

# PUUR NATUUR BIJ LA PROVENCE



Luc



**Het gezellige huiskamer-restaurant La Provence in Zaltbommel is het decor waar chef-kok Luc van Iersel (1970) de pollepel zwaait. Een typisch Franse sfeer waar je je al snel op je gemak voelt.**

## Koken met sterren

Als kleine jongen kwam Van Iersel in de keuken van Chalet Royal in Den Bosch, een van de eerste restaurants in Nederland dat een Michelin-ster kreeg. De vader van Van Iersel was daar namelijk souschef. Het personeel werd altijd uitgenodigd om samen met hun gezin alle feestdagen in Chalet Royal te vieren en zodoende groeide de jonge Luc op in een van de beste keukens van Nederland. Bekende koks die in het fameuze restaurant hebben gewerkt zijn onder andere Toine Hermesen, François Geurts en Cas Spijkers. Leuk detail is dat de jonge Van Iersel later twee jaar bij De Swaen in Oisterwijk werkte; bij de inmiddels bekende TV-kok Cas Spijkers die helaas in 2011 is overleden.

Van Iersel volgde zijn koksopleiding in België, aan de beroemde hogere Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. 'Daar kwam het wild in zijn geheel binnen en leerden we alles te verwerken en alles wat bruikbaar was te bereiden. Wat ik op de hotelschool en in de daaropvolgende jaren heb geleerd, heeft geleid tot mijn huidige stijl: de klassieke Franse keuken.' Van Iersel maakt geen gebruik van moderne technieken maar kookt ambachtelijke op een traditionele gasgestookte Rubbens kachel met kookplaten.

## Alles gebruiken

'Iedere wildsoort heeft zijn eigen identiteit. Daar moet je het ook naar behandelen. Ik blijf met het bereiden zo dicht mogelijk bij de natuur. Ik werk niet met schuimpjes en crèmepjes. Puur vlees, mooi gerijpt en zonder poespas bereid. En ik

gebruik alles van een dier. Neem als voorbeeld een gans. Die schieten ze hier langs de Waal veel. Ik zet de gerechtjes niet op de kaart maar serveer ze als amuse. Dat is mijn manier om mensen dicht bij hun natuur te brengen.'

Van de gans gebruikt Van Iersel de boutjes, het maagje, het levertje en de borsten. De maagjes maakt hij schoon, gaart ze in bouillon en maakt er zult van. De boutjes konfijt hij in ganzenvet: 7 tot 8 uur in de oven op 80 graden, vervolgens een paar dagen in het vet op een koele plaats laten rijpen voor nog meer smaak. De borsten pekelt hij en rookt ze warm. De levertjes worden in geklaarde boter (kan hogere temperatuur hebben) kort gebakken, dan een fijngesnippert sjalotje toevoegen en vervolgens afblussen met madera. Een beetje inkoken en eten met een stukje brood.

## Perfekte reebiefstuk bakken

'Een perfecte reebiefstuk bakken komt heel nauw. Neem bijvoorbeeld de platte bil. Haal hem minimaal een halfuur voor het bakken uit de koelkast. Dan kan de koude eraf. Vooraf het vlees aan beide kanten met zout en peper bestrooien. Laat de roomboter heet worden op stand 7 of 8 (van 9). De boter mag niet te heet want dan verbranden de eiwitten. De biefstuk vervolgens in 12 tot 20 seconden dichtschroeien. Daarna draaien en de andere kant ook 12 tot 20 seconden. Vervolgens weer keren, de warmtebron temperen naar stand 3 of 4 en dan de biefstuk 2 tot 2,5 minuut per kant door laten garen. Dan de pan van het vuur en volgens de stelregel: baktijd is rusttijd, het vlees laten ontspannen. Wel halverwege de rusttijd het vlees weer keren anders gaat een kant te veel.' Op deze manier haal je volgens Van Iersel het maximale uit het vlees. 🐷