

Ask a local

VIRGILIO MARTÍNEZ IN LIMA



Virgilio Martínez: 'De echte revolutie zie je juist bij de kleine, gewone restaurants.'

Voor culi's is Lima een omweg waard. Chef-kok Virgilio Martínez wijst waar u de beste ceviche eet.

Door Eric van den Berg Illustratie Leonie Bos

Virgilio Martínez houdt van de 'tierra' van Peru. De rijkdom die het land biedt, aan de kust, in de Andes en in het het Amazonegebied. Wie zich laat meevoeren met chef-kok Martínez, de nieuwe ster van de Peruaanse keuken en eigenaar van restaurant **Central** 1 in het Miraflores-district van Lima, reist door heel Peru. Hij vertelt over de groenten van Pachacamac, ten zuiden van Lima, de chocolade uit het Amazonegebied, de olijfolie uit Ica, zout uit Maras. 'Je vindt de producenten allemaal op de **Bioferia** 2', zegt hij, de zaterdagse biologische markt. 'Voor het restaurant bestel ik rechtstreeks bij ze, maar ik ga vaak voor de lol naar de markt.' Restaurant Central, Calle Santa Isabel 376, Miraflores. Tasting-menu voor 98 dollar. centralrestaurant.com.pe Bioferia, zaterdag op Calle 15 de Enero, naast park Reducto (Miraflores), zondag bij Mercado no. 1 van Surquillo, van 8.00 tot 14.30 uur.

Heel Peru is trots geworden op de fusion-keuken die bol staat van invloeden van buitenaf, van Japanse tot Spaanse, van Italiaanse tot Chinese, zegt Martínez. De hoofdstad van Peru is inmiddels een culinaire bestemming geworden. In de Pellegrino Top-100 van de beste restaurants ter wereld staan dit jaar drie restaurants in Lima. Op nummer 14 staat **Astrid y Gastón** 3 van Gastón Acurio, het boegbeeld van de Peruaanse keuken en Martínez' vroegere werkgever. Calle Cantuarias 175, Miraflores.

Central is nieuwkomer op nummer 50. En daar houdt het cv van de pas 36-jarige Martínez niet op: zijn nieuwe Londense restaurant Lima heeft al een Michelinster. Een revolutie, ja. Maar, zegt Martínez, 'de echte revolutie zie je niet bij de toprestaurants maar juist bij de kleine, gewonere restaurants'.

Voor een ceviche, het nationale gerecht van vis die kort is gegaard in citroensap, gaat hij graag naar **Canta Rana** 4, een populair maar gewoon restaurant dat zijn muren en plafond heeft

behangen met voetbalposters en -sjaals. 'Goede vis, fijne atmosfeer. Vooral de ceviche met avocado is heerlijk: de bite van de vis gecombineerd met dat zachte van de avocado.' En als de rij wachtenden op de stoep te lang is, probeer dan **El Villano** 5, ook in de wijk Barranco. Genova 101, Barranco. El Villano: Jr. San Ambrosio 410, Barranco.

Een 'fantastische plek' voor een lunch is **El Mercado** 6, van chef Rafael Osterling. 'Het is er casual, stijlvol. Leuke mensen, lekkere drankjes. De arroz is daar geweldig, vooral de Arroz Marisquero: rijst met zeevruchten en gestoofde chilipepers.' De toerist zal niet snel schrikken van de prijzen: 47 soles (15 euro). El Mercado: Hipólito Unanue 203, Miraflores. rafaelosterling.com.

En natuurlijk **La Mar** 7, een van de vele restaurants van Gastón. 'Daar moet je naar toe voor de variëteit', zegt Martínez. Voor de anticuchos bijvoorbeeld (soort Peruaanse saté), of de causa relleña (soort taart op basis van aardappelpuree en bijvoorbeeld avocado en kip). La Mar: Av. La Mar 770, Miraflores. lamarcebicheria.com

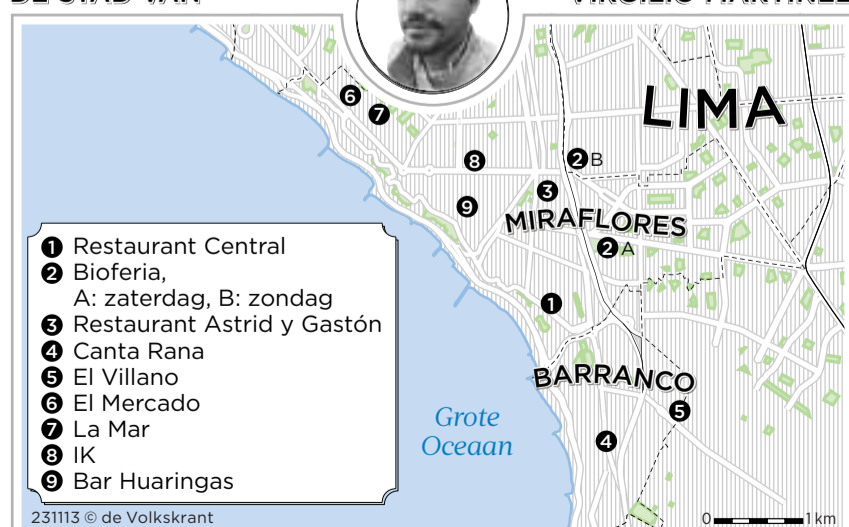
Nieuw is restaurant **IK** 8, de initialen van Ivan Kisis, de chef die vorig jaar omkwam bij een verkeersongeluk. 'Zijn familie heeft zijn plannen doorgezet. Ik ben al een paar keer geweest. Erg goed.' Elías Aguirre 179, Miraflores.

Een 'culinair feest' is in september de jaarlijkse gastronomische beurs in Miraflores, waar Peru laat zien wat het in huis heeft. Wie dan niet in het land is, kan de keuken ook makkelijk leren kennen. 'Praat met de taxichauffeur of iemand op straat. Iedereen wil graag over eten praten. Meestal zullen ze niet zeggen wat hun favoriete restaurant is, maar waar je heen moet voor de beste ceviche of de beste pisco sour.'

Martínez zelf: de beste pisco sour (de nationale cocktail) drinkt hij bij bar **Huaringas** 9. Calle Bolognesi 472, Miraflores.

DE STAD VAN

VIRGILIO MARTÍNEZ



- 1 Restaurant Central
- 2 Bioferia, A: zaterdag, B: zondag
- 3 Restaurant Astrid y Gastón
- 4 Canta Rana
- 5 El Villano
- 6 El Mercado
- 7 La Mar
- 8 IK
- 9 Bar Huaringas

231113 © de Volkskrant



Suriname

PALULU KAMPEREN BIJ DE KREEK

Op tien minuten rijden van het vliegveld van Suriname ligt Camping Palulu. De enige van het land. Hier kunnen de gasten mee op kaaimantocht en het colabruine water in, omringd door de geluiden van de natuur.

Door Robert Alting

Slang vangt kip op junglecamping

Eigenaar Donovan van de Vijver (32) bereidt in de open keuken op het terrein van zijn camping een soep van zoete aardappel. Hij draait rustig in de pan en vertelt over Palulu als hij ineens over het aanrecht vliegt. Geen van zijn gasten - drie in totaal - heeft meteen door wat er aan de hand is, maar Donovan, in een vorig leven gids in het oerwoud van Suriname, kent geen twijfel.

Hij hoort ergens het geluid van een saki-aap. Een paar seconden later ziet hij hem zitten. Hoog in de boom, maar op nog geen vijf meter afstand. Kort daarna ontdekt Donovan een tweede aap, het vrouwtje. De rest van de middag houden de apen Donovan in de gaten en Donovan de apen. 'Dit is de reden waarom ik zo graag deze camping wilde', vertelt hij later. 'Hier woon je niet alleen in het bos, hier ben je één met het bos.'

