

HMMM MET HESSE..

Door Patrick Hesse



Le Virage in Mijdrecht

Schoonheid zit van binnen

Om maar met de deur in huis te vallen: het pand is geen architectonisch hoogstandje, maar voor iedereen die een bezoekje heeft gebracht aan Le Virage (Le Virage is de Franse benaming voor 'de bocht', een uiterst logische naam daar het restaurant in de bocht op de N201 aan de rand van onze gemeente ligt). Het uiterlijk dekt niet de lading, want eenmaal binnen is het warme gezelligheid alom. Te beginnen met het personeel dat je onmiddellijk een gevoel van welkom geeft: fijn dat u er bent! Het kan niet anders dan dat je hier helemaal thuis voelt. De zeer sfeervolle verlichting en warme tinten voelen goed aan, de open haard brandt en op de achtergrond hoor ik een lekker jazzy nummer van Simply Red. Vanavond ben ik op stap met collega Michael Reuling, accountmanager bij A-side media en tevens mijn maatje als het gaat om de autotesten die we samen maken voor deze krant. Michael en ik kunnen het buitengewoon goed met elkaar vinden en er is dus altijd gespreksstof. Naast auto's is Michael ook een liefhebber van lekker eten!

Voor deze rubriek had ik in 2009 Le Virage al bezocht en kom ik een paar keer per jaar 'snoepen' in het eetparadijsje van Philip Dalmeijer. En had Philip een mooie gelegenheid om ons uit te nodigen. Er is een nieuwe ster aan het firmament: de nieuwe chef-kok Gerrit-Jan Bos, een zeer gedreven en enthousiaste vakman, die vanavond een aantal gerechten voor ons bereidt en zal laten zien waar Le Virage toe in staat is. Ik kan u verzekeren; gezien de uitstekende reputatie van Philip en zijn personeel heb ik er werkelijk alle vertrouwen in en kunnen Michael en ik ons opmaken voor een culinair verwen-feestje.

We beginnen met een frisse amuse: bavarois van kingcrab. Inmiddels is het gezellig druk. Een groep oudere heren zit gezellig te borrelen en achter ons nemen twee zakenheren plaats, die onder het eten een overeenkomst schijnen te willen bewerkstelligen. Als het van het restaurant zou afhangen, zouden we hier gerust van een 'done deal' kunnen spreken.

Inmiddels staat Philip aan onze tafel



met een schitterend gepresenteerd voorgerecht: de Plateau du Chef, een proeverij van vijf entrees die op de kaart staan waaronder: Japanse zalm – zalm op drie manieren bereid: een tartaar met wasabi, een spiesje met Japanse yakitori en een krokante tempura op wakamé; dan Vitello Tonato – gebraden kalfslende met tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes en gemengde salade; foie gras – paté van eendenlever met gerookte kip, gerookte eendenborst en vijgencompote; Zegveldse paling met makreelmousse en carpaccio – dun gesneden Black Angus ossenhaas met pijnboompitjes, rucola, Parmezaanse kaas en een basilicum mayonaise.

Michael en ik zitten optimaal te genieten van het beste dat Le Virage te bieden heeft, helemaal top!

Na dit geweldige entree is de toon goed gezet en wordt er vervolgd met een tussengerecht: coquilles Saint Jacques – gebakken coquille op prei, fijne bieslook en een Hoegaarden roomsaus. Zelden zulke lekkere coquilles gegeten. Terwijl Michael en ik plannen maken voor een nieuw rondje



autotesten voor de komende maand, is daar het hoofdgerecht: hertenbiefstukbout gesneden geserveerd met een aardappelpoffertje, rode kool met appel met een warme cranberry saus met bessenjenever.

En weer is het smullen geblazen, en komen we tot de conclusie dat het hoge niveau dat we van Le Virage gewend zijn, met de komst van Chef Gerrit-Jan Kok alleen maar naar een nog hoger pijl gebracht is. Daar worden we op zijn minst erg vrolijk van. Nadat we persoonlijk kennis hebben gemaakt met de nieuwe Chef, die ook nog een sympathieke vent met humor is, komt hij met een plateau met een selectie prachtige kazen. We proberen een paar verschillende smaken die Gerrit-Jan persoonlijk



heeft geselecteerd. Ondanks dat we aardig aan onze taks zitten, verleidt hij Michael nog met een selectie van desserts, die wederom mooi gepresenteerd zijn. Ik ga voor de Illy koffie met verse melk en zelfgemaakte bonbons. We zitten zeer voldaan voor ons uit te kijken. Eerlijk gezegd kunnen we beiden geen boe of ba meer zeggen. Zowel Michael als ik hebben nog een afspraak elders en dus nemen we afscheid van Philip, Gerrit-Jan en het team van Le Virage en complimenteren hen nogmaals met dit geweldige culinaire paleisje.

