

REPORTAGE Een dag in restaurant Rue de la Plume

Bij 'Bepie en Truus' mag het een beetje losjes

Als je de reviews moet geloven doet het Alkmaarse restaurant Rue de la Plume echt alles goed. Waar blijft die Michelinster dan toch? Het Noordhollands Dagblad liep een dag mee met 'Bepie en Truus'. Ik heb geen hogere hotelschool gedaan, maar met gezond verstand kom je ook een heel eind.

Virginia Gremmels
v.gremmels@noordhollands.nl

'Het verbergen' pantege van Alkmaar. Ten van de betere (as niet het beste) restaurant in Nederland, in één woord: Michelinsterwaardig, gasten lopen weg met maten-sommelier Madeline van Zoelen (39) en chef-kok Lucía Molenaar (43). Wat is het geheim van de twee? Een zondag meten: leert de zachtheid van Lucía en het fingevoel van Madeline is exact wat een restaurant nodig heeft.

14:19 Watermolen

99
À la carte
redden we niet.
Ik sta in mijn
eentje, met
alleen hulp van
een leerling.
Daarbij: ik kook
voor mijn
gasten, niet voor
een ster

was en kruijen ze tegen 04.00 uur onder de wol. De waker gaat om 04.00 uur waken, want de was moet in de droger.

Op dinsdag en woensdag zijn ze vrij. Madeline: „Die dagen zijn heel, je moet rusten, anders houd je dit niet vol.“

15:02 Boterkoek

Met een kop koffie en een stukje huisgemaakte boterkoek nemen ze met serverster Sandra en leerling Mirre de avond door. Een paar mensen eten gluteenvrij, verder zijn er geen bijzonderheden. Zoals bijna elke avond is het restaurant tot aan de bar volgeboekt. Dat was vroeger wel anders. Toen Madeline en Lucía de zaak begon zond overnamen van de vorige eigenaar, Eric Smil, dachten ze de vaste gasten wel te kunnen behouden. Niet dus. Madeline: „Alonden we in een leeg restaurant naar buiten te koeledeuren. Jodie, waar zijn we aan begonnen, dachten we.“

Na een lente-recomie in deze krant en paar maanden later ging het openen hard. Ze bouwden stukje bij beetje hun eigen klantenkring op. Met sommige gasten, zoals Jan en Jannie, zijn ze inmiddels zo goed bevriend geraakt dat die hen uitnodigen op hun vakantieadres.

Lucía even later in de keuken: „Nadat corona uitbraak hebben onze vaste gasten ons enorm gesteund. Toen we tussen de lockdowns door weer even open mochten, was er een relliege dat al jaren bij ons kwam, maar nooit een erg opviel. Toen hij zijn rekening van tweehonderd euro kwam betalen, zei hij: 'Maak er maar vierhonderd van.' Wat zegt u? vroeg ik. 'Je hoorde me wel', antwoordde hij, betaalde vierhonderd euro en liep rustig de zaak uit. Madeline is er

met een fles wijn achteraan gehold om ze te bedanken. Dat hebben ze later nog een keer gedaan. 'Nu is het klaar hoor', zeiden we toen.“

17:32 Steunzolen

Madeline legt steunzolen in haar Nike-groepen. „Anders krijg ik zo'n last van mijn benen. Ik ga ook om de paar weken naar de massage, dan hoor je van 'tak tak tak' door de knopen in mijn spieren. Lucía heeft nergens last van, die staat gewoon de hele week zonder problemen achter het fornuis.“

De twee leerden elkaar zo'n twintig jaar geleden kennen. Ze begonnen ooit als jonkies bij het horeca restaurant De Hoop op d'Swarre Walvis in Zaanland. Het contact verwaarde nadat ze allebei een ander baan kregen, maar via Facebook raakten ze een paar jaar terug weer aan de praat. Toen nam Madeline een appartement vrij kwam, tipte ze Lucía en werden ze buren. Dat klikte zo goed dat Madeline het aanbod om samen Rue de la Plume over te nemen. „Onze smaak komt overeen en we hebben dezelfde humor. We hebben eigenlijk nooit onenigheid. Ik kan dingen heel persoonlijk nemen, maar zij laat alles makkelijk los.“

Ze noemen elkaar vaak Bepie en Truus. „We zagen een keer op straat een vrouw ontzettend chagrijn kijken. 'Jij kan net zo chagrijn kijken als die Truus', zei ik tegen Lucía. 'Jij bent niet te bolle met een Bepie', antwoordde ze.“ Omdat ze zo veel samen zijn, wordt vaak gedacht dat ze een relatie hebben. Madeline, lachend: „Dat is dus niet zo.“ Na een pijnlijke scheiding in 2019 heeft ze sinds kort een nieuwe vriend, met wie ze heel gelukkig is. „Maar die kan ik alleen op dinsdagen en woens-

dag zien. Dat vind ik soms wel jammer. Pas mocht hij naar het ziekenhuis en kon ik hem na zijn operatie niet ophalen omdat ik moest werken. Gelukkig begrijpt hij mijn leven goed.“

17:45 Circusjas

Madeline trekt nog even haar zwarte jasje met goeden bieren recht ('mijn circusjas') en dan is ze klaar voor de avond. „Als gasten het restaurant binnenkomen, wil ik ze het gevoel geven dat ik alles voor ze doe.“

