

Kaap de Goede Keuken

Culinaire scène van Reuben Riffel boomt als nooit tevoren

Wat hebben Kaapstad, Franschhoek, Paternoster en Robertson met elkaar gemeen? Allen huisvesten een restaurant van wonderboy Reuben Riffel, een van dé toonaangevende chefs van de Kaap.

Wonderchef en tv-persoonlijkheid Reuben Riffel -ooit begonnen

als ober- heeft als lunchmenu een carpaccio van rundsvlees met gorgonzolachips, parmezaanse kaas en gekarameliseerde uitjes op de kaart van zijn restaurant Reuben's staan. En dat voor een maandag. Wijnmeester Brian beveelt daar met veel overtuiging een Cartology 2013 van Chris Alheit uit Hemel en Aarde Vallei bij aan. Het **One&Only Hotel** – een van de betere adressen in Kaapstad, langzaam maar zeker dé foodiehoofdstad van Zuid-Afrika- vervult zijn rol met verve. Geen beter startadres voor een smaakpapillenstrelende Kaapse tocht dan dit succulente stadshotel. Terwijl buiten de thermometer 29 graden aanwijst en de schaarse wolken samenklitten rond de flanken van de Tafelberg, kijken we de nieuwe Platters-gids in, door vriend en vijand erkend als de belangrijkste wijn- en culinaire referentie. Nog snel brengen we kleine wijzigingen aan in ons programma. Schreef Michael Palin in zijn dagboek tijdens zijn 'Pole to Pole'-reis niet:

"Kaapstad? Er zijn slechtere plaatsen in de wereld om rond te hangen."

OBER WORDT CELEBRITY

Van Kaapstad naar **Franschhoek** is slechts een dik uur rijden. Dit oogstrelend wijndorp is uitgegroeid tot de gastronomiehoofdstad van Zuid-Afrika. Momenteel zijn er meer dan dertig *pico bello* restaurants waarvan er drie zich in de Zuid-Afrikaanse top-tien gepositioneerd hebben. Om opbouwend te werk te gaan, opteren we vanavond opnieuw voor Reuben's, de jonge celebrity chef wiens keuken we reeds in Kaapstad proefden en hier, in Huguenot Street hartje Franschhoek, sinds 2004 zijn flagship restaurant vestigde; het moederhuis zeg maar. *Bistro cooking* is de stijl, *upmarket* de kwaliteit, laagdrempelig het bon chic-gehalte. Na een glas chenin blanc aan de vliegtuigvleugel die de bar vormt, kiezen we voor enkele roemrijke klassiekers (varkensbuis, in peper en zout gemarineerde inktvis... nooit een gerecht te complex maken volgens de gouden regel van Reuben) en laten een flesje *organic* Reyneke pinotage aanrukken. Deze laatste is

hier in het rood wat chenin blanc in het wit is: de druif die een thuiswedstrijd speelt. En zoals wijnmaker-rebel Adi Badenhorst ooit liet optekenen: "Een pinotage is als een politicus: you love him or you hate him!" We love!

