

OVER DE TONG Rue de la Plume



FOTO ERNA FAUST

Kleine meisjes worden groots

Kleine meisjes worden groot en als die meisjes, Luella Molenaar en Madelene van Zoelen, nou eens de wereld zouden regeren, dan zou genieten van het leven het mandaat zijn.

Oké Brian mag dan de rechterhand van chef Luella zijn, maar verder zijn het de vrouwen die in Rue de la Plume de dienst uitmaken. Met inderdaad Luella en Madelene als kapiteins van dit schip dat negen jaar geleden aan een droomreis begon en het einde ervan is allerminst in zicht.

In de Alkmaarse Veerstraat openen de dames hun zaak op postzegelformaat. Luella achter de kachel en Madelene aan tafel. Dat was niet een heel strikte verdeling, want ze waren elkaars rechterhand en zijn dat eigenlijk nog steeds. Ik noemde het girlpower toen ik Rue de la Plume negen jaar geleden ontdekte. Die girls van toen zijn inmiddels groot gegroeid, want enkele jaren geleden konden ze hun jasje iets ruimer maken door het vertrek van het naastgelegen winkeltje. Met oog voor detail, want daar zijn Luella en Madelene meester in. In zowel de inrichting als op het bord. Zo keert vrijwel overal het rode veertje - de plume - terug, van glas tot servet en alles daartussen.

Het is misschien een vrouwen-ding, maar let hier ook op de borden. Niet alleen de presentatie erop streelt het oog, maar ook de borden die hiervoor gebruikt worden. Madelene kan niet ontkennen dat

ze een zwak voor servies hebben. Zo vertelt ze dat er hard gespaard wordt voor blauwe borden met koperkleurige streepjes. Ja, het oog wil ook wat.

Dat oog wordt sowieso verwerkt met de creaties van Luella. Die helpt even de smaakzintuigen op gang met een klein cakeje met olijven en een fris zoetje van tomaat die in combinatie met elkaar voor umami zorgen. Verrukkelijk is de crème van ui die smaakt als een authentieke Franse uiensoep en wordt geserveerd op een eetbaar lepeltje van spinazie.

In eigen stijl

De toon is gezet en je weet dat je niet teleurgesteld gaat worden. Neem de ceviche van zeebaars waarmee de chef haar verrassingsmenu opent. Een ceviche in eigen stijl van Luella. Er zit, zoals dat hoort, een zuurtje in, maar minder hoog dan je doorgaans proeft. Dat zuurtje komt van passievrucht, maar wordt verzacht door avocado en het anijsachtig zoet van dragon. De zeebaars is zacht, goed op temperatuur en kakelvers. Het zijn veel smaken op het bord, want er is ook nog zoetzuur van radijs, maar alles blijft goed bij elkaar in balans. Daar helpt ook de luchtige brioche bij met daarin een licht zoetje van anijs. Kers op de taart is een vissen-graat. Het is weer zo'n detail. Maar

dan gemaakt van zuurdesem en dat geeft het gerecht een krokantje mee.

Dan volgt een zacht gegaarde zalm die je proeft als zalm. Hij is boterzacht en tezamen met een schuim van sherry lijkt je zo even in de zevende hemel verdwaald. Een zoetzuur bundelzwammetje houdt je bij de les en de aardse smaak van hazelnoot in de fregola zet je met beide benen op de grond, terwijl je tong gestreeld wordt door een fluwelige beurre noisette.

Intens zijn de schuimpjes van soja die de procureur vergezellen. De varkensnek is heel langzaam gegaard in hoisin en knoflook waardoor een zoetje heeft gekregen. Erbij een mooie, rokerige vette paling waarin ook nog iets aards zit. Eet hem samen met de procureur en het is de bom! Dit gerechtje is een mooie cross-over tussen oost en west.

Bij de pièce legt Luella duidelijk weer haar creativiteit aan de dag. Nu in de vorm van een nepper die ze heeft gemaakt van een mousse van knolselderij met daaromheen een laagje paprika. Een kleine mindfuck, want je denkt eerst een pepertje te proeven, maar dan openbaart zich het romige zoet van knolselderij en het zoet van paprika. De wortel is wel een wortel. Die is gepoft en heeft een kruidig toontje van kaneel. Moeite-

loos glijden de tanden door de sappige sukade met zijn krokante laagje waarbij een krachtige, maar niet overheersende jus van rode wijn extra diepgang inbrengt.

Blikvanger is de kaaswagen van de dames. Denk aan een reusachtige kaasstolp met daaronder een keur aan kaasjes, waarbij ook de Alkmaarse kaas niet ontbreekt. Alkmaars Goud in dit geval. Wie voor kaas kiest, krijgt er een schattige - het is weer zo'n detail - kaas-berrie bij met daarop toast van suikerbrood en wat pecannoten.

Die pecan vind je ook terug als krokantjes in het dessert waarin de hoofdrol is weggelegd voor fruit. Zoals de ananas in een smeuge mousse van witte chocolade. De ananas komt ook gepocheerd met lychee en de frisheid ervan tempert het zoetzure van de tropische vrucht. Die lychee heeft de hoofdrol in luchtig sorbetijs en het frisse zoetzuur van passievrucht heeft de chef omgetoverd tot een karamel.

Wat Luella met smaken doet, kun je misschien wel toveren noemen. Je wordt sowieso betoverd door de powervrouwen van Rue de la Plume, want in dit sprookje klopt alles. Dat leidt dan ook alleen maar tot een gelukkig einde, maar geen vaarwel.

Anna de Bruin

9,5

Rue de la Plume, Veerstraat 22, Alkmaar, tel. 072-5201212. ruedelaplume.nl

Menu

(6 gangen 85 euro)

Gerecht

Zeebaars, passievrucht, avocado, radijs, dragon

Gerecht

Zalm, beurre noisette, hazelnoot, fregola, bundelzwam, sherry

Gerecht

Procureur, soja, paling, sesam, little gem

Gerecht

Sukade, rode wijn, aardappel, wortel, paprika

Gerecht

Kaas

Gerecht

Ananas, witte chocolade, lychee, passievrucht