

restaurant

Prévelle breekt met de klassieke keuken

Chef Romain Meder, ooit aan de slag voor Frankrijks bekendste kok Alain Ducasse, breekt met het verleden. In Parijs kiest hij resoluut voor gedurfde combinaties die de klassieke gastronomische codes tarten. Het resultaat is intrigerend, en bevreemdend.

Prévelle
34 rue Saint-Dominique
75007 Parijs
●●●●

Is er een Franse chef beroemder dan Alain Ducasse? Eigenlijk is die nu eerder een ondernemer: Ducasse runt wereldwijd ruim dertig restaurants, uiteraard in Frankrijk, maar ook in het Verenigd Koninkrijk, Italië, de Verenigde Staten, Japan, China, Thailand en Qatar. En dus moet hij zich omringen met talenten die zijn restaurants eigenhandig en zelfstandig kunnen leiden. Zo ontdekte ik Romain Meder, zijn chef van het toenmalige drierestaurant Plaza Athénée in Parijs. Die blies mij omver met

een maaltijd die verblufte door technische bravoure en precisie, en tegelijk ontroerde door visuele poëzie en subtiele smaken. Vandaag runt Ducasse Plaza Athénée niet meer. En toen ik vernam dat Meder dit jaar zijn eerste eigen restaurant opende in Parijs, laaide de herinnering aan die maaltijd weer op. Zou hij mij opnieuw verbluffen, nu hij onder de vleugels van Ducasse weg is? Meder heeft zijn restaurant genoemd naar het gehucht La Combe au Prévelle, in het kleine dorp Neurey-lès-la-Demie waar hij opgroeide. Dat zegt al iets over hem: hij mag dan in de hoogste regio's van de gastronomie vertoefd hebben, hij vergeet niet waar hij vandaan komt. Dat weerspiegelt zich in zijn culinaire visie, waarbij

hij veel aandacht heeft voor groenten en niet naar de klassieke dure producten grijpt. En ook in de voor Parijs verrassend redelijke prijzen, zowel in de spijs- als in de wijnkaart (145 euro voor 5 gangen; een groot aantal wijnen onder de 100 euro). Zijn sommelier Vincent Cochard komt nochtans ook uit de Parijse haute cuisine, meer bepaald uit de drieresturentempel L'Arpège van Alain Passard.

Onbehouwen

Dat Meder wil breken met zijn gastronomische verleden, wordt meteen duidelijk in de hapjes vooraf, zoals een gedurfde combinatie van raap en zeekraal waarin hij de smaken zuur en bitter niet schuwt. In een heel ander smaakregister zit een *brioche toastée* waarin rode biet werd verwerkt, en die je in een saus van rode biet kan dopen. Opmerkelijk: de ruwe producten waaruit een hapje werd gemaakt, legt de chef er soms gewoon naast. *Faut le faire*, zeggen de zuiderburen dan. Een eerste voorgerecht zet de breuk met zijn voorgeschiedenis nog sterker in de verf: zowaar een combinatie van courgette, groene vijg en melkvel. Met zijn uitgesproken kruidigheid doet het aan de Marokkaanse keuken denken. De wat onbehouwen presentatie oogt als een anti-gastronomisch statement. En Meder blijft de gastronomische codes tarten: met een combinatie van wortel, oester en fijnspar, kip met venkel in een zwarte saus van inktvis, en chocolade met koffie en linzen. Alleen het nagerecht van aardbei, kardemom en vlierbloesem brengt ons terug naar een wereld met gekende referenties. Dit moet de meest bevreemdende, en tegelijk ook intrigerende culinaire ervaring zijn die ik ooit heb meegemaakt. Meder maakt heel duidelijk waar hij van weg wil: van de voorspelbare topgastronomie. Waar hij dan naartoe wil, is voorlopig minder duidelijk. Benieuwd of de Parisiens dit zullen smaken.

