




“Het best bewaarde geheim van Ibiza”

Tekst Bart-Jan Brouwer Fotografie Jimmy Nelson

“Belof me dat je nooit over dit restaurant schrijft”, smeken vaste klanten. En chef-kok Prasuna en haar dochter Mouji en schoonzoon Amit, die La Paloma managen, vragen met klem om geen namen te noemen van celebrity's die hier komen. “Wij willen geen toeloop van mensen. We houden het liever simpel en rustig.”

Terug naar het begin van dit sprookje.

Amit: “Ik had een studio op Ibiza en deed wat in muziek. Mouji was hier met vakantie. We ontmoeten elkaar en waren op slag verliefd. Zij is vrijwel meteen bij me ingetrokken.”

Mouji: “Toen we ons tweede kindje kregen, kwam mijn moeder uit Italië over om bij ons te komen wonen. Hoewel we heel erg gelukkig waren, was het geen makkelijke tijd: we hadden nauwelijks geld om in ons onderhoud te voorzien.”

Amit: “Ik sprokkelde hout en verkocht dat aan vrienden. Net toen ik van plan was om met een popcornwagentje langs de kant van de weg te gaan staan, kwam Prasuna met het idee om een restaurant te beginnen. Zij had voorheen als kok in Milaan gewerkt.”





grote hoeveelheden in. En weggoien kost geld, dus serveert men het ook nog als het er al een tijdje ligt. Ik werk met kleine hoeveelheden. Als het op is, is het op."

Mouji: "Ik schrijf het menu elke dag op het bord. Het komt regelmatig voor dat ik gedurende de avond gerechten moet wegstrepen en vervangen door andere. *I go crazy*, maar zo is het nu eenmaal. Wij vertikken het om in te vriezen en in de magnetron op te warmen."

Amit: "In het begin hoopten we op vijftig gasten per dag. Het is het drievoudige geworden. Er komen ook veel celebrity's bij ons. Hier werden ze met rust gelaten. Maar belooft ons dat je geen namen noemt. Dit is het, meer kunnen we niet aan."

Mouji: "We willen geen toeloop van mensen. We houden het liever simpel en rustig."

Amit: "Een van de mooiste nachten in La Paloma was drie jaar geleden. Het was bomvol: de Engelse *Vogue* was er om een artikel over ons te maken, er waren bekendheden. We hadden prachtige tafels gedekt buiten. Plotseling begon de wind aan te zwellen en in de verte klonk

gedonder. De wind ging over in storm, de eerste regendruppels vielen naar beneden. Even later knetterde het boven het restaurant en liep het terras onder water. Alle mensen vluchtten met hun bord naar binnen. Maar er was geen stoel mee vrij. Wij legden kussens op de grond en daar ging men verder met eten. Het noodweer was zo heftig dat niemand naar huis durfde te rijden. We trokken flessen wijn open, de mensen kletsten met elkaar en iedereen werd gezellig aangeschoten. Totdat ze op de kussens in slaap vielen."

Mouji: "La Paloma maakt ons niet rijk. Wel zielsgelukkig. En dat is onbetaalbaar." 44





Mouji: "Bij ons is de sfeer heel relaxed. Als er aan het eind van de avond nog gasten buiten zitten, dan gaan wij naar huis en vragen of zij de kaarsen willen uitblazen. En hier ligt de nadruk op het eten, terwijl de meeste restaurants liever geld uitgeven aan tafellinnen, bestek en andere aankleding."

Amit: "Wij maken wat wij lekker vinden. Gisteren aten we *pasta pesto*. Een simpel gerecht, maar ik was in extase. De pesto was zo vers!"

Prasuna: "Het is altijd mijn droom geweest om een restaurant te openen

waar ik *just made food* kon opdienen. Toen ik chef was in Milaan, moest ik altijd compromissen sluiten en kon ik niet mijn eigen visie volgen. En waar vind je daar een moestuin? Hier kan ik alle kruiden en groenten zelf kweken. De ingrediënten voor de *ensalada mixta* worden elke dag vers in onze tuin gepakt."

Mouji: "Producten als parmakaas, ham, salami en bresaola kopen we op de beste

adressen in Italië en laten we per luchtpost overkomen. En de mozzarella wordt elke drie dagen vers gemaakt door een op Ibiza woonachtige Italiaan. Ons vlees komt ook van het eiland, maar we zijn niet gefocust op vlees."

Amit: "Hoewel de steak een van onze meest gewilde gerechten is: *beautiful meat, no fat, no bone, no nothing*. Ook is onze risotto beroemd en de *bio plate* – alle ingrediënten daarin zijn organisch, vegetarisch en veganistisch. Meestal heeft zo'n schotel weinig smaak, maar moet je die van ons eens proberen."

Prasuna: "Laatst zei een gast tegen mij: 'Ik heb nog nooit zulk vers voedsel gegeten.' In andere restaurants koopt men vaak in





“Hier kan ik alle kruiden en groenten zelf kweken. De ingrediënten voor de ‘ensalada mixta’ worden elke dag vers in onze tuin geplukt”

Mouji: “We gingen op zoek naar een locatie en vonden die in San Lorenzo: een voormalig restaurant met daarachter een garage. Het was een smerig, donker hol. Eerst hebben we alles blauw geschilderd. Vervolgens hebben we de picknicktafels die de vorige eigenaar had achtergelaten, in stukken gezaagd om kleine tafeltjes te maken – die staan er nog steeds. Kunstenaars Orietta schilderde bloemen op de muren. En een vriend van ons kwam met de naam La Paloma en maakte als cadeau het uithangbord voor ons.”

Amit: “Bij de bank sloten we een lening van 80.000 euro af, waarvoor een partner borg zou staan. Dat geld gaven we uit aan allerlei keukensapparatuur. Maar toen kreeg onze compagnon problemen met de bank en trok zich terug. Plotseling moesten wij die lening terugbetalen – dat konden we nooit.”

Mouji: “Enkele dagen daarvoor was een man bij ons langgekomen met een fles wijn in de hand. Of hij een kurkentrekker kon lenen en bij ons binnen een glas mocht drinken. Natuurlijk, antwoordden wij. Toen hij wegging, zei hij: ‘Wat een mooie plek hebben jullie. Ik wens jullie alle geluk toe. En mochten jullie ooit hulp nodig hebben, laat het dan weten.’ We zijn naar hem op zoek gegaan en vonden hem in een huis in het noorden van het eiland. ‘Herinnert u zich ons?’ vroegen we hem. ‘We hebben een probleem.’ Hij was bereid om borg te staan. De enige tegenprestatie die hij verlangde, was dat hij altijd zijn eigen wijn bij ons kon komen drinken.”

Amit: “La Paloma ging open – dat was zes jaar geleden. Gaandeweg moesten we leren hoe je een restaurant runt. Op een van de eerste avonden raakte het vat hier leeg. Wisten wij veel hoe je dat moest vervullen. En dus riepen we de hulp van de gasten in.”

Prasuna: “Uit het niets kwamen er een heleboel Britten over de vloer. Een van hen vertelde dat hij in een Engels magazine, in een artikel over Ibiza, over La Paloma had gelezen. De journalist had geschreven: ‘De verrassing van het jaar voor mij was een klein familierestaurantje in San Lorenzo.’”



