

Cuisine van plesier

Die Belgiese egpaar, Marleen en Eric Bovijn, het hul gaste-huis sowat 'n dekade gelede kort duskant Hartenberg se hek oopgemaak. Intussen het 'n restaurant die aanbod van swembad, tennisbaan, tuine en stoepies aangevul. 'n Paar maande gelede het Celine en David Sadeh die restaurant langs die dam en onder die ry bloekombome oorgeneem, om dit heeltemal te omskep in hartlike, Franse plattelandse atmosfeer en cuisine. Als is Frans. Die spyskaart se hooflettergeregte met woorde soos gratin, poissons en viandes.

Die wynlys met die bestes van Bordeaux en Boergondië wat uit David se privaatkelder kom. Maar moenie vrees nie (my Frans is ook maar net 'n paar geluide werd), daar is heeltemal genoeg woorde in tale wat meer verstaanbaar ook is!

Fyn, donkerkop Celine (uit Frankryk) en ampergrys David (uit Israel) het in Burkina Faso, aan die weskus van Afrika ontmoet. Daar het hulle 'n egte Franse restaurant vir hoëlui begin. 'n Paar jaar later het die reisgogga gebyt, en het hulle besluit om Suid-Afrika hul volgende besigheidsbestemming te maak. By Mon Plaisir skeep David nou handgemaakte Franse disse en souse (en selfs roomys) in 'n swart voorskoot tussen 'n indrukwekkende ry vlymskerp messe en 'n ry legendariese (leë) wynbottels.

Benewens die gedrukte spyskaart is daar 'n swartbord met spesialiteite van die dag. Voorgeregte wissel tussen R35 en R65 terwyl hoofgeregte R80 tot R115 verg. Die gewone wynlys het 'n goeie verskeidenheid wyne uit die omgewing, en ook

nie teen pynlike pryse nie. Tussen al die keuses en Franse woorde besluit ons om vir David vrye teuels te gee. Daar is 'n kort beraadslaging tussen hom en Celine in vinnige Frans, en 'n paar minute later word twee borde kalfspeertjies in 'n Chardonnay-sous swierig voor ons neergesit. Dis 'n ongewone dis wat met elke happie lekkerder word – en die sous is iets uit die hemel. Hoofgereg is "Tournedos Rossini" – 'n baie spesiale snit beesvleis. David kom verduidelik eers dat Franse en Suid-Afrikaanse slagters hul vleis heel verskillend sny. Met die reuse helderrooi stuk vleis op 'n bord, klief hy die lug met sy hande en beduie met sy swaar aksent waar en hoe die mes met die vleis moet werk. Ons is in vervoering.

Selfs die sout wat Celine fyntjies oor ons groot borde kos kom strooi, is ongewoon: dit kom van die Gironde in Frankryk. Vir nagereg is daar nie meer veel plek nie, maar die pannekoekronde appeltert en die regop torinkie sjokoladepoeding verdwyn tog tussen die gesels deur skoonveld.

Teen die agtergrond van 'n lewensgrootte muurskildery van 'n kelder en wingerde maak David later nog 'n bottel Boergondiese Pinot Noir oop. Ons snak na ons asems oor die lang geure van aardsheid en aarbeie.

Dis baie diep 'nag teen die tyd wat ons die knus warmte van die gastekamer opsoek. Dik wit handdoeke, japonne en sagte lig verwelkom die moeë eters. Vroegdag is ons desnieteenstaande eerste in die vrolike ontbyt-kamer, waar

Marleen met haar perfekte Afrikaans (en net 'n effense Belgiese rondheid) ons bedien.

Ons Genot, met sy nege gastekamers, is 'n gewilde bestemming vir Belgiëërs, maar ook vir besigheidsreisigers. Marleen bied 'n paar gewilde reispakkette en dienste vir haar gaste aan, en is 'n innemende gasvrou.

Die hele ervaring van gastehuis en restaurant is 'n reisbelevens wat mens

heeltemal wegvat uit enige roetine of alledaagsheid. Dit verplaas jou na ander tye, ander tale en gasvryheid wat jou laat neurie in die kar op pad terug huis toe!

Kontak: Marleen by (021) 8652233
 Webtuiste: www.onsgenot.com
 Tarief: Vanaf R320 per persoon wat deel vir bed en ontbyt. •

Fynproe faktor	Gasvryheid
Pamperleng ●●●●●	Detail ●●●●●
Ambiance ●●●●●	Waarde ●●●●●



Uit drie dele van die wêreld drink David Sadeh, sy vennoot Celine (regs) en Marleen Bovijn 'n glasië op gastehuis Ons Genot se nuwe restauranteienaars.

Dis 'n aand in Franse geselskap. Ons sit tussen 'n kaggelvuur en 'n groot, swaar houtkas met ivoorhandvatsels uit Wes-Afrika. Teen die muur hang twee geraamde perkamente – een met al die Franse woorde wat eet beskryf, en een met al die Franse woorde wat drink beskryf. By hierdie woorde pas die name van die gastehuis en restaurant op die Bottelarypad perfek: Ons Genot en Mon Plaisir. Die genot en plesier van goeie kos, lewendige geselskap en 'n lekker bed! **HYMLI KRIGE.**

Selfs die sout wat Celine fyntjies oor ons groot borde kos kom strooi, is ongewoon: dit kom van die Gironde in Frankryk.