De vele online reviews op Google en Tripadvisor zijn dan ook overtuigend lovend, op één na. Het raakt haar nog steeds. „Toen dat stel binnenkwam, hing er al gelijk een gepansterd stief. Hij had kritiek op alles. Ik probeerde het goed te maken met een extra wijntje, een glaasje port en een kaasplankje, maar niets hielp. De volgende dag liet hij op Google en Tripadvisor een vroe review achter. Daar heb ik een paar nachten van wakker gelegen.“

Lucía: „Ik denk dat je kan niet naar ieders bekkie koken. Er zal altijd wel iemand zijn die iets te klagen heeft.“

20:01 Breathe in, breathe out

Zes tafels wachten op hun hoofd-gerecht, maar het blijft kalm in de keuken. Lucía: „Breathe in, breathe out“, zei Lucía altijd. „Het komt uiteindelijk altijd goed.“ En dat is ook echt zo. Ik vind het heel erg toen hij in 2019 overleed. Hij was met zijn 37 jaar nog zo jong. Ze heeft een paar maanden na zijn overlijden zijn maats plus een kokkenmeisje op haar arm laten toetsen.

Rue de la Plume bleef alleen een verassingsmenu aan, geen 3-taarten. Zou het hun Michelin-kanalen niet verbergen als ze meer kous-



Madeline van Zoelen (39) en Lucía Molenaar (43) namen restaurant Rue de la Plume in 2016 over.

FOTO'S: TERESA VALCIT

een cervelle vermelding: „De gedrevenheid van dit duo is aanstekelijk.“

20:02 Zuurstof

Madeline wappert zichzelf met een doek wat koelte toe. „Heel bijzonder wat er net gebeurde. 'Mogen we je een enorm compliment geven', zei een vrouw al na gang twee. 'We zitten enorm te genieten.' We zijn pas net begonnen hoor', grapt ik. Bleek dat haar man, die met een zuurstoflangstie in zijn neus aan tafel zat, nog maar een paar weken te leven heeft. Ik ben zo aan het denken geroerd door ze. Ik maak me soms heel druk om niks, terwijl je moet nu genieten.“

Madeline schenkt twee glazen Enate 234 in, haar favoriet. Ze geeft enthousiast uitte over de Noord-Spaanse wijn. Lucía, grinnikend

vanachter de pannen: „Aan de voet van de berg, zo begint ze standaard. Daar plagen we haar wel eens mee.“

„Ik vind het fijn dat het hier een beetje losjes is. In sommige van die chique tenten gaat het er zo stijf aan toe. Waarom, denk ik dan. 'Jij gaat toch ook gewoon naar de wc, die normaal. Hier klinkt het wel eens van: 'Bepie waar ik het be- rick, moede de gasten met hun vingertjes om?' door de zaak.“

In voorgaande restaurants kwam ze als chef nooit aan de tafels. „Het moet ik wel naar voren met beiden omdat het team zo klein is. In het begin zat ik met gebogen schouders de borden neer en was ik snel weer weg. Nu maak ik ook gezellig een praatje. 'Mede wat ben je geproeft', hoor ik van gasten.“

Ook leerling Mirre staat na twee jaar 'met de meid' geregeld bij gasten aan tafel. Lucía: „Zij is ook

zo ontwikkeld.“ Mirre lacht: „Je bedoelt bijdragen geworden.“

22:14 Keuken aan tafel

Aan het einde van de avond zitten Hein en Wil uit Castricum (beiden 60) tevereden aan een borreltje na hun uitgeleide diner. Ze vieren hun 44-jarige huwelijk. Mirre heeft een stoel aangeschoven bij het stel en vertelt over haar opleiding tot zelfstandig kok aan het ROC. Ze hoort binnenkort of ze getrouwd is. Lucía en Madeline hebben beloofd haar dan mee te nemen naar Cad-Bla, het tweesterrenrestaurant in Hordt Ohara in Amsterdam. Hein en Wil hebben er het volste vertrouwen in dat het goed gaat komen met Mirre. Als Lucía langloopt: „Godsle med, wat hebben wij toch ontzettend lekker gegeten.“

Een later wijntje Hein naar serverster Sandra, die met haar han-

den in haar zij ontpannen bij een tafel staat. „Kijk, dat zij zo staat, dat vind ik mooi aan deze plek. Zij is gewoon zo, het is niet doen alsof. Dat, in combinatie met het hoge niveau van de keuken en de wijnkennis, maakt dat je hier echt een avondje uit bent.“

00:02 Inters

Alle gasten zijn weg en de keuken is schoongemaakt. Eindelijk even zinnen. Madeline en Lucía trekken een flesje wijn open. Enate 234, uiteraard. Het was een prima avond, vindt Lucía. Madeline belteffe 'in de 'inters' door de terminal zieke gast. „Jij het weg-gaan zei de vrouw nog: 'Ik kom terug. Hopelijk met hem, maar misschien met iemand anders.' Dat is toch heel heftig.“

Nog een glaasje en dan op de sootter naar huis. Morgen weer een dag.



Een voorgerecht van gerosterde tonijn in verschillende soorten tomaten.



Spitsuur in het restaurant.



„Breathe in, breathe out“, zei chef-kok Lucas Riva altijd.”



Schoonmaken aan het einde van de avond.



„Bepie en Truus“ drinken nog een glaasje Enate 234.