

Gérard Goetz

ELZAS

EEN GASTRONOMISCHE STREEK IN
110 RECEPTEN  40 PRODUCTEN

Tekst
Jean-Paul Frétillet

Fotografie
Louis Laurent Grandadam



Karakter Uitgevers B.V.



*De dag van de
cochonnelles*

—
15

*De winter
nadert*

—
83

*Onder de
kerstboom*

—
131

*De asperge-
tijd*

—
159

*Met de
stroom mee*

—
217

INHOUD



*De trek naar de
zomerweiden*

—
247

*Vruchten voor
in de jam*

—
309

*Late
oogst*

—
369

*Wat de engelen niet
te drinken krijgen*

—
379

Nawerk

—
399

Chez Julien, In de Elzas is het altijd feest

Op 11 juli 1955 ligt Gérard Goetz in zijn wiegje te slapen als de karavaan van de Tour de France onder aan de heuvel in Fouday verschijnt. Louison Bobet rijdt nog niet in de gele trui en Yvette Horner speelt accordeon op het dak van een Citroën Traction Avant. In enkele seconden schiet het peloton, staande op de pedalen, voorbij het restaurant van Julien en Yvette, de ouders van Gérard, en spoedt zich voort naar Colmar. Het spektakel mag dan van korte duur zijn, de restauranthouders genieten enorm van deze dag. Julien heeft de tafels, barbecues en biervaten buiten neergezet. De toeschouwers eten, drinken en genieten in afwachting van de Tour de France. De Goetz's hebben net hun intrek genomen in de voormalige stationsbistro van Fouday. Het restaurant langs de route die Saint-Dié in de Vogezen en Straatsburg in de Elzas met elkaar verbindt, staat goed bekend. De keuken is dan nog bescheiden en de geïmproviseerde uitspanning tijdens de Tour de France legt de familie Goetz geen windeieren. Gérard weet dan nog niet dat hij in goede handen is. Het verdiende geld wordt goed geïnvesteerd in keukengerei, meubilair, tafelkleden... en al snel de eerste hotelkamers. Zoals alle Elzassers zijn de Goetz's levensgenieters en hun gerechten lijken op hen. De mensen komen er vrolijk en euforisch van tafel, met het voornemen er zo snel mogelijk terug te komen. De mond-tot-mondreclame verspreidt zich snel. Het restaurant gedijt goed in de weelderige groene Vallei van de Bruche, genoemd naar de rivier die voor de *auberge* langs slingert. Mensen komen naar Chez Julien voor een gewone maaltijd of een feestmaal, om van de klassieke, royale zondagse keuken te genieten. Gérard groeit op in het restaurant waar zijn ouders het merendeel van hun tijd doorbrengen. Het is zijn leerschool. De 'kleine van Fouday', zoals hij wordt genoemd op het Institut Sainte-Marie in Saint-Dié, leert op zijn elfde al kip op te binden, asperges te schillen en soezendeeg te maken. Hij krijgt het vak met de paplepel ingegoten. De uren in de keuken vliegen voorbij, net als zijn ouders houdt hij ze niet bij. En dat is de sleutel van zijn toekomstige succes. In 1969 rondt hij zijn opleiding af met een diploma en gaat hij in de leer bij Au Romain, een brasserie in Straatsburg. Hij is gefascineerd door de buitensporig grote banketten met vierduizend couverts, de runderkarkassen die hij leert te versnijden, de tarbotmoten van meerdere kilo's, de tongfilets Orly, de kalfsschenkel *à la bourgeoise* en de imposante zuurkoolschotels. Gérard droomt dan al van een carrière als kok bij een van de

'De Goetz's zijn levensgenieters en hun gerechten lijken op hen.'

