



LUELLA MOLENAAR

CHEF LUELLA MOLENAAR (41) IS, SAMEN MET MAÎTRE-SOMMELIER MADELENE VAN ZOELLEN, EIGENAARDESSE VAN RESTAURANT RUE DE LA PLUME IN ALKMAAR.

“**T**oen we in 2016 de kans kregen om dit restaurant over te nemen, hebben we geen moment gearzeld. Madelene en ik hadden al eerder samengewerkt en herkenden bij elkaar heel erg de liefde voor het vak. Dat stralen we ook uit, horen we van onze gasten. We geven ze echt persoonlijke aandacht. Ik zet zelf de borden op tafel en maak dan even een praatje. We maken lange dagen, maar juist vanwege de leuke interactie met de gasten is dat goed vol

te houden. Ik voel soms wel wat druk omdat ik in mijn eentje in de keuken sta. Niet vanwege het koken, we werken met een vast menu, maar wel omdat ik het best met Madelene kan sparren over nieuwe gerechten. Toch willen we niet uitbreiden, want dan kunnen we die persoonlijke behandeling niet meer bieden. Laat ons maar lekker op deze voet doorgaan, met 26 couverts. Mijn ambitie is om onze gasten een ontdekkingsreis te laten maken. Ik combineer altijd veel smaken op het bord, ook bij het gerecht dat ik voor deze Exclusief heb gemaakt. Het romige van de basilicummayonaise past goed bij de zalm. En de kaneel bij de wortels sluit weer perfect aan bij de basilicum. De Japanse radijs is een ingrediënt dat veel mensen niet kennen. Zo probeer ik altijd te verrassen en te prikkelen.”

‘ALS WE ZOUDEN UITBREIDEN,
KUNNEN WE GEEN **PERSOONLIJKE
BEHANDELING MEER BIEDEN**’