Bruno Vanspauwen



Chef Meder wil weg van de voorspelbare topgastronomie. © Maki Manoukian



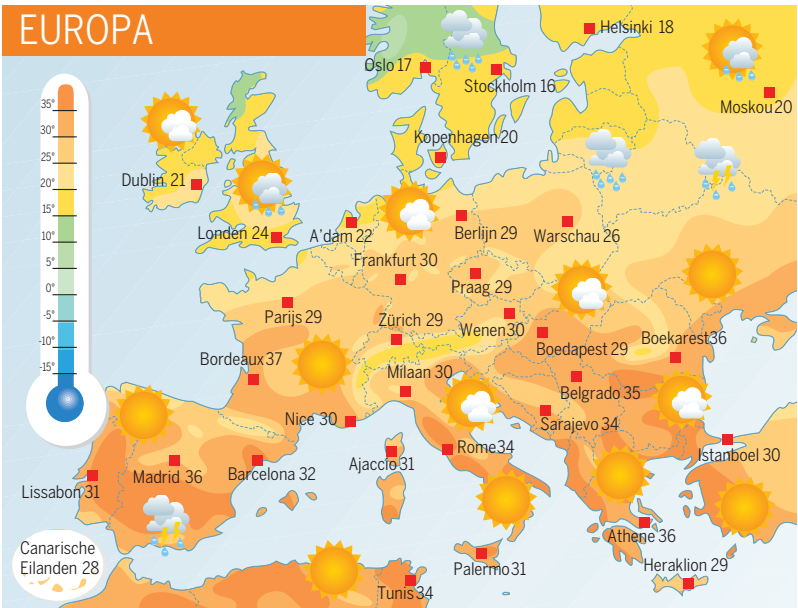
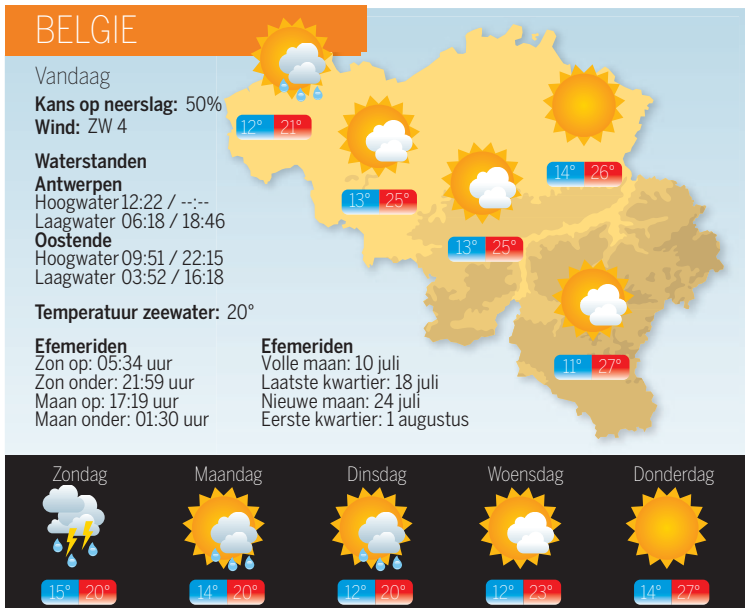
Asperge, netel en kaviaar © Maki Manoukian

het weer

Zondag koeler

Zaterdag begint met opklaringen, daarna komt er bewolking opzetten (in het westen is een druppel regen mogelijk). Het wordt nog zomers warm (26 graden, matige zuidwestenwind), aan de kust wordt het 21 graden. Vanavond wordt het overal zwaarbewolkt, na middernacht is er meer kans op nattigheid. De minima liggen tussen 12 graden in de Ardennen en 16 graden in het centrum.

Zondag wisselen opklaringen af met regenbuien, met kans op een donderslag. Het wordt koeler bij maxima rond 20 graden. De wind waait matig uit het zuidwesten.



Bron: WetterKontor GmbH, www.wetterkontor.be