

DIVINO

wint restaurantverkiezing

De Nederlander is een echte uit-eter geworden. Enkele decennia geleden dorsten we nog maar mondjesmaat een restaurant binnen te gaan, maar dat is in sneltreinvaart veranderd. Door de kranten, door de televisie, door internet. En uiteraard door de vakanties naar mediterrane landen, waar we ontdekten dat het heel gewoon (en aangenaam) is om op een buitenterras of in een echt restaurant een complete maaltijd te nuttigen. Met wijn!

TEKST TON DE ZEEUW | FOTO'S PATRICK MEIS

Op de kaart

De FRITS restaurantverkiezing kende opnieuw meer inzenders dan vorig jaar. Zeker de eerste weken liep het storm. Diverse restaurants voerden campagne en spoorden hun gasten aan om toch maar vooral – op hen – te stemmen. Ook het aantal deelnemers in de regio groeide van 74 (in 2018) naar 119 restaurants. Onder hen bovendien nieuwkomers zoals Doyy dat op de zeventiende plek eindigde. Eric en Iris van Gerwen (foto rechts) van DiVino zijn supertrots op de uitverkiezing. „Het is leuk om Hapert op de kaart zetten in Eindhoven. DiVino past als concept prima bij de bruisende stad. Veel Eindhovenaren blijven onterecht in de stad zonder ons te leren kennen. Daar brengen we graag verandering in natuurlijk.“

FRITS | 046

d

ie omslag heeft bij ons een grote beroepsgroep doen ontstaan én een volwassen soort uit-etters. Die goed op de hoogte zijn van keukenbereidingen en exotische grondstoffen, en soms zelfs – Nederlanders immers – meer van wijnen menen te weten dan de sommelier. Een culturele revolutie dus. Al jaren observeert onze culinaire verslaggever vanachter zijn restauranttafel al die bedeesde, doorgewinterde, brutale, alleswetende, bescheiden, hard werkende, te veel/te weinig betalende horecamakers en horecagasten en hij noteerde enkele bevindingen en aanbevelingen die onze etentjes volgend jaar in betere banen zouden kunnen leiden.

DE GAST

Hang niet uw windjack over uw stoel, maar in de garderobe. U zit immers in een restaurant, niet in een sportkantine.

De leukste aan tafel? Bedenk dat er gasten zijn die die verschrikkelijk harde mannenlach (en hoge dames-uithalen) niet altijd waarderen.

Met z'n vijven iets te vieren hebben, lekker met elkaar aan die mooie ronde centrale tafel, en dan allemaal gebogen over je mobieltjes. Leer dat nou toch eens af!

Vecht uw echtelijke ruzie niet aan tafel uit (ook niet uw ontluikende liefde, trouwens).

Keur geen wijn af omdat u denkt dat dat slijk staat.

Niet iedereen is gecharmeerd van uw hond (of van uw rondrennende kinderen).

Mevrouw, uw rijkelijk gespoten parfum is dan wel zwoel en verleidelijk, maar de wijnen in een kring van 20 meter rond uw tafeltje zijn ondrinkbaar geworden.

Meneer, uw rijkelijk gespoten after shave is ... zie hierboven.

Begin geen discussie over gratis kraanwater. Karaf, glas, tafelkleed, stoel, garderobe, stomerij . . . alle bedrijfskosten zijn omgeslagen over alles in de zaak dus ook over het water.

Trouwens: bij u thuis is water ook niet gratis.

Wist u dat deodorant soms wonderen doet?

Als u uw rookverslaving niet kunt bedwingen, loop dan niet na elke gang van het menu naar buiten.

Voor de andere eters stinkt niets erger dan een tafelenoot die 'even weg was'.



DE BEDIENDE

Ga alstublieft niet door de knieën naast ons tafeltje. Daar gaat een ontzettende bevoogding van uit. Bedenk dat u in een restaurant werkt, niet in een bejaardenhuis.

Blijf, terwijl iedereen gaapt, niet dóórpraten aan tafel als u meent dat een door u gekozen arrangementswijn nadere toelichting behoeft.

