

VALKENBURGER Melanie Lebouille wint Valkenburgse gerechtenwedstrijd op Place de Preuverie



De jury proeft een gerecht tijdens Place de Preuverie.

foto Loraine Bodewes

Stoofpotje richting New York

Het stoofpotje is het gerecht dat Valkenburg wereldfaam moet gaan bezorgen. Het gerecht werd gisteren op de Place de Preuverie verkozen tot 'Valkenburger'.

door **Stefan Gybels**

Ivo Benders van tijdschrift *Kijk op Valkenburg* ziet het al helemaal voor zich. „Over een tijdje moet men in New York vragen: can I have a Valkenburger please? En dat moet dit gerecht geserveerd worden.” Bij de redactievergadering van het tijdschrift ontstond het idee om een Valkenburgse gerechtenwedstrijd te houden. „Omdat Valkenburg geen eigen gerecht heeft”, zegt Benders. „We ken-

nen een hamburger, Haagse hopjes, noem maar op, maar geen Valkenburger.”

En dus presenteren vier koks op Place de Preuverie, het Valkenburgse eet- en drinkfestijn, hun gerecht. Hun recept dat Valkenburg de wereld over moet laten gaan. Eigenlijk waren er vijf inzenders, maar één van hen is niet op komen dagen. „Plankenkoorts zeker”, lacht John Reinhard, secretaris van Place de Preuverie.

Vier gerechten worden gepresenteerd aan zes juryleden. Marjolijn Haenen van restaurant Hubert Haenen, Henk Hoogakker van Slowfood Limburg, meesterslager Ernest Lebouille, Otto Nijenhuis van Château Sint Gerlach, Paul van Oers van Lecturer Foodservice en regiobrander Wim Ortjens geven ogen, neus en mond goed de kost. „Mooi initiatief”, zegt Hoogakker. „Ik had altijd een bepaald idee van

Valkenburg, maar dat is hier helemaal omgeslagen. Een prachtig evenement in een mooie stad, en dan ook nog eens een eigen streekproduct.”

Hoogakker dipt zijn brood in het stoofpotje van Melanie Lebouille. „Heerlijk”, zegt hij. „Normaal proef je een enkel hapje, maar hier schep ik nog eens van op.” Hoogakker is niet de enige. Het stoofpotje smaakt alle juryleden heerlijk. Ook het *Valkenburger brikske*, gemaakt door Hub Peters kan de fijnproevers bekoren. „Eigenlijk zijn ze allemaal goed”, zegt Marjolijn Haenen. „Natuurlijk is hier en daar wel iets aan te merken, maar het gaat mij vooral om de moeite die deze mensen genomen hebben om een eigen creatie voor te schotelen. Onderscheidend vermogen is een groot goed. Er is al zoveel van hetzelfde op eetgebied.” Meest onderscheidend blijkt uitein-

delijk het stoofpotje van Melanie Lebouille. Familie van jurylid Ernest, maar dat speelde geen enkele rol, zegt Wim Ortjens. „Iemand zei al meteen: over de nummer één zijn we het wel eens. En zo was het ook. Onderscheidend, lekker en met streekproducten. Echt iets waar Valkenburg zich mee kan presenteren.”

De ingrediënten van het stoofpotje zijn onder meer geuldampoulet, reube, wortelblokjes, zilveruitjes en witte rozijnen. „De hele familie heeft het geproefd”, zegt de zichtbaar geëmotioneerde winnares. „Ja, dit doet me echt heel veel. Als echte Valkenburgse deze wedstrijd winnen is echt een enorme eer.” De organisatie gaat het gerecht warm aanprijzen bij de Valkenburgse horeca. Verder wint Lebouille een reis voor twee personen naar Parijs. De eerste stap richting New York is gezet.