

Restaurant La Provence

Niet hip, geen hotspot, wel een ster

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

‘De wegen van “Lekker” zijn ondoorgroendelijk. Van het blad bedoel ik, want wat lekker is, behoeft geen betoog.’ Dat schreef ik zes jaar geleden in mijn artikel over La Provence. Het toprestaurant van André van Alten had van Lekker een schamel plekje in de subtop gekregen. In de 2011-editie staat: ‘La Provence zou zomaar een Top-100 zaak kunnen worden.’ Pardon? Kúnnen worden? Gelukkig kwamen de heren van Michelin vorig jaar op bezoek met een beter afgesteld vizier: in november 2010 werd La Provence voorzien van een ster.

La Provence ligt direct naast de kerk. Ik zeg het maar even, want je rijdt er zo voorbij. Letterlijk en figuurlijk timmert Van Alten niet aan de weg; hij houdt geen façade op voor hotpotrubrieken van lifestyleglossies. Van Alten is geen man van hoogdravende verhalen over de filosofie achter het fornuis. En de stenen façade van zijn restaurant is opmerkelijk onopvallend. ‘Dat ligt aan mijzelf,’ bekent hij. ‘Ik stap niet graag naar buiten.’ In het blad SpecialBite (2011) wordt gerept van een sobere gevel én van een goed gevulde portemonnee. We zullen de koe – of het Wagyu/Kobe-rund – onmiddellijk bij de horens vatten. Is La Provence prijzig?

Autodidact

Een vijfgangenmenu kost € 65,-; een zesgangenmenu € 75,-. Voor respec-

tievelijk 35 en 42 euro worden ze van een wijnarrangement voorzien. Hoewel La Provence wellicht niet het meest voor de hand liggende adres is voor een zakenlunch, door de locatie midden in Driebergen en het ontbreken van een eigen parkeerterrein, kunnen we er ook terecht voor een noenmaal op niveau. (Twee gangen voor € 37,50.) Zij die à la carte willen eten kunnen kiezen uit vier voorgerechten (€ 23,- tot 27,-), drie tussengerechten (€ 23,- tot 35,-) en vier hoofdgerechten (€ 32,50 tot 42,50). Ik koos de sashimi van zeebaars met rundertartaar, knolselderij, lavas en een sorbet van saké. Dun gesneden rauwe zeebaars dus, met gemalen vlees ‘uit de hel’. De Tartaros is immers – volgens de Griekse mythologie – het deel van de onderwereld waar booswichten gestraft worden. Nochtans was deze rundertartaar (voorzien van een kwarteleitje) allerminst een kwalling. En dan de lavas... De naam van dat kruidachtige plantje wekt uiteraard associaties met vulkanen en helse magmastromen, maar lavas is een arsenijgewas: het bevordert de spijsvertering. In culinaire zin is het smaakversterkend. Apicius,

een Romeinse schrijver van kookboeken, noemde lavas in vrijwel elk recept. Terug naar Van Alten. De selderijachtige smaak van het heilzame plantje sloot goed aan bij het bedje van knolselderij waarop hij de sashimi gelegd had. Al met al een aangenaam, verfrissend voorgerecht. Ik dronk er een glas huiswijn bij. (Een Franse Chardonnay.)

Van Alten bereidt het liefst een dis met vis. Ook schaal- en schelpdieren mogen zich in zijn bijzondere aandacht verheugen. ‘Onze visleverancier komt minstens driemaal in de week vanuit Yerseke aanzetten. Als hij vis van de laatste sleep meebrengt... Dat is zó vers!’ Gevraagd naar het onderscheidende in zijn kookstijl wijst Van Alten op zijn onorthodoxe opleiding: ‘Ik heb geen koksschool doorlopen. Toen mijn vader La Provence aan mij wilde overdragen, had ik al wel in goede restaurants in het buitenland gewerkt. Verder heb ik mijzelf alles geleerd door voortreffelijke leveranciers te zoeken en mijn ogen goed de kost te geven.’

