



JOËL BROEKAERT
GIJS DRAGT

DE
LIBRIJE
HET
RECEPT

W BOOKS

Librije

15



Inhoud

	Woord vooraf	9
Interview	Jonnie en Thérèse / Twee authentieke streekproducten	13
	De Librije / Beginjaren	24
	De Librije / Onderscheidingen en hoog bezoek	28
	De Librije / Onderscheidingen	30
	De Librije / Broerenkerkplein 2005	33
Klassieker 1 / 2010	ON THE BEACH	34
	Achter de schermen / On The Beach / De Oesterij	37
Klassieker 2 / 2009	GANZENLEVER-SPIRAAL	40
	Achter de schermen / Ganzenlever-Spiraal	42
Klassieker 3 / 2010	COCKTAILS AND DREAMS	44
	Achter de schermen / Cocktails and Dreams / Jacob van Slooten	46
Klassieker 4 / 2010	NOORDZEEKREEFTJES	48
	Achter de schermen / Noordzeekreeftjes	50
Klassieker 5 / 1998	EAT IT LIKE A LASAGNA	52
	Achter de schermen / Eat it like a Lasagna / Imperial Heritage	54
Klassieker 6 / 2011	St.-JACOBSSOSEL	56
	Achter de schermen / St.-Jacobsmossel	58
Klassieker 7 / 2011	RIVIERBAARS	60
	Achter de schermen / Rivierbaars / Jan Lok	63
Klassieker 8 / 2015	BLOEMKOOLHART	64
	Achter de schermen / Bloemkoolhart / Eef Stel	67
Klassieker 9 / 2004	KALFSZWEZERIK	68
	Achter de schermen / Kalfszwezerik / Familiebedrijf De Lindenhoff	71
Klassieker 10 / 1997	GIETERS LAM	72
	Achter de schermen / Gieters Lam	74
Klassieker 11 / 2008	BOERENDUIF	76
	Achter de schermen	78
Klassieker 12 / 1998	EPOISSES	80
	Achter de schermen / Epoisses / Hero Stam	83
Klassieker 13 / 2002	LOGESLAGEN APPELTAART	84
	Achter de schermen / Losgeslagen appeltaart / De moeder van Jonnie	86
Klassieker 14 / 2009	KUS VAN THÉRÈSE	88
	Achter de schermen / Kus van Thérèse / Bontom	91

	Achter de schermen / Kus van Thérèse / Wijngoed Gelders Laren	93
	Achter de schermen / Astrid en Thérèse	95
	Achter de schermen / Spinhuisplein 2008 / Hotel 2015	96
	Achter de schermen / Geen millimeter teveel	100
	Achter de schermen / Personeel te water	104
	Achter de schermen / Online koken en wijnproeverij	108
	Achter de schermen / In-Room-Dining	112
	Achter de schermen / Koken met een doel / Johan Cruyff Foundation	114
	PASPOORT	120
	Kaart van smaak	122
Nieuwe Klassieker 1	STEAK TARTARE	124
	Achter de schermen / Steak Tartare / Oos Kesbeke	127
Nieuwe Klassieker 2	GANZENLEVER	128
	Achter de schermen / Ganzenlever / Gert-Jan Rotgans	131
Nieuwe Klassieker 3	PLATTE ZEEUWSE	132
	Achter de schermen / Platte Zeeuwse / Jan Kruijsse	135
Nieuwe Klassieker 4	NOORDZEEKREEFTJES	136
	Achter de schermen / Kruiden	139
Nieuwe Klassieker 5	MARIGOLD	140
	Achter de schermen / Marigold / Jos Nelissen	143
Nieuwe Klassieker 6	PONDSTONG	144
	Achter de schermen / Geheime plek	146
Nieuwe Klassieker 7	VECHT-SNOEKBAARS	148
	Achter de schermen / Vecht-Snoekbaars	150
Nieuwe Klassieker 8	VOLLE POLDERHAAS	152
	Achter de schermen / Volle Polderhaas / Kees Overgaag	155
Nieuwe Klassieker 9	ODWIJKER COLOSSO	156
	Achter de schermen / Oudwijker Colosso	159
Nieuwe Klassieker 10	BLOEDSINAASAPPEL	160
	Achter de schermen / Botanical Spirits	163
Nieuwe Klassieker 11	DE KLOK	164
	Achter de schermen / De Klok / koffie en thee	167
	Achter de schermen / Jimmie's Foodtruck	168
	Achter de schermen / Personeelsfeest	170

