

Eten ELLE

RESTAURANTSELECTIE

Op zoek naar een authentieke keuken, met een eigengereide, getalenteerde chef? Weten op welke plekken adembenemend wordt gekookt? Verzekerd zijn van topkwaliteit? ELLE Eten presenteert in elk nummer de Restaurant Selectie: adressen van restaurants die honderd procent de moeite waard zijn én allemaal zijn aan gesloten bij de Alliance Gastronomique. Met deze keer bijzondere aandacht voor het flitskoken in **Lai Sin's Restaurant**, de rituelen van **Excelsior** en het feestjaar van **Chalet Royal**.



THOMAS PELGROM

Lai Sin's Restaurant

'Chinees koken is mij van kinds af aan bijgebracht,' zegt chef-kok Zei Lai Sin. Volgens familietraditie opende hij een Chinees restaurant, dat nu al jarenlang een Michelin-ster weet te behouden. Zijn (kleine) keukenbrigade komt uit Hongkong en staat onder leiding van chef-kok en allesweter Wong Kwong On. In zijn keuken geen hightechapparaten, wel vlijmscherpe messen, hakbijlen en de onontbeerlijke plaatijzeren wok. En vuur, heel veel vuur en hitte. 'Koken met de wok is explosief koken. Flitskoken.'

De kaart is uitgebreid, er is bijvoorbeeld een vijfgangenmenu met een keuze uit twintig kleine gerechten, of een menu dat je in een paar gangen door heel China voert. Alle gerechten zijn - minstens - 100 procent Chinees. 'Ik zeg: 110 procent, die 10 procent staat voor gerechten die ze zelfs in China niet kennen.' Eigen creatie: de yin-yanggarnalen, die Zei Lai Sin met een eeuwenoude kooktechniek een groene kleur geeft.

En de bedelaarskip, gewikkeld in lotusbladeren en gegaard in een kleiomhulsel. 'Dat moet je aan tafel kapotslaan. Brengt geluk.'

Waar Zei Lai Sin trots op is? Dat mensen uit heel Nederland hier komen eten. En dat gasten blijven terugkomen. Dat zegt meer dan een compliment aan het eind van de avond.'

Lai Sin's restaurant, Arnhemsebovenweg 46, Driebergen, 0343-516858, www.alliance.nl/lai-sins-restaurant.



THOMAS PELGROM



THOMAS PELGROM

Chalet Royal

Op z'n achtste maakte hij zijn eerste kalfskroketjes die hij thuis serveerde tijdens Mies Bouwmans Een van de Acht, zijn eerste Michelin-ster kreeg hij toen hij 26 was. Patron en cuisinier Gerrit Greveling heeft bergen ervaring. Hij kookte in München, New York, Boston, Jakarta en Singapore, werkte bij De Bokkedoorns en zwaait sinds 1992 de scepter bij Chalet Royal. Officieel is hij nu misschien meer restaurateur dan kok, toch is hij elke dag in de keuken. 'Mijn brigade redt zich prima zonder mij, maar hier ben ik het gelukkigst. Onvermijdelijke ondernemerszorgen glijden er van me af, ik relativeer beter... Koken is gewoon het mooiste wat er is.' Grevelings kaart: moderne gerechten van vertrouwde producten. Boerenduif met zoetzuur van bospeentjes, crèmesoep van Vlaamse witlof of gemarineerde frambozen met chocoladegelei voor toe. Populair is de cannelloni met kreeft, geserveerd met spinazie en truffelsaus. 'Eten is

THOMAS PELGROM



feest. Sommige sterrenzaken denken dat gasten blij moeten zijn dat ze er mogen eten. Kom nou! Bij ons is de sfeer ontspannen. Volgend jaar bestaat Chalet Royal zeventig jaar, wat uitgebreid gevierd wordt met diners en wijnproeverijen. 'Voor het feestjaar begint, gaan we het hele interieur grondig verbouwen. Spannend!' Chalet Royal, Wilhelminaplein 1, 's-Hertogenbosch, 073 6135771, www.alliance.nl/chalet-royal.



THOMAS PELGROM

Excelsior

Wie Hotel de l'Europe binnenloopt, waant zich in het decor van een Hitchcock. Negentiende-eeuwse barokstijl, lounge met grote schilderijen, onberispelijk personeel, internationale allure, chic simple – een hotel zoals een hotel hoort te zijn. Trots van het hotel is het restaurant Excelsior, met aan het roer Jean Jacques Menanteau. De Franse chef-kok, meesterkok én Maître Cuisinier, kookt klassiek, maar niet traditioneel. 'Patrijs serveer ik met zuurkool en witlof, zoals het hoort, maar ook met een spannende saus.' Elke avond belt hij zijn leveranciers. 'Als ik weet wat zij voor me hebben, stel ik de kaart samen. Ik probeer altijd te vernieuwen. Laatst hoorde ik dat in Zeeland een partij zee-egeltjes was gevangen. En niemand wilde ze! Mijn gasten kregen ze nog diezelfde avond als amuse.' Signature dishes heeft hij niet, 'wel favorieten die steeds terugkeren. Zoals nu in het aspergeseizoen – een heerlijke tijd!' Succesgerecht is de soep die aan tafel

uit een theepot wordt geschonken. 'Dat heeft iets gezelligs.'

