



# AFRICOLA

SLOW FOOD  
FAST WORDS  
CULT CHEF

DUNCAN WELGEMOED

FONTAINE UITGEVERS

I	VOORWOORD DOOR MARCO PIERRE WHITE	06
II	INLEIDING	10
01	SLAUGHTERHOUSE BRAAI	18
	<i>FUCK DUURZAAMHEID</i>	72
02	LA MER	74
	<i>VAGELIJK VEGAN</i>	102
03	DE G VAN GROENTE	104
	<i>CHEFS ZIJN GEEN ROCKSTERREN, CHEFS ZIJN VERSLAAFDEN</i>	148
04	ACID TRIP	154
05	BROOD EN KERMIS	170
06	JAMES BROWNS CONDIMENT CART	180
07	ONTZETTEND OPGEKLOPTE DESSERTS	204
08	WOLF CREEK BAKKERIJ – DESSERTS	222
	<i>NIET EEN GESPONSORDE DIENSTMEDEDELING</i>	234
09	HOE BEDOEL JE, 'NEE'? – GLAZEN, FLESSEN EN VATEN	238
	<i>ZO RUN JE EEN KEUKEN MET PASSIEF AGRESSIEVE POST-ITS</i>	246
	DANKWOORDEN	248
	REGISTER	250

A glass bottle of red liquid, possibly a beverage, is the central focus. The bottle is partially filled with a vibrant red liquid. A rectangular label is affixed to the front of the bottle, featuring a black and white photograph of a man with a beard and mustache, wearing a light-colored shirt. The text 'MARCO PIERRE WHITE' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the label and the bottle. The background is a teal-colored fabric with a repeating geometric pattern of interlocking triangles. The bottle sits on a surface with a red and white geometric pattern.

**MARCO  
PIERRE WHITE**

*Voorwoord*

IK WAS SLECHTS EEN VENTJE DAT TOEKEEK  
TERWIJL DE SHOW ZICH VOLTROK



Ik neem je mee naar eind jaren zeventig. In Groot-Brittannië was de wereld van de gastronomie heel klein en er waren maar een paar geweldige restaurants: Le Gavroche, Box Tree, The Connaught en Mirabelle. In die tijd was ik in de leer bij Le Gavroche. In de keuken werkte destijds ook een bijzonder individu genaamd Duncan; ik kan zijn achternaam niet uitspreken en ik ga het ook niet proberen.

Toen ik Duncan leerde kennen, was hij eerste commis van de poissonnier. Hij werkte onder een man met de naam Roland Lahore. Lahore was zonder enige twijfel de strengste leraar die er bestond. Hij was zelf opgeleid door driesterrenkok Troisgros in Roanne. Lahore was geen gewone poissonnier; hij was een kunstenaar en Duncan had het heel zwaar onder hem. Hij werkte keihard om alleen maar te overleven, maar het was geweldig om te zien hoe zijn talent tot bloei kwam. Uiteindelijk werd Lahore gepromoveerd tot souschef en Duncan tot poissonnier, waardoor hij op zijn twintigste al de leiding kreeg over de visafdeling. Hem aan het werk zien was als Chopin zien pianospelen; in het begin verontrustend, later geruststellend en met een seksualiteit waar niemand echt de vinger op kon leggen. Naast hem sur le boeuf werkte Paul Bocuse, en samen waren zij de baas in de keuken. Twee genieën op hun eigen unieke manier, en ik – ik was slechts een ventje dat toekeek terwijl de show zich voltrok.

De strijd tussen Bocuse en Duncan was heel bijzonder. Beiden leverden ze wat Albert Roux van hen vroeg, terwijl Michel Roux op de achtergrond stond te bakken en aan zijn Franse taartjes werkte. Binnen een halfjaar had Duncan de vleesafdeling overgenomen, nadat Bocuse terug naar Lyon was gegaan. Na verloop van tijd had hij er genoeg van: hij had meer dan een jaar lang zes dagen in de week sublieme gerechten geproduceerd en het was tijd om te vertrekken. Hij kreeg een baan bij het beroemde Maxim's in Parijs, onder leiding van Pierre Koffmann.

Na een halfjaar belde hij me vanuit Maxim's en vroeg hij me of ik geïnteresseerd was in een baan. Ik kwam op de vleesafdeling terecht en werkte direct onder Duncan. We maakten gerechten als lamsnootjes en Potage Billy By en om eerlijk te zijn heb ik nooit van mijn leven zo veel geleerd in zo'n korte tijd. Het team destijds bestond uit Alain Chapel voor de vis, Keith Floyd voor de groente, Roger Vergé voor de garnituren, Duncan voor het vlees, Raymond Blanc als patissier en – laten we hem niet vergeten – de fantastische, maar helaas overleden Anthony Bourdain als annonceur. Zijn onberispelijke Frans met een vleugje Amerikaans was als de baton in handen van een kundige dirigent die een excellente symfonie ten gehore brengt. En daar stond ik dan tussen: een jong ventje in de schaduw van al deze giganten. Tijdens een rookpauze (we hebben het over Engeland – alle kinderen roken daar) kondigde Duncan aan dat hij vertrok omdat hij een baan als

souschef bij La Tour d'Argent had geaccepteerd. En weer trippelde ik als een schoothondje achter hem aan.

