

Hippe happen, zoete uitglidders



'Opstaan en focussen' is ons advies aan Brand & Van Zanten.

FOTO'S JEROEN JUMELET



Brand & Van Zanten Dierbare herinneringen bewaren we aan Driebergen. Sterker, La Provence ligt nog altijd achter op de tong. Wat een ge-wel-dig restaurant. Vanavond gaan wij een deurtje verder, op zoek naar nieuwe herinneringen.

MARCO BOSMANS

Het spreekt vanzelf dat we in deze culinaire competitie appels van peren scheiden en ieder restaurant beoordelen naar soort. Daarom ligt onze lat bij dit grandcafé een stuk lager dan bij die sterrenzaak, 100 meter verderop.

Wat ze gemeen (moeten) hebben is het ambachtswerk in de keuken en de liefde voor de gast. Om met dat laatste te beginnen: geen open armen bij onze aankomst. Daarom gaan we zelf op zoek naar een vrij tafeltje en mogen we ons een breuk tillen aan de werkeloze parasolvoet, die hinderlijk in de weg ligt.

De nazomer gunt ons één van de laatste terrasavonden, maar dat is

bij B&VZ niet bepaald ideaal. Het uitzicht op de Albert Heijn, de kattenpisgeur van de buxushaag en een voortdurend ratelend verkeerslicht plagen nu al drie zintuigen. En dan moet de mond nog open...

Om te ontdekken wat de keukenbrigade in zijn mars heeft, laten we na wat droog brood de zogenoemde hippe happenplank à 12,50 euro naar buiten komen. Daarop zijn alle voorgerechten van de menukaart in mini-porties verenigd. Zoals carpaccio en eendenborst, gamba's en garnalen.

Dit palet scoort vooral op kleur en helaas minder op smaak. Het is een flauw collectief, waarbij zelfs de cocktailsaus de Noorse garnaaltjes niet kan redden. Neem Hollandse! De twee hippe-hap-soepjes compenseren het smaakgebrek; zoetzure gazpacho en zoute Franse ui.

Proef

Tussen twee gangen stellen we de bediening op de proef. En zij ons. Het vriendelijke jonge meisje kent de wijnkaart namelijk uit haar hoofd en laat ons proeven van de maandverrassing.

B&VZ heeft in september een mooie rioja in de aanbieding. Het glas mag vol. Voor mijn tafelpartner volstaat een zachtere Valpolicella.

Het Italiaanse rood past prima bij de tournedos, die à point werd besteld én wordt geleverd. Keurig. Mooi zacht van smaak en niet taai. Een klein bosje zomergroenten, rode wijnsaus en frieten maken het bord compleet. Voor de buik van mijn mee-eter liggen tongfilets, die niet bepaald vers aandoen. Eerder diepvries. Het is, met alle respect, slappe hap. Verse tong hoort een stevige beet te hebben en wij hebben hem ook liever origineel voor de karakteristieke smaak.

Het avondje wordt afgesloten met bavarois en taart. Moelleux au chocolat, zoals menig kok dit chocoladetaartje nog kent van zijn examens. De B&VZ-kok heeft hem heerlijk op smaak, maar iets te lang in de oven laten zitten. De chocolade hoort er bij het aansnijden namelijk uit te lopen, maar dat gebeurt niet. Ai.

De strafpunten voor de bavarois van bitterkoekjes tellen echter zwaarder. We proeven namelijk geen bavarois, maar een pudding waarin te veel gelatine zit.

En die bitterkoekjes, zijn dat geen amaretti? Verder is de cake droog en stug. De boerenmeisjes, met advocaat en abrikozen, in een glazen potje vormen een verleidelijke bijrol, maar de meisjes kunnen de uitgegleden hoofdrolspeler in deze slotgang niet verhullen.

Opstaan en focussen is ons advies. Denk La Provence!