Dit document wordt u aangeboden door:
RIVIERENLAND BUSINESS
klik hier voor meer artikelen

La Provence

Ongedwongen genieten in Franse sferen

Wie de monumentale villa van La Provence binnenstapt voelt zich meteen thuis in de huiskamerachtige setting die één en al grandeur uitstraalt. Nog niet eerder vond Rivierenland Business een plek waar een ongedwongen ambiance zo samen kwam met hoogstaande wijn-spijs als hier.

Patron,cuisinier Luc van Iersel

Smaak
De regio Rivierenland herbergt diverse culinaire parels. In de rubriek Smaak wordt iedere editie één van deze restaurants door een recensent van Rivierenland Business belicht.

Dat La Provence veel vaste gasten kent, zal niemand dan ook verbazen. Temeer ook omdat dit restaurant al jaren gerund wordt door dezelfde familie. Dertig jaar geleden werd het opgericht door Rien en Anne van Iersel en inmiddels is het restaurant in handen van hun zoon Luc (chef-kok) en zijn vrouw Iris (maitre/sommelier).

Zorg en aandacht

Wat direct bij binnenkomst opvalt is dat Iris zich bevlogen over haar gasten ontfermt. Met zorg en aandacht voor iedere tafel, richt zij zich volledig op het welzijn van de aanwezigen.
We besluiten de witte brigade carte blanche te geven deze avond. Zo goed als de sfeer is, zo goed is de gastronomische invulling blijkt al snel bij het eerste gerecht, dat bestaat uit een salade van sneeuwcrab en knolselderij, gebakken coquilles Saint Jaques en nieroogkreeft (langoustine) met dressing van mango en Yuzu. De Pinot Blanc Rolly Gassmann smaakt er uitstekend bij. Het tweede gerecht brengt ons goed gegaarde skrei in een peterseliejasje op risotto van Italiaanse rijst met truffel en vleugje ansjo-

Recept chef-kok Luc van Iersel

Lam met provencaalse kruiden

Benodigdheden:
Lamsbout of lamsrack 150 gram p.p. Vastkokende aardappels, Voorjaarsgroenten, Lamsbouillon (of kalfsjus), Tuinkruiden, Provencaalse kruidenmix, Crème fraiche, Kaas, knoflook

Bereidingswijze:
Aardappels poffen in oven, als ze gaar zijn overlangs doorsnijden en uithollen, aardappelprak op smaak brengen met zout, nootmuskaat, knoflook en crème fraiche, aardappels terug vullen en bestrooien met een beetje gedroogde kaas en op het laatst af gratineren. Ondertussen vlees aanbraden en laten rusten tot juiste cuisson (gaarheid) Braadpan afblussen met beetje water en bij de bestaande lamsbouillon zeven en inkoken samen met de provencaalse kruiden die je op het laatst er uit zeeft. Groenten roerbakken en op smaak brengen met scheutje olijfolie, zout en nootmuskaat.
In het midden van het bord de groenten dresseren, lamsbout getrancheerd of lamsrack er op. De jus afsmaken en op het laatst wat gehakte groene kruiden toevoegen en heel fijn gehakte knoflook. De saus op het vlees gieten en het aardappeltje er bij serveren.

vis, mousselinesaus en gemarineerde venkel. Deze Noorse kabeljauw wordt door Iris voorzien van een Altue Chardonnay wooded Chili. Iris toont toewijding in haar wijn en brengt bovendien spontaniteit in dialoog.
Krokante hartzwezerik op gestoofde kalfswang en gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel, gecombineerd met gekonfijte rode ui met hibiscus en portjus vormen het derde gerecht. De diverse smaken smelten perfect samen. De kalfswang is uitstekend van cuisson, oftewel boterzacht. De portjus heeft een aangename, niet al te overheersende smaak. De wijn, een Jurtschitsch Sonnhof Zweigelt uit Oostenrijk, is een goede begeleider.

Lust voor het oog

We vervolgen ons menu met hertenkalf met een jus van bospaddenstoeltjes, witlof en gepofte aardappel uit de oven. De wijn, een Crasto Superior Douro D.O.C. uit Portugal smaakt wederom uitstekend in combinatie met de heerlijke vleessmaak van het stukje hert. De amuses die tussendoor geserveerd worden, variëren van een kroketje van stellendamse garnaaltjes met huisgemaakte kerriepicalilly, tot brandade van witvis met topping van gembersoja en geroosterde sesamzaadjes. De amuses zijn stuk voor stuk niet alleen lust voor het oog, maar ook een streling voor de tong. Bij het bladerdeeghapje proeven we een crème van geitenkaas met bergkruiden (le voeu du poitou). Alle kazen bij La Provence zijn afkomstig van Bourgondisch Lifestyle, die alleen aan de top van de Nederlandse horeca levert en een winkel in Beverwijk heeft, waar kaasliefhebbers uit heel Nederland op af komen.
Het menu wordt sprankelend afgesloten door een peertje uit de oven gevuld met spijs van provencaalse amandelen en pistache te combineren met een duo van valrhona chocolade, bestaande uit onder andere witte chocolade met sinaasappeljestes en bruine chocolade met espresso.
Hierbij de laatste wijn van de avond, een Passito di Pantelleria Cantine Pellegrino D.O.P. Zoet, met mooie zuren en dus wederom een goede keuze van Iris.

Hart voor gatronomie

Onder het genot van een heerlijke kop koffie van Mocca d'Or en huisgemaakte pralines als een gemberbonbon, een truffel met canache en grand marnier en een kleine cremé karamel en kletskop, evalueren we de avond.
Verrukt en voldaan kijken we terug. La Provence overtreft zichzelf door haar gasten niets tekort te laten komen. Met hart voor gastronomie. De puurheid, zowel van de gerechten als van de eigenaren, Luc en Iris van Iersel, maakt het onderscheidend en onmiddellijk vertrouwd. Een adres waar je graag tot de vaste gasten wilt behoren. ■

La Provence - Gamerschestraat 81
5301 AR Zaltbommel - 0418-514070
www. la-provence.nl