Ik was zo enthousiast over wat Duncan deed met iconische gerechten als Canard des prés en Tranches de foie gras. Overal eenden! De vaardigheden die hij had geleerd onder Lahore en Bocuse tilden het niveau naar een nog hoger plan. Het was zo goed dat enkelen van de beste culinair recensenten, zoals Derek Brown en AA Gill, zeiden dat het de beste gerechten waren die er ooit op onze planeet waren gemaakt, misschien zelfs de beste van het hele universum. Ik zag hoe de inspecteurs van Michelin de keuken binnenkwamen en de chefs begroetten – niet als critici, maar als vrienden; dat gold met name voor Chef Bourdain, die zich bij Duncan en La Tour had aangesloten. We hadden er toen nog geen idee van dat Chef Bourdain, nadat hij terugging naar New York, de wereld zou veranderen met zijn boeken; hij was een ware Hemingway van de haute cuisine, en dat zal hij ook altijd blijven. In de maanden die volgden werd Duncan chef de cuisine, verdiende hij zijn drie Michelinsterren en veranderde bij Parijs voorgoed. Ik zag niet altijd hoe grootmoedig hij was, verdween een tijdje van het toneel en had een poos geen contact met Duncan.

Een paar jaar later belde Duncan me op en hij vertelde me dat hij bij La Tour was vertrokken en dat hem een baan als chef de cuisine was aangeboden onder Chef Patron Lucas Carton. In de keuken werkten destijds Alain Chapel, Michel Trama, Marc Minot, Alain Ducasse, Michel Bras, Roger Vergé, Bernard Loiseau en Delia Smith. Boven aan dat lijstje stond Duncan, nog maar eind twintig; hij had het onmogelijke bereikt in de wereld van de gastronomie. Hij was een niet af te remmen eenmansorkest dat de perfecte symfonie componeerde.

Met zijn verovering van heel Frankrijk was hij de beroemdste chef ter wereld geworden. Duncan besloot vervolgens zich terug te trekken uit de openbaarheid en verhuisde naar Australië. Hij liet Michelin voor wat het was en opende een restaurant in Adelaide: Africola. Moet ik echt eerlijk zijn? Oké dan, het is het beste restaurant van de hele wereld. En wat nog veel eerlijker is: als alles hier niet waar is, is er nog steeds geen betere plek om te zijn dan in de schaduw van Duncan Welgemoed.

Met respect en grote bewondering,

*Marco Pierre White*

(telefonisch gedictieerd toen Marco er niet was)

# KIP PIRIPIRI BETER DAN DIE VAN N@NDHOES



## VOOR 4 PERSONEN

Oké, kom d'r maar bij, kids. Tijd voor een goed gesprek. Kip piripiri is het belangrijkste gerecht in mijn hele leven, omdat eten uit Mozambique en Portugal centraal stond in mijn jeugd in Johannesburg. Dit recept komt van mijn vader, de belangrijkste man in mijn leven (naast mijn twee zoons) en ik heb er niks aan veranderd. Het is beter dan zo'n beetje alle andere recepten voor dit gerecht en het laat geen spaan heel van die heiligschennende, beroemde, gefranchiseerde, te lang gebakken en veel te dure kip waarvan ik de naam om juridische redenen niet kan noemen. Daarom noem ik ze N@NDHOES. Als eerbetoon aan mijn vader, mijn prachtige stad Johannesburg en de chefs die dit gerecht dag in, dag uit bereiden... presenteer ik hier DE WERELDBEROEMDE KIP PIRIPIRI DIE N@NDHOES TOT EEN LACHERTJE MAAKT.

## INGREDIËNTEN

1 hele kip, gevlienderd  
partjes citroen  
4 zachte witte broodjes

## PIRIPIRISAUS

15 rode rawits  
10 groene rawits  
5 eetl. fijngehakte knoflook  
1 theel. zeezoutvlokken  
½ theel. fijngehakte verse laurierblaadjes  
½ eetl. gerookte-paprikapoeder  
100 ml extra vergine olijfolie  
1 theel. wittewijnazijn  
100 ml citroensap

## PEKELWATER

160 g zeezoutvlokken  
55 g lichte basterdsuiker  
55 ml appelazijn  
1 bosje tijm

10 verse laurierbladeren  
2 citroenen  
2 bollen knoflook, gehalveerd

## MATERIAAL

barbecue  
60 g rookhout van appelhout, een nacht in water geweekt

## BEREIDING

Verwarm voor de piripirisaus de oven voor op 180 °C. Leg alle pepertjes op een bakplaat en rooster ze 10 minuten. Laat de pepertjes afkoelen en hak ze grof. Doe ze met knoflook, zout, laurier, paprikapoeder, olijfolie, azijn en citroensap in een pannetje en verwarm 2-3 minuten.

Laat het mengsel afkoelen en pureer het dan tot een gladde saus in de blender of keukenmachine. Bewaar de saus bij kamertemperatuur in een bakje met een goed sluitend deksel; de saus blijft een maand goed. Schud voor gebruik.

Doe voor het pekelwater alle ingrediënten plus 1 liter water in een grote pan en breng dat aan de kook. Laat het pekelwater afkoelen en leg dan de kip er een nacht in. Wanneer je de kip wilt bereiden, neem je hem uit het pekelwater en spoel je hem af met koud water.

Doe de kip in een kom en schenk de helft van de saus erover. Verdeel de saus over de kip en laat hem 3 uur in de koelkast marineren.

Steek je braai aan. Wanneer de kooltjes grijs zijn, leg je de kip op het rooster erboven. Doe het deksel op de braai en rooster het vlees 10-15 minuten aan beide kanten of tot de kip door en door gaar is. Til af en toe het deksel op en bedruip de kip met de rest van de marinade. Strooi 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd het rookhout op de kooltjes en doe het deksel op de braai.

Serveer de kip met extra piripirisaus, partjes citroen en zachte broodjes.

20



