



Girlpower viert hoogtij

Beste hoofdinspecteur van Michelin, beste Werner Loens,

Er moet me iets van het hart. Jullie laten namelijk steken vallen. En nou weet ik dat in coronatijd restaurantbezoek uitgesloten was, maar nu jullie ook weer aan het werk kunnen, adviseer ik toch om een bezoek te brengen aan het Alkmaarse Rue de la Plume.

Ik ontdekte deze hemel op aarde in 2016 en was indertijd zeer verrukt. Niet alleen over de bijzondere creaties van Luella 'Truus' Molenaar, maar ook over het gastvrouwschap van Madelene 'Beppie' van Zoelen. Ik merkte toen op dat een ster geen onterechte bekroning zou zijn. Die mening ben ik nog steeds toegedaan en na mijn meeste recente bezoek ben ik eigenlijk - we zijn nu vier jaar verder - zeer verbaasd dat Michelin die ster nog steeds niet heeft toegekend aan Rue de la Plume.

Chef Molenaar en gastvrouw Van Zoelen hebben er weer zin in. De sluiting van de horeca moest niet langer duren. Aan afhalen en bezorgen tijdens de intelligente lockdown deden ze niet, Rue de la Plume ging op slot. En nu er nog iets minder gasten dan normaal ontvangen kunnen worden, zijn de dames ook maar gestart met lunch.

Ook dan kun je gewoon genieten van wat de keuken 's

avonds serveert. En doe niet moeilijk, maar ga gewoon voor vier gangen (49,50 euro) en laat de keuze aan de chef. Die overdontert je met een palet aan smaken waar je alleen maar van kunt dromen. Molenaar brengt ze tot wasdom.

Om maar eens te beginnen met de 'caprese 3.0' die onder haar handen vandaan komt. Op het bord verschillende structuren van en soorten tomaat, waaronder een zoetzuurte, een licht wrange groene tomaat en een vol sappige gepofte variant. En dat combineert ze dan met het zoet van watermeloen, superzachte mozzarella en gepofte tomatenazijn. Een klein detail op het bord, maar een grote verrassing in de mond. Is dat alles? Nee, want ze vervolmaakt dit gerecht met een stukje schol, perfect gebakken met een krokant jasje. Naast het bord, geserveerd in een rood miniblikje (over het rood straks meer), een luchtige brioche met daarin overduidelijk ook tomaat.

Nieuwe dimensie

Vervolgens weet de chef te imponeren met, laten we het gewoon maar een 'surf en turf 3.0' noemen. Een gerechtje met een fantastische opbouw. Onderin een caponata - de zonnige smaak van gegrilde groente -, en een saus van grapefruit. Daarop een met kaneel



gekarameliseerde plak aubergine - een warmzoete smaak - en daarboven een kalfswang die zo hemels zacht is en mooi contrasteert met de stevige, sappige bite van gamba's. Potverdorie, die Molenaar weet smaken zo te componeren dat aan de smaakbeleving een nieuwe dimensie wordt toegevoegd.

Afrodisiaca

Uit de speakers klinkt zachtjes 'I love your smile' als het hoofdgerecht aan tafel komt. Een bord waarbij je niets anders kunt doen dan glimlachen van oor tot oor. Zo op het eerste oog zie je direct al dat de cuisson van de zeebaars, die begeleid wordt door een fluwelen saus van asperge, volmaakt is. Erbij verschillende bereidingen van doperwt: een zalvende crème, puur natuur erwten die zo fijn in de mond ploppen en een gedroogde variant die meest doet denken aan een luchtkussentje. Knapperig, maar luchtig dus. In een puntzak wat crunchy gedroogde Opperdoezer Rondjes en dan is er nog de mayonaise... Mayonaise staat niet op de lijst van afrodisiaca, maar zou er zo maar aan toegevoegd kunnen worden. Molenaar voegt er lavas aan toe en weet zo van iets eenvoudigs een delicatessie te maken.

