

Bordje borsjtsj

Klasrijk en spits gemaakt. Zo smaakte het bordje borsjtsj. En ook naar meer. Puur en met volle aardse toetsen. Plus een rinse finale. Een lekkernij met authentieke signatuur. De hand van Michel Troisgros. Duidelijk proefbaar. Zijn echtgenote Marie-Pierre lepelde de soep uit een grote kom. Als hapje vooraf. Indien we meer wensten, mochten we haar wenken. Graag ja. Maar soep is o zo maagvullend. Op haar verleidelijk voorstel ingaan zou veeleer respectloos dan wel respectvol zijn. We zaten immers in *La Colline du Colombier* in Iguerande. Om Troisgros' nieuwste aanwinst onder de culinaire loop te nemen. Op een kwartier rijden van Roanne waar hij driesterrenrestaurant *Maison Troisgros* en aanpalend *Café-Epicerie Le Central* uitbaat. Met de Russische oerklassieker als origineel amusehapje zette Troisgros, correctie zijn team, meteen de juiste toon. Boeiend hoe een redelijk monotone soep zo vederlicht en kwiek voor de dag kon komen. Wat een verschil met de borsjtsj in *Café Pushkin* die we in Moskou proefden. Niet echt een afknapper. Toch ook geen lekkernij om daarvoor het vliegtuig te nemen. Het restaurant op de immer drukke Tverskoy Bulvar geldt als één van de betere eetgelegenheden van de Russische hoofdstad. Op de San Pellegrino-lijst van 100 Beste Restaurants Ter Wereld van vorig jaar staat *Café Pushkin* op de 63^{ste} plaats. Voor wie die hitparade niet uit het hoofd kent en om één en ander in perspectief te plaatsen. Op 61 staat *El Poblet* van godenkind Quique Dacosta, op 62 vind je driesterrendame Anne-Sophie Pic van *Maison Pic* en op 64 kampeert wonderbooy

Yannick Alléno van het poepchique *Le Meurice*. Geen gek gezelschap. En waar vinden we dat bordje borsjtsj? Nog een paar treden lager. Op 69. Of beter, slechts op 69. Niet met zijn nieuwe zaak, maar wel met *Maison Troisgros*. Dit huis wordt sedert 1968 met drie sterren beloond. Dat wil uiteraard nog niets zeggen. Michelin is wel wijs, maar nog niet zaligmakend. In Frankrijk lopen er immers meerdere driesterrenchefs rond die terecht niet eens de Top 100 halen. Maar Troisgros' tempel is naar onze smaak toch één van de betere restaurants uit het Franse topsegment. Daarover verder meer. Leidt die lage plaats tot persoonlijke ergernis? Bijlange niet. Wie lijstjes allerhande te serieus neemt, kan zich dagelijks in de haren krabben. Mogelijk weet de bescheiden Michel Troisgros niet eens dat hij

in de *San Pellegrino* staat. En zo'n overzicht is zoals zovele lijstjes: leuk, verrijkend maar ook arbitrair. Eigenlijk is het tweede deel van die lijst, van 51 tot 100, leerzamer en boeiender dan de top tien die elk jaar min of meer de usual suspects omvat. Jammer dat zij met de meeste aandacht gaan lopen en dat minimale verschuivingen in de media uitvergroot worden. Alsof Peter Goossens die bijvoorbeeld een paar plaatsen zou verliezen, plots niet meer kan koken. Bon. Voor mijn part mag *Maison Troisgros* dus best wat hoger genoteerd staan. Uiterst smaakrijke keuken, rijk geschakeerd spectrum aan zure en bittere accenten, subtiel palet, originele creaties, sobere opbouw, scherp uitgevoerd... wie doet het hem na. Troisgros kreeg dan ook de beste aller opleidingen. Zijn Italiaanse grootmoeder en moeder brachten hem groot met de onvolprezen *cucina casalinga*. Michel volleerde daarna bij Vergé, Chapel, Girardet, Waters, Wynants, Guérard,...oef, en natuurlijk bij oom Jean en vader Pierre. Voeg daarbij zijn interesse voor de regionale authentieke Japanse keuken en je krijgt een bijzonder rijke en creatieve voedingsbodem. Talent en techniek zat en ook nog visie, uithouding en snelheid. Lionel Messi in de keuken. Daarom hoort Troisgros in het wereldelftal van de beste chefs. Met rugnummer 10. Voor de San Pellegrinolist 2010 moest ik dan ook niet lang nadenken.

Troisgros staat in mijn top vijf. En niet alleen voor een bordje borsjtsj.

