

PERCEEL



# Verrassende debutant aan de IJssel

En daar is-ie dan. We zijn nog maar net over de helft van het jaar heen of dé verrassing van 2010 lijkt zich al aan te dienen. Het moet immers raar lopen als restaurant *Perceel* in Capelle aan den IJssel zich dit jaar niet Neerlands meest veelbelovende nieuwkomer mag noemen. Samen met *Pure C* dan, maar Sergio Herman is nou eenmaal hors catégorie. Zelfs als het z'n tweede zaak betreft.

In 2009 viel de eer te beurt aan *De Groene Lantaarn* van Jarno Eggen en Cindy Borger in Zuidwold. Ook nu staat een stel aan de basis van een toprestaurant in spe. Patron-chef Jos Grootcholten en gastvrouw/sommelier Sharon Tettero zijn de nieuwe uitbaters van het voormalige raadhuis en politiebureau op de dijk van de IJssel.

## Indrukwekkend

Jos en Sharon werkten hiervoor bij tal van sterrenrestaurants. *Calla's*, *Vermeer*, *La Rive*, *Beluga*, *Elzenduin Beach* en vervolgens stages bij de absolute top van de wereld: *Martin Berasategui* in San Sebastián en de huidige nummer 1, *Noma* in Kopenhagen. Een indrukwekkende cv.

Jos en Sharon hebben voor kleinschaligheid gekozen. Het prachtig gerenoveerde pand op het mooiste plekje van Capelle telt nog geen 30 couverts. Geen wonder dat de zaak sinds de opening, half juli, elk weekend vol zit. Daar draagt natuurlijk ook het schappelijk geprijsde 4-gangen introductiemenu van €35 aan bij.

Chef Grootcholten is een specialist in nieuwe kooktechnieken. Roner, Frix-air, Gastrovac, het staat er allemaal in zijn kleine halfopen keuken. Maar spectaculaire moleculaire stunts à la het Rotterdamse *Ivy* is niet zijn ding. Het product moet vooral in zijn waarde blijven, waarbij de nieuwe technieken ter ondersteuning dienen of voor de juiste accenten zorgen. Originaliteit, maar alles in balans, is Grootcholten devies.

Op de avond van ons bezoek is



• Patron-chef Jos Grootcholten en gastvrouw Sharon Tettero voor hun prachtige pand op de dijk. FOTO: BRAM GEBUYS

## Creatief en alles in balans

het net geen terrasweer, maar binnen zitten is geen straf. Een opmerkelijk lichte ruimte met moderne inrichting waarbij de prachtige oude parketvloer als accent opvalt. Gastvrouw Sharon ontvangt ons op luchtige en vrolijke wijze. Zij is de enige in de bediening, maar Jos schroomt niet om af en toe ook die taak op zich te nemen. Dat leidt wel eens tot een misverstandje. Zo krijgen we in tien minuten de eerste gang van het introductiemenu, terwijl de bestelling nog niet is opgenomen.

Gezien de prachtkwaliteit van de laaggegarde makreel met crème van little gem, groenteharten en poeder van olijfolie rouwen we

daar niet om. Tenminste, zolang we de amuse ook nog maar krijgen. En ook die mag er zijn. Een superluchtige komkommermousse met verrassend accent van grapefruit. Creatief en subtiel!

Tafelgenote gaat voor het introductiemenu, waarvan ze het eerste gerecht dus al op heeft, en ik bestel van de kleine kaart. Haar gebakken heilbot met knolselderij, zilte groenten en schuimige jus van tapijtschelpjes is een geweldige combi, hoewel de vis misschien een tikje te lang heeft gehad. Bij mijn lichtgerookte eendenlever met Bella di Cerignola-olijven, grapefruit en gehakte avocado (€17,50) past helemaal geen kritiek. Zelden zo'n mooi stukje lever gehad dat werkelijk op de tong wegsmelt. De sublieme *La Cana Albairiño 2008* (€39,50) uit Rías Baixas doet het voorbeeldig bij beide gerechten. De wijnkaart ziet er sowieso prima verzorgd uit.

