



BIJZONDERE VRIENDSCHAP

DE TUINMAN & DE CHEF-KOK

AN SELDERIJ-IJS TOT GEFRITUURDE TABAKSBLADEREN ALS GARNERING. CHEF EDOUARD LOUBET
BEROEMD GEWORDEN DANKZIJ ZIJN KUNSTIGE GERECHTEN VOL BLOEMEN, VERSE KRUIDEN
EN BIJZONDERE GROENTEN. ZO FRIVOOL ALS LOUBET'S KEUKEN IS, ZO NUCHTER IS ZIJN TUINMAN
DRIEN LOMBARD, DIE MET TOEWIJDING OVER DE MOESTUIN VAN HET RESTAURANT WAAKT.

H

Het is nog vroeg in de ochtend. Tegen de achtergrond van de Montagne du Luberon licht een typisch Provençaals landhuis op met blauwe, gesloten luiken. Het is omringd door een lap grond vol groenten, een gazon met cipressen en een graanveld. Langs de tuin loopt een beekje. Het is het huis van Edouard Loubet, de jonge, succesvolle chef-kok van Le Moulin de Lourmarin.

In de schaduw van het huis zet een kleine man zijn kruiwagen neer om een doosje vers gestoken asperges in een kast te zetten. Tuinman Adrien Lombard strekt zich uit en veegt zijn voorhoofd af. Vanaf vanochtend vroeg is hij al aan het werk om de groenten, kruiden en bloemen te verzorgen die als verse ingrediënten zullen eindigen in de gerechten van Edouard.

KOMKOMMERKRUID

Adrien laat de tuin zien. Je kunt het zo gek niet bedenken of het is hier te vinden. Ruim 75 verschillende kruiden en aromatische planten, bijna alle soorten groenten en fruit, en de kleurrijkste bloemen groeien hier in de tuin. Ooit gehoord van heiligenbloem of engelwortel? Of van wijnruit, kattenmunt of duizendblad? Adrien pikt het er zo uit. Stuk voor stuk kruiden waarvan de smaken voor Edouard geen geheim zijn. Adrien plukt een takje van de *rue fétide*, een kruid dat vroeger gebruikt werd voor abortus. "Nu maken we er heerlijk ijs van", merkt de tuinman luchtig op.

De tuin herbergt ook vergeten groenten. Pastinaak heeft dankzij Adrien zijn weg teruggevonden van de wegberm naar de kookpan en is weer als groente erkend. Ook geheel nieuwe kruisingen zijn in Loubet's tuin te vinden, zoals citroentijm, paarse basilicum en mentholbalsamico. Of het nu als garnituur of als ingrediënt is, alles heeft een rol in de gerechten van Edouard. "De klaproosbladeren serveert hij met een suikerlaagje", legt Adrien uit. "De tabaksbladeren frituren we en serveren we met vis. Van de selderij maakt de chef ijs."

De tuin van Edouard Loubet ligt aan de rand van het dorp Lourmarin en bijna letterlijk aan de voet van de Montagne du Luberon in de Provence. Met zijn kleine straatjes en gerestaureerde middeleeuwse huizen mag Lourmarin zichzelf een van Frankrijks mooiste dorpjes noemen. Aan de rand van het centrum, met zicht op een immens kasteel, ligt Le Moulin de Lourmarin, gevestigd in een achttiende-eeuwse olijfoliemolen. Edouard kocht het tien jaar geleden samen met zijn moeder om het op te knappen tot een eigen restaurant, waar hij zijn passie

≪
KOKEN IS EDOUARD LOUBET'S TWEDE PASSIE,
VROEGER SKIEDE HIJ IN HET FRANSE TEAM





«
VAN OLIJFOLIEMOLEN TOT
TOPRESTAURANT. TIEN JAAR
GELEDEN KOCHT EDOUARD
HET OUDE PAND WAAR
LE MOULIN DE LOURMARIN
NU INZIT



DRIEN LOMBARD



»Ik zoek nog steeds naar nieuwe smaken en zaden, plant ze en leg ze voor aan de chef. Kortom, ik zoek *un truc* en de chef kijkt of hij er iets mee kan«

kon uitleven, koken met verse kruiden en bloemen. De 33-jarige kok werd in de Franse Alpen geboren, in het skigebied Val Thorens. Het is dan ook niet gek dat zijn eerste grote passie skiën werd. Edouard haalde zelfs het Franse nationale skiteam.

