

Koken tegen de sterren op

Een dag in de keuken van Clos St. Denis bij tweesterrenchef

Christian Denis



deren zweet, het gaat om dingen die mensen moeten eten, daar moet je omzichtig mee omgaan. Lekker eten kun je in België overal, het verschil zit 'm in de details. Bekijk deze keukens eens. Op de vloer waar ik werk ga je niks vinden. Een vloer dient om op te staan, niet om eten op te morsen. Dat ik streng ben, dat zal wel. Maar wie de eerste maanden op z'n tanden bijt, komt er. En achteraf hebben er al veel mij bedankt." Gelijk heeft hij. Ondertussen schilt Denis patatten. "Vind ik niet erg, ik doe dat het liefst zelf." Wat opvalt, is hoe stil het is. Iedereen kent z'n job en werkt zonder morren. Voordurend wordt gewreven, in een ouderwets Novy Snack. Fun-frietketeltje bakt rode kool die straks als garnituur wordt gebruikt, er komt een nieuwe leverancier binnen. Sals uit Eigenbilzen met een wilde lading: twaalf fazantenhannen ("zijn iets dikker, jonge hennen zijn ook wel lekker, de oude zijn beter voor de soep"), voortreffelijk uitziende rucruggen en hertokalfvuggen. "Ik werk alleen met ruggen", zegt Denis. "Ree is malser, maar over tien dagen is het seizoen er van gedaan." Deze zijn vers geschoten, zegt de mijnheer die ze levert, tot maandag darselden ze nog door de Ardennen. "Er zit weer veel. En je moet schieten. We hebben de opdracht voor een bepaald aantal, halen we dat niet, dan moeten we boete betalen. Twee jaar geleden moesten we zelfs evers schieten, maar we mochten ze niet vervoeren. In de container gooien en 100 euro per stuk kregen we."

gen. Iemand bestelt de coquilles. Benieuwd. Denise en dochter Nathalie zijn de perfecte gastvrouwen, kok Denis tovert in de keuken, de andere dochter Véronique heeft voor gebak en dessert gezorgd. "Samen met Frank ontwikkel ik de desserts. We maken er bijvoorbeeld acht, pa en ma proeven dat en daar wordt uit gekozen. Ze hebben ooit gezegd dat het dessert drie sterren waard is." Algemeen gelach, dat mag, maar nee; daarmee bedoelt ze niet dat het misen van die derde ster in ieder geval niet aan haar ligt. "We weten zelf niet waar het zou kunnen aan liggen. Wij gaan ook eten..." Nog even naar de keuken. De voertaal is Frans en les coquilles sont arrivées! "Ze waren er om 1 uur", glimlacht de kok die ze al zacht heeft aangebakken en ze nu samen met Pierre op het bord schikt. Afgewerkt met een zoetzaur sausje. Koepels crop en op tafel. Het mechaniekje heeft alweer godmaaid. "Een tijd terug kwam een klant uit Brussel met feliciteren. Hij zei: Mijnheer Denis, ik ga bijna elke middag op restaurant, maar bij u valt er tenminste nog iets te eten. Tegenvoering bodden ze ons voor kinderen. Moximus lepel, schuim... Ik wil graag nog een stuk vlees of vis kunnen snijden. Tja, dat zijn de trends. De beroemde El Bulli in Madrid is zo'n extreem voorbeeld. Ik heb er groot respect voor, maar het is mijn smaak niet. En ook die van onze Bourgondische klanten niet. Mensen willen iets op het bord."

Coquilles?

Het begint verdomd lekker te klinken en het gaat naar half twaalf. Ondanks de gesmeerde organisatie, begint het wat heestisch te worden. "De amuses (aperitieflekkernijtes, nvdv.) moeten voor 12 uur naar de andere kant van het gebouw, je kan er moeilijk mee door de zaal lopen als de klanten in het salon aperitiefven." Dat lukt. Maar over één stukje maakt hij zich zorgen: Waar blijven de Coquilles St. Jacques? "Gisteren heb ik die in Bretagne besteld, die moeten vannacht aangeleverd zijn, maar ik ben natuurlijk de enige klant niet. Die jongen kan net zo goed in een file op de Brusselse ring zitten."

Hij belt, de baas zal z'n jongen in de camionette bellen. Op hoop van zegen. "Het is nooit gebeurd dat iets niet komt. Het moet ook. Het staat op de kaart en ze moeten vers zijn. Ik heb er anders geen."

Net voor twaalf uur gaat het personeel in de keuken ernstig eten: steak met aardappelen en erwtes en wortelen. Dat duurt geen tien minuten. "Zelf eten we pas na de service van de middag. Ik en mijn vrouw, onze dochters en Renaud en de maître d'hôtel Guido. We eten maar één keer per dag. Om 6 uur vanavond begint het werk aan de avondshift en dan is het rap heel laat."

We krijgen een aperitief van het huis, een mix van twee witte wijnen. Sauternes en sauvignon. "Ik weet niet hoe hij het heeft uitgevonden, maar dat is al twaalf jaar de aperitief van het huis en het is zeer lekker", zegt schoonzoon Renaud Thirion, de maître-sommelier. Hij is baas over 15.000 flessen wijn. De allerduurste is een Petrus uit 1980: 1.950 euro. Een mens mag al eens dromen. In de kelder licht een flesje Musigny uit 1949, een Pomerol uit 1967 en Mouton-Rotschild uit '93. Rustend bij 13 graden.

Krokantje van appel met romige vanillecrème. Er zijn klanten, aperitief wordt in het salon gedronken, de amuses zwoelen smelten op de ton-

Mokka en versnaperingen

Zip. Het is ver voorbij 16 uur als Christian Denis, puree, vis en groenten opschept in de familie-keuken. Al het personeel is tot 18 uur naar huis, dat is een klein familiemoment. Of mevrouw ooit nog kookt? "Nee", glimlacht ze. "Dat is toch al zeer lang geleden." Met twee sterren in huis zou je wel gek zijn. "Aeh", zegt Christian iets later over zichzelf. "Ik ben niet de beste kok van België. Maar wel een goede werkman." Een zeer bescheiden werkman die een dik uur later begint aan de avondservice. Voor zestig man. Conclusie? Kunst gezien en een wonder geproefd. Wedden dat we wegrijdt en goed in de nacht kijkt, altijd een sterretje ziet hangen boven Clos St. Denis. Met die twee van Michelin zijn dat er toch drie.

RIK VAN PUYMBROECK

Clos St. Denis vindt u in de Grimbergenstraat 24 in Vloermaal (Kortrijk). Meer info op 01223.60.96 of op www.closstedenis.com

Wil u zelf ook graag eens gaan eten in het beste restaurant van Limburg? Dat kan. Het Belang van Limburg en Christian Denis nodigen u uit voor een etasje, het enige wat u moet doen is een antwoord geven op de vraag: In welk jaar kreeg Christian Denis zijn tweede ster voor zijn restaurant? Het antwoord kan u vinden in de reportage hierboven. U kan uw antwoord zins'en op het nummer 3160 met als hoofschap: hblv.lvb xxxxx waarbij xxxxx staat voor het jaar waarin de tweede ster werd uitgereikt. U kan sms'en op zondag middernacht. Een sms kost 75 cent of u kan ook deelnemen via onze website www.hblv.be



VERMAAL - U kent de strofe: Sterren komen, sterren gaan/Alleen Elvis blijft bestaan. Een lied van Gorki, makkelijk aanpasbaar, want sterren komen en sterren gaan, maar ook Christian Denis blijft bestaan. Elf jaar nadat Michelin hem met een tweede ster beloofde, heeft hij die nog. Bleek uit de gids die vorige week verscheen. Leunend tegen z'n werktafel in de ruime keuken mijmert de kok van Clos St. Denis. "Voor een derde ster is het te laat", zegt hij dan. Jammer? Hij mijmert nog eens. "Ik had het wel goed gevonden voor Limburg. Maar nu heb ik mijn leeftijd tegen." Twee mijmeringen op een dag, het is genoeg, want de klanten komen er straks aan. Geen tijd om stil te staan, vooruit maar, de reerug moet z'n korstje van peperkoek krijgen en vooral: waar blijven die bestelde Coquilles St. Jacques? "Ook voor de leveranciers wordt het steeds moeilijker", zegt Denis begripvol. "Voor hetzelfde geld zit hij met de coquilles vast in een file op de Brusselse ring."

Donderdagochtend, 8.30 uur. De dag is vroeg begonnen voor Christian Denis, want "donderdag is de moeilijkste dag", zegt hij. Dat komt door dinsdag en woensdag. Die dagen is Clos St. Denis gesloten, voor de kok en zijn vrouw Denis, dochters Véronique en Nathalie, haar man-sommelier Renaud en de twintig personeelsleden hun weekend. "Op maandagavond proberen we ervoor te zorgen dat alles op is", zegt de kok. "Donderdagochtend komt alles vers binnen."

Ooit was dat anders. Zeker vijftien jaar lang stapte Denis na de service van 'n avonds in z'n wijgen. "Om 1 uur vertrok ik naar de vroegmarkt in Brussel. Meestal kwam ik dan om 6 uur's ochtends terug, sloep een paar uur en begon weer. Maar dat was kapotmaken. De laatste jaren reed mijn auto met mij." Dat hoeft nu niet meer. Alles wordt aan huis afgeleverd. Voor dagverse groenten zorgt het Hasseltse Vitamintje, de meeste producten haalt Denis in eigen land. "Dat is een bewuste keuze. Waarom zouden we onze eigen economie niet steunen? Dat geldt voor alles hoor. Kijk, je kan je wijnkaart vullen met Chileense en Australische wijn. Maar waarom? Dit is Europa. En dat trekken we zelfs door naar Limburg. Een voorbeeldje? De wijn van Peter Colemont uit Gors-Opleeuw is van een kwaliteit die grote huizen in de Bourgogne niet kunnen brengen." Pas op: niet alles komt uit België. "Gisteren heb ik via de telefoon een kilo witte truffels in Piemonte besteld. Die worden vandaag geleverd via DHL." Op het bord ligt de offerte van Marini Tartuffe 1.600 euro. "Met die kilo kom ik een week toe."

St. Jacobsvruchten zoetzaur met krokant gebakken hoevevbiggen. Aan de muur in z'n ruime keuken hangen de menu's. Het is winter, dat betekent wild nu, maar het is ook een gewone week-werkdag en dan durven zakenmensen al graag voor de lunch gaan. Voorgerecht, hoofdsotel, nagerecht plus koffie: 50 euro. Met wijn 65 euro. "We mailen die naar bedrijven en daar komt veel reactie op. Het kan rap gaan. Maandagmiddag kwam er plots, om twintig voor 2, een tafel van vijf binnen. Om half drie wilden die weg zijn en ze wilden à la carte eten. Geen probleem, dat is gelukt."

Christian Denis. Zijn naam gonst als een klok. Begon in 1985 samen met z'n vrouw Denis met Clos St. Denis. Had vier jaar later een eerste ster, in 1994 volgde de tweede. De Michelin-gids die vorige vrijdag verscheen bevestigde: vijf vorkjes ("het enige restaurant in België") die kwalificeren in zeer aangenaam verblijf en twee sterren. De kooknijl is een eigentijdse versie van de keukens van Escoffier, schrijft Michelin. Twee sterren dus. Geen drie. Ontgoochelend? Mevrouw Denis glimlacht. Op dit vroege uur is ze al bezig met tafels schikken, kerstversiering plaatsen, orders bijwerken. "Tja, ik denk dat dat komt omdat we in Limburg zitten", zegt ze. "Roger Souvereyns heeft met het Scholteshof ook nooit z'n derde

gekregen. Toen we in mei bij Michelin ons dossier gingen inkijken, zeiden ze dat het daar niks mee te maken had. Ik weet het niet." Zo twijfelt. En werkt verder. "Straks een tafel of vier, vanavond zitten we vol." Dat is goed voor bijna zestig man, op donderdagavond.

Op d'horloge

Zacht dopt hij stukjes vlees in een geplette massa. "Reertug", zegt de chef. "Meestal heb je geen idee wat de mensen gaan eten. Je moet dus alles in huis hebben. Maar goed, momenteel is het natuurlijk wild, wild, wild. Die receptie met korst van peperkoek is nu een klassieker, net als de fazant met witte truffel en de hazenrug met rode biet. Er zijn altijd gerechten die blijven, al heb ik geen gerecht dat al twintig jaar meegaat."

Twee per twee, in kleine potten, pruttelen fazanten op het vuur. De wijzers zijn gekanteld over 10 uur, Christian Denis verheft het kleine klokje boven de deur amper uit het oog. "Het is werken op d'horloge", zegt hij in smakelijk Nederlands, mooi afgesmaakt met zijn Luikse roots. Creativiteit had hij altijd, doorzettingvermogen bleek toen hij op z'n 17de officieel de volwassenheid aanvroeg om in Tongeren een eigen traiteurszaak te kunnen beginnen, hij bestempelt z'n eigen keuken als "verruwd klassiek". Nog één keertje over die gemanteerde derde ster. "Natuurlijk vindt papa dat jammer", zegt Véronique, achtersaan baas in de pâtisserie. En ja, hij knikt. "Het is ontgoochelend, maar nu ben ik er allicht te oud voor geworden. Je hebt natuurlijk uw fierheid en wie twee sterren heeft, wil er drie. Dat zei Luc Bellings toch. Maar hij zei ook dat Denis in slaap is gevallen en dat vind ik niet fijn om lezen. Een ster hebben en ze verliezen, of van twee naar één vallen, dat lijkt me nog erger."

Waarmee we bij de Franse topkok Bernard Lonsau zitten die twee jaar geleden zelfmoord pleegde. Naar men zei omwille van een mindere score bij Graulf-Millau. Dat is verre gaand, maar herkent Denis de stress? "Lonsau was een speciale man, zeer gevoelig. Hij zou gekwetst zijn door een journalist. Ik weet het niet. Een ster extra betekent natuurlijk 20 procent extra klanten. Er zijn mensen die alleen in driesterrenrestaurants willen eten. Gelooft u me niet? Ik zal u meer zeggen: er zijn zelfs journalisten die alleen in driesterrenrestaurants eten. Een tijd terug had ik er nog één uit Düsseldorf. Zeer lekker, mijnheer Denis zei hij. Maar helaas maar twee sterren. Ik ga er niks over schrijven." Journalisten!

Reefilet in een korstje van peperkoek en chutney van rapen en ananas. De chef loopt niet alleen in de keuken, al twaalf jaar lang werkt Pierre Rorive als z'n rechterhand. "We begripen mekaar goed", zegt Denis Pierre knikt. Heeft woorden twee jaar bij Commie chez Soi gewerkt, woont in Luik, blijft hier graag werken. "Mijn vrouw ziet het niet zitten om een eigen restau-

rant te beginnen en beter dan dit kan ik niet zitten." Aan de andere kant loopt, sinds twee maanden, Egide Cordie uit Tongeren. Hij is chef de parti, verantwoordelijk voor de koude keukens. Zeg maar aperitiefstapjes en koude voorgerechten. "Of mijnheer veelvleisend is," herhaalt hij de vraag. "Ja. Wat normaal is. Hij is heel correct en perfectionis-

tisch." Rorive roemt z'n baas omwille van z'n netheid. "Netheid in het bord." Dimitri Lysens, kok van het Tongerse restaurant Magis (dat net een Bib Gourmand kreeg, zei dat vorige week nog: Bij Clos St. Denis heb ik vaak onder mijn voeten gekregen. Ik had weinig ervaring en dan maak je fouten. Maar het was wel de beste leer-

school die ik kon krijgen. Denis was streng maar rechtvaardig. Een tijdje terug had ik een meisje van 22 in de keuken. Na een week was ze weg, ze kon niet om met de opmerkingen. Die jongeren komen van school met een diploma, dat is mooi. Maar foutief. Advocaten moeten vijf jaar studeren en dan nog twee jaar stage doen voor ze

kunnen werken. Dat zou met koks ook moeten zijn. Maar nee, ze beginnen met een basisloon van 1.200 euro netto, wat veel te veel is, en denken dat ze niks meer kunnen leren."

Vers geschoten

Hij is op dreef nu. "Alle, een voorbeeld: eten moet je nemen en leggen met twee vingers. Le-



Foto's: Luc DAELMANS