Voor zijn ploeg in de keuken van start gaat, geeft hij iedereen een hand. Dat is zijn ritueel. 'Door samenwerken krijg je een eenheid in de keuken. Dat is een voorwaarde om mooie gerechten te maken. Want een titel als meesterkok bereik je niet in je eentje.'

Restaurant Excelsior, Nieuwe Doelenstraat 2-8, Amsterdam, 020-5311777, www.alliance.nl/excelsior-de-leurope.



RESTAURANT SELECTIE: DE ADRESSEN

De Barrier
Grote Baan 9
3530 HOUTHALEN BELGIË
t: +32-(0)11-525525
f: +32-(0)11-525545
www.alliance.nl/de-barrier

De Bokkedoorns
Zeeweg 53
2051 EB OVERVEEN
t: 023-5263600, f: 023-5273143
www.alliance.nl/de-bokkedoorns

Chalet Royal
Wilhelminaplein 1
5211 CG 's-HERTOGENBOSCH
t: 073-6135771, f: 073-6147782
www.alliance.nl/chalet-royal

Chapeau!
Hartenlustlaan 2
2061 HB BLOEMENDAAL
t: 023-5252925, f: 023-5255319
www.alliance.nl/chapeau

t Convent
Halve Reningestraat 1
8647 RENINGE BELGIË
t: +32-(0)57-400771
f: +32-(0)57-401127
www.alliance.nl/tconvent

La Cravache
Gentstraat 215
8930 REKKEM BELGIË
t: +32 (0)56-426787
f: +32 (0)56-426797
www.alliance.nl/la-cravache

Da Vinci
Havenstraat 27
6051 CS MAASBRACHT
t: 0475-465979, f: 0475-466611
www.alliance.nl/da-vinci

Dorset Mansion House
Grotestraat 167
7622 GE BORNE
t: 074-2661925, f: 074-2670553
www.alliance.nl/dorset-mansion-house

De Echoput
Amersfoortseweg 86
7346 AA HOOG SOEREN
t: 055-5191248, f: 055-5191409
www.alliance.nl/de-echoput
gesloten tot najaar 2006

De Eiken
Lierselei 173
2390 OOSTMALLE BELGIË
t: +32 (0)3-3115222
f: +32 (0)3-3116945
www.alliance.nl/de-eiken

Excelsior/De l'Europe
Nieuwe Doelenstraat 2-8
1012 CP AMSTERDAM
t: 020-5311777, f: 020-5311778
www.alliance.nl/excelsior-de-leurope

De Fuik
Maasdijk 1
5308 JA AALST Gld
t: 0418-552247, f: 0418-552980
www.alliance.nl/de-fuik

Gravin van Buren
Kerkstraat 4
4116 BL BUREN
t: 0344-571663, f: 0344-572181
www.alliance.nl/gravin-van-buren

De Heeren van Harinxma/
Bilderberg Landgoed Lauswolt
Van Harinxmaweg 10
9244 CJ BEETSTERZWAAG
t: 0512-381245, f: 0512-381496
www.alliance.nl/landgoed-lauswolt

Hermitage
Rijksstraatweg 67
2988 BB RIDDERKERK-RIJSOORD
t: 0180-420996, f: 0180-433303
www.alliance.nl/hermitage

De Hoefslag
Vossenlaan 28
3735 KN BOSCH EN DUIN
t: 030-2251051, f: 030-2285821
www.alliance.nl/de-hoefslag

Hostellerie de Hamert
Hamert 2
5856 CL WELLERLOOI
t: 077-4731260, f: 077-4732503
www.alliance.nl/hostellerie-de-hamert

De Karpendonkse Hoeve
Sumatralaan 3
5631 AA EINDHOVEN
t: 040-2813663, f: 040-2811145
www.alliance.nl/de-karpendonkse-hoeve

Kasteel Diependael
Tervuursesteenweg 511
1982 ELEWIJT BELGIË
t: +32 (0)15-611771
f: +32 (0)15-616897
www.alliance.nl/kasteel-diependael

Kasteel Wittem
Witteverallee 3
6286 AA WITTEM
t: 043-4501208, f: 043-4501260
www.alliance.nl/kasteel-wittem

Het Koetshuis Schuttersveld
Hengelsestraat 111
7514 AE ENSCHEDE
t: 053-4322866, f: 053-4333957
www.alliance.nl/het-koetshuis-schuttersveld

Lai Sin's Restaurant
Arnhemsebovenweg 46
3971 MK DRIEBERGEN
t: 0343-516858, f: 0343-511717
www.alliance.nl/lai-sins-restaurant

De Leuf
Dalstraat 2
6367 JS UBACHSBERG
t: 045-5750226, f: 045-5753508
www.alliance.nl/de-leuf

De Librije
Broerenkerkplein 13
8011 TW ZWOLLE
t: 038-4212083, f: 038-4232329
www.alliance.nl/de-librije

