

OP DE KOFFIE MET... RENÉ MATHIEU

In het Groothertogdom Luxemburg, in de betoverende omgeving van het Château de Bourglinster, waar zijn restaurant La Distillerie is gevestigd, ontmoeten we René Mathieu. Een geëngageerde chef-kok gedreven door een bijzondere missie, namelijk mensen opnieuw verbinden met de natuur én het stimuleren van self care door middel van een plantaardige levensstijl.



Twee jaar geleden besloot je om over te schakelen op een 100% plantaardige keuken. Hoe kwam je op dit idee?

"Al twaalf jaar lang serveren we bij 'La Distillerie' een menu dat voor 80% uit planten bestaat. Maar omdat ik geloof dat wat we eten, ons ook ten goede moet komen, trachtte ik nog verder gaan in dit aanbod. Daarom heb ik de groente weer centraal gesteld op het bord, door haar niet langer te beschouwen als een bijgerecht maar als een gerecht op zich, en vooral door uitgebreid gebruik te maken van kleine planten om complexere en rijkere smaken naar voren te brengen. Om deze approach te verwezenlijken maak ik gebruik van innovatieve technieken zodat ik het potentieel van elke plant zo goed mogelijk kan benutten. Er is nu eenmaal veel meer smaakdiversiteit in groenten terug te vinden dan in vis of vlees. Overigens zijn er ook meer mogelijkheden om ze te koken en te conserveren. Planten tout court bieden een geweldige speeltuin die zowel gezond als duurzaam is."



Hebben we ons gevoel voor een evenwichtige voeding verloren volgens jou?

"In slechts een paar decennia tijd hebben we aan gewasdiversiteit ingeboet en hebben we onze bodem sterk uitgeput. Hierdoor lijken de groenten die wij vandaag de dag kopen, in niets op diegene die onze voorouders aten. Om dieper in te gaan op de vorige generaties; mijn grootvader was een boswachter en mijn grootmoeder een kruidendokter. Zij hebben mij dan ook het respect voor planten en de natuur bijgebracht. We moeten niet proberen de natuur te beheersen, anders komt ze in opstand. Maar we kunnen de natuur temmen, begrijpen en er in harmonie mee leven. Ik neem het voorbeeld van onze huisgemaakte op zonne-energie gebaseerde olie. Om deze te bekomen, zetten we een plant in een neutrale olie, in het licht, gedurende 21 dagen. Door deze cyclus kan het actieve bestanddeel van de plant worden opgevangen en, na filtering, worden gebruikt voor schotels. Als de cyclus van 21 dagen wordt overschreden, gaan andere elementen een rol spelen en moeten we 42 dagen wachten om een medicinale olie te verkrijgen - die kan worden gebruikt om balsems of crèmes te maken, maar niet om te eten. Enkel en alleen door deze beginselen te begrijpen, na te leven en te aanvaarden, kunnen we een heilzame keuken creëren."

Moet je deze aanpak vaak uitleggen aan klanten of zijn ze snel mee met je verhaal?

"Ik wil vooral mijn visie niet opdringen. Iedereen is vrij om te eten wat hij wil. De dierlijke wereld en de plantaardige wereld hebben elkaar nodig, daarom pleit ik ook niet voor een volledig vleesvrij bestaan. In 'La Distillerie' hebben we echter wel duidelijk gekozen voor een andere aanpak. Het menu is uniek en iedereen eet hetzelfde, in hetzelfde ritme, ook de kinderen. Op het moment van reservering sturen wij een e-mail met uitleg over onze filosofie, zodat klanten niet voor verrassingen komen te staan als ze aankomen. Ik ben ook gedurende de hele service in de eetzaal aanwezig om toelichting te geven en de verschillende gerechten te presenteren. Zo vertel ik bij elk gerecht uit welke planten en groenten ze bestaan, de redenen waarom we voor een bepaalde combinatie of techniek hebben gekozen. Ik wil de mensen die bij ons komen op een gevoelsmatige manier kunnen raken. Eten is leven en dát voelen onze gasten, sterker nog ze waarderen deze hernieuwde connectie ook."

Is het een soort smaakopvoeding die je daarmee voorstelt?

"We moeten opnieuw leren wat planten zijn. Ze zijn uit ons dieet verdwenen, net als onze kennis van de natuur in het algemeen. Ik denk dat we ook het besef van wat seizoensgebondenheid is, zijn kwijtgeraakt. De seizoenen zijn geen kwestie van datum, maar van weer. Zo zullen afhankelijk van het weer, de temperatuur, de regenval, de wind, bepaalde planten al dan niet ontkiemen. Het is ook nooit vergelijkbaar van het ene jaar op het andere dus je moet deze natuurlijke cycli volgen en je eraan aanpassen. Dit gezegd zijnde, is de ervaring die wij in het restaurant aanbieden vooral gebaseerd op plezier en gevoel. Onze klanten gaan



telkens voldaan naar huis doordat ze van elk gerecht genoten hebben. Ik ben hier niet om de les te lezen, maar om te laten zien dat een andere aanpak in de keuken mogelijk is. Eentje die natuurlijker en ook menselijker is."

De oogst speelt een grote rol in je filosofie, hoe pas je dat toe in je werk?

"Oogsten is voor mij een bevoorrecht moment van verbinding met de ongerepte wildernis. Wij beschikken over een groot aantal planten en kruiden waarvan de voordelen maar al te vaak worden verwaarloosd, daarom oogsten we op een hele specifieke manier. In de eerste plaats trachten we de biodiversiteit te respecteren door alleen te plukken wat in voldoende hoeveelheid aanwezig is in de natuur. Ten tweede kiezen we een pluklocatie, ver van huis, om de verschillende soorten vervuiling te vermijden die de planten zouden kunnen aantasten, en dus oogsten we voornamelijk aan de rand van het bos. Dit is overigen ook waar de grootste rijkdom aan planten gedijt. Een keer per maand, op zaterdag- en zondagmorgen nemen we ten slotte zo'n twintigtal mensen mee om te plukken. Hiermee gaan we dan samen zitten en bespreken we de planten die we gevonden hebben, de verschillende smaken van de stengels of de bladeren, de eigenschappen van elk van hen, hun evolutie in de loop van het seizoen etc. Wilde planten zijn totaal op zichzelf, geworteld in hun grond en in hun element zonder dwang. Het zijn zij die ons opvoeden en betekenis geven aan onze relatie met de natuur."



RENÉ MATHIEU

Zijn playlist:

« De fluitende vogels in de bomen rond het kasteel »

Zijn favoriete koffie:

« Decaf koffie »

Zijn favoriete plek voor een on-the-go koffie:

« Het bos »

Met wie hij het liefst een koffie zou drinken:

« Actrice Sophie Marceau »



ID KIT

René Mathieu is afkomstig uit Marche-en-Famenne en werkt al bijna 20 jaar in Luxemburg. Hij werkte jarenlang als privékok voor de groothertog en nam in 2006 de keuken van het Château de Bourglinster over. Laatstgenoemd restaurant kreeg een Michelinster, een 18/20 rating door Gault & Millau, en werd uitgeroepen tot 'Best Vegetable Restaurant' door de We're Smart World-gids in 2020 en 2021.

<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/summer-with-rene-mathieu>
<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/summer-with-rene-mathieu>