

De Franse slag van Ron Lezer en Till Vanlier

Hoewel ze al vijf jaar weg zijn, worden Ron Lezer en Till Vanlier in Haarlem regelmatig herkend. Dat heeft vooral te maken met hun staat van dienst in de horeca – van Het Melkwoud en De Ark tot de Koningin, maar vooral natuurlijk hun eigen restaurant Lezer aan het Spaarne 37. Vijf jaar geleden vertrokken ze naar de Franse Pyreneeën, waar ze hun chambres et table d'hôtes Bourgaille begonnen. Hoog tijd om even bij te praten – waar anders dan bij eetcafé Die Lange aan het Spaarne 37.

„Het is anders, maar nog heel herkenbaar”, zegt Till als ze de zaak binnenkomt waar ze van 1992 tot 2002 op de dag af tien jaar hun gasten hebben ontvangen. „Er hangt alleen wat meer aan de muur”, stelt Ron met gevoel voor understatement vast. „Het is gelukkig niet zo trendy.” Even later met een biertje aan de bar: „We hebben hier altijd met plezier gewerkt. Of eigenlijk: keihard gewerkt. Ik heb hier in die tien jaar zo'n 2500 gerechten op de kaart gehad. Ik had een bewerkelijke keuken, en ik deed bijna alles zelf.”

Op hun nieuwe stek hebben ze geen restaurant. Ron en Till koken voor de gasten die in hun chambre d'hôtes verblijven. Till: „In elk geval de eerste avond en voor de rest op inschrijving.” Ron: „Het gaat dus om minder mensen, maar daar zit het verschil niet in. Ik ben simpeler gaan koken, met betere producten. Iets meer op Italiaanse leest geschoeid, maar nog wel steeds op mijn manier.”

Tuindersdochter Till: „We kopen sinds twee jaar geen groenten meer. We halen alles uit eigen tuin. We hebben net onze tweede boomgaard aangelegd. En er is nog heel veel terrein dat in de toekomst een bestemming moet krijgen.” Ron – die al een behoorlijk Franse slag heeft ontwikkeld: „of niet. We hoeven niet alles



Ron Lezer en Till Vanlier: „We hebben hier altijd met plezier gewerkt. Of eigenlijk: keihard gewerkt.”

Foto United Photos Robin van Lonkhuijsen

in cultuur te brengen. We willen geen slaaf worden van ons eigen project. Trouwens we hebben geen vleesboom, dus vlees en vis kopen we nog wel in.”

Till staat inmiddels vaker in de keuken dan kok Ron. „Ik maak jams, chutneys, pesto, zongedroogde tomaten, azijn. Ik probeer alles, zoek naar combinaties. Een aarbeienjam met mint of rozemarijn. Ik ben ook Till de landjutter, doe veel met noten en paddestoelen, zoals boleten, morilles, cantharellen.” Ron, lachend: „Till is tegenwoordig mijn leverancier. We verbouwen en verwerken zelf en eten het met z'n allen op. Mooier kun je het toch niet maken?”

Er zijn plannen om dagkookcursussen te gaan doen met de gasten. Till: „Iets lekkers maken met wat je gevonden hebt en het ook nog mee naar huis nemen.” Toch maken Ron en Till duidelijk dat Bourgaille geen resort is waar de gast van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat vermaakt wordt. „We hebben geen zwembad, geen televisie op de kamers en geen internet. Het is heel basic. Er kan heel veel, maar de gasten moeten zichzelf vermaken. We hebben veel informatie over prachtige wandelingen in het gebied. We kunnen op maat adviseren. Kinderen amuseren zich hier prima, ze hebben helemaal geen playstation nodig. Het is een heel rustig gebied en puur natuur. Veel horeca is er niet. Je moet er de berg voor af en de restaurants zijn allemaal hetzelfde.” Wat dat betreft zit Haarlem beter in elkaar, stelt het culinaire tweetal tij-

dens een kort bezoek tevreden vast. Till: „Ook beter dan toen wij weg gingen. Wat is Haarlem groots geworden. Wat een allure!” Ron: „Goede parkeermogelijkheden en weinig autoverkeer. Veel nieuwe namen in de horeca. Het lijkt wel Alice in Wonderland. Het dorpse is eraf. We zijn hier nu een paar dagen, maar worden nogal opgeslokt door privé afspraken. Volgende keer gaan we meer uit eten. Er is hier zo'n verscheidenheid en het peil ligt hoger dan een paar jaar geleden. Er wordt minder in dezelfde pot geroerd. In Frankrijk is alles hetzelfde en is het ook qua sfeer één pot nat.” En toch voelen Ron en Till zich in Frankrijk inmiddels helemaal thuis.

Voor meer informatie zie: www.bourgaille.com. Binnenkort in deze krant een lezersaanbieding voor een bezoek aan Bourgaille.