Want, inderdaad, het interesseert niemand of een wijn afkomstig is van leistein op 300 meter hoogte of van stokken die tussen zuid-west gerichte kiezelstenen staan.

En dat die zeewind 300 kilometer verderop nog zilt over de Loiredruiven zou strijken . . . wat denkt u zelf?

Piercings, tattoos, oorbellen, het kan allemaal . . . in een friettent.

Als u uw rookverslaving niet kunt bedwingen, loop dan niet direct daarna met schotels rond: ga even in de wind staan en was uw handen. Niets aan tafel stinkt erger dan een kelner die 'even weg was'.

Vertel geen Ontzettende Goeie aan tafel. Ook al vindt u 'm zelf leuk.

Ga de discussie over gratis kraanwater niet aan. Zet die gevulde kan zonder commentaar op tafel en doe er zelfs, als ze dat willen, dat eigentijdse takje munt in. De wijn is dan niet meer te drinken, maar het is wel gratis.

Weet u dat er deodorants bestaan? Ze doen soms wonderen.

Deo's doen wonderen



DE KOK

U kunt natuurlijk niet alles wat dingesneden is carpaccio noemen. Carpaccio van rode biet of van ananas bestaat niet.

Dat geldt ook voor de carpaccio van nu, de ceviche. We gaan hier niet weer eens uitleggen wat dat is, maar een ceviche wordt zeker niet gemaakt van kip of varkenswang.

Serranoham, hoe lekker ook, is geen pata negra. Dus noem het dan ook niet zo op de kaart.

Laat u niets wijsmaken: maïs is kippenvoer. En polenta is gestolde pap van kippenvoer.

Pré-salé? Niet geloven! Een lammetje dat 'voorgezouten' is omdat het door de Texelse

of Bretonse duinen dartelt, zou een evolutionair wonder zijn (net als vochtinbrengende crème trouwens, maar dat is een ander verhaal).

Extra geld vragen voor een plakje ganzenlever op de tournedos Rossini is raar: dat plakje hoort namelijk standaard bij deze biefstuk. Voor de plak ananas op de tournedos Picasso vraagt u toch ook niets extra?

Roomboter is van de koe, margarine van de Unilever. Dus uw kruidenboter . . . de gast proeft het verschil eerder dan u denkt.

Schenkstroop van Van Gilse (met alle respect) waardoorheen sojasaus van Conimex (met alle respect) is geroerd, is nog geen teriyaki- of hoisinsaus. Maar, toegegeven: het smaakt wel lekker oosters.

DE PATRON

Leuk naast de voordeur, dat verlichte houten kastje met het menu erin. Maar in april moet het kerstmenu toch echt wel weg zijn.

Hetzelfde geldt voor uw website. Met Pinksteren nog steeds de paasaanbieding met over elkaar buitelandse kuikens en hazen, staat slordig.

Controleer op die website ook eens of uw automatiseerder niet de allerbelangrijkste informatie heeft weggelaten: uw openingstijden.

Als u het leuk vindt uw boodschappen te doen in een open Porsche, parkeer 'm dan niet voor uw eigen restaurant. De gasten zouden kunnen denken dat uw prijsbeleid is beïnvloed door uw autoliefde.

Dat denken ze natuurlijk ook over die jonge serveerster die u steeds meeneemt naar de Sligro.

Wijn van drie euro inkoop mag niet voor € 35 op de kaart staan.

Wijn van € 22,50 inkoop mag best voor € 75 op de kaart, maar als u er € 45 van maakt is de kans groot dat de gast vanavond nóg een fles bestelt (en later nog een keer terugkomt).

Als u ermee kunt leven dat uw witte huiswijn uit een kartonnen literpak komt, kies dan chardonnay in plaats van sauvignon. Tenzij u ook Rennies serveert.

Zet geen gebruiksklare geurtjes in de toiletruimte want gasten kunnen daar niet van afblijven. Met als gevolg: zie punt 7 onder 'de gast'.

