



Smaak van de chef Pascale Fagel

Genieten van kazen en patés bij de wijnmoeder van Den Bosch

Pascale Fagel (60) opende vorige maand Aan tafel bij Fagel in het centrum van Den Bosch.

Catrien Spijkerman 26 januari 2024

Wat kunnen we verwachten?

“Knusse Franse gezelligheid, en wijn, kaas en paté: mijn drie passies. Ik heb de beste boerenkazen van onder anderen de Belgische kaasaffineur Frederic van Tricht, door hemzelf gerijpt.

Verder heb ik zelfgemaakte patés op de kaart, kaasfondue, kalfsgehaktballetjes en escargots naar mijn vaders recept. Ik maak ook altijd twee gerechten buiten de kaart om: vaak iets met kaas, -zoals een ragoutje met chorizo, bospaddenstoelen en manchego.”

Blijf op de hoogte

Krijg een melding bij belangrijke artikelen over Algemeen nieuws.

U maakt de patés zelf?

“Al meer dan twintig jaar. Ik maak nu een wildpaté van hert, ree, wild zwijn en haas, die ik marineer in rode wijn en kruiden als laurier. Dat staat een nacht, de volgende dag gaat het door de vleesmolen en begint het kneden. Soms gooi ik er nog wat kastanjes doorheen en wat eendenlever. Het kneden bepaalt de structuur en de stevigheid. Ik voel aan mijn handen of het goed is. Dan gaat het in een vorm die ik heb bekleed met lardeerspek, en vervolgens twee uur au bain-marie in de oven. Daarna zet ik hem tien uur lang onder druk om af te koelen, op de ouderwetse manier door er planken met gewichten op te zetten, waardoor alle -sappen eruit worden geperst. Nog steeds vind ik het elke keer een feest om mijn -eigen paté open te snijden.

“Ik wissel per seizoen en verzin steeds nieuwe soorten. Mijn volgende wordt een boerenkoolpaté. Ik maak ook Italiaanse met spaghetti erdoor, en met Pasen een variant met kwarteleitjes. Maar ik heb ook de ouderwetse paté de campagne op de kaart, van varkenslever en -spek.”

Waarom moest deze plek er komen?

“Ik heb jarenlang met mijn man een klein restaurantje gehad in de binnenstad van Den Bosch, maar door problemen met zijn gezondheid moesten we in 2016 sluiten. Twee jaar later is hij overleden. Ik heb toen in allerlei horecazaken gewerkt, maar ik miste mijn kaasplanken, het kneden van paté en de escargots. Toen ik zag dat dit pand vrijkwam, dacht ik: ach, ik word zestig, laat ik het nog maar een keertje doen.

“Het leuke is: ook dertigers en twintigers vinden het helemaal geweldig. Ik hou ervan om mijn gasten een beetje te leren kennen. Laatst kwamen twee jonge meiden met een cadeautje aanzetten: ‘Je bent onze tweede moeder, onze wijnmoeder.’”

Wat kost het?

Een kaasplateau kost 17,50 euro