

Sfeer net als thuis aan tafel

Ze zeggen het eerlijk: de aanloop was lastig, voor hun Alkmaarse restaurant Rue de la Plume. Maar na die 9,5 loopt het storm. „Nu hebben we elke dag afwassers nodig.”

Trots, blij, gelukkig. Alles tegelijk, eigenlijk. Luella Molenaar en Madelene van Zoelen stonden te juichen na de 9,5 die ze in september kregen, bij de beoordeling van hun eethuisje in 'Over de Tong'.

De post bezorgde felicitaties, bloemisten brachten boeketten. En jawel: de telefoon blééf rinkelen. „Allemaal mensen die wilden reserveren. Geweldig natuurlijk. Al was het soms ook lastig om te zeggen dat we alweer vol zaten. We hebben maar acht tafeltjes, zie je.”

Tegenwind

Inmiddels zijn ze zelfs uitgeroepen tot de winnaars van 2016, van de restaurantrubriek van deze krant. En dan te bedenken dat de start van hun restaurant in de Alkmaarse binnenstad lang niet voor de wind ging. Gedoe met regelgeving en de strijd om bekendheid veroorzaakten tegenwind, nadat ze de zaak in januari dit jaar overnamen. Gastvrouw-sommelier Madelene werkte er al, bij de vorige eigenaar. Toen die zijn zaak wilde verkopen, vroeg ze keukenprinses Luella als compagnon. De twee waren ooit collega's bij 'De Walvis' op de Zaanse Schans. Dat beviel, zie je. Luella leerde het vak achter het fornuis van De Bokkedoorns in Overveen, toen nog onder leiding van de Hoornse sterrenkok Lucas Rive. Ook was ze sous-chef bij De Posthoorn in Monnickendam en ging ze op verkenningsstocht bij wereldberoemde restaurants in Hong Kong en Zuid Afrika. 'Hier staat een engel in de keuken die goddelijk lekkers op het bord brengt', jubelde recensent Anna in september in haar beoordeling. En verder: 'Vrouwen achter de kachel zijn dun gezaaid in horecaland en dat zowel wit als zwart samen de vrouwelijke scepter zwaaien is ook al een bijzonderheid. Want de rechterhand van Luella is Madelene van Zoelen, die op haar beurt ook weer de rechterhand is van 'Lu'. En samen bestieren zij 'Rue de la Plume' waar je bij binnenkomst al meteen overvallen wordt door een oogstrelend interieur. Hier is onmiskenbaar de vrouwelijke touch aanwezig. Tel daar gaandeweg de avond de tongstrelende smaken bij op die Luella presenteert en dan is er maar één conclusie mogelijk: je bevindt je in de zevende hemel.' De recensent noemt Madelene van Zoelen 'op en top gastvrouw' en rept over haar liefde voor wijn die ze graag met haar gasten deelt.

Borden

Leuk, die sfeer en die vakkennis. Prachtig, dat vakvrouwschap. Maar het gaat natuurlijk vooral om wat er op de borden ligt. Dat zijn opvallende creaties, leert de ervaring. Bij Rue de la Plume geen kaart en geen toestanden. Nee, bij dit tweetal gaat het erom de gast te verrassen. „Ik werk graag met onverwachte combinaties”, vertelt Luella. „Daarom speel ik graag met variaties van zoet, zout en zuur. Ook verbind ik graag verschillende smaken. Zacht en krokant vinden veel gasten heel spannend.” Kiezen hoeft dus niet: laat het dus aan de gastvrouw en de kok over om iets lekkers op tafel te zetten. „Soms krijgen we daar vragen over omdat gasten bang zijn dat we iets gekks als een koeienoog serveren, maar dat doen we niet, hoor. We houden altijd rekening met de smaak van onze gasten. En er is altijd de keuze tussen vis en vlees.”

Rolverdeling

Kenmerkend voor de sfeer in hun zaak is de rolverdeling tussen de gastvrouw en de kok. Zo helpt Madelene vaak overdag al in de keuken met de voorbereidingen en zo komt Luella regelmatig achter het fornuis vandaan om de gerechten rond te brengen. „Dat is ook leuk



voor het contact met de klant. Als ik dan zeg dat ik weer naar de keuken terug moet omdat het vlees op staat, zijn ze vaak verrast dat ik daar in mijn eentje sta te koken.”

Samen sterk, is hun motto. Dat moet, want het is hard werken en ze doen alles zelf. Overdag inkopen, schoonmaken, boekhouden en het keukenwerk voorbereiden en 's avonds de gasten ontvangen. Het lukt omdat ze vriendinnen zijn. Tussen haakjes: geen setje. „Zet dat er even bij, want daar is nogal wat verwarring over. Maar na het werk gaan we allebei naar ons eigen huis.”

Toneelstukje

Nog even over de jubelrecensie. „We hadden echt niet in de gaten dat de vrouw die daar zat te eten een stuk in de krant zou schrijven, dus ze werd behandeld als iedere andere gast. We hebben die avond echt geen toneelstukje opgevoerd.” Terwijl ze voor die 9,5 nog wel eens een rustige avond hadden, is het sinds die juichende beoordeling steeds lekker druk. Voor die doorbraak hadden ze alleen in het weekend afwas-

'Rue de la Plume'
de beste van 2016
in 'Over de tong'

hulpen, nu worden die elke dag ingeschakeld. Wat is het geheim van het succes? Vraag de kok en de gastvrouw naar hun gouden recept en er komt een zee aan ingrediënten voorbij. De gerechten, de inrichting, de wijn en hun onderlinge band. Met de sfeer als de saus waarmee ze het geheel op smaak brengen. „De gast moet zich thuis voelen en toch het idee hebben dat hij lekker uit is.” Denk dus vooral niet dat de drukte ze verleidt tot uitbreiding van hun zaak. „De kleinschaligheid is juist onze kracht.”

Tekst: Jan Vriend
Foto: Jan Jong