grote restaurants. In 1973 overlijdt zijn vader. Hij gaat terug naar Fouday om zijn moeder te helpen en de boel te koop te zetten. De daaropvolgende winter sneeuwt het hevig in de Vogezes. Wanneer Gérard daar gaat skiën ontmoet hij Marlène. Via een medewerker van de skilift weet hij haar adres te achterhalen. Het meisje laat lang op zich wachten, maar de jongeman houdt vol. Maandenlang maakt hij haar het hof. Vier jaar later trouwen ze en kan het ‘grote avontuur’ van Chez Julien beginnen. Het begin is lastig, ze komen geld tekort, de banken willen niet meewerken en de enige rijkdom waaruit de jonge restauranthouders kunnen putten is hun werk. Gérard en Marlène zijn herbergiers in hart en nieren. Ze vinden het heerlijk om mensen te ontvangen. Elke cent die ze verdienen investeren ze in de verbetering van hun werk om zo hun gasten beter van dienst te kunnen zijn. Tijdens hun reizen door het Zwarte Woud en Oostenrijk ontdekken ze de kwaliteit van de grote familiehotels die gezelligheid en feestvreugde hoog in het vaandel hebben staan. Gérard trekt hieruit een les: groot dromen. Hij gaat ervoor, neemt risico's, kijkt niet achterom en ergert zich als anderen niet in zijn tempo meegaan. Wie mij mag, volgt mij! Aan boord van die sneltrein kan Marlène niet elke nacht even goed slapen!

Het pand transformeert, de vierkante meters vermenigvuldigen zich, net als het aantal kamers, de plantenbakken met geraniums die aan de balkons hangen en de gerechten die geserveerd worden. Er zijn zeventuizend sparrenbomen uit de Vogezes nodig voor het plafond en de balken van de eetzaal. Chez Julien heet voortaan Julien en wordt een dorp in een dorp. Hotel-restaurant Julien strekt zich uit tot onder aan de helling van Fouday, daar waar op 8 juli 2005 voor de tweede keer de karavaan van de Tour de France zijn opwachting maakt. Er is een halve eeuw verstreken. Gérard viert zijn vijftigste verjaardag, Hélène, zijn oudste dochter, is 26 en Éléonore, de jongste, is 22 jaar oud. Beide dames zijn bij hun ouders aan boord gestapt. Ze hebben zowel de onverschrokkenheid als het tempo en de alomtegenwoordigheid geërfd: het vermogen overal tegelijk te kunnen zijn en voor elk probleem een oplossing te kunnen vinden. Die dag denkt Gérard aan zijn vader terwijl hij op het peloton wacht. Net als hij heeft hij de tafels, barbecues en biervaten buiten neergezet. De toeschouwers drinken, eten en genieten. Alleen zijn ze deze keer te gast bij de familie Goetz als dankbetoon voor de onverhoopte formule waarmee vijftig jaar eerder alles echt van start is gegaan. Als je de foto's van Julien en Gérard uit beide periodes vergelijkt, zie je dezelfde guitigheid in de blik, hetzelfde levensgenot in de stralende lach.

Het tempo in de keuken neemt nooit af, behalve als Gérard focust op de opmaak van een schotel of bord. Timing is alles en het gezicht staat ernstig. Je moet de zorgvuldigheid waarmee hij de knakworsten boven op zijn monumentale zuurkool vastzet eens zien, of hoe het hem frustrereert als een detail niet klopt en de manier waarop hij dat ter plekke herstelt. Hij richt zijn hoofd op, bekijkt zijn werk en zijn blik licht op als dat van een kind dat zijn eerste elektrische trein onder de kerstboom ontdekt.

Terwijl Marlène tot drie uur 's nachts e-mails beantwoordt, staat Gérard in alle vroegte op om eieren te bakken voor de gasten die vroeg op zijn. Als je daarover je verbazing uitspreekt, zegt hij bijna verontschuldigend: ‘Dat is het enige moment waarop ik echt met mijn gasten kan praten.’ Als hij op pad moet, zorgt hij er als het even kan altijd voor dat hij op tijd terug is om het diner voor zijn rekening te nemen.

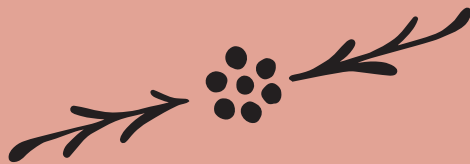
Vermoeidheid zegt hem niets. En ook zijn leeftijd heeft geen vat op zijn enthousiasme. De chef-kok van Fouday wordt gedreven door de wens mensen te dienen. De logische tegenhanger van deze passie is bescheidenheid. Als Gérard het over zijn keuken heeft, heeft hij altijd de neiging om die te bagatelliseren. Maar als je de gelukzalige gezichten ziet van de mensen die net bij hem gegeten hebben, weet je hem onmiddellijk op de juiste waarde te schatten. Hij heeft het kokstalent van zijn vader, wat absoluut nodig is om de Franse keuken beoverend te maken. Chez Julien, de Elzas is een groot feest!