Na zijn sporttijd richtte hij zich op zijn andere passie: koken. Als jonge kok schreef hij een aantal Michelin-chefs aan om bij hen ervaring te kunnen opdoen. Het was Alain Chapel uit Mionnay die zwichtte voor het enthousiasme van de jonge Edouard. Zijn grote inspiratiebron werd echter Marc Veyrat in Annecy, die hem de kunst van het artistieke koken met verse kruiden en bloemen leerde. Daarna ging hij in de leer bij beroemde chefs in Lyon: Pierre Orsy (La Mère Brazier), Philippe Chavent (La Tour Rose).

Drie jaar na de oprichting van zijn eigen restaurant ontving Edouard zijn eerste Michelinster. Met zijn 26 jaren werd hij de jongste chef ooit die deze ster ontving. Drie jaar later kreeg hij zijn tweede ster en werd Le Moulin onderscheiden als *Relais & Château en Relais Gourmand*.

AARDBEIENMAÏS

Na ruim zeven jaar weet Adrien wel ongeveer wat Loubet wil. "Toen ik met pensioen ging, ben ik hier gaan uitrusten, om tien uur per dag te werken." Hij glimlacht en haalt zijn schouders op. "Alles was nieuw voor mij. Al die rare kruiden en planten kende ik niet. Ik moest dan ook in het begin veel onderzoek doen, en ging markten langs, zoals die in Carpentras. Ik zoek nog steeds naar nieuwe smaken en zaden, plant ze en leg ze voor aan de chef. Kortom, ik zoek *un truc* en de chef kijkt of hij er iets mee kan."

Hij wijst naar een rij kleine jonge plantjes, die net boven de droge Provençaalse grond uitkomen. "Dit is aardbeienmaïs, een nieuwigheid. De chef weet het nog niet en ik wil hem ermee verrassen. Hij heeft de planten wel al gezien en vroeg me waarom ik maïs had geplant. "Omdat ik dat wil", antwoordde ik hem. Bravoure, want Adrien kent zijn plaats: "De chef waardeert het zeer als ik ideeën aanlever, maar aan het eind van de dag is hij toch degene die de beslissing neemt."

Met zijn kleine gedrongen postuur, zijn ruwe handen en zijn pet, lijkt Adrien het prototype Provençaalse landbouwer. Het is dan ook verrassend te horen dat hij ooit hard op weg was om arts te worden. "Ik kom uit een gezin dat altijd groente verbouwde. Mijn ouders hebben een



EDOUARD OVER ADRIEN:
"IK WEET DAT HIJ ER IS,
HIJ DAT IK ER BEN"
«

stuk land. Ik wilde juist iets anders." Na zijn *baccalauréat* in Aix-en Provence te hebben gehaald, ging hij naar Marseille om daar medicijnen te studeren. Het liep allemaal niet zoals verwacht. "Op een dag, mijn vader was inmiddels te oud voor het werk, stelde mijn oma mij voor de keuze. Of ik zou zijn plaats innemen of we moesten ons familieland verkopen. Ik heb voor het eerste gekozen."

Hij woont nog steeds op het land, in een vrijstaand huis in Pertuis, twee dorpen verderop. Daar had hij een stuk grond van 15 hectare, waarop hij tomaten, aardappelen, spinazie en wortelen verbouwde. "Het is hard werken. Je hebt maar één paar kleine momenten voor leuke dingen." Achterin de tuin laat Adrien zijn artistieke kant zien. Hij is bezig om een heg te laten groeien in het logo van het restaurant met twee Michelinsterren eromheen. "Over twee jaar is het klaar", zegt hij trots.

» Pastinaak heeft dankzij Adrien zijn weg teruggevonden van de wegberm naar de kookpan en is weer als groente erkend «

De landelijke rust die in de tuin heerst, wordt plotseling verstoord door een oude Renault, die het grindpad komt oprijden. Het is Favien, een van de koks in de keuken van Le Moulin. Hij komt voor de asperges, die Adrien die ochtend uit de aarde heeft gehaald.

