



Koken in *het paradijs*

In Den Haag kookte hij voor ministers en ambassadeurs in zijn eigen restaurant. Met zijn vrouw Ineke Wiersema streek chef-kok Cor van Koesveld in 2004 neer in Le Paradis, een pittoresk kasteeltje tussen glooiende weilanden, uitgestrekte wijngaarden en bossen.



Châteaumeillant, een klein stadje in het departement Cher, Midden Frankrijk. Het kost niet veel moeite een voorstelling te maken van de sfeer die Le Paradis de voorbije eeuwen moet hebben gekenmerkt, want veel van

toen is intact gebleven. Aan de buitenzijde van het gebouw is weinig veranderd en de uitgestrekte tuin met hoge bomen doet nog steeds denken aan het park, zoals dat ooit werd aangelegd. Een uitzondering vormen de moderne sculpturen in de tuin, een expositie van het werk van de Nederlandse kunstenaars Henk van Bennekum en Jan Asjes van Dijk. Wie hier aankomt, stapt de stilte tegemoet en gaat bijna automatisch naar een lagere versnelling. Je hoort het geritsel van de blaadjes aan de bomen en de vele vogelsoorten die uitbundig zingen: nachtegaaltjes, een hop, het geroep van uilen. Vanuit de duiventil, een hobby van Cor, klinkt onophoudelijk gekoer.

Het is een rustige zondag in mei. De gasten voor de lunch, Fransen uit de omgeving, zijn net vertrokken. De zon valt door de openslaande deuren, waardoor het glaswerk op de gedekte tafels glanst en schittert.



Boven de tafels hangen aquarellen van bloemen in zachte kleuren, geschilderd door Ineke. De sfeer is stijlvol en huiselijk. Terwijl hun nieuwe hond af en toe uitgelaten voorbij rent, blikken Cor en Ineke terug op hun komst naar Châteaumeillant, een plaatsje in de gelijknamige streek die bekend staat om de druivensoorten Gamay, Pinot Noir en Pinot Gris.

Opwelling

Het stel had het goed naar zijn zin in Nederland. Cor had zijn goedlopende restaurant Koesveld in Den Haag en Ineke gaf met veel plezier al jarenlang teken- en schilderles aan middelbare scholieren. Maar toen ze in 2000 haar arm brak en haar fijne motoriek onherstelbaar beschadigd bleek, was het onmogelijk haar vak nog uit te oefenen. 'Van de arbeidsdeskundige kreeg ik te horen dat ik op 48-jarige leeftijd medewerker kon worden in een kippenlachterij', vertelt Ineke. 'Uit pure boosheid heb ik nog diezelfde dag >



Bijschriften
bijschriften
bijschriften





getuige de lovende woorden in de gastenboeken. Cors kookkunst wordt enorm gewaardeerd, net als de wijze waarop Ineke de gasten bedient, uitleg geeft bij de gerechten en bijpassende wijnen serveert. 'Het is mijn grootste vreugde,' zegt Cor, 'als mensen aan het einde van de avond weggaan en het eten heerlijk hebben gevonden.' En blij is hij met de brief waarin vakantie-site Zoover meedeelt dat zijn restaurant en chambres d'hôtes *highly recommended* worden voor het jaar 2012. Hij zou het leuk vinden ook een vermelding te krijgen in de veelgelezen Bib Gourmand, de gids waarin restaurants met 'een verzorgde maaltijd voor een redelijke prijs' staan beschreven. Want voor Nederlandse begrippen is de prijs van 25 euro voor een 3-gangenmenu bij Le Paradis toch wel heel goedkoop. 'Ja,' zegt Cor bescheiden, 'ik moet de prijzen aanpassen aan de regio waarin we zitten. En daar zijn dergelijke bedragen heel gangbaar.' Zijn oorspronkelijke 'Cuisine du Soleil' - met invloeden uit de Provence, Spanje en Italië- heeft hij de

afgelopen jaren grotendeels verlegd naar streekgerechten, de ingrediënten bestaan dan ook hoofdzakelijk uit regionale producten. Het gebied staat behalve de goede wijnen bekend om de witte Charolais-koeien, het malse lamsvlees, de verschillende zoetwatervissen zoals de snoek(baars), meerval en karper, de rivierkreeftjes en allerlei soorten kazen.