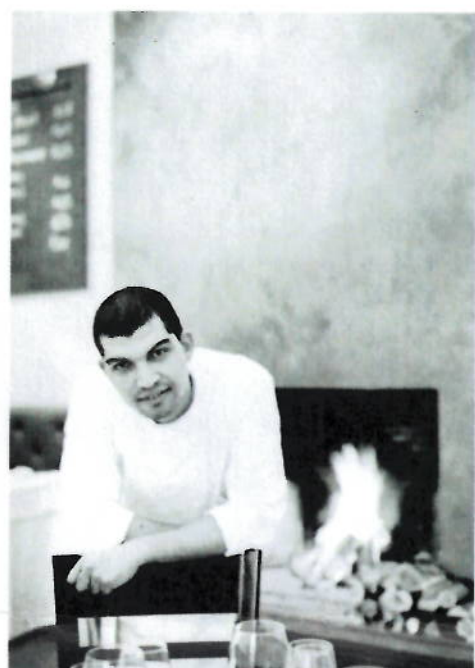
VAN SMAAKBOM NAAR SMAAKBOM

Op aandringen van wijnmaker Marc Kent, en om **Reuben Riffel** goed te kunnen plaatsen, eten we ook in Foliage, de nieuwste hotspot, 'best in town' brasserie hartje Franschhoek. De wat excentriek ogende chef Chris Erasmus (tatoeages, Afghaans baardje, piraat met witte schort zeg maar) maakte jarenlang het mooie weer in het restaurant Pierneef van het wijndomein La Motte. Hij liet het zelfs doorstoten tot de nationale top-10. Ondertussen heeft Chris – oordeel niet te snel, hij is de vriendelijkheid zelve – een eigen zaak opgestart en dat gaat loeihard. We dansen de tango met speelse smaakverrassingen op basis van wilde ingrediënten. Dat en een gezellige sfeer door de open keuken, zijn de rode draad van Foliage. We smullen van wilde champignons, exotische kruiden en boerbok, risotto, bacon, vers gebakken brood en rundsvlees américain, maar telkens gelardeerd met een vleugje Azië, India zelfs. De porties zijn perfect, de service vlot, vriendelijk en nauwgezet, de sfeer groots, doch no-nonsense. Foliage is een mooie

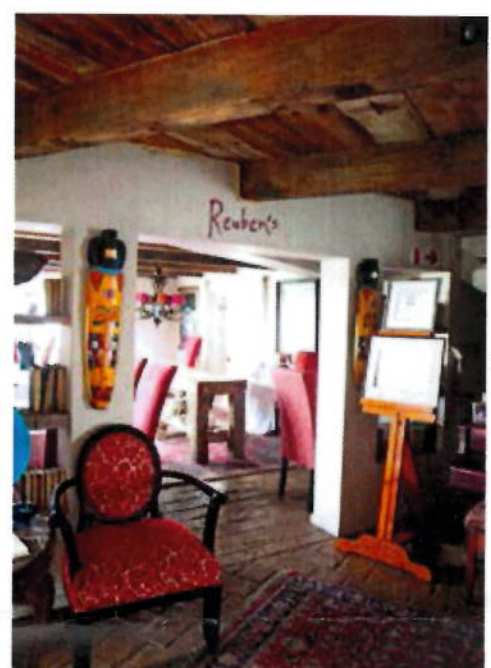
DOSSIER AFRIKA



In Reuben's at The Robertson Small Hotel wordt in openlucht gegeten.



Reuben Riffel: werd weliswaar 'chef van het jaar', maar geen eendagsvlieg.



Reuben's at Abalone House is wat decoratie betreft veruit het meest sexy adresje.

© Geert Op de Beeck

bistro waar gesofisticeerd Kaapse *comfort food* voor levensgenieters gereserveerd wordt. Kortom, niet te verwonderen dat dit gourmetadresje alle dagen volzet is, alle dagen een wachtlijst heeft en reservaties tot maanden op voorhand krijgt. Het vergelijken met Reuben Riffel is onbegonnen werk, want twee verschillende keukens, een ander clientèle, een andere opzet... en een andere reputatie. Reuben is namelijk ondertussen ook een tv-persoonlijkheid. Als jurylid in de Zuid-Afrikaanse versie van Masterchef gooide hij hoge ogen, zijn populariteit valt te vergelijken met die van Sergio Herman, al is Reuben minder rockster en minder uitgesproken. En goedkoper.

WANNEER EEN CHEF EEN MINIKETEN WORDT

Liefhebbers van Reubens stijl die toeren in de regio worden trouwens op hun wenken bediend. Ondertussen zijn er niet minder dan 4 adressen waar je zijn keuken kan proeven. Naast het One&Only Hotel en zijn flagship restaurant in Franschhoek, opende hij ook een bijhuis in het **Abalone House & Spa**, een vijfsterren boetiekhotel in Paternoster, een ooit vergeten vissersdorp aan het einde van een verlaten, dorre weg. Nu is het een hippe (weekend)bestemming. Laat het woord Paternoster vallen in Kaapstad, en iedereen knikt bevestigend. Logisch ook: daar bevinden zich de belangrijkste gasten van dit spierwitte minuscule Wes Kus (zonder t geschreven in het Afrikaans) vissersdorpje. Het heeft een droomstrand aan de Atlantische Oceaan, op zo'n 150 kilometer ten noorden van Kaapstad en huisvest een rist fijne hotelletjes, B&B's en huurhuizen. Kortom, Paternoster is een parel van een plek waar Reuben's de populariteit alleen maar opdreef.

