Hmmm met Hesse

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Rendez Vous Mijdrecht

Flabbergasted…

Deze avond heb ik een Rendez Vous met mijn warme collega Peter Bakker om een vorkje te gaan prikken aan het Raadhuisplein 3 in Mijdrecht. Daar bestiert Frans Schreurs al bijna een kwart eeuw zijn restaurant in het kloppend hart van Mijdrecht. Een begrip. Want wie heeft het restaurant nou niet bezocht? Door de jaren heen een aantal metamorfoses ondergaan, maar nu heeft Frans ons gebeld voor iets wezenlijk nieuws. Of we zin hadden het spiksplinternieuwe concept te komen proberen: “Shared Dining”

Zowel Peter als ik hebben niet bepaald een aversie tegen lekker eten en delen is voor ons ook geen probleem. Maar niet alleen is dit de introductie van shared dining, ook de complete dinerkaart is vernieuwd – maar dan ook helemaal. De lunchkaart is gebleven maar vanaf 16 uur is de kaart onderverdeeld in koude en warme gerechten, geen hoofd- en voorgerechten meer. Elk gerecht bestaat uit een paar van dezelfde hapjes om lekker te delen. Zo kun je zelf bepalen hoeveel je eet en is het mogelijk gewoon per gerecht bestellen. Hiermee kun je veel beter inschatten hoeveel trek je nog hebt en meer diverse gerechten proberen. Een heel belangrijk punt is in deze filosofie: er word veel minder voedsel verspilt, en daar zullen we het allemaal over eens zijn een heel goed punt.

We nemen plaats in het aangename restaurant wat weer fris in de verf staat en waar wederom aanpassingen zijn gedaan om het geheel nog knusser te maken. Een zeer geslaagde missie. We nemen plaats aan het raam, en zijn meteen druk in gesprek. Het komt namelijk niet vaak voor dat we even de rust hebben om elkaar fatsoenlijk te spreken, ik heb het lekker druk, maar Peter is een ster in multitasken want buiten zijn bedrijven (waaronder natuurlijk De Groene Venen), zijn grote passie de Stichting Hoogvliegers en zijn gezin, heeft hij zich sinds een paar maanden vastgebeten in het project de schaatsbaan op het Raadhuisplein (hij had nog wat tijd over). Enthousiast laat hij de door Ronald Borst van Studio 110 gemaakte artist’s impression zien zoals het er uit moeten komen te zien, erg indrukwekkend.
Maar daar verschijnt Frans aan onze tafel, die ook een grote rol speelt in het schaatsbaanproject. Maar al die indrukken maken hongerig, en daar heeft Frans een oplossing voor: laten we beginnen met een lekker hapje; gambakoekjes.

Peter en ik zijn even stil, wat ziet dat er smakelijk uit! Frans steekt zijn toewijding niet onder stoelen of banken: “Ik ben zo blij met de nieuwe kaart, allemaal uitgedacht door mijn keukenteam onder leiding van Wouter. Zij hebben carte blanche gekregen om een nieuwe dinerkaart te bedenken en waar ze mee gekomen zijn heeft mij enorm verrast,” aldus Frans.

Nieuwsgierig als ben, proef ik meteen deze gambakoekjes en wauw wat verrukkelijk. Ook Peter is positief. Dit smaakt naar meer. We analyseren de kaart, maar er staan gerechten op die wij niet kennen, lachend beantwoordt Frans onze verbaasde gezichten: “weet je wat, als ik nou gewoon wat gerechten neerzet, dan kunnen jullie gewoon proeven.” Dat vinden Peter en ik een wijs besluit. Maar niets had ons kunnen voorbereiden op deze culinaire achtbaan van smaakexplosies. En wat ziet het er fantastisch uit. Even denken Peter en ik dat we in een sterrenrestaurant beland zijn, we zijn verbijsterd. Taco met Asian steak tartaar, Furikake en Wasabimayo. Tostones met groene banaan, guacamole en Pico de gallo. Dit zijn twee van koude gerechten en beide enorm smakelijk. Frans blijft maar gerechtjes neerzetten en weten we niet waar we moeten beginnen en kijken moeten.

Ribfingers: spareribs al van het bot gehaald met sinaasappel, hoisin en rode peper. Taco’s met pulled chicken, rode kool en guacamole. Het houdt niet op, een complete smaaksensaties. Ook de Cornribs, ribs van maiskolven met cajunmayo, popcorn en korianderolie, smaakvol en bijzonder. Na deze Vegan- en vleesgerechten ook een prachtig visgerecht: Rode Mul (is een soort uit de familie van de zeebarbelen die voorkomt in het oosten van de Atlantische Oceaan) met gele curry, Aziatische groeten en zeewierkrokant.

Tussen al deze gerechten door maken we kennis met het meesterbrein achter al deze briljante gerechten, chef-kok Wouter Visser, die als 15-jarig jochie als keukenhulp zijn carrière bij Rendez Vous begon en na veel ervaringen opgedaan te hebben bij een reeks horecagelegenheden weer op het oude en vertrouwde nest terug is. En wat een comeback, Wouter is een aantal maanden met militaire precisie bezig geweest al deze gerechten te ontwikkelen. Peter vraagt aan Wouter wat nu het gerecht is waar hij het meest trots op is: “Daar hoef ik niet lang over na te denken dat is het dessert, mijn zogenoemde “signature dish.”

Peter en ik hebben gelukkig nog een gaatje overgehouden, want daar is Frans met gepaste trots: Sweet Sensation chocbol met bramen cremeux, frambozenmousse, madeleine, macarons, pistache spongecake en yoghurt-bosvruchtenijs nogmaals een bijzonder gerecht.

Na al dit lekkers vragen we Frans of hij ons straks naar buiten wil rollen. “Nog niet”, zegt Frans, “want er is nog iets wat jullie echt moeten proeven.” We nemen een kopje koffie en daarbij schuift hij een houten kistje aan tafel met een kleurenpallet aan bonbons van Smit’s Delicious. Deze lekkernijen komen van chocolatier Mats Smit uit Nederhorst den Berg. Peter en ik proeven twee smaken: de speculaaskrokant en de tiramisu koffie-kers. Deze magnifieke kunstwerkjes passen perfect bij deze kaart.

Wanneer Peter en ik naar de auto lopen zijn we een beetje confuus van deze metamorfose. Ik probeer voorzichtig: “Nou, dit is wel Rendez Vous 2.0 he?” “Zeg maar gerust 10.0!”, antwoordt mijn gewaardeerde collega en daar kan ik weinig tegeninbrengen…

Heeft u ook zin om verrast te worden? Ga lekker met een stel vrienden, familie of romantisch met z’n tweeën dineren bij Rendez Vous. Frans, Wouter en hun team zullen u verrassen!

Rendez Vous
Raadhuisplein 3, Mijdrecht
info@rendezvous.nl
www.rendezvous.nl
Reserveer online of bel: 0297-286041

Openingstijden
Maandag t/m donderdag 10 – 23 uur,
vrijdag en zaterdag 10 - 24 uur,
zondag 11 - 22 uur
De keuken is geopend tussen de volgende tijden:
Lunch 11 - 15:30 uur,
diner 16 - 21:30 uur.