

Dié Franse restaurant bied louter plesier

Quiche & keur

Jeanne Hugo



Dié Franse restaurant Mon Plaisir se naam beteken letterlik 'my plesier'. **JEANNE HUGO** kan nie aan 'n beter beskrywing dink vir die maaltyd wat sy hier geniet het nie.

Appeltert gunsteling uit ander wêreld



Op 'n lekker dag is dit glad nie 'n slegte plan om buite op die stoep van die restaurant te sit nie. Foto's: LEANNE STANDER

ONS vind die plekkie net-net, nadat ons – onkei, ek – amper te vroeg van die N1 afgedraai het. Maar daar sit hy, die splinternuwe Franse restaurant Mon Plaisir, onlangs opgemaak deur Celine en David, wat voorheen 'n restaurant in Burkina Faso bestuur het.

Die eenvoudige gebou, geleë op die wynlandgoed Hartenberg, openbaar 'n ruim binnekant en – perfek vir die dag se weer – 'n stoep langs die aangrensende dam, met 'n prieel vir die nodige skadu, waar ons (dis nou ek en my metgesel, Rembrandt) ons tuismaak.

Die spyskaart is nie groot nie, maar lyk belowend. Buitendien dink ek altyd hoe minder geregte daar op die spyskaart is, hoe groter die kans dat individuele aandag aan elke gereg geskenk word.

Op Sondag bied Mon Plaisir egter 'n vaste spyskaart van R110 vir 'n tweegang- of R140 vir 'n driegang-maaltyd, met 'n hele paar keuses per gang. Dié aanbieding sluit ook 'n glas wyn – wit of rooi – in om saam met die ete te geniet.

Hierdie klink vir ons na 'n netjiese en sakpas-keuse, dus is die tweegang-maaltyd die wenner van die dag.

Rembrandt, 'n rooivleisliefhebber, kies die geroosterde lamsvleis, wat voorberei word met kakaobontjies en seisoenale, geroosterde groente. Ek is, soos gewoonlik op 'n Sondag, lus vir vis.

Vir my dus die geroosterde koningklip, wat met 'n romerige witwynsous opgedien word.

Terwyl ons lullekker, elk met 'n glas Simonsig Kaapse Vonkel in die hand, sit en wag vir die hoofmaaltye, word 'n mandjie brood en 'n geroosterde groentesalsa voorgesit.

Dit is een van daardie happies wat hom leen tot analise – ek proe geroosterde

rissies, eivrug en olywe, dalk sampioene? Dit maak vir 'n heerlike studie.

Kort daarna kom die sjef, David, uit met 'n ingenome uitdrukking op sy gesig en in sy hand 'n kleinbordjie met iets onidentifiseerbaars daarop. Uit sy sterk Franse aksent lei ons af dat hy iets gebring het om te proe. Dit lyk na stukkies gesnyde sampioene, opgedien met slegs 'n leksei olyfolie, sout en versgemaalde peper.

Ons proe, en proe weer. Sout en suur in een hap, vars, ongelooflik vars en smaaklik – hemels. By Celine vis ons later uit: Wat presies is dit? Wilde porcini-sampioene, word daar verduidelik, in carpaccio-styl opgedien. Wat 'n ontdekking.

Deur die jare het ek al aangename herinnerings versamel van "eerste ontmoetings" met interessante, nuwe kossoorte, en dié is beslis een van die hoogtepunte.

Intussen is die hoofgeregte klaar. Saam met die vis kom vir my 'n glas Fort Simon Chenin Blanc, my tafelmaat kies die rooiwijn en ontvang 'n glas JJ Provoyeur Cabernet Sauvignon.

En dan die eerste happie. Die vis is sag, sappig en die witwynsous wonderlik subtiel. Daarmee saam kom 'n vrygewige porsie spinasie en gestoomde aartappels. Ek eet so lekker dat ek skoon vergeet ek hou glad nie van spinasie nie.

Aan die oorkant van die tafel gaan dit ook goed. Die lamsvleis is geurig en sag en die groente waarmee dit opgedien word, baie smaaklik.

Weer eens sit ons terug, rustig en tevrede. Dis immers 'n Sondag en een van daardie perfekte herfsdae in die Boland.

Onder in die dam swem die visse rond, dartel naaldekokers, fliets die vinke, en kom selfs 'n waterskilpad op vir asem.

Dit sorg vir lekker vermaak as jy, soos ons, teen hierdie tyd te lui is om selfs te gesels ...

En dan kom die kersie op die koek – nagereg. Ons altwee het besluit op die appeltert, aangesien Celine ons ingelig het dat dit David se spesialiteitsgereg is.

Vergeet maar appeltert soos wat ons dit ken. Hierdie is 'n Franse gunsteling en iets uit 'n ander wêreld. Op 'n koeëlronde, gebakte skilferdeegbasis lê plat, geroosterde skyfies appel. Bo-op kom 'n skeppie tuisgemaakte vanieljercomys, bekroon met 'n warrel karamelsous.

Die bestanddele werk saam in 'n perfekte, verrassende harmonie. Dit hitte van die tertjie in kontras met die yskoue roomys, die karamelsous soet, maar nie so soet dat dit die effense speseryagtige smaak van die appel te verberg nie. Wat 'n onverdunde plesier.

Ek vra Celine uit cor die ander nageregkeuse op die spyskaart, die tuisgemaakte roomys en sorbet van die dag. Hier word innoverend gedink, blyk dit. Een van die sorbets is gegeur met die turksy wat in ons gashere se tuin groei, 'n ander met tienie. Nou daár is vir jou 'n vars, interessante gedagte, en iets wat ek nie sal omgee om te beproef nie.

★ Mon Plaisir is te vinde op die wynlandgoed Hartenberg op die Bottelarypad naby Stellenbosch. Skakel ☎ 021 865 2456 vir besonderhede of besprekings.

Mon Plaisir bied op Moedersdag (13 Mei) 'n spesiale vaste spyskaart (R105 vir 'n tweegang-maaltyd en R135 vir drie-gange) en hou op 25 en 26 Mei 'n spesiale sesgang-kaas-en-wyn-spyskaart. Besprekings is noodsaaklik. Vir meer besonderhede, besoek www.onsgenot.com/monplaisir.