

Moren veroveren Java

Op 11 augustus 2009 introduceerde Jalil Bekkour de Moorse keuken op het Java-eiland. Met succes: Brasserie Mauresque is nu al aangemeld bij Michelin. Hun sterkste wapen: een unieke smaakbeleving die de gast, net als de Moren destijds, meevoert op een culinaire reis langs vele mediterrane landen voor een 'low-budget' prijs.

tekst: Simone Slotboom
foto: Fred Vermorken

Mauresque is Frans voor Moors. In Engeland, België en Frankrijk is Moors eten allang ingeburgerd, in Nederland nog niet. Maar eigenaar Jalil is vast van plan om daar samen met zijn collega chef-kok Gione Bobeldijk verandering in te brengen.

De Moorse keuken is een smeltkroes van traditionele gerechten uit Spanje, Portugal, Noord-Afrika, het Midden-Oosten, Italië en Frankrijk. Aan fashion doet Jalil niet; bij hem zul je dus geen sushi van couscous op de kaart aantreffen. Zijn uitgangspunt is altijd de authentieke smaak van klassieke gerechten die hij steeds verder verfijnt en net even anders presenteert. Het resultaat: prachtige, strak vormgegeven gerechtjes die een lust voor zowel het oog als de tong zijn.

Mauresque is geen thema-zaak geworden. Voor het duizend-en-één-nacht gevoel met buikdanseressen en afgeladen borden moet je hier beslist niet zijn. De brasserie ademt rust uit. De presentatie is internationaal met hier en daar een etnisch accentje. De in Marakech met de hand gemaakte kroonluchters met de naam Puniton zijn bepaald geen straf om naar te kijken. Eén wand hangt vol met detailfoto's van Marokkaanse architectuur en uit het leven gegrepen straattaferelen. Het geheel is slijk modern met voldoende gevoel voor detail

om tegelijkertijd ook warmte en gastvrijheid uit te stralen.

In de bediening wordt deze lijn doorgezet. Een enorme kennis van etiquette, wijn en gerechten gaan hand in hand met een persoonlijke, warme benadering van de gasten.

Veel voor weinig

De liefde voor het horecavak gaat gelukkig niet ten koste van laagdrempeligheid. Mauresque is er voor de buurt. Het optimaliseren van de prijs-kwaliteitverhouding is voor Jalil een sport. Door heel strak en gericht in te kopen, ingrediënten slim te combineren en halffabricaten te mijden, lukt hem dit wonderwel.

Het menu wisselt dagelijks. Vandaag serveert Jalil bijvoorbeeld een mousse van gevogelte met eendelever en huisgemaakt olijfbrood, gevolgd door een tartaar van zalm met gebakken coquilles met als hoofdgerecht arroz (Spaanse rijst) met lentegroenten (asperge, artisjok en peultjes) en konijnenbout. De maaltijd wordt afgesloten met flan (Spaanse vanillepudding). Ook à la carte valt er heel wat te genieten met voorgerechten als eendenborst met membrillo van kweeper en gazpacho. Het assortiment hoofdgerechten omvat onder andere fidéo (Spaanse pasta), konijnenborst met veldslakjes en bulgor of tagine (stoofpotje).

Voor wijnliefhebbers is de brasserie een walhalla. De zeer uitgebreide internationale wijnkaart bevat stevige, bijzondere wijnen. Qua karakter passen ze uitstekend bij de

smaken van de Moorse keuken en laten deze nog beter tot hun recht komen.

Klassiek met een twist

Als Jalil mij de aparte smaakcombinaties in zijn topdessert Turrón probeert uit te leggen, sprint hij spontaan de keuken in. Even later komt terug met een prachtig opgemaakt bord. Na één hap begrijp ik wat hij bedoelt met smaakbeleving. Ik droom weg bij de opeenvolgende smaken van met knoflook geparfumeerd roomijs, frisse limoensabayon en het lichtzoute van bijna tot koek geperste amandelen. Jalil noemt het chaos, anarchie in je mond. Ik noem het gewoon het lekkerste toetje dat ik ooit geproefd heb.

Een eigen zaak gaf Jalil de vrijheid om creatief te zijn. Na in Antwerpen in O'Tangine de fijne kneepjes van de klassieke Marokkaanse keuken geleerd te hebben, wil hij nu een stap verder gaan en alle clichés doorbreken. Het klassieke brick, een Tunesisch gerechtje met kwartelei, gevouwen en gefrituurd in brickvel (een soort loempiavel) tovert hij om in kroketjes waarbij paneermeel hetzelfde knapperige effect bereikt zonder de vette olie. Het kwarteleitje wordt apart gepocheerd en erbij geserveerd.

De keuken is voortdurend in beweging. Vaste routines worden zoveel mogelijk gemeden en alle gerechten worden kritisch getest door de staf om ze steeds verder te kunnen perfectioneren.

De Moorse keuken van Brasserie Mauresque is een sieraad tussen de vele eetcafés in de buurt: een culinaire beleving voor nauwelijks meer geld. ◀

Brasserie Mauresque
Sumatrakade 613
tel. 419 15 96
info@mauresque.nl
www.mauresque.nl