

Viering zilveren jubileum

## Kookclub “La Grande Bouffe” op dinertournee

Het ligt voor de hand dat een jubilerende kookclub (al dan niet na gespaard te hebben) het feest viert door in een toprestaurant te gaan dineren. Niet zo de kookclub “La Grande Bouffe”, aangesloten bij de “Cuisine Culinaire Noord-Limburg”. Met hun dames genoten de confrères een “walking diner” langs vier Venlose restaurants.

Het idee om het zilveren jubileum op deze bijzondere wijze te vieren was afkomstig van confrère Wiel, die al veertig jaar bij verschillende clubs van de CCNL kookt waarmee hij de langste staat van dienst van deze overkoepelende organisatie heeft. Basten speelde in op de nog jonge traditie van “La Grande Bouffe” om in de vakantiemaand van de cuisine een “walking diner” van vijf gangen te houden. Daarbij worden de eetkamers van vijf confrères aangedaan om een in eigen keuken bereid gerecht te verorberen.

### Burgemeester



Jubilarissen vlassen er doorgaans op dat de burgemeester op felicitatiebezoek komt. Ook hierin week “La Grande Bouffe” af van het gebruikelijke. Indachtig de wijze

woorden van Mohammed (Als de berg niet naar Mohammed komt, gaat Mohammed naar de berg) kwamen de jubilerende confrères samen op het binnenterras van grand café “De Burgemeester”. Na een paar drankjes als apéritief huldigde chef de cuisine Jo Goofers daar de confrères Jens, Joop en Leo en bekroonde hen met een zilveren feestmuts.

### **Sterke verhalen**

Vijfentwintig jaar samen op de tweede zondag van de maand in een perfect geoutilleerde keuken een diner van vijf of zes gangen koken en genieten (met in december een tot zeven gangen uitgebreid diner met een thema en mét de dames aan tafel), talrijke culinaire studiereizen en tussendoor-feestjes leveren uiteraard de nodige anekdotes en sterke verhalen op. Aan vertelstof dus geen gebrek tijdens deze afdruk. Om de privacy te beschermen kunnen deze verhalen overigens niet gepubliceerd worden. Wel wil chef de cuisine Jo nog kwijt dat de ledenstop intussen is opgeheven.

### **Spoem Maternelle**



Klokslag vijf uur ging het gezelschap eindelijk op weg. Eerste etablissement was het restaurant “Enfin” op de Parade. Hier onthaalden cuisinier Pim de Bruijn en gastvrouw Marion de feestgangers op een amuse (gegratineerde oesters) en een voorgerecht (coquilles St. Jacques met een mousseline van bloemkool, groene asperges, hazelnoot en zomertruffel). Een mooie ouverture van een culinaire symfonie die werd voortgezet bij “Chez Phillippe”. Hij en gastvrouw Irmgard serveerden een klassieke, lichtgebonden paddenstoelensoep met cantharel en een verfrisser in de vorm van een “Spoem Maternelle”. In de stijl van de film waaraan de jubilerende kookclub haar naam ontleende dienden de heren die tot zich te nemen

door aan een vrouwenborst te zuigen. Na het tussengerecht (zeewolf met een saus van rode wijn en crème fraîche, een mousseline van zwarte bonen en een mousse van geconfijte prei) vertrok het gezelschap voor de volgende episode.

### Hogere sferen



Voor het hoofdgerecht stegen de feestgangers naar de hogere sferen van restaurant “De Kluis” in de Klaasstraat. Op het nieuwe dakterras met uitzicht op de achterkant van de Parade en de Begijnengang serveerden cuisinier Peter Bouman en gastvrouw Lie Tsai een rib-eye van het kalf met een saus van rode port en een garnituur van verse groenten en aardappelwedges. Voor de slotacte trok het gezelschap naar “Met Open Armen” (gevestigd in het vroegere café “De Witte”). Op het sfeervolle binnenterras kon men naar hartenlust genieten van het door cuisinier Marie-Louise van Cleef en gastheer Eric van Enckevort opgezette nagerechtenbuffet bestaande uit Limoncello room, mango ijs, taartjes gevuld met gemarineerde aardbeien en meloenbolletjes gedrenkt in Cointreau. De nazit tenslotte werd genomen in café “De Baek” waar in de kleine uurtjes een punt werd gezet achter de tournee.