



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.



Rendez vous bij Rendez-Vous

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Rendez-Vous

Openingstijden:
Maandag t/m donderdag:
11:00 uur - 23:00 uur
Vrijdag en zaterdag:
11:00 uur - 24:00 uur
Zondag: 17:00 uur - 23:00 uur
Bel voor reserveringen naar
0297 286041

Raadhuisplein 3
3641 EE MIJDRECHT
Tel: 0297 - 28 60 41
info@rendezvous.nl
www.rendezvous.nl

Natuurlijk kent u net als ik restaurant Rendez-Vous, al was het alleen maar vanwege de locatie met de meeste exposure in De Ronde Venen. Je loopt er langs als je het centrum van Mijdrecht ingaat, of even langs het Gemeentehuis moet en uiteraard heb ik er wel eens lekker geluncht. Ik ben mede door mijn artikelen de laatste maanden bij tal van uitstekende restaurants geweest en zeker binnen de grenzen van De Ronde Venen mogen wij ons gelukkig prijzen met een aantal toptenten. Wat mij persoonlijk altijd aanspreekt is bevoegenheid

van de heren en dames restauranthouders. Ik heb dit al vaak kunnen ervaren, maar dat ook hierin een overtreffende trap bestaat, werd mij duidelijk toen ik een bezoek bracht bij Frans Schreurs in zijn restaurant Rendez-Vous aan het Raadhuisplein nr. 3 in Mijdrecht.

Meteen bij binnenkomst loop ik richting bar en tref daar een oud maatje van me. Mark is kind aan huis bij Rendez-Vous en het is dat hij het thuis erg naar zijn zin heeft, anders had hij zijn bed achter in de zaak gezet, volgens eigen zeggen. De bijzonder gezellige toon is gezet en ook Frans Schreurs voegt zich bij ons en na een paar leuke anekdotes (Mark en ik kennen elkaar al een jaar of dertig) gaat Mark op huis aan en wenst me smakelijk eten. Ik volg Frans naar een mooi tafeltje. Op deze donkere avond is het restaurant gezellig verlicht en ondanks de behoorlijke omvang is het hier een soort thuiskomen. "Dat is ook precies ons streven," aldus Frans. "Werkelijk iedereen moet zich hier thuis voelen of je nu met je kinderen, hond of kat komt, iedereen is welkom. We hebben het lekker ruim gehouden zodat het hier rolstoelvriendelijk is en kinderen niet de hele avond stil hoeven te zitten."

Meat (250gram) een Simentaler runder rib-eye van de grill, met witlof, huisgemaakte friet en truffelmayonaise. Een geweldig apotheose van de avond. Tijdens deze leukernij keuvelen we verder over hoe belangrijk het is om naar je klanten te luisteren. "Toen het rookverbod inging, bood dat ook perspectieven voor ons," aldus Frans. "We kunnen onze rokers perfect bedienen met op het terras een verwarmd gedeelte, dat redelijk afgeschermd ligt. Daarbij werd het mogelijk om ouders met jonge kinderen lekker in het restaurant een plaats te kunnen bieden. En heb ik mede op aanraden van ouders die hier zeer frequent komen dineren, ook een aparte kinderkaart gemaakt, waar niet alleen frietjes en een kroketje op staan, maar ook wat meer culinaire en gezonde hapjes. Op die kaart staan dan ook plaatjes en foto's van de gerechten, zodat zelfs de hele kleintjes zelf kunnen kiezen. Dat het daar niet stopt, blijkt uit het feit dat Frans heel veel weet van gezonde voeding en iedereen met een apart dieet bij Rendez-Vous aan zijn trekken kan komen. Het liefst natuurlijk bij het reserveren doorgegeven of desnoods bij binnenkomst. Er staan bovendien altijd minimaal drie vegetarische gerechten op de menukaart.

Frans: "Voor wat betreft de ingrediënten en producten probeer ik het zo lokaal mogelijk te betrekken, want zo houd je de lijnen kort waardoor kwaliteit zeer controleerbaar is. En uiteraard werken we uitsluitend met verse producten." Inmiddels wordt er door bediening plaats gemaakt voor het volgende hoogtepunt: een portproeverij in combinatie met een heerlijk kaas assortiment en een schaal vol met kleine zoete heerlijkheden. Ik ben wel wat gewend, maar ook dit is voor mij een belevings. Aangezien ik nog moet rijden, houd ik het bij het nippen van de port. Onze bediening is bijzonder goed geïnformeerd en deze jongeman weet exact waar hij het over heeft. Bij de overheerlijke kazen weet Frans over elke kaas wat te vertellen en steekt hij zijn enthousiaste na ruim twee uur nog niet onder stoelen of banken. Chapeau! Na een heerlijk bakje koffie krijg ik bij het weggaan een paar boeken van Frans mee over voedsel en weet wat je eet, met alle betekenissen van alle codes die op producten staan. Dat geeft ook meteen zijn gedrevenheid aan. Diep onder de indruk van deze avond, weet ik zeker dat ik op



korte termijn weer een rendez vous zal hebben bij Frans, om samen met mijn eega gezellig te gaan tafelen in dit toprestaurant.



Frans is vanavond mijn tafelheer en we beginnen met een uitgebreid entree voor twee; een etagère met proeverij, waaronder een uitstekende tomatensoep en verrukkelijke zelfgerookte zalm. Het leuke is, aldus Frans, dat de bediening nooit precies van tevoren weet wat er op het bord komt. De koks willen het nog wel eens wisselen, maar het is altijd heel divers.

Na al dit heerlijks zit de smaak er goed in en ik praat ondertussen met mijn enthousiaste tafelgenoot over passie en hoe mooi het is om je helemaal te kunnen geven in je werk. Dat hij na een begonnen rechtenstudie via de Hoge Hotelschool in dit vak is gerold en zo'n 11 jaar geleden dit juweel van een restaurant vond, samen met twee partners begon met schnitzels en dergelijke. Anno 2009 is hij volledig eigenaar en heeft een fantastisch team om zich heen verzameld, waaronder maar liefst twee chef-koks.

Het is tijd voor het hoofdgerecht. Frans heeft zijn gast goed ingeschat en kan mij geen groter plezier doen dan met het volgende gerecht: Big

Prinselijk Proeven van wijnproeverij bij Meesters

Nog even en de feestdagen staan weer voor de deur. Wie alvast in de stemming wil komen, is welkom bij de derde Najaarsproeverij van Prinselijk Proeven op 15 november a.s., in Restaurant Meesters.

Champagne, Prosecco en de bekendere wijnen uit Italië, Spanje en Chili komen aan bod, samen met nieuwe wijnen uit Californië en Zuid-Afrika.

Rondom de proeverij is er een beetje extra aandacht voor de mannen: Prego mannenmode komt de heren een fraaie collectie winterkleding showen.

De proeverij duurt van 14.00 – 17.00 uur. Vooraf aanmelden is gewenst i.v.m. de organisatie: tel. 0297-274750. Vrienden, kennissen of andere wijnliefhebbers zijn van harte welkom!

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"yes, we can"

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

ROEKZ.NL

Brasserie de Waard



Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl