

sterren hemel

730 euro. Daar had journalist **Sara Madou** een maand hypotheek van kunnen betalen. Of vijf paar designerhakken in de uitverkoop. Een weekend Barcelona. Maar nee: ze tikte het laatst weg voor één etentje – met drie sterren.

In my defense: het was voor twee personen én bij Osteria Francescana in Modena, Italië, van topchef Massimo Bottura. Misschien heb je de aflevering van Netflix-serie *Chef's Table* gezien, waarin hij liefdevol enorme kazen aait en pasta maakt met een oud vrouwtje. Of *Master of None*, waarin Aziz Ansari's Dev in zijn wijnkelder bivakkeert (ja sorry, ik kijk veel Netflix). Massimo's restaurant heeft drie Michelinsterren en werd vorig jaar verkozen tot het beste restaurant ter wereld. Momenteel zijn ze nummer twee, ook niet onaardig.

Anyway, ik gaf belachelijk veel geld uit in zijn restaurant en heb daar geen seconde spijt van gehad. We namen het *9-course*

tasting menu, voor mij de vegetarische variant. Fantastische aardse smaken in een gerecht met geroosterde artisjok. De romigste risotto ooit. Massimo's versie van de klassieke tortellini, waar we een half uur over deden om te voorkomen dat er een einde aan kwam. Een gerecht met biet en allerlei prachtig gekleurde sauzen, geïnspireerd op een kunstwerk van Damien Hirst. Een goudkleurig dessert bestaande uit precies even grote minibolletjes van iets fruitigs/ijzigs, in een schaalje dat ik had gejat als ik daar niet te schijterig voor was geweest. Plus mijn ultieme favoriet: het beroemde gerecht Five Ages of Parmigiano Reggiano. Oftewel de regionale kaas, vijf leeftijden qua rijping. ▶



bereid op vijf manieren. En dan heb ik het nog niet eens over het wijnnarrangement, dat elk gerecht matchte met het perfecte glas, de heerlijk crispy broodstengels, de amuses, de... de... Ik kan dagenlang doorgaan, maar het moge duidelijk zijn: dit was het beste diner OOI. Ik geef het toe. Mijn naam is Sara (niet gelieerd aan het boek) en ik ben verslaafd aan luxe restaurants.

Schijt, ik wil nú genieten

Het begon een jaar of vijf geleden met een geslaagd verjaardagscadeau bij een sterrentent in Valencia. Ik zat daar in mijn chique jurk en kreeg de prachtigste plaatjes van gerechten voor mijn neus, vol kleurige groenten en mijn eerste ervaring met eetbare bloemen. Toen ik terugkwam van de wc, was mijn servet vervangen door een nieuwe. Dat doen ze in alle sterrententen. Ik weet nog steeds niet waarom.

Inmiddels heb ik bij Vermeer in Amsterdam een gerecht in de keuken mogen eten, terwijl de chef iemand een uitbrander gaf en ik gebiologeerd mijn limoengelei oplepelde. We kregen bij

De crispy broodstengels, de amuses: ik ben verslaafd aan luxe restaurants

Niven aka De Vegetariërshemel een briljant tiengangengroentemenu van de jongste sterrenchef ooit. Ik at twee keer bij De Leuf in het Limburgse Ubachsberg, waar ik voor het eerst de wijn-spijscombi écht snapte: een geweldige grüner veltliner en een gerecht met verschillende bereidingen van tomaat en komkommer werden samen een helemáál onvergetelijke combinatie. Mijn liefvallige wederhelpt en ik proberen een keer of vier per jaar zo'n fancy plek te bezoeken, vooral in Nederland maar soms ook in het buitenland. Hoop op de *wishlist* staat nu Eleven Madison Park in New York, de nieuwe nummer één, al kan ik me niet voorstellen dat het nóg beter kan dan bij Osteria Francescana. Voordat je nu een carrièreswitch overweegt omdat je denkt dat journalisten bakken met geld verdienen: helaas. Deze hobby kan ik me veroorloven door bepaalde keuzes te maken. Zo woon ik

samen in een klein appartement, waarin we lekker dicht op elkaars lip zitten, maar waardoor we dus óók lage vaste lasten hebben. Tel daarbij op dat ik geen kinderen of auto heb (geen rijbewijs zelfs, maar dat is weer een heel ander verhaal), mijn schoenen- en tassenverslaving non-existent werd toen ik stopte met leer kopen en ik geen moeite heb met werken in het weekend, en je hebt best wat stuk te slaan. Bovendien komen er soms handige aanbiedingen voorbij, zoals de Dining with the Stars-week of op sites als Travelbird.

Sparen 'voor later' is sowieso niet mijn hobby en gierige mensen zijn voor niemand leuk. Misschien is het mijn Limburgse afkomst en daaraan verbonden bourgondische opvoeding (de naamgever van dit magazine snapt dit vast). Dat 'schijt: ik wil nú genieten'-gevoel is sterker geworden toen een collega van me – pas 34, met een zoon van anderhalf – een paar jaar geleden overleed. Stel dat jou of iemand in je omgeving iets overkomt: dan heb je geen zak meer aan die gespaarde euro's of je afgeloste hypotheek en des te meer aan de mooie herinneringen en verhalen, die overblijven na met wijn overgoten avonden. Vind ik dan.

Rolodex met smaken

Exacte cijfers zijn lastig te vinden, maar het lijkt of ik die levensgenietende houding steeds meer zie en hoor. In een tijdperk van Trump-ellende, klimaatproblematiek en onberekenbaar terrorisme best logisch. Genieten van lekker eten zo lang het nog kan!

Maar ja, wat is nou lekker eten? Zit hem dat puur in de ingrediënten? Volgens Hiske Versprille, culinair recensent bij *Het parool*, is de context minstens zo belangrijk. 'De mensen met wie je bent, de locatie, hoezeer je je erop hebt verheugd. Ongrijpbare dingen, die moeilijk voor een ander zijn in te vullen.' En: waardeer je maaltijd voor wat die pretendeert te zijn. 'Een shoarmatent waar je een broodje koopt voor vijf euro, doet iets heel anders dan een restaurant waar je honderden euro's betaalt. Het gaat om in hoeverre de gemaakte verwachtingen ingelost worden. Al vind ik het nóg mooier als die verwachtingen overtroffen worden, wanneer een kok iets met een ingrediënt doet waardoor het heel anders smaakt dan je gewend bent.'

Haar *Vrij Nederland*-NRC-collega Joël Broekaert is het daarmee eens: 'Het klinkt misschien pedant, maar ik haal mijn levensvreugde uit bijzondere smaken. Als je veel proeft, associeer je ook veel. In mijn hoofd heb ik een soort rolodex met kaartjes over alle smaken die ik ooit proefde. Wanneer ik iets eet dat daar nog niet inzit, een interessante smaak die me uitdaagt, ben ik

het gelukkigst. Laatst at ik bij De Librije iets met coquille en witte kimchi. Eigenlijk gewoon rottekoolsmaak met rauwe vis en tóch werkte het als een gek.'

Tranen

Nog even over die verwachtingen. Ik at laatst bij Bridges, in het Amsterdamse The Grand-hotel, en daar betaalden we met z'n tweeën een ook niet onaardige 230 euro. Erg lekker, maar toch hoorde ik mezelf over een gerecht met Parmezaanse kaas mompelen dat het 'niet in balans was' en 'toch een heel ander niveau dan Francescana'. Hoe voorkom ik nu dat ik een eetsnob word aan wie iedereen een hekel krijgt, zodat ik mijn hobby straks moederziel alleen moet uitoefenen? Hiskes analyse: 'Volgens mij ben je pas een eetsnob als je de parmezaan van de Albert Heijn gaat vergelijken met die van Francescana. Topzaken hebben nou eenmaal een status die ze moeten hooghouden, daar mogen ze best op afgerekend worden.'

Gelukkig. Ik kan nog net zo hard genieten van een pasta bij de Italiaan om de hoek, want dat voelt inderdaad heel anders. Joël: 'Ik kan ook echt genieten van een goede pizza, maar dat is niet te vergelijken met een puntje-van-je-stoel-ervaring in een top-tent. Neem Noma in Kopenhagen, waar ik anderhalf jaar geleden was. Ze hebben daar alles perfect geregeld en stralen toch een verfijnde nonchalance uit. Langzaam bouwen ze de gerechten op, van subtiel tot complex. Een ongelooflijk geheel qua kleur en smaak. Bij mij komen dan de tranen. Ik vond het zó goed.' Hiske roemt ook alle lol die je ná zo'n eetervaring hebt: 'Ze laten je in zo'n tent anders kijken naar eten, ook naar alles wat je vervolgens eet. Dat is er zo tof aan. Die ene avond geeft je, hoe duur ook, meer plezier bij alles wat je daarna eet.'

Kaas met maden

Daar ben ik het, niet geheel verrassend, volledig mee eens. Toch blijft het lastig uit te leggen aan bijvoorbeeld mijn (zeer) nuchtere schoonouders waarom ik dat geld ervoor overheb. Of moet ik daar gewoon schijt aan hebben? Joël: 'Absoluut. Sommige mensen betalen dan weer achthonderd euro voor voetbalwedstrijdkaarten. Ik kan best geïnteresseerd naar een wedstrijd kijken, maar er honderden euro's voor neertellen? *No way*. Voor een avond bijzonder eten vind ik dat minder problematisch.' Wat ik me dan weer afvraag, is of je luxe eten kunt leren waarderen. Mijn vriend, die van de nuchtere (schoon)ouders, gaat graag mee naar een sterrenrestaurant en is inmiddels zelfs

fanatieker in het uitzoeken van ons volgende spaardoel. Maar kan iedereen het, even los van de euro's die het kost, leuk gaan vinden om net als ik lyrisch te doen over verschillende rijpingen kaas? Hiske: 'Bepaalde dingen qua smaakwaardering zijn een keuze. De een is obsessief bezig met koffie, terwijl je mij net zo

Eten op hoog niveau is net zo ongrijpbaar als kunst

blij maakt met kantoorpleur. Bij vlees ben ik weer preciezer. Het is maar net waar je je aandacht legt. Er zijn wel smaken waar iedereen aan moet wennen. Als kind houden we meteen van zoete dingen als softijs, dat is biologisch bepaald. Maar favoriete producten van volwassen lekkerbekken hebben vaak juist een complexe smaak, die eerst tegenstaat. Iets van rotting of zweterigheid, soms zelfs van poep. Zoals truffel. Sommige dingen blijf je trouwens vies vinden, al is het maar vanwege het idee. Ik at ooit kaas die ik best lekker vond, totdat ik beter keek en zag dat het casu marzu was: Sardijnse pecorino met krioelende maden erin.'

Mocht je je smaakpapillen willen uitdagen bij sterrenrestaurants, dan raadt Joël aan om het langzaam op te bouwen: 'Ga niet meteen naar de avant-gardetenten, maar begin bij 'gewone' luxe restaurants, om daarna door te pakken met de sterren. Straks vind je er geen zak aan om op die manier met eten bezig te zijn en heb je voor niks vijfhonderd euro neergeteld. Hoe breder je smaakspectrum wordt, hoe beter je gerechten kunt plaatsen of begrijpen en hoe leuker het wordt. Eten op hoog niveau is net zo ongrijpbaar als kunst. Wat het extra lastig maakt, is dat geen enkele andere kunstvorm óók een eerste levensbehoefte is. Je kijkt niet drie keer per dag naar een schilderij, met eten doe je dat wel. Maar als mensen het niet begrijpen, moeten ze lekker stampot gaan eten thuis. Ook prima. Ieder zijn hobby!' •

Sara Madou (33) is journalist en eindredacteur. Ze schrijft voor verschillende tijdschriften en is momenteel hoofdredacteur van *CJP*.