

Mara Grimm is culinair journalist en reist de wereld over op zoek naar de beste restaurants en de mooiste champagnes. In Beau Monde doet ze verslag.



Mara's FOOD AND THE CITY

STERRENDIEET

In navolging van mijn collega Beau Monde-columnist Morris, die kilo's is afgevallen met sportvasten (iets met nauwelijks eten en idioot veel hardlopen, maar oh boy, wat ziet hij er goed uit), heb ook ik me deze maand strikt aan mijn dieet gehouden. Dat betekent in mijn geval: minstens vier keer per week uit eten, véél champagne, kaasplateaus en elke dag een goed glas pinot noir. Strikt verboden zijn light producten en kant-en-klaarmaaltijden. Verder mag alles: ganzenlever, croissants, macarons, room, brood, flinke stukken ribeye, chocoladetaartjes, bitterballen, olijfolie, boter en ook ... aardappelpuree.

En daar ben ik verzot op, vooral op die van sterrenchef Joël Robuchon. Ik was dan ook zielsgelukkig dat ik begin deze maand in zijn Parijse restaurant L'Atelier in Saint Germain mocht eten. Een goddelijk gevuld kwarteltje kreeg ik. En dus die puree. Op elke kilo aardappelen gebruikt Robuchon een kilo(!) boter. Maar het resultaat is verslavend. Net als met zo veel klassiekers uit de Franse keuken trouwens. Dat merkte ik ook toen ik - weer terug uit Parijs - mocht aanschuiven bij Brasserie Witteveen in Amsterdam. Daar kookten verschillende Franse kookgoden, onder wie Masterchef Alain Caron, een klassiek diner vol foie gras, merg en côte de boeuf bij elkaar. En dan was er ook nog een Omelette Norvégienne als dessert. Ook in het Okura Hotel was het deze maand raak. Sterrenchef Onno Kokmeijer lanceerde zijn eigen kaviaarlijn: Onno's Taste. Ter gelegenheid daarvan kookte hij voor een besloten gezelschap van pers, koks en intimi. Zijn versie van pasta carbonara met kwartelei, pata negra en een flinke hoeveelheid truffel was hartverwarmend en paste uiteraard perfect in mijn dieet. Maar het allermooiste was de

gouden tuille van knolselderij met krab, ijs van beurre blanc en kaviaar. Vanzelfsprekend afgemaakt met bladgoud. Je bent in het Okura of je bent het niet.

En dan was er ook nog een lunch bij Tunes, het restaurant van het splinternieuwe Conservatorium Hotel in Amsterdam. Tunes stal mijn

Mijn dieet: minstens vier keer per week uit eten, véél champagne, kaasplateaus en elke dag een goed glas pinot noir

hart direct met zijn originele menukaart en waanzinnige interieur. En vooruit, de tien nagenoeg perfect bereide gangen die chef-kok Schilo van Coevorden me in nog geen drie uur tijd voorschotelde, hielpen ook. Geen straf, zeker niet omdat Schilo als enige in Nederland in bezit is van de Porsche onder de ovens: de Josper. Wat je vooral moet gaan proeven bij Tunes? De zeeduivel met saus van zijn eigen lever. En mijn grote favoriet: bouillon met runderpees (nee, dat is niet vies), oester en ossenstaart. Ik heb mezelf tijdens deze lunch dan ook maar weer eens plechtig beloofd: ook in 2012 houd ik me strikt aan mijn sterrendieet.

Mara