

Over de tong

Onder het motto 'proeven doe je met al je zintuigen' bezoeken Anna & Hannah om beurten een restaurant. In Over de Tong vertellen zij elkaar over hun ervaringen. Vandaag: Anna over Rue de la Plume in Alkmaar.

Rue de la Plume in Alkmaar

Girlpower

Psssst, Hannah, ik wil graag een geheim met je delen. Als er ergens een stukje hemel op aarde is, dan heb ik hem gevonden. Kom mee naar de Veerstraat in Alkmaar en stap binnen bij Rue de la Plume. Hier staat een engel in de keuken die luistert naar de naam Luella Molenaar en goddelijk lekkers op het bord brengt. Dit is de ontdekking van het jaar. 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 sinds begin dit jaar 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. Madelene van Zoelen is op en top gastvrouw. De passie voor haar vak straalt van haar gezicht af en het enthousiasme en de trots waarmee ze over haar restaurant spreekt, maken - samen met de stijlvolle inrichting - dat je je in Rue de la Plume meteen thuis voelt. Jammer dat er deze avond zo weinig tafels bezet zijn, maar aan de andere kant....private dining heeft ook wel weer wat. De kaart is klein, maar wat er op staat - bij alle gangen is er 'slechts' keuze uit twee - klinkt heel fijn. En een beperkte keuzemogelijkheid zegt vaak veel over de versheid en kwaliteit van producten. Nog makkelijker is om helemaal

niet te hoeven kiezen: het wordt het verrassingsmenu. De wijnkaart is wat uitgebreider, beaamt ook de van origine West-Friese Madelene die haar liefde voor mooie wijnen graag deelt met haar gasten. Het is even wikken en wegen, maar dan is het toch een viognier uit Uruguay die de gerechten moet gaan begeleiden. Een wijn met een ietwat complex karakter, maar evengoed ook vriendelijk en vol. **Zijdezacht** Madelene en Luella doen zo ongeveer alles samen. Zo helpt Madelene Luella overdag bij alle voorbereidingen in de keuken en loopt Luella zelf mee in de bediening. En die tweeenheid zorgt ervoor dat alles heel soepeltjes verloopt en het de gasten aan niets ontbreekt. Dan is daar het eerste bord dat 'Lu' aan tafel brengt: een gepekeld zalm die samengaat met verschillende bereidingen van mais, tomaat, radijs, gember en een lavasmayonaise. Fris, zuur, zoet en zout zijn volledig met elkaar in harmonie. Er is een fijn knispertje van de sla, een knappertje in de gegrilde mais en wat romigs in de maispuree. De mais keert terug in de luchtige brioche die er door Madelene bij geserveerd wordt. Het pittige in de mayonaise - door de kruidige selderij-achtige smaak van de lavas (maggiplant) - is een mooie toevoeging aan de

zalm die zijdezacht op de tong voelt. Luella, opgegroeid in Bergen, leerde het vak overigens niet bij de minsten. Zo werkte ze enige jaren in De Bokkedoorns in Overveen, toen nog onder leiding van Lucas Rive die nu in de haven van Hoorn zijn eigen restaurant heeft, was ze sous-chef bij De Posthoorn in Monnickendam en bracht ze haar vrije tijd door bij onder andere Richard Ekkebus, die met zijn restaurant Amber in Hong Kong op plaats twintig staat in de top 50 van 's werelds beste restaurants. Al die ervaring, maar vooral haar eigen talent - want werken onder zoveel sterren brengt je niet automatisch tot grote hoogte - uit ze nu in opvallende creaties. Het voorgerecht was al een klein feestje, maar het tussengerecht brengt de smaakpapillen nog meer vreugde. Luella weet te verrassen met de zeebaarsachtige corvina die subliem geeraard is en in combinatie met een beurre blanc haast op de tong smelt. Het botertje in de saus geeft ook de kanjers van mossels met hun vlezig structuur extra cachet en daarbij zorgt de crème van augurk voor een lekker zuurtje. En als bietenfan word ik ook nog eens op mijn wenken bediend met een couscous van biet en daarbij de verbluffende smaak van de gerookte biet.

Elegantie Is er nu nog een overtreffende trap denkbaar? Ja, want er volgt een mooi zacht en mals gebakken parelhoen, waarvan de smaak nog een oppepper krijgt door de heldere jus van gevogelte die precies de juiste consistentie heeft. Het aardappeltaartje is luchtig, maar ook creamy en heeft een spannende bite door de kummel. De frisse preismaak blijft overeind in het zoetzuur van vlierbloesem. Dit gerecht, dat wordt afge maakt met een crumble van gevogelte, is een en al elegantie. Luella weet je niet alleen te verrassen, maar ook nog stil te krijgen. Want de sabayon van framboos, die ze serveert bij haar citroentaartje, is zo hemels luchtig dat hij je sprakeloos maakt. Daartegenover zet de broche van witte chocolade met yoghurt je met beide benen weer op de grond. Zoet en zuur zorgen hier voor euforie. Moet ik nog meer zeggen? In Rue de la Plume is het de girlpower die heerst. Een ster zou geen onterechte bekroning zijn.

Liefs, Anna

p.s. Wanneer zullen we samen gaan?

Menu

- Zalm – mais – radijs – gember – tomaat – lavas
- Corvina – biet – beurre blanc – augurk
- Parelhoen – gevogeltejus – aardappel – prei – crumble
- Citroentaart – sabayon – framboos – broche

Prijs: 70,50 euro (vier gangen-menu 42,50 euro; bruiswater 5 euro; wijn 17,50; dessertwijn 5,50 euro)

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



Luella Molenaar (l) en Madelene van Zoelen.

FOTO ERNA FAUST

9,5