Aan de overkant van de tafel is inmiddels een sappig-malse runderbavette met bloemkool, paddenstoeltjes, jus van kappertjes en heerlijke huisgemaakte frieten op tafel gekomen. Tafelgenote lijkt haar vingers erbij af. Maar ook mijn op lage temperatuur gegaarde variaties van Ibericovarken (lende, wang en buikspek) met bonenkruid verdient alle lof (€26).

## Verfijnd

Toetjes maken kan de man ook al, zo blijkt uit de verfijnde combinatie van rood fruit met karnemelksorbet en verveine (citroenverbena) van tafelgenote. Maar ook ik heb helemaal niks te klagen over de verschillende structuren van pure chocola met blauwe bessensorbet en bramen.

Geen kritiek? Nou, wat een beetje ongemakkelijk aanvoelde, was dat er na afloop op de reke-

ning een extra creditcardtoeslag werd berekend. Een paar euro, maar echt klantvriendelijk is het niet. Een beginnersfoutje. Van *Perceel* gaan we ongetwijfeld nog veel horen.

PIETER NIJDAM

*Perceel*, Dorpsstraat 3, 2902 BC Capelle a/d IJssel, tel. 010-2271922, [www.restaurantperceel.nl](http://www.restaurantperceel.nl). Open voor lunch en diner behalve ma. en di., eigen parkeerterrein, terras, introductiemenu €35 (4 gangen).

## Waardering

- = kan beter
- = veelbelovend
- = goed (sterniveau)
- = uitzonderlijk

## Knuppel in het hoenderhok

„De Gezondheidsraad concludeert dat er geen wetenschappelijk aantoonbare verschillen zijn in de voedingskwaliteit tussen regulier en biologisch.”

Opeens zijn de mensen die biologisch eten, weer kabouters en behoren tot het ondervolk. De grote veelvraat daarentegen klopt zich op de borst: „Zie je wel, het maakt geen zak uit! We kunnen vreten wat we willen.”

Dit rapport zal wel weer veel gevolgen hebben. Namelijk dat men snel de subsidie voor alle biologische

land- en tuinbouw kan in trekken. Dat voorvechters van biologisch lekker belachelijk kunnen worden gemaakt en dat het onderzoek naar het verschil tussen biologisch en regulier in de ijskast kan.

In de ijskast? Dat onderzoek is toch net gedaan? Driewerf nee! De Gezondheidsraad heeft een jaar zitten kibbelen over de vraag hoe dat onderzoek zou moeten worden gedaan. Ze hebben een stel kippen biologisch voer en een stel kippen gewoon voer gegeven. Toen zijn ze over het hek gaan staan kij-

ken en konden geen verschil tussen de ene en de andere kip zien. Voilà! Een groep wetenschappers riep dat je die kippen dan moest slachten en dat je misschien in het bloed kon zien of ze gezonder waren, de andere groep riep dat je moest kijken naar het algemeen welbevinden. Welk resultaat ze ook kregen, ze waren het onderling gewoon niet eens over de manier van onderzoek. Hoe lang moet je een kip volgen, kijk je naar één generatie? Kijk je hoe snel een kip van een verkoudheidje herstelt? Hoe lekker het ei smaakt? Kijk je naar de kleur van de veren? Naast het kippenhok ontstond een gigantische stof-



• Zegt de ene kip tegen de andere: „Eet jij biologisch of regulier...?”

FOTO: RIAS IMMINK

wolk. De wetenschappers waren aan het matten. Eenmaal terug in hun onderzoeksinstituten kwamen ze tot de conclusie dat ze helemaal niet begrepen hoe ze het effect tussen biologisch en regulier eten moesten onderzoeken. De biologische kippen waren niet op eens duidelijk gezonder ge-

worden, want ze waren al gezond. De reguliere kippen waren niet opeens heel ziek geworden, want ze waren al gezond. Dus spraken ze af: biologisch is niet gezonder dan regulier. Dat schreven ze in een lijvig rapport en de knuppel lag in het hoenderhok. Boven dit rapport had moe-

ten staan: 'Gezondheidsraad weet niet hoe ze onderzoek moet doen!' Maar dat staat zo knullig, toch? Leg een biologische en een reguliere appel op tafel. Moet je eens kijken welke appel razendsnel verrot en welke slechts een beetje rimpelig wordt. Klaar, onderzoek afgesloten.