

Best of

ALAIN

DUCASSE

Zijn 11 bekendste
gerechten
stap voor stap



LANNOO





ALAIN DUCASSE

Van welke koks heeft u het meest geleerd?

Nog voordat ik mijn eerste diploma op zak had, ben ik van de hotelschool in Talence vertrokken: het ging me allemaal niet snel genoeg! Ik klopte aan bij Michel Guérard, toen al een bekende chef-kok in het zuidwesten van Frankrijk, bij wie ik in de leer kon. Dankzij hem heb ik Gaston Lenôtre ontmoet, door wie ik uitvoerig ben opgeleid in de kunst van de zoete gerechten. Na twee jaar ben ik naar Roger Vergé gegaan en heb ik kennisgemaakt met de gezonde, natuurlijke en authentieke Provençaalse keuken van de Moulin de Mougins, aan de Côte d'Azur. Hij heeft me duidelijk gemaakt dat eenvoud heel belangrijk is in de keuken. Maar degene die me het meest heeft beïnvloed is Alain Chapel in Mionnay, waar ik in 1978 begonnen ben. Hij legde als eerste de nadruk op het gebruik van seizoensgebonden producten, zonder doorkoken of overbodige toevoegingen! Discipline, smaak en perfectie waren de sleutelbegrippen van deze ultramoderne keuken die indruk op me heeft gemaakt.

Hoe bent u terechtgekomen bij Louis XV in Monaco?

In 1986 was ik chef van La Terrasse in Juan-les-Pins, waar ik twee sterren heb behaald. La Société des Bains de Mer vroeg me om de leiding te nemen over de keukens van alle restaurants van l'Hôtel de Paris, met als speciale missie om het gastronomische restaurant Louis XV te starten en minstens drie Michelinsterren te behalen in vier jaar tijd, een enorme uitdaging. Ik ben dit avontuur aangegaan met Franck Cerruti en samen hebben we de mediterrane fami-

liekeuken geïntroduceerd in dit chique toprestaurant. Ik zag een volkskeuken voor me, maar wel een met de kwaliteit die we kennen van traditionele, hoogstaande producten. Een stoofpot met groenten en spek, eenvoudig gegrilde vruchten, dat was indertijd iets voor oma's, maar nog niet voor grote restaurants. Ik voelde me aangesproken door de landelijke keuken die de seizoenen respecteerde en waar lokale producten werden gebruikt.

Hoe is het mogelijk om meer dan twintig restaurants in acht landen te leiden als chef-kok op afstand?

We gaan terug naar 1984. Ik zat in een vliegtuig dat neerstortte in de Alpen en gedurende een jaar wist ik niet of ik ooit weer zou kunnen lopen. Wat ik van deze periode van mijn leven heb geleerd? Dat een goedwerkend verstand het enige is dat telt. Door mijn handicap moest ik een andere manier van koken verzinnen: leidinggeven op afstand. Het is prima mogelijk om een keuken te runnen zonder er zelf elke dag aanwezig te zijn, maar dan moet je delegeren, vertrouwen op anderen en vooral, opleiden. Het overbrengen van kennis is voor mij daarom een essentiële waarde. Ik kies opgeleide en gemotiveerde medewerkers die mijn passie en waarden delen en breng technieken en vakkennis over zodat ze zelfstandig kunnen werken en een goed kookresultaat leveren. Om deze opleiding ook buiten mijn restaurants te kunnen geven heb ik twee scholen opgericht, een kookschool en een banketbakersschool die samenwerken met scholen in het buitenland.

Hoe zou u uw kookstijl definiëren?

Mijn persoonlijke gebied is een mix tussen het zuidelijke Frankrijk waar ik vandaan kom en het Middellandse Zeegebied waar ik al jong voor gevallen ben. Ik houd van dingen die eenvoudig zijn, maar perfect: maximaal één, twee of eventueel drie smaken. Daarom hebben we aardappels met spek geserveerd bij de opening van het restaurant Alain Ducasse in Parijs: een schijnbaar eenvoudig gerecht, maar er is toch veel werk nodig om een perfect resultaat te bereiken! Aan de andere kant ben ik ook erg nieuwsgierig. Ik reis veel, op zoek naar nieuwe ontdekkingen. En waar ik ook kom, het pure product blijft voor mij essentieel. Want ieder goed product dat met liefde en respect gekweekt is in zijn eigen gebied heeft een geweldige smaak. Dat is echt

BELANGRIJKE
DATA

13 september 1956

Geboren in Castel-Sarrazin
in Les Landes

1990

Drie sterren behaald
voor restaurant Louis XV
in Monaco

2000

Alain Ducasse in
Plaza Athénée



noodzakelijk voor een kok! Het gaat om de basis: eerlijke smaken met kracht en subtiliteit.

