42 uur

De rust in het restaurant, waar in stilte wordt genoten, staat in schril contrast met de kookpan die de keuken nu vormt. Hoe hard er ook wordt gebakken en gebraden, gehakt, gesneden en gebeden, de bestellingen blijven maar komen, totdat ze niet eens meer in de knijpers aan de pas passen en onder mokken en kommen worden gestopt om ze niet te laten wegwaaien op de woestijnwind die hier nu waait. En toch, het blijft merkwaardig stil in deze storm waarvan Guillaume het middelpunt vormt. Zijn equipe, *een mooi equipe*, is als een stoomlocomotief: ofschoon de snelheid almaar toeneemt, wast het lawaai eigenlijk nauwelijks aan. Of het moet de chef zijn die buldert: 'Hugo, broek omhoog!'

21.10 uur

Er resten nog slechts vier briefjes aan de pas.

21.25 uur

De laatste hoofdgerechten gaan door.

21.34 uur

Toch nog tweemaal boeuf op de grill. Letterlijk een nabrander.

22.10 uur

Alles weer schoon en opgeruimd voor de volgende dag.

22.11 uur

Een glas rood voor bouillon!, andermaal op het terras, doch nu in het donker.

22.17 uur

Vooruit, doe er nog maar een.

06.14 uur

Godsamme, die tweede fles was wel héél stom.

06.51 uur

Guillaume stapt fluitend de keuken in, steekt de oven aan, zet de piano in vuur en vlam en gaat op zoek naar de pains choc en croissants die nog moeten worden afgebakken. Kop koffie erin en klaar voor de markt in Dijon.

07.34 uur

Wie terugverlangt naar de oude hallen van de Lichtstad, naar de *Parijse buik* van Emile Zola, moet naar Dijon, waar in het hart van de Hertogenstad Les Halles staan. Gebouwd aan het einde van de negentiende eeuw, biedt een halve hectare aan hallen ruimte aan bijkans 250 handelaren. Die allemaal, stuk voor stuk, in levensmiddelen doen. Van kaas tot kopvlees, van zalm tot zult en van graan tot groente, je vindt het er allemaal. Is een gang door deze *darmen van Dijon* als een soort schoolreisje, een snóepreisje wordt het aan de hand van Guillaume. Overal worden handen geschud en schouders geslagen, wangen gekust, wangen beknepen en hapjes geproefd.

07.35 uur

Een jager (Guillaume: 'geen idee hoe-ie van z'n voornaam heet') verhaalt van een 150 kilogram zware keiler, een mannetjeszwijn dus, die plotseling voor zijn auto stond. Auto total loss, zwijn total loss en wat het ergste was, hij was zo groot en zwaar en hij stonk zó naar de pis, dat ze hem niet konden meenemen. Als dat al had gekund, in dat autowrak.

07.37 uur

François loopt met een mandje vijgen op Royer af en laat iedereen proeven. Honingzoet en tegelijk fruitig en verfrissend. Ja, de fruithandelaar kent de chef goed, want ze koken wel samen. Of we nog een extra vijg willen proeven.

07.40 uur

Slager Serge zet met een klap het krat vol kalfsvlees op de toonbank. Hij levert alleen het beste vlees. Rund van Charolais-koeien, scharrelvarken uit de Auvergne en kalf uit het westen, dicht bij zee. Hij heeft vooral de betere horeca als klandizie. En Guillaume, vanzelf.

07.51 uur

Niet alleen de komkommers van Françoise van Goûts et Saveurs zijn krom, ook haar piepers zijn het. De chef kan het niet schelen (*'Je m'en fous'*, klinkt het resoluut), want alles is hier bio en vol van smaak.

08.04 uur

Aan de koffie, ristretto, zo sterk mogelijk, komen de verhalen los. Over die vent die op de boerderij van een vriend een varken had geslacht. Het bloed, in twee emmers, mocht-ie meenemen om thuis bloedworst van te maken. Moest-ie onderweg een noodstop maken (koe op de weg): hele auto onder het bloed. Guillaume: 'Vier jaar geleden gebeurd. Hij rijdt nu nog met de raampjes open.'

08.24 uur

De chef blijft braaf, maar rondom staan de glaasjes chardonnay al op tafel. De stemming stijgt, het peil daalt. Nou ja. Het gaat over de liefde. Over die vrouw, Armelle, die na een huwelijk van vijftien jaren, al meer dan een jaar was gescheiden. Ontmoet ze een leuke vent, vraagt ze raad aan haar vijf broers. Hoe dat moest met condooms. En of je die in verschillende maten hebt. En zo ja, hoe ze dan kan weten welke maat ze moet hebben? Zegt een van die broers dat ze naar de maat van zijn schoenen moet kijken. Dus volgende keer vraagt ze terloops aan haar nieuwe vlam naar zijn schoenmaat? Antwoordt-ie: 47.



08.39 uur

Terug in de auto rijst de vraag wat eigenlijk de signature dish is van de chef. 'Ik heb geen specifiek gerecht dat mijn handtekening draagt', antwoordt hij. '*Mon signature* is dat ik mijn gasten wil blij maken met wat we voor hen bereiden. Alles wat ik maak, maak ik met dat doel voor ogen.'

09.10 uur

Nog één adres te gaan. Dat van kaasmaaksters Jeannette en Elise in Saunière, op een steenworp afstand van l'Abbaye de la Bussière. Kaas van koe, geit en schaaap maken de meiden voor Guillaume. En als-ie dan met ze op de foto gaat, glunderen ze alle drie. '*Le fils est revenu*', zegt Jeannette stralend. De zoon is weergekeerd. Haar zoon. De zoon van de vallei van de Ouche.



L'Abbaye de la Bussière is een abdij uit de twaalfde eeuw, in La Bussière-sur-Ouche, een Bourgondisch dommeldorp aan het riviertje de Ouche. De eerste steen werd gelegd in 1131, waarna eeuwenlang door monniken werd gebouwd en verbouwd, zodat het tenslotte kon wedijveren met de rijkdom van het beroemde Cluny. Na de revolutie deed de abdij lange tijd dienst als jachthuis en weer later werd het een eenvoudig restaurant, waar de plaatselijke bevolking voor 38 Franse francs een simpel menu genoot. In 2007 kochten de Engelsman Clive Cummings en zijn bruid Tanith het complex, om het met veel geduld en nog veel meer investeringen om te toveren tot een luxe hotel en een sterrenrestaurant. www.abbayedelabussiere.fr