Restaurant Le Virage

Hofland 212
3641 GK Mijdrecht
info@le-virage.nl

Maandag t/m zondag keuken
geopend van 12.00 uur tot 22.00 uur

En de buitenkant van Le Virage? Geloof me, echte schoonheid zit absoluut van binnen...!



Kunstexpositie noodt tot gespreksstof

Veenhartkerk wil graag gastvrij ontmoetingspunt zijn

Traditioneel staat de kerk bekend als een gemeenschap waar ingetogen Gods woord wordt verkondigd. De Mijdrechtse Veenhartkerk is volop bezig het eigen imago eigentijdser te maken. Je vindt er geen traditioneel orgel, want op zondag speelt er een band. Natuurlijk is en blijft de bijbel centraal staan. Maar gesprekken die voor en na de diensten plaatsvinden bieden volop mogelijkheden met elkaar van gedachten te wisselen. Nu is er een extra stimulans met elkaar van gedachten te wisselen: de kunstexpositie "Jezus Verbeeld" biedt daar volop mogelijkheden toe. Deze is tot zondag 8 april te zien.

DOOR PAUL BOSMAN

Voorganger Gerbram Heek opent de deur om ons in de gelegenheid te stellen de bijzondere expositie te bekijken. Bijzonder, dat mag worden gezegd. Zo staat er in de kerk een tent waar mensen lekker in kunnen plaatsnemen. Zitten op een kussen kun je zo met andere gasten over van alles en nog wat bomen. Een lang touw hangt vanaf het plafond naar beneden en vertelt het eigen verhaal. Een groot portret geheel vervaardigd uit bladzijden van de Bijbel oogt niet alleen fraai, maar biedt stof tot

nadenken. De expositie trekt door Nederland en is vervaardigd door een twintigtal kunstenaars. Ieder laat op zijn of haar eigen manier zien hoe men tegen Jezus aankijkt. Maar wat nog belangrijker is, de expositie daagt uit tot nadenken en je eigen verbeelding te maken. Op zondag 11 en 25 maart is er na de dienst een moment om met elkaar in gesprek te gaan. Op donderdag 29 maart is er een kijk-, praat- en doe-avond rondom het thema. Op deze avond kan iedereen die dat wil ook creatief aan de slag.

Gerbram Heek: "Toen we ons nieuwe

gebouw betrokken hadden we het vastomlijnde plan meer te willen zijn dan de traditionele kerk. Mijdrecht is een prachtige plaats om te wonen en te werken. Toch denken we dat velen eenzaam zijn, of behoefte hebben aan een goed gesprek. Dat kunnen kerkelijke maar ook niet kerkelijke mensen zijn. Daar willen we op inspelen. We willen een plek bieden waar men zichzelf kan zijn. Gekscherend gezegd: sommigen gaan naar een bruin café of kroeg om een boom op te kunnen zetten, laat onze kerk die rol als ontmoetingspunt ook maar vervullen. Wij serveren echter

wel een kopje koffie en een koekje of een glaasje fris."

"Natuurlijk is het brengen van de boodschap voor ons belangrijk," zo vervolgt hij. "Daarnaast is het onze bedoeling mensen tot nadenken aan te zetten. Dat doen we door activiteiten te organiseren. Als voorbeeld geef ik onze filmavonden waar iedereen welkom is en kan aanschuiven. Maar ook deze expositie is een voorbeeld dat we mensen naar onze kerk willen trekken en elkaar te ontmoeten in een ongedwongen sfeer. Mensen het gevoel geven dat ze er bij horen is onze missie."

Met deze kunstexpositie wil de Veenhartkerk je dus uitdagen om op zoek te gaan naar wie Jezus is. Iedereen is van harte welkom. De diensten op zondag beginnen om 10.30 uur. De Veenhartkerk is te vinden aan de Grutto 2a in Mijdrecht. Meer informatie vind je op www.veenhartkerk.nl.

