



## Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

## Le Virage

Restaurant Le Virage  
Hofland 212  
3641 GK Mijdrecht  
0297-593336

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

[www.le-virage.nl](http://www.le-virage.nl)

# Vive Le Virage!

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Vanavond ben ik te gast bij Philip Dalmeijer in zijn eetpaleisje Le Virage aan de N201. Nadat Philip en zijn crew een paar weken geleden met overtuiging de Culinaire Nol wonnen op het eet- & drinkfestijn Culinaire Venen, waren de verwachtingen natuurlijk hoog gespannen. Als inwoner van De Ronde Venen ken ik Philip, zijn team en hun inmiddels legendarische restaurant natuurlijk al lang en geniet ik regelmatig van hun prettige ambiance, de gastvrijheid en het heerlijke eten. Uit eten gaan moet tenslotte en feestje zijn.

Le Virage is de Franse benaming voor 'de bocht', een uiterst logische naam, daar het restaurant in de bocht van de N201 aan de rand van onze gemeente ligt. Het valt me altijd op dat, zodra je het perceel binnen stapt, het drukke verkeer verstomt en het voelt alsof je een buitengewoon sfeervolle huiskamer betreedt, wat meteen een behaaglijk gevoel geeft. "Goedenavond, heer," word ik op correcte wijze begroet. Met een grote glimlach weet Eelco Meerman, mijn steun en toeverlaat deze avond, hoe het hoort.

Na ook een hartelijke begroeting van Philip vlei ik me neer bij het raam, zo kan ik mooi het restaurant overzien. Na een lekkere appetizer in de vorm van een frisse Prosecco en een vers broodje gaan we beginnen met een Plateau du Chef: een pallet van de lekkerste voorgerechten die Le Virage te bieden heeft. Een canapeetje met Hollandse garnaltjes, ChabaChaba (rosbiefrolletjes met taugé), Capa di Parma, een paar gebakken uienringen, gam-

ba's en Vitello Tonato (Rosé gebraden kalfslende met een tonijnmayonaise, kappertjes en rode uienringen). Bij dit alles hoort natuurlijk een goede wijn. Eelco's keuze is dan ook uitstekend: een heerlijke Chardonnay met een verkoelende stevige smaak. Na dit zalige voorgerecht is de toon gezet, dat belooft veel goeds voor de volgende gang.

### Het Zwaard

Ontspannen luister ik naar de achtergrondmuziek uit Cuba: de Buena Vista Social Club. Daar kan je op avonden zoals deze nooit fout mee zitten. Als echte muzikliefhebber vind ik de achtergrondmuziek dan ook medebepalend voor de sfeer en ook dit hebben de mannen van Le Virage weer goed begrepen. Eelco komt met een grote beugel en monteert deze vlak naast mij aan de tafel. "Dat is voor het volgende gerecht!" beantwoordt hij lachend mijn vragende gezicht. Twee tellen later komt het hoofdgerecht: "Het Zwaard van Le Virage". Malse ossenhaas van de grill, geregen aan een zwaard en geserveerd met een klassieke Stroganoffsaus. Het Zwaard wordt aan de beugel gehangen en met de punt naar beneden kan men het vlees stukje voor stukje van het zwaard afhaken. "Maar... dit is veel te veel!", stamel ik. Het is dan ook een gerecht voor twee personen, antwoordt Eelco geruststellend. Bij dit zeer malse vlees wordt er gebakken aardappeltjes, salade en appel compote geserveerd. Dit alles wordt bijzonder origineel gepresenteerd. Wat een culinair hoogtepunt, wat is dit genieten en bij het proeven



van de appelcompote denk ik met weemoed aan mijn oude oma die ook precies wist hoe je dit klaar moest maken.

### Sonja Bakker? Die kennen we niet

Op de website van Le Virage wordt aangegeven dat ze Sonja Bakker niet kennen. Aan het nagerecht is te zien dat ze het waarschijnlijk net zo toejuichen als ik dat de dieetgoeroe voorlopig stopt: tompoes, knapperige bladerdeegkorst gevuld met twee kleuren chocolademousse, aardbeien en slagroom. Om de avond op de juiste manier af te sluiten neem ik een lekker bakje koffie, die bij Le Virage vergezeld gaat met eigengemaakte brownies, kokosmakronen en een bonbon.

### Harde dobber

De reden waarom het team met de Culinaire Nol aan de haal ging lijkt me overduidelijk en het zal voor de collegarestaurants een harde dobber worden om te zorgen dat Le Virage er volgend jaar niet opnieuw met deze locale pretentieuze prijs vandoor gaat. Philip en zijn mensen hebben er alle vertrouwen in ook volgend jaar hun mannetje te staan. Als je in een paar jaar tijd met veel liefde, inzet en hard werken zo een restaurant neerzet verdient dit alle respect. Daar komt nog bij dat je bij Le Virage 7 dagen in de week terecht kunt voor zowel lunch als diner en ook nog de mogelijkheid hebt om Le Virage in te schakelen als catering voor zowel privé- als bedrijfsbijeenkomsten en dit alles voor een zeer acceptabele prijs.

Ik stel voor dat u ter hoogte van onze gemeentegrens op de N201 eens lekker 'uit de bocht' vliegt en zorgt dat u landt op de parkeerplaats van Le Virage! Laat u dan eens lekker verwennen door het team van Le Virage. Geloof me, ze zullen u niet teleurstellen.



Het Zwaard van Le Virage: malse ossenhaas voor twee, geserveerd met een klassieke Stroganoffsaus.



## Gall & Gall Mijdrecht in het nieuw

De Gall & Gall winkel aan de Passage in Mijdrecht tapt sinds deze week uit een nieuw vaatje, want zowel interieur als exterieur hebben een forse metamorfose ondergaan.

"We hebben de zaak stevig onder handen genomen," aldus Gall & Gall winkelmanager Ronald Enderman. "Op de gevel en in de winkel prijkt nu het kersverse logo. Het vertrouwde bordeauxrood heeft plaatsgemaakt voor de nieuwe huiskleuren oranje en grijs. Sfeerbeelden maken het plaatje compleet. De vernieuwde heldere 'navigatie' maakt het zoeken voor

de klant een stuk makkelijker. En last but not least; het Gall & Gall personeel is eveneens in een nieuw jasje gestoken. De stijlvolle grijze outfit onderstreept onze service," zegt Ronald Enderman trots.

### Make-over

Het resultaat van de Gall & Gall make-over is een toegankelijke en inspirerende drankenspecialzaak geworden. Nieuwsgierig geworden naar de nieuw eigentijdse en frisse uitstraling van de Gall & Gall winkel aan de Passage 22 A? Dan is het tijd voor een hernieuwde kennismaking. Iedereen uit Mijdrecht en omstreken is welkom. En wie snel is, staat een verrassing te wachten. Want de eerste 200 klanten krijgen op zaterdag 3 oktober aanstaande een 'Gall & Gall in 't nieuw' boodschappentas mét een handige fleshouderlus cadeau.



Brasserie  
de Waard



Onbeperkt mosselen  
of spareribs  
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:  
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis  
[www.brassriedewaard.nl](http://www.brassriedewaard.nl)

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"Het gevoel dat je wilt delen"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen  
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL