

ZEG, WEET JIJ NOG EEN LEUKE TENT?

VAN DEZELFDE AUTEUR

*Van Steen* (roman) – 2019

*De Avonden forever* (essay) – 2020

*Stadskookboek Rotterdam* (culinaire reportages) –  
met Wim de Jong – 2016

OVER HETZELFDE ONDERWERP

Wim de Jong –

*Tafeltje aan de Maas* (2020)

FRANK VAN DIJL

# Zeg, weet jij nog een leuke tent?

Het beste uit vijf jaar restaurantrecensies  
voor NRC Rotterdam



2020

Dijl's Uitgeverij  
Rotterdam

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Copyright © 2020 by Frank van Dijk

Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt, op  
welke wijze dan ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de auteur.

[Facebook.com/frankvandijl](https://www.facebook.com/frankvandijl)

[Facebook.com/dijlsuitgeverij](https://www.facebook.com/dijlsuitgeverij)

[Twitter.com/@frankvandijl](https://twitter.com/frankvandijl)

Alle rechten voorbehouden

ISBN 9789402130133

## VOORBERICHT

Mij wordt vaak gevraagd of ik nog een leuke tent weet. Kennelijk ben ik iemand aan wie je vraagt of-tie leuke tenten weet. Natuurlijk, ik schrijf over leuke tenten in de krant – ook over minder leuke trouwens, maar daar vraagt nooit iemand naar. Waarom ook? Waarom met je vrouw, man, ouders, kinderen, ooms en tantes, vriend, vriendin, vrienden, vriendinnen, collega's of anderen met wie je om welke reden dan ook uiteten gaat, naar een zaak waarvan al eens is vastgesteld dat die geen omweg waard is? Dus ze hebben gelijk, de mensen die mij naar leuke tenten vragen.

Om het hun en mezelf gemakkelijk te maken, heb ik de recensies van de leukste tenten van de stad in deze handzame pocket verzameld. Een selectie uit mijn recensies van de afgelopen vijf jaar, alle verschenen in de Rotterdam-bijlage van NRC *Handelsblad*.

Toen de krant in november 2014 met die bijlage begon – ter inlossing van de ereschuld die was ontstaan door de verhuizing van Rotterdam naar Amsterdam – hadden Wim de Jong, zijn vrouw Mirjam de Winter en ik net de Persprijs Rotterdam in de wacht gesleept voor het door ons geïnitieerde culinaire blog *De Buik van Rotterdam*. In haar rapport repte de jury van 'een staaltje

culinaire journalistiek in optima forma'. We waren er maar wat groos mee, dat spreekt, en dat werd nog versterkt toen NRC *Handelsblad* Wim en mij vroeg om de restaurantrubriek in de nieuwe Rotterdam-bijlage voor onze rekening te nemen.

Op 14 november 2014 stond mijn eerste recensie in de krant, over HMB Restaurant. Sindsdien wisselen Wim en ik elkaar wekelijks af. Aanvankelijk zat het katern op vrijdag bij de krant, later op zaterdag. Ik denk dat we in vijf jaar tijd zo'n tweehonderd restaurants hebben bezocht. In de loop van 2016 gingen we op verzoek van de krant onze waardering uitdrukken in – ten hoogste vijf – 'ballen', maar al snel daarna maakten we de overstap naar het rapportcijfer.

Het laagste cijfer dat ik gaf was een 4½, het hoogste een 9½. Ik laat hier in het midden welk restaurant het was waarvan ik vond dat het ondermaats presteerde. Ik heb het niet uitgerekend, maar ik vermoed dat het gemiddelde cijfer waarop Wim en ik uitkomen een 7 is, wat staat voor 'ruim voldoende', misschien een 7½. Je kunt in Rotterdam goed buiten de deur eten.

De restaurants die ik hier alfabetisch heb gerangschikt, hebben met elkaar gemeen dat ik ze hoog heb gewaardeerd en dat ze nog altijd bestaan. Ik heb de rapportcijfers weggelaten, omdat deze

wijze van uitdrukking geven aan de kwaliteit van het gebodene niet vijf jaar lang consequent is gehanteerd. Onder elke stukje staat de datum waarop het in de krant stond.