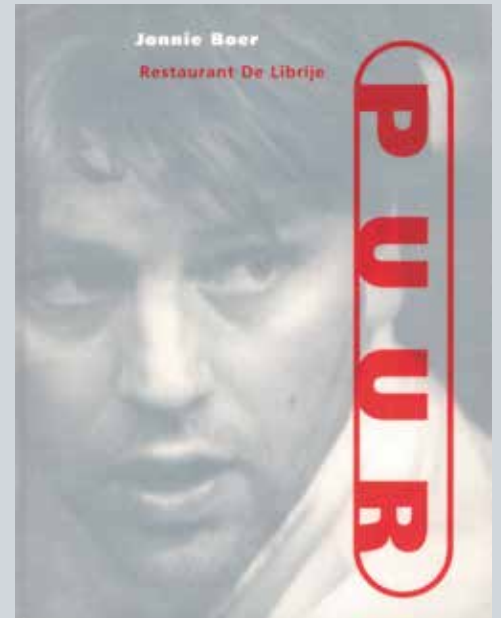
	Achter de schermen / Brass Boer Thuis / Senang	174
	Achter de schermen / Chefs (R)Evolution	178
	Achter de schermen / Chefs (R)Evolution / Boerendiner	186
	Achter de schermen / Keuken	188
	Achter de schermen / Eekhoortjesbrood plukken	194
	Achter de schermen / Spinhuisplein	198
	SMAAKVERWARRING	206
Smaakverwarring 1	Joint	206
Smaakverwarring 2	Lolly van lever	208
Smaakverwarring 3	Tomaat & Aardbei	208
Smaakverwarring 4	Vriendschapsring	208
Smaakverwarring 5	Tartaar op de hand	208
Smaakverwarring 6	Engelwortel	209
Smaakverwarring 7	Truc met ei	209
Smaakverwarring 8	Hollands Glorie	209
	Achter de schermen / Spinhuisplein	210
	Achter de schermen / Librije's Atelier / Backstage	215
	Achter de schermen / Brasserie Jansen	218
	Achter de schermen / Bonaire	221
	Achter de schermen / Curaçao	226
	De Librije; het vervolg	230
Interview	Jimmie Boer	233
Interview	Isabelle Boer	234
Interview	Nelson Tanate	237
	Achter de schermen / Groepsfoto	238
	Colofon	240



De eerste Michelinster behaald in 1993.
Tevens het moment dat Jonnie en Thérèse
De Librije overnamen van Ed Meijers.



De vriendschap van Jonnie en Thérèse met Natasja en René Froger gaat al jaren terug.



Werken met zo puur mogelijke producten is voor Jonnie en Thérèse geen trend, maar al vanaf het eerste begin een principieel en vanzelfsprekend uitgangspunt. Dat hun eerste kookboek in 1997 als titel *Puur* kreeg was dan ook geen toeval. Ook de daarna volgende uitgaven *Puurder* en *Puurst* waren al bedacht ruim voordat de boeken verschenen.







DE OESTERIJ

sinds 1906 gespecialiseerd in de kweek van schaal- en schelpdieren

De mooiste Nederlandse oesters komen volgens Jonnie en Thérèse van De Oesterij van de familie Dhooge, in de Zeeuwse oesterhoofdstad Yerseke. Jonnie: 'Hun platte oesters zijn geniaal, als je die eet hou je heel lang die mooie edelmetalsmaak in je mond. De tafeloesters zijn wat zilter, maar toch nog minder hard en zout dan de meeste andere creuses. En ze hebben veel structuur.'

Thérèse: 'Je kunt er heel goed in plaats van champagne een rijpe maar strakke fino of manzanillo sherry bij schenken. Dat nootachtige en zilte kan zo'n smaakvolle oester heel goed hebben.'





IMPERIAL HERITAGE

volgens traditioneel Russisch recept

Tegenwoordig is alle kaviaar op de markt afkomstig van gekweekte steuren. Maar Jonnie heeft lang geleden ooit nog wel eens wilde kaviaar geproefd. ‘Dat was zo vol van smaak, bijna ei-achtig. En helemaal niet zo zilt. Daar kwam nooit meer iets in de buurt, totdat we de kaviaar proefden van Imperial Heritage.’

