

# Uit de keuken van Liesbeth Abbink

In elke editie van Côte & Provence geeft een Nederlandse of Vlaamse chef in Zuid-Frankrijk zijn of haar recepten prijs. Dit keer is het woord aan Liesbeth Abbink, die achter de kachel staat in haar sympathieke eethuisje *La Salle à Manger* in Flayosc (Var) dat ze samen met echtgenoot Ronald runt. Lees wat zij bedacht heeft en ga er desgewenst zelf mee aan de slag.

TEKST: RAOUL DUCHEMIN



“TJA, JANUARI 2001, DAAR GINGEN WE. Wij en onze 2 kinderen van 3 en 1, samen onderweg met een oud Honda Civicje en een volle kofferbak met datgeen wat we absoluut nodig hadden. Op naar Frankrijk waar we een nieuw leven zouden beginnen.” Het klinkt nuchter, zoals Liesbeth het zegt, maar we zijn dan ook 14 jaar vol vallen en opstaan verder. Dan slijten de goudgerande romantische kantjes er vanzelf wel af. Want een restaurant runnen in Zuid-Frankrijk is, zoals Liesbeth het zelf zegt, “kei- en keihard werken.”

De keus voor Flayosc lag niet meteen voor de hand: “We zochten eerst in de Vaucluse, aan de Côte d’Azur, maar de keuze viel op de Var. Lieflijk en beeldschoon en toch dichtbij alles wat Zuid-Frankrijk ook heel leuk maakt. Glamour en prachtig weer.

In Flayosc vonden we een oud pandje dat leeg stond. En daar begon het avontuur. Om te beginnen met heel veel papierwerk en wachten op vergunningen. Op 31 oktober 2001 konden we dan eindelijk de deuren openen: La Salle à Manger was een feit.”

Maar een invuloefening was het zeker niet. Ronald, die de bediening doet, was in Nederland werkzaam in de meubelbranche. Liesbeth in de automatisering. Er viel veel te leren.

Liesbeth: “De eerste avond dat we open gingen, iedereen strak van de spanning, kwamen we tot de conclusie dat er geen brood besteld/gekocht was. Uiteindelijk waren we toen nog wel een beetje Nederlanders en die eten geen brood bij het diner. Maar Fransen natuurlijk wel. Stress! Uiteindelijk hebben we een ‘pain brioche’ in de oven geroosterd en hop, daar gingen we.”

Inmiddels is Ronald een ervaren gastheer die door mensen die het weten kunnen

steevast als ‘très sympa’ wordt beschreven. Liesbeth – geheel autodidact – groeide in die veertien jaar uit tot een begenadigd kok.

“In het begin kregen we veel nieuwsgierigen over de vloer en hadden we een druk seizoen. Maar toen kwam die enorme leegte van de winter! Er kwamen bijna geen gasten ...”

Nu kunnen ze spreken van een goed lopende zaak en een ‘clientèle fidèle’, zelfs de wintermaanden.”

“Ons motto is vers en puur!” vervolgt ze gepassioneerd. “Bij ons geen gepureerde vissen of andere liflafjes. In ons semi-gastronomische restaurant wordt nog gewoon gewerkt met de hele vis of met de zelf gefileerde versies ervan. Ik sta zelf achter de kachel en laat mijn creativiteit de vrije loop.” De ingrediënten voor het succes van La Salle à Manger? Seizoensgebonden verse producten en een tweemaandelijks wisselend menu.”

Daar kunnen we nog een sympathiek en gastvrij echtpaar aan toevoegen.



**LA SALLE À MANGER**  
9 Place de la République  
83780 Flayosc  
Tel. +33(0)4 94 84 66 04  
[www.la-salle-a-manger.com](http://www.la-salle-a-manger.com)