Tot slot moet ik nog een paar dingen opmerken. Nee, we kondigen onze komst nooit aan, en ja, we betalen altijd voor onze maaltijden. We moeten immers kritisch kunnen zijn. Ik reserveer onder een andere naam, zodat het restaurant waarop mijn keuze is gevallen niet in de verleiding komt om extra zijn best te doen.

Dat neemt niet weg dat ik wel eens word herkend. Door *De Buik* en door *Stadskookboek Rotterdam*, dat ik samen met Wim heb gemaakt en waarvan twee edities verschenen, heb ik natuurlijk veel mensen in gastronomisch Rotterdam leren kennen. Bovendien drukt de krant naast de rubriek mijn portretfoto in kleur af.

Ik zou me natuurlijk kunnen vermommen, zoals sommige Amerikaanse restaurantrecensenten doen, maar ik zou me geen raad weten als mijn aanplaksnor in de soep viel.

Het gevolg van het bedrijven van deze tak van journalistiek is wel dat niet al mijn jasjes meer dicht kunnen. Ook iets waaraan je mij herkent.

Dan nog even praktisch: de 35 restaurants in deze verzameling zijn gerangschikt op eigenaam – dus typering en als ‘herberg’, ‘bistrot’,

‘gastrobar’, ‘restaurant’ speelden bij het bepalen van de volgorde geen rol, evenmin als lidwoorden. In het register achterin verwijzen de cursief gezette namen naar de recensie van het betreffende restaurant.

*Frank van Dijk*



## ALLURE

Ik kan me voorstellen dat 2019 voor Restaurant Allure niet het gemakkelijkste jaar was. Chef en mede-eigenaar Terry Priem verliet de zaak om in Kralingen zijn Gastrobar Ster te openen en sous-chef Frank van Rijsbergen maakte een transfer naar François Geurds' FG Restaurant. Voor een 'kwaliteitsvolle keuken' (aldus Michelin) als Allure moeten dat gevoelige aderlatingen zijn geweest, zeker in een tijd waarin restaurants zuchten onder een tekort aan koks met het heilige vuur.

Wat moet het dan voor Brian Bennink, eigenaar, gastheer en sommelier, een groot geluk zijn geweest dat Frank van Rijsbergen besloot om op zijn schreden terug te keren, en nu als chef. Als wij het restaurant aan de Cargadoorskade betreden, staat Van Rijsbergen – in 2014 uitverkozen tot Jong Rotterdams Kooktalent – met baard en al in de open keuken te stralen van het zelfvertrouwen.

Ons tafeltje kijkt uit op de kade, de Entrepothaven en de skyline van de stadsdriehoek. Terwijl we de kaart bestuderen, brengt Bennink ons een eerste amuse, slak met geslagen knoflookboter, een verrassende openingszet want niet iedereen is gediend van slak en anders dan op wijnboerse wijze bereid zie je ze meestal niet. In dit geval is

de boter licht en luchtig. Omdat al het goede in drievoud komt, laten we ons ook de hapjes met eend en rilette van eend en kabeljauw met romanesco en gepofte mosterd smaken. Nog amper begonnen, zitten we er meteen lekker in.

De kaart voorziet in enkele à-la-carte-gerechten maar laat ook de keuze uit een vier-, vijf-, zes- of zevengangenmenu. We nemen de vijf en de zes gangen en besluiten de aardappel met parmezaan, paddestoelen en truffelolie die het verschil maakt te delen. De keuze van de wijnen bij de gerechten laten we over aan de sommelier.

Tot genoemde aardappel gaan we dus gelijk op. Het eerste gerecht staat zo op de kaart: 'krab | granny smith | brioche | eendenlever | kaffier | paling' en ziet er op het bord uit als een feestelijke tompouce. (Kaffiers zijn wat pokdalig uitgevalen limoenen.) Het is haast zonde om het kunstwerkje stuk te snijden. De onderscheiden smaken en structuren tolleren in de mond om elkaar heen, waarbij de krab door de lever en de paling enigszins op de achtergrond geraakt, maar de toon is gezet.