Thérèse: ‘We zijn daar op bezoek geweest in Noord-Italië. De steuren zwemmen daar niet in grote bassins, maar in riviertjes en meertjes waar zuiver bronwater doorheen stroomt. Met stenen en grind op de bodem. Helemaal zoals ze in het wild ook leven.’

De kaviaarmeesters van Imperial Heritage volgen een traditioneel Russisch recept: *malossol*, letterlijk vertaald ‘een beetje zout’. Om de kaviaar te conserveren mag dan maximaal 3,7 procent zout gebruikt worden. Hoe minder zout, hoe beter de smaak van de viskuit zelf naar voren komt. Tijdens het rijpen worden de blikken regelmatig gedraaid, voor een egale smaakontwikkeling. Dat levert een kaviaar van de allerhoogste kwaliteit.





JAN LOK

zoetwatervissen en rivierkreeften

Jan en Stefan Lok werden als kleine jongens al vaak door hun grootvaders meegenomen naar de rietlanden. Nu runnen de broers samen het familiebedrijf. Ze combineren de twee van oudsher belangrijkste beroepen in de waterrijke afgegraven veengebieden van Overijssel: Stefan is verantwoordelijk voor de rietteelt en Jan is de beroepsvisser.

Jonnie heeft altijd een speciale band gehad met de binnenvisserij. Zijn opa was beroepsvisser. 'Bij ons in het dorp alleen al had je een stuk of acht binnenvissers. Die visten op paling, zilt, snoekbaars. Ik ben daarmee opgegroeid. Toen mijn opa overleed kreeg ik een paar van z'n oude fuiken. Toen waren er nog maar een stuk of drie beroepsvissers, het is een uitstervend beroep. Daarom ben ik zo blij dat Jan Lok als nieuwe generatie dat prachtige beroep voortzet en dat ik die mooie zoetwatervissen en rivierkreeften bij hem kan krijgen.'

14

KUS VAN THÉRÈSE

gezouten kokos, aardbei, magnolia

Thérèses lippen zijn haar handtekening. Ze ondertekent al haar brieven altijd met een echte kus. En ook haar e-mails, met een digitale. Wat een mooi idee om een diner in De Librije op eenzelfde manier te ondertekenen: om te eindigen met een ‘kus van Thérèse’.

• Dus Jonnie begon te boetseren. Hij heeft haar lippen
• eigenhandig nagemaakt om er een mal van te maken
• voor een bonbon. Hij was best tevreden met zijn eerste
• poging. Tot er op een avond een dokter in de zaal zat, die
• zei: meneer, uw bonbon is anatomisch incorrect. U heeft
• de lippen van uw vrouw omgedraaid. De onderlip moet
• altijd dikker zijn dan de bovenlip. Jonnie moest terug de
• studio in.

• De smaken in deze bonbon zijn natuurlijk de
• favorieten van Thérèse. ‘Magnolia en bosaardbei vind
• ik twee van de heerlijkste geuren, heel verfijnd en
• lieflijk, maar toch ook spannend. Er is niets dat lijkt op
• magnolia. Die gezouten kokos is een beetje stoer en de
• aardbei is de smaak van liefde. Die combinatie past wel
• bij mij.’

• Of Jonnie het niet wat intiem vindt, dat alle gasten ’s
• avonds de lippen van zijn vrouw eten? ‘Het is toch niet
• haar echte mond.’











OUDWIJKER COLOSSO

blauwschimmelkaas van eigen bodem

‘Een kleine tien jaar geleden hebben we besloten om geen Franse kazen meer te serveren. Het niveau van de Nederlandse kazen had zo’n ontwikkeling doorgemaakt, dat we ervan overtuigd waren dat we onze kaaswagen konden vullen met prachtige kazen uit Nederland, die op geen enkele manier onderdeden voor de Franse’, vertelt Thérèse.

‘We waren ooit begonnen met een geitenkaas van het landgoed Twickel, dat was echt de eerste, een noviteit. Remeker was in die tijd ook echt zo’n voortrekker. Toen zijn we met onze affineur Kaasfort Amsterdam op zoek gegaan naar de mooiste kazen uit eigen land. En kwamen onder meer uit bij deze Oudwijker Colosso, gemaakt van de melk van waterbuffels uit Heusden.’

