



# Het zien groeien van alle groenten'

HOE VERANDER JE VAN EEN NEDERLANDSE KOK IN EEN FRANSE GROENTEBOERIN? BIJ DE AMSTERDAMSE MARI MARIS GING HET NAGENOEG VANZELF, ONTDEKT JOURNALIST INGER BOXEM.

aar recepten uit *Groentebijbel* promoveerden groenten in één klap tot hoofdingrediënt van de avondmaaltijd. Mari Maris is koningin van de groenterecepten. De Amsterdamse kok bestiert in de Franse regio Picardie een schitterende moestuin. Afgelopen winter verscheen *Mari plukt de dag*, een magnum opus met 848 pagina's, inclusief kiemkalender en een dagboek over het leven *à la campagne*. En in mei verschijnt haar *Saladebijbel* met 260 saladercepten.

## Hoe werd je van een Nederlandse kok een Franse groenteboerin?

'Het was letterlijk één moment. Ik zat op mijn knieën in de modder van mijn Franse moestuin. Het was rotweer. Ik stak een blaadje spinazie in mijn mond en ik werd zo vrolijk van die smaak. Dat gevoel móest ik gaan delen met andere koks.'

Van origine is Mari Maris kok. Ze leerde het vak bij Hans Heemsbergen van café Carels in Amsterdam. 'Ik vond mijn baantje daar een stuk interessanter dan school. Op mijn vijftiende werkte ik er fulltime. Ik ben hem nog altijd dankbaar dat hij zag wat ik kon.'

## Dat je geen vlees eet was geen bezwaar?

'Een kok die geen vlees eet is best gek, dus dat hield ik een beetje stil. Maar ik kan het goed bereiden: ik leidde de beste biefstukbakkers van Amsterdam op. Ik hou ook van uitbenen en zo, de structuur van een beest. Ik hou alleen niet van vlees eten.'



UIT PRIVÉCOLLECTIE MARI MARIS



BAART DE RUITER

Maris zwierf langs de keukens van de hoofdstad, begon een cateringbedrijf en betrok op zeker moment een huis in Picardie. Achter de *fermette* legde ze een moestuin aan. 'Ik vind het hele proces fascinerend: een beplantings-schema maken waarbij de gewassen elkaar afwisselen en de bodem niet uitputten, zorgen voor een goed zaaiplan, zodat ziektes zo min mogelijk kans maken. Het zien groeien van alle groenten. Je krijgt zo veel meer respect voor je eten als je weet dat prei een half jaar in de grond staat voor je kunt oogsten. Het is in Frankrijk ook heel gewoon. Daar staat in de plaatselijke krant een plantschema: vandaag bladgroenten, morgen stengelgroenten, overmorgen wortelgroenten. Allemaal afhankelijk van de stand van de maan.' En toen was daar het blaadje spinazie, dat zorgde voor een geslaagde carrièreswitch. 'Ik vond het toch al steeds moeilijker om terug te keren naar de stad. Ik ben echt met mijn mandje verse groenten de restaurants in de

*Je krijgt zo veel meer respect voor je eten als je weet dat prei een half jaar in de grond staat voor je kunt oogsten'*