Maak kennis met het enige resort in Suriname dat zich camping noemt. Daarmee is het een niche in het land waar toerisme nog in de kinderschoenen staat. Denk vooral niet aan massale campings zoals die aan de Zuid-Franse kust te vinden zijn.

Palulu wordt gerund door de Nederlandse Iris Arnold (34) en haar partner, de Surinamer Donovan. Iris en Donovan noemen hun verblijf een camping omdat de mogelijkheid bestaat om in een tent te overnachten, maar verder houden de vergelijkingen met de Europese equivalenten op.

'Bij ons geen massatoerisme zoals in de stad, maar natuurtoerisme', zegt Donovan terwijl hij zijn drie gasten een rondleiding geeft. Hij loopt richting de verborgen schat van zijn camping: een korte wandeltocht door het bos die naar een kreek leidt waar in alle rust, maar omringd door de geluiden van de jungle, in colabruin water gezwommen kan worden. Aan beide zijden van de wandelroute is niets meer te zien dan een wand van groene bosschages, al kent de kleur groen in Suriname duizenden nuances. Na twee minuten lopen blijft Donovan staan. Hij legt zijn vinger voor zijn mond. Stil zijn. 'Een boskonijn', fluistert hij. 'Wacht.' Donovan loopt het bos in. Hij scharrelt wat rond, kapt wat bladeer weg en wijst. Daar zit ie.

Lachend loopt hij terug. 'Als je bij ons bent, ben je één met de natuur. De jungle beleven, dat willen we bereiken met onze camping. De natuur zal je 's ochtends wakker maken en 's avonds in slaap brengen. De natuur zal je aan het denken zetten en je tot rust brengen. Maar de natuur zal je ook irriteren. Bij ons kom je in contact met de natuur, dat is één ding wat zeker is.'

Palulu ligt vlak bij vliegveld Zanderij, daar waar de jungle zo'n beetje begint. Het bos rond de camping is het huis van een breed scala aan diersoorten, zoals papegaaien, toekans, uilen, herten, boszwijnen en gordeldieren. Maar ook scharrelen hier kaaimannen, duizenden insecten, kikkers en slangen rond.

Op dag twee van ons bezoek vangt een gast een slang die een van de scharrelkippen van de camping wilde opeten. De kip overleefde de aanval. Hoe luguber ook, het past volgens Donovan bij een natuurresort waar drie ingrediënten centraal staan: rust, ontspanning en natuur.



De ecologische camping Palulu, midden in de jungle. Foto's Robert Alting

Om de rust voor mens en dier te waarborgen, is reserveren verplicht. 'Zo houden we controle op wie onze camping bezoekt. We willen geen mensen met gettoblasters of luidruchtige kinderen.' De nacht wordt doorgebracht in een hangmat in een van de twee pinahutten. Voor de sanitaire behoeften is er een klein gebouwtje neergezet en om te koken is er de open keuken. Alles geheel ecologisch. Iris en Donovan hebben een moestuin, maar geen elektriciteit. Omdat op de vrij minimalistisch aangeklede camping weinig valt te ondernemen - neem een boek mee! -, bieden Donovan en Iris hun gasten diverse tours aan. Nachtelijke kaaimantochten, mountainbiketours en wandelingen door de jungle.

Donovan stelt voor om met een pick-uptruck naar Berlijn te rijden, een dorpie vlak bij de camping, waar ooit een spoorlijn langs liep, voor de goudwinning diep in de jungle. Daar duiken we het bos in en ploeteren we urenlang over onbegaanbare paden, springen we over krekken en slaan we honderden muggen en andere kleine bosbewoners dood. We zien apen, nog meer apen, vogels en onvoorstelbaar grote blauwe vlinders. Donovan kapt takken en maakt daar een vishengel van waarmee hij, zo belooft hij, vanavond een vis gaat vangen. In zijn eigen kreek.

surinamecamping.com