Buffelmelk is vetter en bevat meer eiwit dan koemelk. ‘Dat levert een prachtige blauwschimmelkaas, niet té heftig en pittig. Heel elegant.’

Brass Boer Thuis / Senang

Brass Boer Thuis en Senang zijn eigenlijk één restaurant, maar ook weer niet. Het zijn twee pandjes die met elkaar verbonden zijn maar ze hebben ieder een eigen keuken. En het zijn natuurlijk twee verschillende concepten. 'Brass Boer Thuis is een makkelijk instaprestaurant, een huiskamer', zegt Jonnie. Ondertussen heeft ook Brass Boer Thuis een Michelinster. 'Dat was niet per se de bedoeling, we hebben er nooit een niveau aan gehangen. Het gaat erom dat je daar lekker kan eten en drinken in een relaxte sfeer', verduidelijkt Jonnie. 'Brass is ook geen afkorting van brasserie, dat is kort voor brassen, gewoon lekker eten.' Het is ook een plek waar Jonnie en Thérèse andere chefs kunnen uitnodigen voor een take over. Grote namen en bekenden van De Librije, zoals oud-chefs Adrian Zarzo en Sidney Schutte, en natuurlijk

- Nelson Tanate, maar ook Jarno Eggen van De Groene Lantaarn hebben daar al eens de keuken een hele dag overgenomen.

- In Senang is de plek waar Jonnie en Thérèse hun liefde voor Azië kunnen tentoonspreiden. 'We hebben daar zo veel gereisd en ik heb altijd gezegd dat ik het geweldig zou vinden om iets met de Aziatische keuken te doen. Nu hebben we Nelson, die half Moluks is, en meerdere medewerkers met een oriëntaalse achtergrond, die meedenken en helpen bij het creëren van de gerechten.'

- De naam 'senang' is ook niet zomaar gekozen. Thérèse: 'Je kunt daar gewoon lekker aan de bar zitten en voetbal kijken. Niet te duur, altijd lekker. En de muren hangen vol met foto's van onze reizen naar het Verre en Nabije Oosten.'

Links- en rechtsonder: Achter de schermen bij Brass Boer Thuis, met chef Bart Pasveer (p. 174) en bedrijfsleider Stefan de Wilde (p. 175).

Rechtsboven: Kitchen Take over, met chef Jarno Eggen van De Groene Lantaarn. P. 176-177: Bart Pasveer met chef Arjan Siemerink (Yama Food).





SMAAKVERWARRING



Lolly van lever

Deze lolly is een bolletje rillettes van eend met eendenlever, met een laagje bietengelei eromheen en maggiplantpoeder erover. De zoete smaak van de biet gaat heel goed samen met de eendenlever.



Tomaat & Aardbei

Een tomaatje gemaakt van aardbei en een aardbei gemaakt van tomaat, maar wel allebei met hun eigen kroontje erop. Daar kun je gasten echt enorm mee voor de gek houden. Sommige geloofden het zelfs niet. Jonnie herinnert zich één gast die weigerde de aardbei op te eten, omdat hij absoluut niet van aardbei hield. 'Sorry meneer, maar die heeft u toch echt zojuist opgegeten.' Dat zijn de betere ijsbrekers.



Vriendschapsring

Jonnie en Thérèse hadden die ringen al laten maken voordat ze eigenlijk precies wisten wat ze ermee wilden. Uiteindelijk hebben ze veel verschillende smaakmakers op de ring geserveerd. Dat was dan het eerste dat de gasten kregen met de mededeling: we willen graag vrienden van jullie worden. Dat bleek een ultieme ijsbreker.

Tartaar op hand

Dit is een miniatuurversie van een gerecht uit de begintijd van De Librije: rundertartaar met bieslookmayo, oester en oestercrème, op een heel klein blaadje sla – opgebouwd op de muis van de hand van de gast.



Engelwortel

Engelwortel is een bijzondere, aromatische plant. Deze hoorntjes waren gevuld met een crème gemaakt van de stelen en wortels, afgemaakt met een sinaasappelgel en geserveerd in een stukje engelwortel.