Biologisch

Cor straalt als hij begint te vertellen over de kwaliteit van de producten waarmee hij werkt. 'Het is fantastisch wat je hier allemaal vers op de markt kunt kopen. De basisproducten zijn in Frankrijk zoveel beter dan in Nederland. Waar ik in Den Haag voor bijna alles naar specialzaken moest, slaag ik hier gewoon bij de groothandel. En bijna alles is biologisch. Het vlees, de groenten, het fruit. De koeien grazen in de weilanden en gaan pas twee maanden voor de slacht op stal. De eendenborst is afkomstig van eenden die twee maanden buiten rondscharrelen en het wild krijg ik



gereageerd op een advertentie in de krant: "Te Koop: rustiek kasteeltje in Midden Frankrijk". In een opwelling vroeg ik de brochures aan en twee weken later zijn we gaan kijken. Voor de lol, dachten we. Maar toen we het zagen, waren we meteen verkocht. Het was liefde op het eerste gezicht.' En zo werd het stel in oktober 2001 eigenaar van Le Paradis, de vijfde in bijna tweehonderd jaar. Aanvankelijk was het gebouw uit 1825 in gebruik als jachthuis. Antoine Meillet, een wereldberoemde Franse linguïst, breidde als tweede eigenaar het pand uit met de

Omdat de verkoop van het restaurant in Den Haag behoorlijk wat tijd in beslag nam verhuisden Cor en Ineke pas in december 2004 definitief naar Frankrijk. Cor was al die tijd in Den Haag blijven werken, terwijl Ineke al regelmatig in Frankrijk te vinden was om boven de woning kamers voor toekomstige gasten op te knappen en in te richten: een bloemetjeskamer in aardetinten en twee kamers met blauwe accenten met eenvoudige, maar stijlvolle meubels. Ook de Orangerie werd onder handen genomen en ingericht als knus appartement voor vier à vijf personen. De beheerderwoning bij de moestuin en fruitbomen werd verbouwd tot een gîte.

Cuisine du Soleil

In de zomer van 2005 was het zo ver: Cor en Ineke openden de deuren van hun 'Paradis'. Cor: 'In het begin kookte ik in onze privé-keuken en aten we met de gasten in onze woonkamer. De plaats waar we uiteindelijk het restaurant wilden, was een vervallen ruimte tussen onze woning en de Orangerie. Toen we na een bezoek aan Nederland terugkwamen en hier alles blank stond vanwege een grote overstroming van het riool, moesten we in de zomer van 2006 toch aan de slag en hebben we ook die ruimte meteen aangepakt. Na het verkrijgen van de juiste vergunning openden we het restaurant in februari 2007.' Ruim vijf jaar later mogen Cor en Ineke tevreden zijn,



'Het is fantastisch wat je hier allemaal vers op de markt kunt kopen. De basisproducten zijn hier zoveel beter dan in Nederland'

Orangerie: een serre met grote ramen waar zijn gasten beschut van de zon konden genieten. Ook bouwde hij de karakteristieke volière waar hij kippen, duiven en pauwen hield. Bovendien liet Meillet een parkachtige tuin aanleggen en plantte uitheemse bomen die hij meenam van zijn verre reizen. Nog steeds flankeren twee enorme Sequoia's, een Douglas Spar en een Magnolia Grande Flora de oprijlaan, boomsoorten die verder niet in deze omgeving voorkomen.

Bijschriften bijschriften
bijschriften



kwamen doen, maar sinds ze weten dat wij hier niet alleen wonen, maar ook werken, zijn er veel van hen hier komen eten. Ze zijn allemaal zo verrast! We krijgen inmiddels veel gezelschappen uit de regio die blijven terugkomen: de club van regionale dierenartsen, het personeel van de basisschool, de winkeliersvereniging van La Châtre, een groep sommeliers, wijnproevers uit Parijs... een heel gevarieerd publiek. En voor Nederlanders in deze regio vervullen we een



soort sociale functie bij het leggen van contacten: we stellen mensen aan elkaar voor die wij hier te gast hebben gehad, maar elkaar nog niet kennen. Daar zijn mooie vriendschappen uit voortgekomen.'