Geen bijvangst

Een autodidact met een Michelinster; het is uitzonderlijk, maar niet uniek. Kort geleden interviewde ik Geerhard Slenema, de cuisinier van Herberg onder de Linden in Aduard. Koken leerde hij, als boerenzoon, op de boerderij. Elk jaar opnieuw – sinds 1985 (!) – krijgt Slenema een ster toegekend. Ik noem hem ook even omdat Van Alten en Slenema allebei geen hoge pet op hebben van de hedendaagse koksopleidingen. De nieuwe garde ontbeert volgens hen basisvaardigheden en is gespeend van

TOP VIJF 2010-2011	AMBIANCE	KEUKEN
De Burgemeester (mei 11)	9	9
Podium (mei 10)	8,5	8,5
Auguste (dec. 10)	8,5	8
La Provence (sept. 11)	8,5	8
Coco Pazzo (juni 11)	8	8
Zott (sept. 10)	8	8

André van Alten: 'Ik wil gewoon lekker koken.'



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

productenkennis. De twee sterrenkoks zijn het ook roerend eens over visvangst buiten het seizoen: Niet doen! En van 'bijvangst' moet je als kok afblijven. A mari usque ad mare, zogezegd. Vanuit ecologische overwegingen is tonijn zelfs het hele jaar 'piscis non grata' in Van Altens keuken.

Gelukkig was met het Iberisch varkenswangetje uit het tussengerecht in alle opzichten niets mis. Het heerlijke stuk vlees ging vergezeld van pastinaak, tonkabonen en pijnboompitten. Die ongecompliceerde compositie zette – als een ouverture – de toon voor het hoofdgerecht. Een van de protagonisten van de avond, de St-Estèphe (Lafon-Rochet, 2003), mocht zich alvast volmondig manifesteren. Maar laat ik niet vergeten te vermelden dat tussen de gangen door de smaakpapillen zich niet hoefden te vervelen: telkens werden door de attente gastheren en gastvrouwen amuses neergezet. Dat hoort natuurlijk ook zo in een restaurant-met-ster.

Van Alten heeft zich overigens niet van de wijs laten brengen door de criteria van Michelin. 'Ik heb altijd gedacht: Als je er speciale dingen voor moet doen, hoeft het voor mij niet. Ik wil gewoon lekker koken. De afgelopen twee jaar ben ik blijven investeren in kwaliteit, onder meer door het zoeken naar nieuwe producten en het serveren van extra gerechtjes. Vandaag de dag draait het echter ook om kostenbeheersing. Ik ga zelf twee- of driemaal per week op pad voor de spullen. Via de telefoon en computer gaat de inkoop natuurlijk veel makkelijker, maar onder de streep scheelt het veel geld. Bovendien houd ik ervan



om met de mensen te praten die aan het begin van het proces staan. Dat is immers heel leerzaam.'

Inversie van kleuren

Filet Mignon in eigen jus, een stukje ganzenlever, piet de mouton en konfijt van rode ui; dat waren de ingrediënten van het hoofdgerecht. Ik genoot van de bekoorlijke smaken die in lange toonzettingen lyrische accenten kregen. De stevige, diepe, prachtig tranende St-Estèphe accordeerde door zijn souplesse en milde afdronk.

Binnenkort begint de verbouwing. La Provence krijgt een nieuwe houten vloer,

een grote wijnkast, en we krijgen een 'inversie' van kleuren te zien: de vloer en de muren worden donkerder, het plafond lichter. 'We gaan van sober-chique naar internationaal,' aldus Van Alten. 'Na de metamorfose zou deze zaak ook in Berlijn, Londen of Amsterdam kunnen staan.' Gelukkig voor ons staat La Provence gewoon in Driebergen – lekker in de buurt. ■

La Provence
Hoofdstraat 109, Driebergen
0343-512920