Tenslotte is er **The Robertson Small Hotel**, een 'klein en fijn' gesofisticeerd hotelletje op een plaats waar niemand het verwacht en waarvoor zelden

iemand een reden heeft om erheen te trekken. Het blijft het gok, maar hier was het een berekende. Negentig minuten rijden ten noordoosten van Kaapstad opende The Robertson Small Hotel de deuren in het gelijknamige kleine wijnstadje. Er zijn slechts tien kamers, waarvan vier in een schitterende laagbouw naast het Victoriaanse hoofdgebouw uit 1909: die lopen uit in een dwarsgeplaatst buitenzwembad voor baantjestrekkers. Alles werd geschilderd in wit-en-grijs-chic, laten we het gemakkelijkshalve op Flamant-stijl houden. En ook al is er een riante patio, een elegante bar en een tuin, dé ster is en blijft het inhouse restaurant Reuben's, een bijhuis. En net dat maakte deze beauty meteen een publiekstrekker, ook voor niet-hotelgasten.

GEEN GEHEIM, GEWOON GOED ZIJN

Waarom is Reuben Riffel nu zo succesvol? We vragen het aan **Dale Parkington**, resort manager van het **One&Only Hotel in Kaapstad**. Want dit hotel opende in 2009 de deuren met, naast Nobu, niet Reuben Riffel als uithangbord, maar Gordon Ramsay's Maze restaurant. Hoezo? "Wij hadden nood aan een lokale held", legt de hotel gm uit. "En dat bleek al snel niet Gordon Ramsay te zijn (...). Reuben is de voorbije jaren uitgegroeid tot een succesverhaal en op een zeker moment hebben we beslist om het roer om te gooien. En ik garandeer u: we hebben er nog geen moment spijt van gehad." Maar wat maakt Reuben Riffel nu zo'n culinaire held, zo'n sterrenchef? "Zijn succes steunt op de populariteit van de Zuid-Afrikaanse keuken", legt Dale Parkington uit. "Toegankelijk, eerlijk, vers, super lekker en niet duur. Noem het een veredelde bistrokeuken. Op zich is het allemaal niet moeilijk, maar je moet het wél zeer juist doen. En als Reuben één ding goed kan, is het *to the point* met smaken en producten werken."



Deze reportage werd gerealiseerd in samenwerking met **Qatar Airways** en tour-operator **Exclusive Destinations**. Qatar Airways brengt je in stijl van Brussel via Doha naar Cape Town aan boord van de Dreamliner, verwennenrij met vleugels. TO Exclusive Destinations biedt o.a. The One & Only Hotel in Kaapstad en het Mont Rochelle in Franschhoek (zie kaderstukje) aan, maar kan à la carte ook de andere adresjes verzorgen.



Het nieuwe topadresje van Richard Branson in de Kaap is zeer goed gelegen en ziet uit op de vallei en de bergen.

DE KAAP: NU OOK MET RICHARD BRANSON

Mont Rochelle is een uniek hotel in Franschhoek dat sinds mei 2014 in handen is van **Richard Branson**. De flamboyante Britse ondernemer voegde het toe aan zijn gelijknamige hotelgroep, een eigenzinnige verzameling van 8 excentrieke plekken waarvan Necker Island op de Britse Maagdeneilanden het bekendste is. "Sir Richard Branson heeft alleen interesse in excentrieke locaties", zegt gastvrouw Dalenè Claassens, terwijl ze ons met een glas bubbels rondleidt in het landhuis dat na een 'million dollar' renovatie straalt als nooit tevoren. "En Franschhoek mocht niet langer in dit lijstje ontbreken." Ontbijten op het terras van Mont Rochelle is een afspraak met de goden. Terwijl de excellente staff je verwent met oer-Franse croissants, huisgemaakte confituren en pico bello koffie, raak je gegarandeerd niet uitgekeken op het glooiende landschap van de vallei waarin Franschhoek beneden perfect ingekapseld ligt. Mont Rochelle, altijd al een hotel geweest, huisvest in de huidige versie 22 kamers verdeeld in 5 categorieën. Wie oog voor detail heeft, merkt dat ze de namen van druiven dragen. Met een verdeelsleutel van meer dan 2 staff per kamer is dit hotel aanraden een understatement, zeker voor levensgenieters. Een adres van gesofisticeerde rust met een fijne tafel en een grote wijnkelder.