Ontbijten in het zonnetje

En tenslotte zijn er nog de Nederlanders op doorreis naar het zuiden of mensen die een langere vakantie doorbrengen bij Le Paradis. 'Bij aankomst hoor ik soms hun talloze plannen en denk: "Wacht maar tot je hier morgen wakker wordt en lekker zit te ontbijten in het zonnetje...", lacht Ineke, "meestal strepen ze een aantal dingen weg en zitten ze 's middags heerlijk met een boek in de tuin. We zien mensen hier helemaal tot rust komen.'" Op de vraag of ze die rust zelf ook vinden, zegt Cor: 'We werken hard, maar niet gejaagd. En we leven er goed van.' Ineke: 'We hebben er bewust voor gekozen om op basis van reserveringen open te zijn. Als we geen gasten hebben gaan we niet zitten wachten tot er iemand komt. Dan trekken we de deur achter ons dicht en genieten samen van een vrije middag.'

Le Paradis, Route de la Châtre/2Clos du Pavillon, Châteaumeillant, tel. +33 (0)2 48616586, www.koesveldauparadis.com.

TEKST EN FOTO'S ANNELIES VAN DER WOUDE



van een goede kennis die labradors fokt en de honden traint voor de jacht. In ruil voor een etentje geeft hij mij zijn geschoten wild: patrijzen, eenden en fazanten.' 'We zijn hier geaccepteerd door de Fransen en dat is heel prettig', vult Ineke aan. 'Eerst keken ze ons nieuwsgierig aan als we op de markt boodschappen

Bijchriften bijchriften
bijchriften

Tips van Cor en Ineke

De burens hebben een wijngaard, Le Pavillon, van acht hectare groot. Volgens Cor en Ineke maken zij de beste wijnen uit de streek, zoals de wijn Médiolanum 100% Pinot Noir. Je kunt er deelnemen aan een proeverij die van deskundige uitleg vergezeld gaat.

Circa 15 kilometer ten zuiden van Châteaumeillant bevindt zich het watersportgebied van Sidiailles, op een terrein van negentig hectare. Het biedt talrijke vormen van ontspanning: zwemmen, surfen, kanoën, wandelen en zonnen.

Vlakbij bevindt zich een prachtig 18 holes-golffbaan in Poulligny-Notre-Dame. Bij de golfclub Les Dryades zijn geen lange wachttijden, is geen GVB nodig en de prijzen zijn aantrekkelijk. Daar kan ook gerelaxed worden bij het zwembad of op het terras.

Châteaumeillant bevindt zich midden in het land van George Sand, de geliefde van Chopin en één van de grootste Franse auteurs van de 19de eeuw. Haar huis in Nohant is een bezoek meer dan waard, net als de Chopin-concerten die daar in de zomer gegeven worden. Op vier kilometer daarvandaan ligt het Nohant-Vicq-kerkje uit de 11de eeuw met fresco's uit de 12de eeuw. De bijzondere afbeeldingen laten de kruisiging van Petrus zien. Het kerkje is aangemerkt als Werelderfgoed van UNESCO

Ook een aanrader: de kastelenroute van Jacques Coeur en de route langs Romaanse kerkjes. Overigens komt de route naar Santiago de Compostela voorbij Le Paradis en rusten hier pelgrims uit die hun sobere tocht willen afwisselen met een goede maaltijd en dito bed.

Verder interessant: de tuinen van Drulon, in bezit van een Nederlands/Belgisch echtpaar, met prachtige bloemen en 15 hectare beeldentuin. Ook een bezoekje waard zijn de middeleeuwse tuinen van de Prieuré Notre-Dame in Orsan.

In het nabijgelegen dorp Sainte-Sévère is de film *Jour de Fête* van Jacques Tati uit 1947 opgenomen. La Maison de Jour de Fête is een museum over Tati en zijn films. Met een filmzaal.

De gezellige markten op vrijdag en zaterdag in Châteaumeillant en La Châtre zijn ook zeer de moeite waard.

Voor dertig euro per persoon is het mogelijk om in een klein vliegtuigje met maximaal drie passagiers een vlucht te maken boven de bergen van Cantal.