Onze kleren naar de stomerij na een bezoek aan uw naar frituur walmende zaak? Wist u dat er goede afzuiginstallaties bestaan? Kost wat, maar misschien komen de gasten dan terug.

TREESWIJKHOEVE ** IN WAALRE

eerste keuze van de vakjury

De Top 50 volgens onze lezers

1. DiVino – Hapert
2. Vandiejck – Riethoven
3. Crijns – Bladel
4. De Keizer eten & drinken – Eersel
5. De Gouden Leeuw – Sint-Oedenrode
6. MR. CHANG – Waalre
7. Bastille – Best
8. VANE – Eindhoven
9. De Luytervelde – Eindhoven
10. Quatre Bras – Best
11. Vestdijk 47 – Eindhoven
12. Se7en – Helmond
13. Welp – Eindhoven
14. Kasteelpoort – Helmond
15. De Zwaan – Geldrop
16. De Helden van Kien – Sint-Oedenrode
17. Doyy – Eindhoven
18. Natrium – Helmond
19. Dimples – Best
20. Thym by Parkzicht – Eindhoven
21. SMAEK – Geldrop
22. De Wilg – De Mortel
23. De Cacaofabriek – Helmond
24. Smaaktheater Dertien – Eindhoven
25. Pannenkoekenhuis de Proeftuin – Eindhoven
26. Evoluon – Eindhoven
27. Dommel 18 – Eindhoven
28. Restaurant 1910 – Eindhoven
29. Mood – Eindhoven
30. Woest – Westerhoven
31. Señora Rosa – Eindhoven
32. El Puente – Eindhoven
33. Mei Wah – Eindhoven
34. Olijf – Nuenen
35. Torino – Valkenswaard
36. Lugar – Waalre
37. Dijk 9 – Eindhoven
38. Promessa – Eersel
39. Square – Geldrop
40. d'Ouwe Tramhalte – Duizel
41. Bij de Neut – Westerhoven
42. Bochica – Reusel
43. Meneer Frits – Eindhoven
44. Mangiare – Eindhoven
45. Bistro Sophie – Eindhoven
46. Le Cozy – Eindhoven
47. Valenzia – Eindhoven
48. De Bout – Leende
49. De Rooise Boerderij – Sint-Oedenrode
50. Aengenaam – Luyksgestel

De Top 25 volgens de vakjury

1. De Treeswijkhoeve** – Waalre
2. Tribeca** – Heeze
3. Zarzo* – Eindhoven
4. De Lindenhof** – Nuenen
5. Wiesen* – Eindhoven
6. Natrium – Helmond
7. De Rozario* – Helmond
8. Avant-Garde van Groeninge – Eindhoven
9. Restaurant 1910 – Eindhoven
10. De Luytervelde – Riethoven
11. De Karpendonkse Hoeve* – Eindhoven
12. Vandiejck – Riethoven
13. Wollerich* – Sint-Oedenrode
14. Crijns – Bladel
15. Mood – Eindhoven
16. Mei Wah – Eindhoven
17. VANE – Eindhoven
18. DiVino – Hapert
19. Prikkelz – Eersel
20. Valenzia – Eindhoven
21. Brasserie FLO – Eindhoven
22. Lugar – Waalre
23. Doyy – Eindhoven
24. Oriental Green House – Eindhoven
25. Sun by Zarzo – Eindhoven

Met het oordeel van de vakjury willen we recht doen aan het volledige gastronomische potentieel van de regio. Zo beschouwen we sterrenrestaurants per definitie als buitencategorie en houden we die daarom buiten de publieksverkiezing. De jury bestond uit onze culinaire medewerker en Lekker-samensteller Ton de Zeeuw, ED-medewerker en horecadeskundige Carla Kentgens, fijnproever en fervent restaurantbezoeker Winny Hoffmann, verdienstelijk amateurchef Louis van de Waarsenburg en FRITS-hoofdredacteur Hans Matheeuwsen. Er is beoordeeld op beleving, sfeer, betrouwbaarheid van de kaart, verhouding prijs/kwaliteit, gebruik van verse producten en originaliteit.