Pronkstuk van Van Zoelen is de kaaswagen en het moet gezegd, die is

prachtig. Toch wint hier het dessert van de chef als het gaat om de keuze. Na drie fantastische creaties, kun je niets anders dan afsluiten met een zoet kunststukje. Een luchtige mousse van witte chocolade krijgt een fris karakter door het gebruik van yuzu, het Japanse citrusvruchtje. Het taartje gaat vergezeld van verse perzik en mollig ijs van lychee. Een bordje zomer. Het zijn niet alleen de kookkunsten van Luella Molenaar die je hier overrompelen of de liefde waarmee Madelene van Zoelen voor haar gasten zorgt, het is het hele plaatje. Alles, maar dan ook werkelijk alles is hier tot in de puntjes verzorgd. Zo komen het veertje (plume) en de kleur rood uit het logo op verschillende manieren terug in het interieur, op tafel, op het bord en zelfs in het schoeisel van beide dames. Geen detail ontgaat ze en dat gecombineerd met het culinaire talent dat onder het dak schuilt, maakt - ik herhaal het nog maar eens - dat een ster echt geen onterechte bekroning zou zijn. Had ik nu een cijfer (in 2016 was het een 9,5) mogen uitdelen, zou het een verdiende tien zijn. In Rue de la Plume viert de girlpower hoogtij.

ruedelaplume.nl

KLOOTWIJK

Verdoemde verpakking

En oudere man, voorovergebogen over een grote berg sperziebonen in een supermarkt. Hij doet denken aan een heks. Uit een sprookje. Dat we dat pikten vroeger. Arge-loos, wij kinderen, geloofden blind in sprookjes. Zoals die van een wolf die een hele grootmoeder inslikt, levend en wel. En een heks in het bos, die in een huis woonde dat je op kon eten. Dat huis was nog tot daaraantoe, het zou kunnen. Maar dat ze zo dom was, dat pik je toch niet. Heksen mogen dan slecht zijn. Maar dom, dat maak je de kat niet wijs. Wel je kind. Ze had Hans opgesloten om hem vet te mesten. Ze wilde hem opeten.. Grietje moest eten voor hem maken. Allemaal heel acceptabel. Maar de heks had slechte ogen. Daarom vroeg ze Hans elke dag om een vinger door het tralies te steken. Ze voelde of de vinger dikker werd. Maar Hans stak telkens een kippenbotje door de tralies. De heks dacht, wat gek, hij blijft zo mager. Alsof een blinde het verschil tussen een vinger en een kippenbotje niet voelt. Stop maar met voorlezen oma. Oud nepnieuws.

De man in de supermarkt deed aan de heks denken. De sperziebonen waren spotgoedkoop. Ze worden in stevige dozen naar supermarkten gebracht. Een filiaalchef die lollig wil zijn, kiept de dozen leeg op een plateau. Zo maakt hij een enorme berg bonen waar klanten hun maaltje uit weg kunnen graaien. De oudere man pakte een paar bonen in zijn rechterhand, bekeek ze van dichtbij en voelde elke boon apart door er even met duim en wijsvinger over te wrijven. De heks en het vingertje van Hans!

De bonen die hem niet bevielen, liet hij terugvallen op de grote hoop. Een paar goedgekeurde deed hij in het dunne plastic zakje dat hij in zijn linkerhand hield. Dan pakte hij opnieuw een bundeltje bonen en keurde ze weer zorgvuldig. Hij had na een kwartiertje wel drie kilo bonen door zijn vingers laten glijden voor hij er genoeg in zijn zakje had voor thuis. Waar verhaal. Maar opeens ongeloofwaardig als een sprookje. Het was in de nazomer van het vorig jaar en de oudere man werd begluurd door uw verslaggever in een Albert Heijn. Niemand bekommerde zich toen over klanten die een beetje over de bonen stonden te kuchen. En niemand vroeg zich af of meneer zijn handen wel gewassen had. Dat is op slag veranderd. Groente en fruit zo voor het grijpen, worden niet meer aantrekkelijk gevonden. Want voor je het weet sta je ermee in de krant en moeten alle andere klanten van de winkel waar je het opliep twee weken thuisblijven. In quarantaine.

Haast onopgemerkt voltrekt zich nu dan ook een omwentelingetje. De vraag naar plastic verpakkingen in de levensmiddelenindustrie neemt plotseling toe. Wereldwijd. De enorme berg plastic afval die we samen zouden opruimen, slinkt niet meer. Bestonden er maar toverhekken. En dan iets slimmere.

Wouter Klootwijk

Wouter Klootwijk is programmamaker en schrijver. Maar hij is bovenal geïnteresseerd in alles wat met eten en drinken te maken heeft of daar tegenaan schuurt.