Wat volgt is een steak tartaar met oesteremulsie, sjalot en een sorbet van biet, wederom een stevig akkoord en ook weer een lust voor het oog. In het ijs proeven we de aardse smaak van de biet en de

emulsie maakt het met het mes fijngesneden vlees heerlijk smeug.

Het aardappelgerecht is uitgevoerd als rösti, de paddestoel is de koningsboleet, ook wel bekend als duinvoetje, een stevige oesterzwam. De truffel knalt uit het kommetje. Wat ook in dit gerecht opvalt is hoe de verschillende structuren, van zacht tot knapperig, een feestje aanrichten op de tong. We drinken er een passende viognier bij met die specifieke brandnetelachtige afdrank.

Vervolgens komt een fijn stukje zeebaars op tafel, geserveerd met spekschuim, spinazie, parelgort en vadouvan, een Indiaas kruidenmengsel met Franse invloed. Frank van Rijsbergen heeft van de verschillende ingrediënten een prachtige eenheid gemaakt van luchtig (het schuim) tot krokant (de vissenhuid). Ook in het volgende gerecht – varkenslende, buikspek, pompoen, duindoorn, hazelnoot – uit zich de sublieme wijze waarop hij zijn stof beheerst. De herfsttonen vullen elkaar mooi aan en het vlees is rosé gebakken.

Dan is er nog het dessert dat door de chef zelf op tafel wordt gebracht, een krachtig slotakkoord dat mijn conclusie van vierenhalf jaar geleden bevestigt. Allure is nog altijd een omweg waard. –  
Cargadoorskade 107, Rotterdam

*23 november 2019*

## AMARONE

‘Ik heb 1000 procent vertrouwen in mijn opvolger’, zei Gert Blom toen hij zijn restaurant Amarone, sinds 2007 prijkend met een Michelin-ster, overdroeg aan Jan van Dobben. Kan Van Dobben die ster bestendigen?

We kennen Amarone als een degelijke zaak waar je nooit teleurgesteld vandaan komt omdat er, of het nu op een ijzige winteravond is of tijdens de lunch op een hete zomerdag, altijd gelijkmatig wordt gekookt. Sommigen zullen dat saai vinden, maar een regenjas kan saai zijn en je toch prettig drooghouden.

Om op ons eindoordeel vooruit te lopen: Van Dobben vaart een iets avontuurlijker koers en we denken dat dat komt doordat hij de zaak runt samen met zijn Japanse vrouw Yoshiko Takayama<sup>1</sup>.

Zo zien we op de kaart ingrediënten die hintten naar de Aziatische keuken, en dan doel ik niet eens op het gerecht van Japans wagyu vlees maar op elementen als miso, daikon, enoki, yuzu en ponzu. Genoemd vleesgerecht staat overigens op de kaart voor 97,50 euro, wat we

---

<sup>1</sup> Yoshiko Takayama werd door GaultMillau uitgeroepen tot Sommelier van het Jaar 2020.

iets té avontuurlijk vinden. We kiezen daarom voor het financieel veiliger vijfgangenmenu en nemen daar een fles pinot nero uit Zuid-Tirol bij. Omdat we eerst nog twee glazen champagne laten aanrukken, gaan we uiteindelijk toch met een grotemensenrekening naar huis.

De sfeer is levendig met omnipresent jeugdig bedienend personeel en een geconcentreerde bedrijvigheid in de keuken die ik in de spiegelwand, die de volle lengte beslaat, kan gadeslaan. In die spiegel kun je trouwens ook fijn naar andere tafels kijken.

Er komen als proeven van bekwaamheid vijf amuses op tafel en daarna nog een. Het echte werk begint met de steak tartare van MRIJ-rund, beukenzwammen en in miso gepekeld eidooier die door de gerant over het gerecht wordt geschaafd, de handen gestoken in zwarte handschoenen. Het met het mes gehakte vlees is smeug, ook door de bolletjes eidooiergel.

Het eerste tussengerecht is langzaam gegaarde zalmbuik met zwarteknoflookcrème, chips van zalmhuid, zure room en dashi, een bouillon op basis van tonijn en gedroogde tomaat. Het is prachtig hoe alle ingrediënten in de mond samsmelten tot één geheel: vissig wordt romig wordt ziltig wordt frissig – als u me kunt volgen.