

### Epicurus' leer en lucullische genoegens

Ofschoon enkele myriaden Voorburgers zich nooit hebben vermeid in somptueuze lokale horeca-etablisementen, heeft de locatie van vandaag schrijver dezes geïnspireerd tot een orthografisch Bacchusfeest; vanzelfsprekend zonder het oogmerk de vieve gastvrouw van dienst tot bacchante of maenade te bestempelen, want dat levert hem ongetwijfeld een watjekouw of misschien zelfs een portie billenkoek op.

In de dagen van olim huisvestte een nabijgelegen neoclassicistisch landgoed, waarvan de wanden getooid waren met prerafaëlitische schilderijen en de vloeren bekleed met verscheidene taupe tapis-plains, restaurant Vreugd en Rust, een breed en zijdegerenommeerde sterrentoko. Onder leiding van patron-cuisinier Henk Savelberg, voor wie Vreugd en Rust zijn chef-d'oeuvre was, zwoegden de souschef, de chefs de partie en andere cordons bleus op emmese à-la-cartegerechten, terwijl lelieblanke zwartebrigadeleden, allen tiré à quatre épingles, ten overstaan van de clientèle, onder wie diverse hoge piefen, uitweidden over de te savoureren gerechten.

De sommelier, gepokt en gemazeld in de oenologie, gebruikte geen oenochoë, een Korinthische buikige wijnkan, om Bordeauxs heerlijkste wijnen te decanteren. Met behulp van zijn taste-vin, het traditionele wijnapje, keurde hij de ontkurkte grands seigneurs. Het wijnassortiment betrof een rijkgeschakeerde melange: geen chateau migraine, maar wel diverse châteauneuf-du-papes, de krachtige rode rhônewijnen uit het zuiden van het Rhônegebied; pineaus, de likeurwijnen uit de Charente; de beste bourgognewijnen; tokayers; vinhos verdes en een enkele pinot grigio. Niet bepaald Bordeauxse pap dus ...

Wat voor pièces de résistance verlieten Savelbergs keuken? Fricassees, wienerschnitzels en cordon bleus waren voor hem taboe: dat waren menu-items voor een middenklassenrestaurant. En voor gerechten met tofoe, ras el hanout, curausjes en baba ganoush was de meester-kok te Frans angehaucht. Voor een tiramisu'tje en een panna-cottapuddinkje haalde hij zijn neus op. Laat staan dat hij zijn cliënteel op toast kannibaal of labskous vergastte.

Savelberg bereidde schotels bij voorkeur sous-vide. Van jongs af was hij gewend te eten wat de pot schafte. Hij was geen kok die borden hoog optaste: op meticuleuze wijze stylede hij zijn gastronomische trouvailles. Geïnspireerd door culilit creëerde hij menig exquis hapje, zoals amuse-gueules met malossol (doorgaans beloega), shiitake's of wagyu.

En toen opeens zei Savelberg toedeledokie. Hij hing zijn toque aan de wilgen, en trok zich als een ware hesychast terug in de desa. Himmelhoch jauchzend, doch geenszins zum Tode betrübt is hij aldaar fanatiek aan het instaën en het pilatesen. "O, wat was dat heerlijk", zullen oudgasten verzuchten als ze aan Vreugd en Rust terugdenken. Dat geldt evenwel niet alleen voor voormalige inwoners van Nederlands-Indië, maar ook voor andere foodies die het restaurant frequenteerden ...