Truc met ei

Deze truc met ei was een komische noot in het menu. De eidooier was gemaakt van ananas, het eiwit van doorzichtig kokoswater. De schaal was gemaakt van kokosvet, maar dat zag je er niet aan af. De koks kwamen dan met een rekje aan tafel en gooiden zo dat ei kapot op het bord.

Gasten dachten dan echt even dat ze een rauw ei met schaal en al moesten opeten.

Hollands Glorie

Jonnie en Thérèse houden ervan om mooie Nederlandse producten in het zonnetje te zetten. Daar zijn ze trots op. In dit geval waren dat bietjes, haring en kaas uit het vuistje. Maar dan natuurlijk wel in *haute cuisine*-verschijning: kroepoek van biet, tartaar van maatjesharing in een superluchtig eiwitbroodje en een bros blokje van kaaskoekjesbeslag.



Curaçao





Jan Willem Berendsen, Flying Brass Boer Manager.

Andreas Péter, chef bij Brass Boer Curaçao.



Colofon

Uitgave in samenwerking met
WBOOKS, Zwolle **De Librije**, Zwolle
info@wbooks.com info@librije.com
www.wbooks.com www.librije.com

Tekst
Joël Broekaert

Fotografie

Gijs Dragt (p. 36, 37, 38-39, 50, 51, 66, 67, 70, 71, 90, 91, 92, 93, 94, 97, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106-107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 115, 116, 117, 118, 119, 127, 130, 131, 134, 135, 139, 146, 154, 155, 162, 166, 167, 168 o, 169, 170, 171, 172, 173, 175 o, 176-177, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188-189, 190-191, 192-193, 194, 195, 196-197, 198-199, 200, 201, 202-203, 204, 205, 208 lb, 210, 211, 212, 213, 214, 218, 219, 220, 221, 222 lo, 223, 224, 225, 226, 227 b, 228, 229, 232, 235, omslag achterzijde)
Jan Bartelsman (omslag voorzijde, p. 2-3, 8, 12, 15, 16, 19, 20, 24 b, 25 lo/ro, 26 o, 27, 32, 33, 35, 41, 42-43, 45, 46, 47, 53, 57, 58-59, 62, 69, 73, 74, 75, 77, 78, 79, 82, 83, 85, 87, 89, 138, 206-207, 208 ro/lo, 209)
Pieter D'Hoop (p. 65, 98, 99, 120-121, 125, 129, 133, 137, 141, 143, 145, 149, 153, 157, 161, 165)
Privéarchief Jonnie en Thérèse Boer (p. 10-11, 22 o, 24 o, 26 b, 28 b/ro, 29 b/lo/rm, 30, 31, 33, 96, 126, 142 b, 168 b, 222 lb)
AEG (p. 215, 236)
Astrid & Thérèse (p. 95)
Herman Brood (p. 22 b, 23) © c/o Pictoright 2023
Lion Bull (p. 163)
Marco van Davenhorst (p. 175 b)
Daisy von Dutch (p. 174)
Lyan van Furth (p. 216-217)
Ron Greve (p. 208 rb)
Holland Herald / KLM (p. 142 o)
Johan Cruyff Foundation (p. 114)
Uit: J&T Magazine, zomer 2010 (p. 86)
Eric Benjamin Kleinberg (p. 49)
Remko Kraaijeveld (p. 61)
Lokriet VOF (p. 63, 150-151)
Next Level Media (p. 230, 238-239)
Arenda Oomen (p. 4)
Frans Paalman (p. 25 lb, 29 ro)
Liesbeth Paardekooper (p. 159)
Uit: Puurst (p. 147)
Thomas Ruhl (p. 31, 81, 178, 231)
True Media Culture (p. 222 rb/ro, 227 o)
Geert Vlemmix (p. 158)
Thierry Van Vreckem, Imperial Heritage (p. 54, 55)
Frits Widdershoven / De Telegraaf, 27 januari 2004 (p. 28 lo)

Jonnie en Thérèse bedanken Jan Bartelsman en Pieter D'Hoop voor het verstrekken van hun foto's ten behoeve van dit boek.

Vormgeving
Gijs Dragt

© 2023 WBOOKS Zwolle / de auteur / De Librije

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

De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de wettelijke bepalingen te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

ISBN 978 94 625 8564 5
NUR 440