



De Chateau 150,
helemaal gehuld in koper,
even wennen, maar het kán

Zwaar handwerk met lichte toets

Moet keukendesign altijd strak en afstandelijk zijn en vooruitlopen op smaak en kunst? Nee, dat hoeft niet. De Fransen betogen al een eeuw dat je met traditie en techniek ook fantastisch mooie dingen kunt bereiken. Wie niet schrikt van euro's of kilo's, en zijn braadstuk vertrouwt achter een massieve ijzeren deur, kan bij La Cornue terecht.

Rob Vermeulen

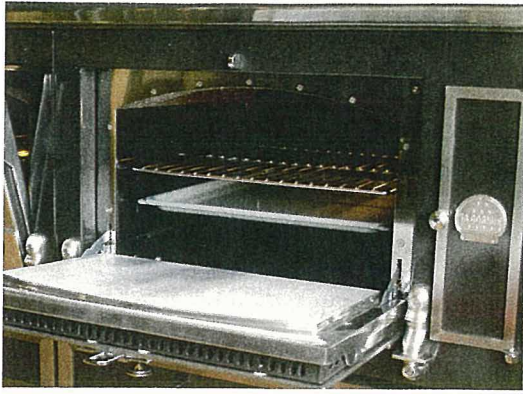
Jane Birkin heeft er een, Serge Gainsbourg had 'm ook. Net als Eddy Murphy, en Robbie Williams. En niet te vergeten de Aga Khan - hoewel je toch zou verwachten dat deze Perzische prins een ander beroemd fornuismerk zou prefereren. Een kwestie van ontwerp waarschijnlijk. Want als je de fornuizen van La Cornue even los ziet van hun prijsklasse en hun jet set-clients, nemen ze nog steeds een aparte plek in als het om als het om vormgeving in deze tijd gaat. Het vraagt niet om een andere leefstijl zoals bij het Brits-landelijke Aga. Beide fenomenen staan ver van het afstandelijke postmodernisme dat de boventoon voert in de keukenwereld.

La Cornue is synoniem voor, traditioneel en zwaar, met desondanks een Franse lichtheid in de vormgeving die past bij kastelen, landhuizen of ruime appartementen aan een Parijse boulevard. Het merk, dat dit jaar zijn eeuwfeest viert, heeft zich knap gepositioneerd in kringen van miljonairs - en toch richt het zich niet op geldsmijterspubliek. Liever zien

de makers hun op bestelling gemaakte handwerk terechtkomen bij een compromisloze kookliefhebber die weloverwogen een fornuis koopt in plaats van een gezinsauto. Ook qua gewicht ontloopt het elkaar niet zo veel, en wie aan het koken slaat met een 5,5 kW-brander moet tegenwoordig óók een beetje op z'n CO²-uitstoot letten.

Zolang er ruimte is, mag alles naast elkaar

Albert Dupuy bouwde in 1908 zijn eerste rôtisseuse-pâtissière in Parijs, waar toen net een gasnet was aangelegd voor de straatverlichting. Zijn idee was om een gasoven van binnen dezelfde koepelvorm te geven als de traditionele hout- en kolengestookte fornuizen. En om er vooral voor te zorgen dat de deur goed afsloot. Want Dupuy was behalve ambachtsman ook een liefhebber van lekker eten. Hij wist dat een hermetische ovendeur belangrijk was om temperatuur en voch-



De massieve ovendeur, een van de technische essenties van La Cornue **[B]**

Een complete keuken rondom het fornuis kan ook bij La Cornue **[M]**

De eerste rôtisseuse-pâtissière die Albert Dupuy in 1908 maakte **[O]**

tigheid onder controle te houden, zodat vooral vlees evenwichtig gaar en sappig kon worden.

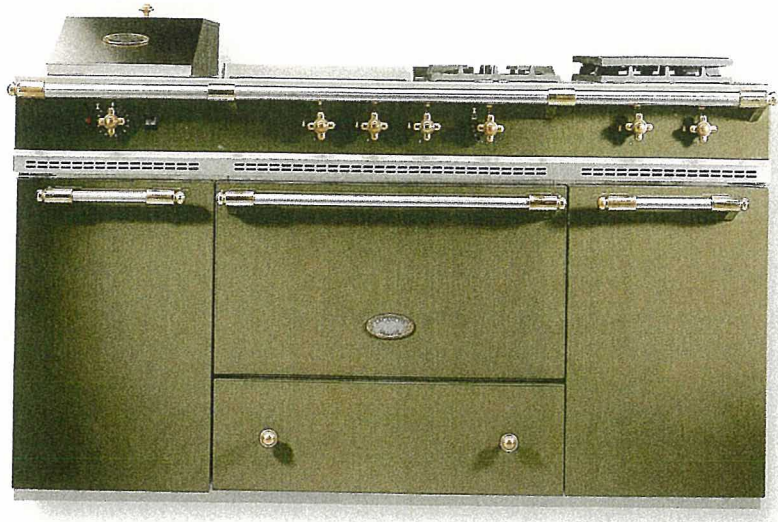
UITZETTEN Die deur is nog steeds een hoogstandje van techniek. Want om hermetisch af te sluiten, vocht en warmte binnen te houden en ook na uren pruttelen nog aanraakbaar te blijven, moet zo'n deur doordacht ontworpen en zeer precies gemaakt zijn. Massief metaal, absoluut geen glas - een goeie kok wéét wat er binnen gebeurt! - en flink bemeten hang- en sluitwerk zorgen ervoor dat ook bij krimpen en uitzetten de sluiting perfect blijft.

Gas of elektrisch is een vraag waar ovenkeners lang over kunnen discussiëren. La Cornue maakt daar simpelweg een einde aan door als derde keus 'allebei' aan te bieden. Dat kan natuurlijk makkelijk bij de topmodellen van de Château-serie, die gaan tot een breedte van 180 cm. Het smalste Château-fornuis waar deze ideale combinatie in past, is 120 cm. Daaronder wordt het kiezen voor gas óf elektrisch, en dan is er zelfs een 75 cm-model dat met wat inschikken ook in een echt klein keukentje past.

Het voordeel van het topsegment is dat er veel

te kiezen valt in uiterlijk. Eindeloze combinaties van materialen om het oog te plezieren - of flink te laten schrikken: een buitenkant van massief koper is even wennen, maar het kán. Gietijzer, messing en rvs zijn wat gewonere materialen, een geëmailleerde huid in een ruime keus aan kleuren biedt de mogelijkheid om een individueel accent aan het fornuis te geven. Functioneel is ook zo'n beetje alles mogelijk: gasbranders in diverse capaciteiten van messing of koper, geëmailleerd ijzeren pannendragers of een vuurplaat met ringen, een steengrill met lava, maar ook glaskeramische elektrische platen of zelfs inductie. Zolang er ruimte is mag alles naast elkaar.

STRAKKER JASJE Château is het hoogstandje van La Cornue, maar ook de traditionele Fransers hebben beseft dat er anno 2008 nog andere sferen bestaan. De Cornuchef-lijn biedt dezelfde techniek in een wat strakker jasje, met nog steeds veel keus in materialen maar een vorm die eerder vraagt om rvs of chroom - vaak ook wat geschikter om te combineren met keramisch of inductie. En voor het wat krappere budget is er de serie CornuFé, waar het assortiment wat beperkter is



De Fontenay Marron Glacé,
een van de opvallende
fornuizen van Lacanche
die bij Bos te bewonderen zijn

maar waar toch nog aardig wat te kiezen valt uit kleuren en afwerkingen. In deze reeks zijn er fornuizen van 90 en 110 cm, met twee elektrische ovens.

Voor de rest van de keuken is ook gezorgd, al zullen weinigen het ervoor over hebben om een complete inrichting uit de Abbaye-catalogus van La Cornue te kiezen - wie werkbladen, kasten, groentenmanden en hakblokken echt allemaal bijpassend wil, moet zo'n type zijn voor wie geld geen rol speelt. Die laat dan achteloos ook nog maar zo'n helse inbouw-salamander in de muur zetten, waar vier

Absoluut geen glas, een goeie kok wéét wat er binnen gebeurt!

kippen of een royaal stuk gebrad kalmpjes mogen ronddraaien. Voor de meesten een droom, en bij het hard ontwaken is er altijd nog iets moois te kiezen in de sfeer van schappen en ophangrekken. Alles onmiskenbaar Frans - uit het land dus waar je bij het bouwen van een huis eerst de keuken neerzet, en daarna de woonkamer.

Een boerderij om te smullen

Twaalf jaar staat hij er nog maar, de schitterende boerderij in het dijkdorpje Tull en 't Waal aan de Lek. Maar het onderkomen van Bos Exclusieve Fornuizen ziet er net zo traditioneel uit als de producten die er verkocht worden. Het moet ook net zo stevig gebouwd zijn: behalve een toonzaal op de begane grond is er ook een verdieping, waar rond de vijftien Aga-cookers en ongeveer evenveel La Cornue-fornuizen zijn opgesteld. Het gezamenlijke gewicht daarvan overtreft ruim dat van de boeren-inboedel waar die plek ooit voor bedoeld was.

Bos heeft zich gespecialiseerd in traditionele apparatuur met moderne techniek. Niet hoofdzakelijk de professionele merken. "Want die zijn wel goed, maar voor thuis is het toch allemaal net iets te grof en te zwaar in de bediening", zegt Janita Bos. "Onze klanten zijn vooral de echte liefhebbers die thuis het beste willen. Daar zijn overigens ook heel wat koks bij, die op hun werk wél een Molteni hebben staan."

Bos zet niet alle kaarten op één merk: Aga, Lacanche, La Cornue, Westahl, Godin en ook Molteni staan er allemaal in het echt. Dat vereist niet alleen een gastvrije showroom met geduld en deskundigheid, maar ook technische know-how. Die strekt zich inmiddels verder uit dan tot alleen fornuizen: afzuigtechniek wordt hoe langer hoe meer een specialisme van dit bedrijf. Waar een fornuis uiteindelijk redelijk simpel is neer te zetten, vereist het berekenen, installeren en inregelen van een wasemkap nét iets meer specifieke kennis.

En voor wie nog niet toe is aan een kapitale investering in keukendesign, is er ook nog de Winkel van Sinkel. Een kookshop met potten en pannen, messen en alle denkbare accessoires, ook van de fornuismerken. Gekookt wordt er ook nog: de showrooms zijn ingericht op demonstraties, er staan altijd een paar Aga's warm en wie geluk heeft, kan in Tull en 't Waal onverwacht iets lekkers proeven.