

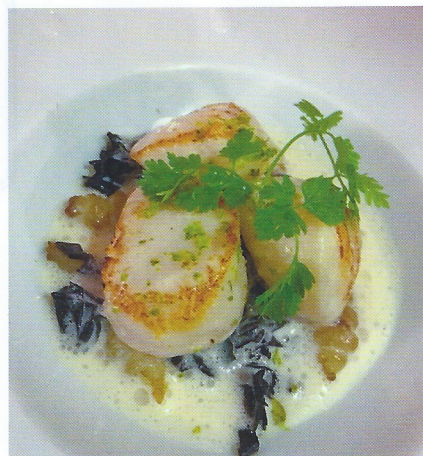


LA TABLE, TOURTOUR

Tn de periode rond eind november vieren wij beiden onze verjaardag en omdat één van ons deze keer een 'mijlpaal' leeftijd dreigde te bereiken, leek ons dat een mooie aanleiding om onze gastronomische aspiraties naar een hoger plan te tillen door middel van een meerdaags bezoek aan een fraaie 'sterren' herberg in de Beaujolais. Alles geregeld... en toen brak opeens de gele koorts uit... Terugkomend uit Nederland een paar weken eerder, hadden we ternaauwernood nog een afrit van de snelweg kunnen vinden, waar de *Gilets Jaunes* bereid waren om ons na een half uur vertraging door te laten, om de rest van de thuisreis dan maar binnendoor te voltooien, maar we hadden niet veel zin in weer zo'n onzekere expeditie. Dus zijn we maar op zoek gegaan naar een eetgelegenheid dichterbij in de buurt met hopelijk minder kans op gele blokkades onderweg.

Het was al weer enkele jaren geleden dat we La Table in Tourtour met een bezoek hadden vereerd, een intiem restaurant met een kleine 20 couverts, met chef Laurent Guyon achter het fornuis en zijn vrouw Meia als gastvrouw in de bediening. Ik kan me nog van toen herinneren dat we wel enthousiast waren over de kwaliteit op de borden, maar minder over de entourage en de sfeer in de zaak. Hoe anders was het nu! We werden heel

vriendelijk door Meia ontvangen en naar het eetzaaltje boven begeleid en wierpen, onder het genot van een coupe champagne Charles Clément (€11,90) een blik in de menukaart. Een kaart vol met originele gerechten, die een keuze maken lastig maakte, want alles leek ons heel smakelijk. We besloten tot een viergangen menu (€36), met voor mij vis en voor Davina met vlees. (Er staat overigens ook een viergangen vegetarisch menu op de kaart voor €28.) Na een heerlijke mise en bouche met een mousse van foie gras en wat schaaftel van de eerste truffels uit Aups, verscheen er een mooi opgemaakt bord voor mijn neus met drie *coquilles de Saint-Jacques*, *trompette de la mort* paddestoelen en *croshes*, een klein soort wortel in de vorm van een slakkenhuisje. Een verrukkelijk voorgerecht, en ook fris door de bouillon met limoen, die de basis van het gerecht vormde. Bij mijn tafelenote werden drie krokant gebakken stukjes haas geserveerd in een saus met salie, een melange van bladgroentes en een *confit* van vijgen. Ik heb ervan mogen proeven, want de porties waren royaal, en ook voor dit bord gold dezelfde kwalificatie: verrukkelijk! Davina beperkte zich na de champagne tot een glas rood van Château Thuerry uit Villecroze (€5,40), maar ik heb mezelf verder verwend met een half flesje Bandol: Château de Pibarnon 2017 (€30). Een prachtige



wijn, die na de schelpjes ook perfect harmonieerde bij de rogvleugel à la plancha met rode quinoa, die vervolgens voor mij uit de keuken kwam. Ook de geroosterde pavés van kangoeroe met een mousseline van pompoen en chorizo vielen aan de overkant zeer in de smaak. Wederom twee bijzonder geslaagde gerechten, vol van smaak en perfect bereid, echte kwaliteit. Michelin heeft La Table dan ook niet voor niets met een Bib Gourmand beloond. De *tarte tatin* met ijs van bleekselderij, die na een mooie kaasplank mijn menu afrondde, was, het wordt eentonig, gewoon super lekker.

Toen we onze verbazing uitspraken aan de gastvrouw over het feit dat wij de enige gasten waren die vrijdagavond, bleek ook dat volgens haar te wijten aan de problemen met de gele hesjes: Veel tweede huiseigenaren en andere toeristen waren niet gekomen en vaste klanten van iets verder uit de regio durfden vaak de rit naar Tourtour niet aan. Bovendien hadden ze zelf grote moeilijkheden om aan hun ingrediënten te komen door de blokkades en uitgeputte voorraden bij leveranciers.

Zo blijken dus volkomen verkeerde mensen de dupe te worden van deze op zich misschien wel enigszins te begrijpen gele acties...

Maar goed, ze waren heel blij dat wij wel gewoon in de auto waren gestapt en wij waren heel blij met deze bovenverwachting heerlijk verlopen avond. Zonder meer een aanrader, dit restaurant!

O ja, de dag na die 'mijlpaal' verjaardag bleek toch gewoon een dag, zoals elke volgende dag... tot mijn en haar opluchting... ●

LA TABLE
1 Traverse du Jas
83690 Tourtour
04 94 70 55 95