Snijden maar!

16

<i>Elzasser bloedworst</i>	Schiffala of palette à la diable
20	56
Mijn bloedworstrecept	<i>Pâté en croûte</i>
22	59
Tarte tatin van bloedworst	Mijn recept voor pâté en croûte
25	60
<i>De worsten</i>	<i>Presskopf en zult</i>
26	61
<i>Knacks</i>	Presskopf – hoofdkaas
30	62
Potée van groenten en gerookte worst	Pressé van pot-au-feu en lawerwurscht met Melfor-vinaigrette
34	64
Pommes de terre boulangères	Foie gras in brioche
37	66
Elzasser baeckeoffe	Boerenkip en foie gras in gelei met ravigotesaus
38	69
Wildpeper van everjong met pinot noir en grootmoeders garnituur	Terrine van aardappeltaart en foie gras
40	70
<i>Zuurkool</i>	Terrine van hert en hazelnoten als lunch voor de jagers
42	73
Elzasser zuurkool	Saumawe – gevulde varkensmaag
47	74
Zuurkool met vis en beurre blanc	Lewerknepfles – quenelles van lever
50	76
<i>Elzasser gerookte rauwe ham</i>	Tripes in riesling
52	78
Everjongcarrés met kweepeer, wittekool en karwij	Gevulde ganzennek
55	81

De dag van de cochonnailles



*‘Een dag zonder charcuterie is als een winter zonder sneeuw, bier zonder schuim,
zuurkool zonder knakworst, april zonder asperges, munster zonder stank, een
zomer zonder kwetsentaart, een einde van de maaltijd zonder schnaps, een kerst
zonder bredele... een Elzas zonder de Elzas.’*



Pommes de terre boulangères

Voor 6 personen

1,2 kg aardappels (bintjes)
50 g boter
100 g witte ui
100 ml droge witte
wijn uit de Elzas
300 ml gevogeltefond
2 laurierblaadjes
zout, peper

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Schil de aardappels en snijd ze in plakjes van 5-6 mm dik. Was ze en laat ze uitlekken.

Verhit de boter in een hapjespan en fruit de gesnipperde ui zonder hem te laten verkleuren. Blus af met de witte wijn en schenk de gevogeltefond erbij. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de aardappel en laurier toe en zet de pan 1½ uur in de oven.

Optioneel: je kunt aan het begin wat spekjes meebakken.

Dit gerecht kun je bij vlees serveren of zo eten met een salade en een stuk munster erbij.

Elzasser baeckeoffe

Voor 6 personen

400 g runderschouder
 400 g varkensschouder
 400 g lamsschouder
 400 g uien
 2 wortels
 1 prei
 2 varkenspoten
 1 liter droge wijn uit de Elzas
 1 teentje knoflook
 5 g grof gemalen witte peper
 1 eetl. grof zout
 1 laurierblaadje
 1 eetl. zonnebloemolie
 1,5 kg aardappels (bijv. bintjes)

MARINADE

Begin een dag van tevoren. Snijd al het vlees in blokjes van 4 cm.

Snipper de uien en snijd de wortel en prei in blokjes van 2 cm.

Neem een speciale baeckeoffe-terrine van aardewerk of gietijzer en doe de vleesblokjes, varkenspoten, ui, wortel, prei, wijn, knoflook, peper, het zout en de laurier erin en laat het vlees marineren.

BEREIDING

Schep de volgende dag het vlees uit de terrine en zeef de marinade; de groenten en smaakmakers blijven nu achter.

Verhit de zonnebloemolie in een stoofpan en bak de groenten (inclusief de smaakmakers) even aan.

Bak het vlees in een koekenpan bruin en schep het in de stoofpan bij de groenten. Voeg de gezeefde marinade toe tot alles onderstaat.

Dek de pan af en laat het geheel 1 uur koken.

Schil de aardappels en snijd ze in schijfjes van 3 mm dik.

Doe het gare vlees met het kookvocht in de terrine. Dek het af met de aardappelschijfjes. Leg het deksel op de terrine en zet die 2 uur in een op 170 °C voorverwarmde oven.

Serveer er een groene salade bij.

Als het kookvocht te ver is ingekookt, kun je 300-400 ml witte wijn en een beetje kippenbouillon toevoegen.

