

Blijvertjes

In 2010 heeft de sector bed and breakfast groeicijfers laten zien waarvan de reguliere hotelbranche alleen kan dromen, desnoods in de eigen lege kamer. Je kunt je afvragen of dat resultaat alleen aan de crisis te wijten is of dat potentiële hotelklanten er plezier in gaan krijgen om via websites een unieke kamer op een uniek adres te zoeken en zich aldus te laten verrassen. In de restaurantsector is er vooralsnog wat minder wildgroei aan table d'hôtes, voor zover die zich verhouden tot een restaurant als een B&B tot een hotelkamer. Feit is dat mijn aangenaamste restaurantervaringen van het vorig jaar zich afspeelden in 'simpele' zaken, waarbij ik direct aantekende dat simpel niet verward mag worden met makkelijk. Op een reis door Toscane werd ik in het restaurant negen van de tien keer bekookt door een kokkin van middelbare leeftijd die exelleerde in pasta,



Mevrouw Meijer houdt het simpel

gebraden kip of gebakken koteletjes, en de maaltijden waren stuk voor stuk memorabel. In eigen land gold datzelfde predikaat Mevrouw Meijer in Rotterdam, waar cuisinier Richard Meijer zijn uiterste best doet op de eenvoudige Franse keuken. In Haarlem was Bij Tholen ook zo'n aangename ontdekking van 2010: op verrassend hoog niveau gekookte hoofdgerechten onder de twintig euro en klassiekers als (vier) Nam Kee-oesters voor nog geen zeven euro. Na een aantal teleurstellende bezoeken aan strand-eettenten bleek KW106 in Katwijk een onverwacht positieve uitschieter. We kunnen niet wachten tot het strandseizoen weer begint en we er begin maart weer kunnen aanschuiven. Bij ons bezoek aan Van der Kroft in Hoorn voorspelden we een Bib Gourmand (onderscheiding voor een verzorgde maaltijd tegen een schappelijke prijs), en daar kwam Michelin inderdaad mee over de brug in de gids voor 2011. Patrick van der



Wilde Zwijnen serveert no-nonsense eten



Asian Glories, misschien wel het beste oosterse restaurant van het land

Kroft kookt er op het fornuis waar Constant Fonk – eveneens in Hoorn – twee sterren op bij elkaar kookte en de echo daarvan lijkt nog proefbaar.

Nog een Michelin-voorspelling kwam uit: een ster voor De Groene Lantaarn in het verre Zuidwolde, betaalbare haute cuisine van een nu zelfstandige chef die al op tweesterrenniveau kookte bij zijn laatste werkgever. Een vergelijkbare stap maakte cuisinier Rogier van Dam, die een ster haalde aan het fornuis van De Posthoorn in Monnickendam en vervolgens voor eigen rekening restaurant Lastage vestigde aan de Amsterdamse Gelderse-kade om daar direct een Bib Gourmand in de wacht te slepen.

Usine, gevestigd in een voormalige lampenfabriek van Philips in Eindhoven (waar anders?) bleek een leuke brasserie waarvoor we graag de trein nemen om er een choucroute garni van zeventien euro te scoren.

Asian Glories in Rotterdam is geen nieuw adres, maar als je het pas ontdekt hebt, doet dat niets af aan de lol: dit zou wel eens het



Lastage sleepte direct een Bib Gourmand in de wacht

beste oosterse restaurant van het land kunnen zijn. Vast staat in elk geval dat het de meest enthousiaste gastvrouw in huis heeft.

Van de verbijstering dat The Hunting Lodge in de Rozendaalse bossen bij Arnhem in geen van de restaurantgidsen zelfs maar wordt genoemd, zijn we nog niet bijgekomen. Het is een aangenaam adres waar je uitstekend wild kunt eten. Toch nog even terug naar mijn eigen postcodegebied, waar zich restaurant Wilde Zwijnen vestigde, een vrolijke jonge zaak met rustiek no nonsense-eten. | RH

- Mevrouw Meijer, Gerard Scholtenstraat 37b, Rotterdam.
- Bij Tholen, Kruisweg 70b, Haarlem.
- KW 106, t/o Boulevard 141, Katwijk aan Zee.
- Restaurant Van der Kroft, West 52, Hoorn.
- De Groene Lantaarn, Hogeveenseweg 17, Zuidwolde.
- Lastage, Gelderse-kade 29, Amsterdam.
- The Hunting Lodge, Beekhuizenweg 1, Rozendaal.
- Wilde Zwijnen, Javaplein 23, Amsterdam.
- Asian Glories, Leeuwenstraat 15, Rotterdam.

FOTO'S RONALD ROEBEN