Hoe evolueert uw keuken?

Ik heb altijd veel belang gehecht aan een gezonde en pure keuken, duurzaam voedsel waarin fruit en groente de boventoon voeren. Denk maar aan het groentemenu dat al 25 jaar op de kaart staat van Louis XV. De laatste jaren letten we ook sterk op duurzaamheid. Een kok moet inspelen op de wereld om hem heen, hij moet groentelers, jagers en vissers vinden die deze waarden delen en biodiversiteit en ethiek respecteren. Eetgewoonten veranderen: gerechten worden lichter en we eten anders dan onze grootouders, en over twintig jaar zullen we weer anders eten.

Uw levensfilosofie?

Altijd hindernissen overwinnen en je eigen grenzen verleggen om verder te komen.

CULINAIR PORTRET

1/ HET KOOKGEREI EN PRODUCT DAT U NIET KUNT MISSEN IN DE KEUKEN?

Olijfolie en cookpot®.

2/ UW FAVORIETE DRANK?

Het aperitief Lillet, vooral witte Lillet.

3/ WELK KOOKBOEK IS VOOR U ONMISBAAR?

Het Grote Kookboek van Alain Ducasse, het eerste deel van mijn encyclopedie die in 2001 is verschenen.

4/ UW HEIMELIJK GENOEGEN?

Een hotdog in Manhattan.

5/ ALS U GEEN KOK ZOU ZIJN GEWORDEN, ZOU U...

Architect of wereldreiziger zijn geworden.

Maar momenteel doe ik deze drie dingen tegelijkertijd!

6/ UW VERZAMELING

Reiskoffers.

7/ UW MOTTO

Meer, sneller en beter.

2005

Eerste chef-kok die 3 Michelinsterren behaalde voor zijn restaurants in Parijs, Monaco en New-York.

2011

Lancering van het project 'Femmes en avenir' dat tot doel heeft om vrouwen in situaties van sociale uitsluiting te begeleiden naar werk in de restaurantsector.

INHOUDSOPGAVE

INHOUDS OPGAVE

GEKONFIJTE
EENDENLEVER

08



TUINGROENTEN
GESTOOFD MET ZWARTE TRUFFEL

16



COOKPOT® VAN
HERFSTGROENTEN
EN FRUIT

24



EELHOORNTJESBROOD
RISOTTO
UIT DE HAUTE-LOZÈRE MET VLEESJUS

32



COCOTTE LUTEE
KREEFT, TRUFFEL, LUMACONI

40



RODE MUL

NIEUWE AARDAPPEL, COURGETTEBLOEM
EN -LINT, TAPENADE

48



LANGOUSTINES

GEGRILD, KNAPPERIGE GROENTEN
IN MARINADE

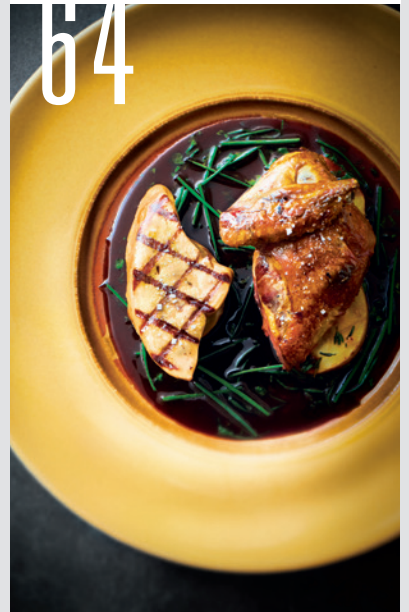
56



DUIVENBORST

GEGRILD, AARDAPPELS
MET TIJM, SALMISSAUS

64



KALFS- KARBONADE

ZACHTE, JONGE GROENTEN MET VERSE KNOFLOOK

72



BABA

AU RHUM

80



BOSAARDBEIEN

IN LAUWWARME SAUS,
MASCARPONESORBET

88



GEKONFIJTE EENDENLEVER

Koken komt voort uit herinneringen aan bijzondere gebeurtenissen. Mijn culinaire leven begon in de regio Chalosse, op de boerderij waar ik ben geboren en opgegroeid. Van deze jaren herinner ik me de geuren en smaken. Intense herinneringen die ik bij me draag en die nooit zullen vervagen. Voor de maaltijd liepen we naar onze moestuin om verse groenten te plukken. Mijn band met de ritmes van de natuur is sterk en direct. Deze eendenlever (foie gras) is een eerbetoon aan mijn roots in Les Landes.



RECEPT

VOOR 6 PERSONEN - 20 dagen van tevoren beginnen - Bereidingstijd 20 minuten -
Baktijd 30 minuten

TIP VAN DE SOMMELIER

Een zoete witte wijn uit het zuidwesten van Frankrijk, bijvoorbeeld een uit de wijnstreek Jurançon. Of een rode bordeaux uit de regio van Graves.