Lijsterbes
Donklaan 155
9290 BERLARE (DONKMEER)
BELGIË
t: +32 (0)93-678229
f: +32 (0)93-678550
www.alliance.nl/lijsterbes

Nolet/Het Reymerswale
Burg. Sinkelaan 5
4401 AL YERSEKE
t: 0113-571642, f: 0113-572505
www.alliance.nl/nolet-het-reymerswale

Oud Sluis
Beestenmarkt 2
4524 EA SLUIS
t: 0117-461269, f: 0117-463005
www.alliance.nl/oud-sluis

De Pastorie
Plaats 2
2460 LICHTAART-KASTERLEE
BELGIË
t: +32 (0)14 557786
f: +32 (0)14 557794
www.alliance.nl/de-pastorie

Restaurant Patrick Devos
Zilverstraat 41
8000 BRUGGE BELGIË
t: +32 (0)50-335566
f: +32 (0)50-335867
www.alliance.nl/patrick-devos

De Roggebot
Staringlaan 1
3852 LA ERMELO
t: 0341-568558, f: 0341-568557
www.alliance.nl/de-roggebot

Ron Blaauw Restaurant
Kerkstraat 56
1191 JE OUDERKERK a/d AMSTEL
t: 020-4961943, f: 020-4965701
www.alliance.nl/ron-blaauw-restaurant

De Treeswijkhoeve
Valkenswaardseweg 14
5582 VB WAALRE
t: 040-2215593,
f: 040-2217532
www.alliance.nl/de-treeswijkhoeve

Wollerich
Heuvel 23
5492 AC ST. OEDENRODE
t: 0413-473333, f: 0413-490007
www.alliance.nl/wollerich

Yamazato/Hotel Okura
Ferdinand Bolstraat 333
1072 LH AMSTERDAM
t: 020-6788351
f: 020-6712344
www.alliance.nl/yamazato

De Zwaan
Markt 7
4875 CB ETTEN-LEUR
t: 076-5012696, f: 076-5017359
www.alliance.nl/de-zwaan

De Zwethheul
Rotterdamseweg 480
2636 KB SCHIPLUIDEN/DE ZWETH
t: 010-4704166, f: 010-4706522
www.alliance.nl/de-zwethheul

ASPERGES BEREIDEN MET DICK MIDDELWEERD

Het aspergeseizoen is begonnen! Hoe je ze het allerlekkerst klaarmaakt, leer je van Dick Middelweerd van De Treeswijkhoeve. Op **zaterdag 3 juni** en **zaterdag 10 juni 2006** geeft de chef-kok exclusief voor ELLE Eten-lezers een masterclass. Schrijf je nu in, want het aantal plaatsen is beperkt!



De Treeswijkhoeve in Waalre is van oudsher een aspergerestaurant. 'Wat wil je, we zitten hier letterlijk midden tussen de asperges,' zegt chef-kok Dick Middelweerd. Hij runt het restaurant samen met zijn vrouw, is sinds twee jaar lid van de Alliance Gastronomique en verdiende onlangs een Michelin-ster.

Asperges zijn geweldig, vindt Middelweerd. 'Je kunt er op alle niveaus mee koken. Ze zijn lekker met een eitje en ham. Maar ook, zoals wij ze bijvoorbeeld serveren, met een kreeftenjus of coquilles.'

Tijdens de ELLE Eten Masterclass wil Middelweerd zijn pupillen zo veel mogelijk bijbrengen. Waar je bij het inkopen op moet letten, wat het geheim is van het schillen en hoe je de asperges zonder risico af kookt. 'Maar we gaan ook alternatieve bereidingstechnieken uitproberen. Zoals frituren, bakken en karameliseren.'

HOE ZIET DE DAG ERUIT?

- 10.00 uur** Ontvangst met koffie en thee in De Treeswijkhoeve te Waalre
- 10.30-13.00 uur** De keuken in om asperges en andere lunchgerechten te maken. En veel verschillende kooktechnieken uit te proberen.

13.00-14.30 uur Uitgebreide lunch in de tuin van De Treeswijkhoeve, met oa de gerechten die zijn klaargemaakt tijdens de masterclass.

14.30 uur Afsluiting

15.00 uur Einde

KOSTEN

De prijs voor deze masterclass is € 100 pp voor abonnees en € 110 pp voor niet-abonnees. Koffie, thee en aspergelunch zijn hierbij inbegrepen.

MEEDOEN?

Aan de masterclass kunnen per dag kunnen niet meer dan tien mensen deelnemen. Dus wees er snel bij en schrijf je in! Dat kan door te bellen naar restaurant De Treeswijkhoeve, 040-2215593. Via de mail aanmelden kan ook: stuur een e-mail met persoonlijke gegevens naar info@treeswijkhoeve.nl en vermeld daarin dat het om de Masterclass Asperges gaat, plus welke datum de voorkeur heeft. Het deelnamebedrag maal het aantal deelnemers kan worden overgemaakt op Rabobank 152979905 tnv De Treeswijkhoeve o/v 'Masterclass Asperges + datum'.