



ping, zo goed mogelijk passend bij de omgeving.”

Zo spontaan als in Amerika, waar gelijkgestemden elkaar op een guerilla-achtige manier ontmoeten, gebruikmakend van *social media*, zal het in Nederland niet snel worden. „Dat kan in ons land ook minder goed. Alleen al door de wisselende weersomstandigheden. En omdat de meeste mensen nu eenmaal willen weten wat ze kunnen verwachten.”

Toch blijft altijd een verrassingsmoment aanwezig. Eten ‘in de vrije natuur’ betekent dat er altijd iets kan gebeuren dat niet was voorzien.

Zo blijkt een hondje dat mee mocht na het diner niet meer terug naar huis te willen. In ieder geval niet voordat ze het lamsbot dat ze van de kok heeft gekregen hélemaal heeft afgekloven. ■

“ Er bestonden al diners op de boerderij, maar pop-uprestaurants gaan dit jaar echt doorbreken.

—Diederik Kahrel



FOTO MARCO DE SWART

Verrassend, verleidelijk en perfect in balans

Zou je dit restaurant niet een beetje mooier uitzicht gunnen?” vraagt de ene dame. We eten vanavond in Restaurant Perceel in Capelle aan den IJssel. Dat toont zich van z'n lelijkste kant. Maar als we eenmaal op de Dorpsstraat zijn, een dijk aan de IJssel eigenlijk, dan ligt daar, een beetje plompverloren, ineens

dames reiziger

De dames Reiziger testen elke week een restaurant. Dit keer is het de beurt aan **Restaurant Perceel** in Capelle aan den IJssel.

een vriendelijk 19de-eeuws raadhuis. Aan de waterkant is op z'n Piet Hein Eeks een terras getimmerd met zicht op een enorme grijze loods aan de overkant. „Juist stoer,” reageert de andere dame die wel van stadse rafelrandjes houdt, „dat het niet alleen maar pittoreske pracht is. Voor de kok lijkt schoonheid op het bord me belangrijker.”

En die kans bestaat, vanavond. Want de jonge chef werkte bij Vermeer toen het z'n sterren veroverde, bij Beluga en bij La Rive, en volgde stages bij de internationale top, zoals het nieuwe nummer één-restaurant van de wereld, het Deense Noma. Nu wil dat ook weer niet alles zeggen. Maar toch. Al bij binnenkomst voelt het hier goed. De ontvangst is hartelijk, de zaak mooi: we zien een glimp van de keuken waar in geconcentreerde rust wordt gewerkt, een oude bar, eenvoudige houten tafels met zachtgroene stoelen, een kroonluchter.

Al bij het eerste hapje, yoghurt en komkommer met gepofte rijst en oregano, zo simpel, en zo vol van smaak, raken de proefsnaren gespannen. De kaart is overzichtelijk. Je kunt het menu kiezen, met vier gangen voor €45, of kiezen uit twee voor- of hoofdgerechten. Dat doet de ene dame. Op een soort grote glazen zeepbel, waar een plukje mos in woont, ligt de kreeft, perfect gegaard, met een schuim van bleekselderie, een sorbet van knolletjes en een exotisch tomaatje, de tamarillo (€19,50). Het bordje heeft alles wat een voorgerecht hoort te hebben: het is verrassend, verleidelijk en ook nog eens perfect in balans. Dat proeft de andere dame die het menu koos ook: op een zwart bord wordt een rillettes van boerderijhoen in een lobbige jus geserveerd, met rauwe doperwtjes en een reductie van tomaat en

een beetje picalilly. Heerlijk. Maar gezien onze honger zijn we ook blij met het brood met – o wonder – witte, romige geitenboter met pijnboompitjes. Allebei krijgen we het tussengerecht van het menu: beetgare, witte asperge, met een ei dat 35 uur op 62 graden in de oven is geweest, en geel leegstroomt als je het mes erin prikt. Erbij beurre blanc-schuim, plakjes bijna rauwe langoustine en wat spelt voor de *bite*. Deze kok kan het. We beginnen

Bij het brood zit romige geitenboter met pijnboompitjes.

aan De Leest te denken, toen die zaak net bestond, en aan de verleidingskracht van Beluga. Terwijl de menu-dame perfect gegaarde kalfslende proeft, met bloemkoolcrème, buidelzwammetjes en lamsoor als tegenhanger, geniet de kaart-dame van roze lam met eigen jus, tuinboontjes, groene asperge, een crème van artisjok, chips van knolselderij en poeder van olijf (€28). Gelukkig worden we van een kok die groente belangrijk vindt. Alleen bij het nagerecht begrijpen we het even niet. Het toetje van banaan met praline, koffie en crumble (€11,50) is zo troostrijk en geruststellend als een toetje volgens Nigella hoort te zijn. Maar de fijngehakte granny smith met olijfolie, zuring, rabarber en karnemelk zou in al z'n groene frisheid bijna een voorgerecht kunnen zijn. Om je niet zo overvol, en daarmee bijna futloos te laten afsluiten, legt de chef later uit. Dat gevoel kennen we, maar we kunnen hem geruststellen: na zo'n maal is de fut er beslist niet uit. We zouden er zelfs zo weer voor terugrijden, zelfs naar Capelle aan den IJssel.



Restaurant Perceel, Dorpsstraat 3, Capelle aan den IJssel, 010 2271922. We betaalden €130 voor twee.