"Ik zoek iemand die mij kan opvolgen. Maar er is niemand te vinden met dezelfde mentaliteit en de juiste kennis. Favien hier zou het kunnen, maar ja, die moet al vanaf 's ochtends vroeg in de keuken werken." Adrien slaat de kok lachend op zijn

schouder. In Lourmarin begint het rond het middaguur langzamerhand drukker te worden in de restaurantjes. Ook in Le Moulin. Dat Edouard een drukbezet man is, blijkt als hij de lobby van het hotel-restaurant komt binnenstormen. "Geen tijd, geen tijd." Als hij hoort dat het over Adrien gaat, weet hij toch een momentje te vinden. En als hij eenmaal begint te vertellen over zijn tuinman, ontdooit de bekroonde chef-



«
SINDE ZIJN PENSIONERING
RUST ADRIEN UIT, DOOR
TIEN UUR PER DAG IN DE
MOESTUIN TE WERKEN



kok. Verdwenen is zijn gehaaste en ietwat arrogante uitstraling. "Adrien speelt een belangrijke rol in het succes van ons restaurant met zijn grote kennis van het land", zegt hij, in de schaduw van een oude olijfbom op het binnenterras van het restaurant.

Terwijl de eerste mensen aanschuiven voor een lunch, praat Edouard door. "Ik ontmoette Adrien in zijn groentehandel. Ik was altijd haastig en snel. Hij hield me in de gaten. Keek of ik iets meenam zonder te betalen. Op een ochtend ben ik hem gaan helpen met het uitladen van zijn vrachtwagen. Het was een goed begin van de dag. Ik was toen 22 jaar oud, maar we voelden ons even oud in die tijd. Toen ik op een ochtend in de winkel kwam, was hij er niet meer. Ze zeiden dat hij met pensioen was gegaan. Een halfjaar later kwam ik hem eindelijk weer tegen, hij werkte toen in een kippenfabriek, een baantje waarmee hij erg ongelukkig was. Ik begon na twee jaar werk mijn moestuin net een beetje op orde te krijgen en ik had iemand nodig die er verstand van had. Ik vroeg Adrien dan ook mij te komen helpen. Hij zei dat hij erover na zou denken. Maar een dag later hing hij aan de telefoon om ja te zeggen."

Meteen vanaf het begin was duidelijk dat Adrien's liefde voor de tuin en de creatieve kookkunsten van Edouard voor bijzondere dingen zouden zorgen. Edouard: "Adrien begreep direct mijn bedoelingen. Het eerste jaar overlegden we nog, daarna wisten we allebei wat we moesten doen. Ik weet dat hij er is, hij weet dat ik er ben. We lopen niet de hele tijd achter elkaar aan. Als ik twintig tomaten moet hebben, zorgt Adrien daarvoor. Vaak keurt hij mijn rare ideeën af. Maar als hij er dan nog een keer over nadenkt, is hij het meestal toch met mij eens."

De band tussen de Provençaalse landbouwer en de chef-kok uit de Alpen groeide verder dan de professionele relatie die ze met elkaar hebben. Dat bewijzen de vochtige ogen van de chef. "Ik hou echt van die man. Hij is voor mij tegelijkertijd een grootvader en een vader. Als ik problemen heb, is hij er voor mij. Ik denk dat hij hetzelfde heeft met mij. We vullen elkaar aan. Adrien ziet mij dan ook als een zoon."

Op het terras stromen mensen binnen. Edouard verontschuldigt zich, hij moet weer aan de slag. Terwijl hij naar binnen loopt, komen twee obers naar buiten met borden. Kleurrijk versierd met bloemen en planten die rechtstreeks uit de door Adrien verzorgde aarde komen.

Le Vermarin

LE MOULIN DE LOURMARIN

hotel en restaurant,
84160 Lourmarin, Luberon, France,
www.moulindeourmarin.com,
(0033) 4 90680669, (0033) 4 90683176 (fax).

Tuinman Adrien houdt soms exposities van de foto's die hij van de tuin maakt in zijn woonplaats Pertuis.

Meer informatie: Adrien Lombard, Le Pont Neuf,
84120 Pertuis, (0033) 4 90097687.