- ❑ 600 g rauwe eendenlever
- ❑ 15 g fijn zout
- ❑ 3 g witte, gemalen peper
- ❑ 2 g fijne kristalsuiker
- ❑ 40 ml cognac

- ❑ 2 liter eendenvet
- ❑ fleur de sel of ander zeezout
- ❑ grofgemalen zwarte peper

GARNITUUR

- ❑ boerenbrood
- ❑ 12 gedroogde vijgen



Meng het fijne zout, de witte peper en de suiker. Verdeel dit mengsel gelijkmatig over de eendenlever.

Voeg de cognac toe. Bedek de schaal waarin de eendenlever ligt met folie en laat het een nacht in de koelkast rusten.

01



02



Haal de eendenlever een uur voor de bereiding uit de koelkast, zodat hij op kamertemperatuur komt. Verhit het eendenvet tot 80 °C. Leg de eendenlever in het vet met de bolle kant van de lever naar de bodem van de kookpot en laat hem 15 minuten bakken op 70 °C.

03



Keer de eendenlever om. Laat hem nog 15 minuten bakken op 70 °C. De binnenkant van de lever moet een temperatuur van 40 °C bereiken: gebruik een kookthermometer om de kerntemperatuur van de lever te controleren.

04



Leg de eendenlever op een rooster; bedek hem met een stuk aluminiumfolie. Bewaar het bakvet op kamertemperatuur en laat de lever ongeveer twee uur rusten en afkoelen. Kies een rauwe eendenlever van goede kwaliteit: hij moet stevig aanvoelen en mag geen rode vlekken hebben. De reden waarom je het vet eerst tot 80 °C moet verhitten, is dat het toevoegen van de lever de temperatuur van het vet laat dalen.

05



Als je geen cognac in huis hebt, kan er voor dit recept ook port, madera of armagnac worden gebruikt.

Leg de eendenlever op een stuk vershoudfolie. Wikkel hem stevig genoeg erin om een mooie vorm te krijgen. Prik met een naald wat gaatjes in de folie om luchtballen te voorkomen. Leg de lever met de folie in een terrine.

06



Bedek het pakketje in zijn geheel met vloeibaar eendenvet en laat de terrine in de koelkast minstens 20 dagen konfijten.

07



Eendenvet is kant-en-klaar te koop. Gooi het vet dat om de eendenlever heen zit niet weg! Het is heerlijk om aardappels, paddenstoelen of rundvlees in te bakken.

Haal de eendenlever uit de vorm. Dompel de terrine voor twee derde onder in warm water en ga met een mes langs de randen van de lever. Haal met een mes voorzichtig het koude vet weg zonder de lever te beschadigen. Verwijder de folie.

08



Verwarm het snijvlak van het mes onder een straaltje warm water en snijd de eendenlever in plakken van ongeveer 1,5 centimeter dik. Serveer de plakken eendenlever met wat fleur de sel, grofgemalen peper, geroosterd boerenbrood en gehalveerde, gedroogde vijgen.

09



Met deze bereidingswijze hoeven de aders uit de lever niet verwijderd te worden! Als de terrine 20 dagen gekoeld bewaard wordt, verdwijnen de aders.

De eendenlever kan het beste worden gegeten op een temperatuur van 12 °C. Haal hem dus tijdig uit de koelkast, zeker een uur voordat je hem gaat eten.

15



BENOIT WITZ

Benoît Witz is al meer dan twintig jaar chef-kok en werkt sinds 1987 in Louis XV van Alain Ducasse in Monaco. In 1996 werd hij chef-kok van La Bastide de Moustiers, vervolgens van L'hostellerie de l'Abbaye de La Celle. Daarnaast geeft Benoît Witz kooklessen en heeft hij meerdere kookboeken geschreven.



CHRISTIAN JULLIARD

Werkt samen met Alain Ducasse sinds 1992. 'Reizende chef-kok' Christian Julliard maakte meerdere openingen van restaurants mee en deed zijn ervaring op in Louis XV. Hij is corporate chef-kok van de Alain Ducasse groep sinds 2006 en verspreidt in die hoedanigheid zijn vakkennis en kookfilosofie: respect voor het product in zijn eenvoud.

Recepten: Christian Julliard et Benoit Witz, met dank aan Franck Geuffroy

Fotografie: Valéry Guedes en Pierre Monetta (cover en p. 2 tot 5)

Vormgeving: Soins graphiques

Opmaak en vertaling: Textcase

Omslagontwerp: Studio Lannoo

Oorspronkelijke titel: Best of Alain Ducasse

© Oorspronkelijke uitgever: Alain Ducasse Édition 2014

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Nederlandse uitgave: Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2014
D/2014/45/511 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2035-8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.