


**Plantage 87** 

De zaak draait op veel  
vaste gasten en dat is  
altijd een goed teken.  
FOTO'S ANKO STOFFELS



# Rechttoe rechtaan

*Een échte publiekslieveling, deze nieuwe zaak in het Groene Hart. Ruim een jaar open en het loopt storm aan de oever van de Braassem, die hier om onduidelijke reden Plantage heet.*



Door **Pieter Nijdam**

**Z**elfs bij Iens scoort *Plantage 87* een dikke 9. Maar deze recensiesite geloven we al lang niet meer. Sinds restaurants moeten betalen voor een hoge notering, doet de waardering van het publiek er niet meer toe.

Patron-chef Stephan Möllers geeft toe dat ook hij diep in de buidel moest tasten voor een hoge plek op de lijst. „Maar wat moeten we anders?“, verzucht Möllers. „We zijn net begonnen en in deze regio kijken veel mensen op deze restaurantsite.“

Tijd voor een algehele Iens-boycot, zou je zeggen. Een objectiever criterium voor de populariteit van *Plantage 87* is de tevredenheid van de gasten. Ieder weekeinde bomvol, maar ook doordeweeks lekker gevuld. Dat wil best wat zeggen in dit dunbevolkte polderlandschap.

Stephan runt de zaak samen met zijn partner Wendie. De jeugdige chef heeft al een aardig cv opge-

bouwd. In 2004 won hij het Nederlands kampioenschap voor jonge koks. Daarna kookte hij onder meer bij *Lambermon's* in Haarlem en sterrenzaak *Paul van Waarden* in Rijswijk.

Wendie heeft als ex-KLM'er niet zoveel horeca-ervaring, maar is een natuurtalent. Wat vanavond verder opvalt, is dat chefs witte brigade uit louter vrouwen bestaat. Gevloek in de keuken zal je hier niet gauw horen.

Als hapje van het huis krijgen we een kom Veense grauwe erwtensoep met op een stokje laaggegaard buikspek, dat is afgelakt met stroop. Dit is niet zomaar een amuse, maar een volwaardig gerecht. Een verfijnde dunne erwtensoep, die hartigheid krijgt van het buikspek. Geweldig!

We nemen bij de *Château de Santenay Chardonnay Vieilles Vignes 2013* (€35,50) het 4-gangen menu (€39,50), waarbij ik voor de verandering geen vis eet. Dat wordt dus tarte tatin van ui met hertenham en royale krullen eendenlever. Echt zo'n no nonsense-gerecht wat je in de Franse campagne krijgt. Voor tafelenote 'paling in 't rood', oftewel duurzame (kweek)paling van rokerij Eveleens uit Burgerveen met variaties op rode biet. Een plaatje van een gerecht en alles heel puur.

De pieterman die ze vervolgens krijgt is gevaarlijk lekker. Niet alleen een van de giftigste vissen uit de



**Plantage 87**

Plantage 87  
2377 AE Oude  
Wetering; tel.  
071-5427733;  
plantage87.nl;  
ma. en di.  
gesloten, wo. en  
za. geen lunch.

**Ambiance**

Vrij strak interieur met grote open keuken, ongedekte blankhouten tafels en uitzicht over de Braassem. Veel vaste gasten uit de omgeving.

**Bediening**

Supervriendelijk en attent, alles kan en mag. Gastvrouw heeft gedegen wijnkennis.

**Menu's**

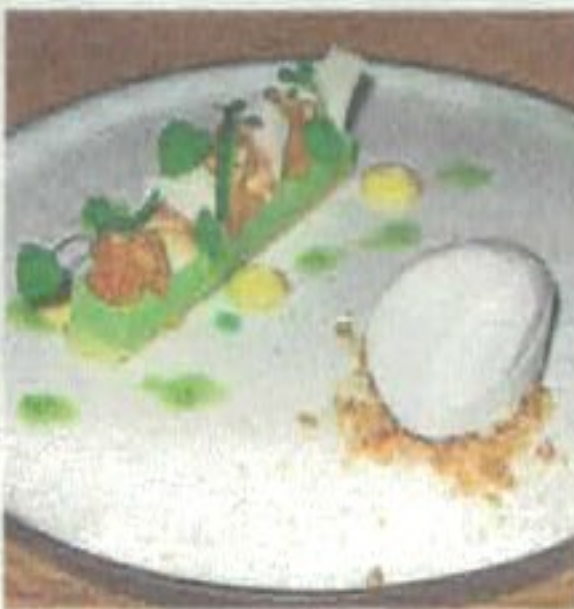
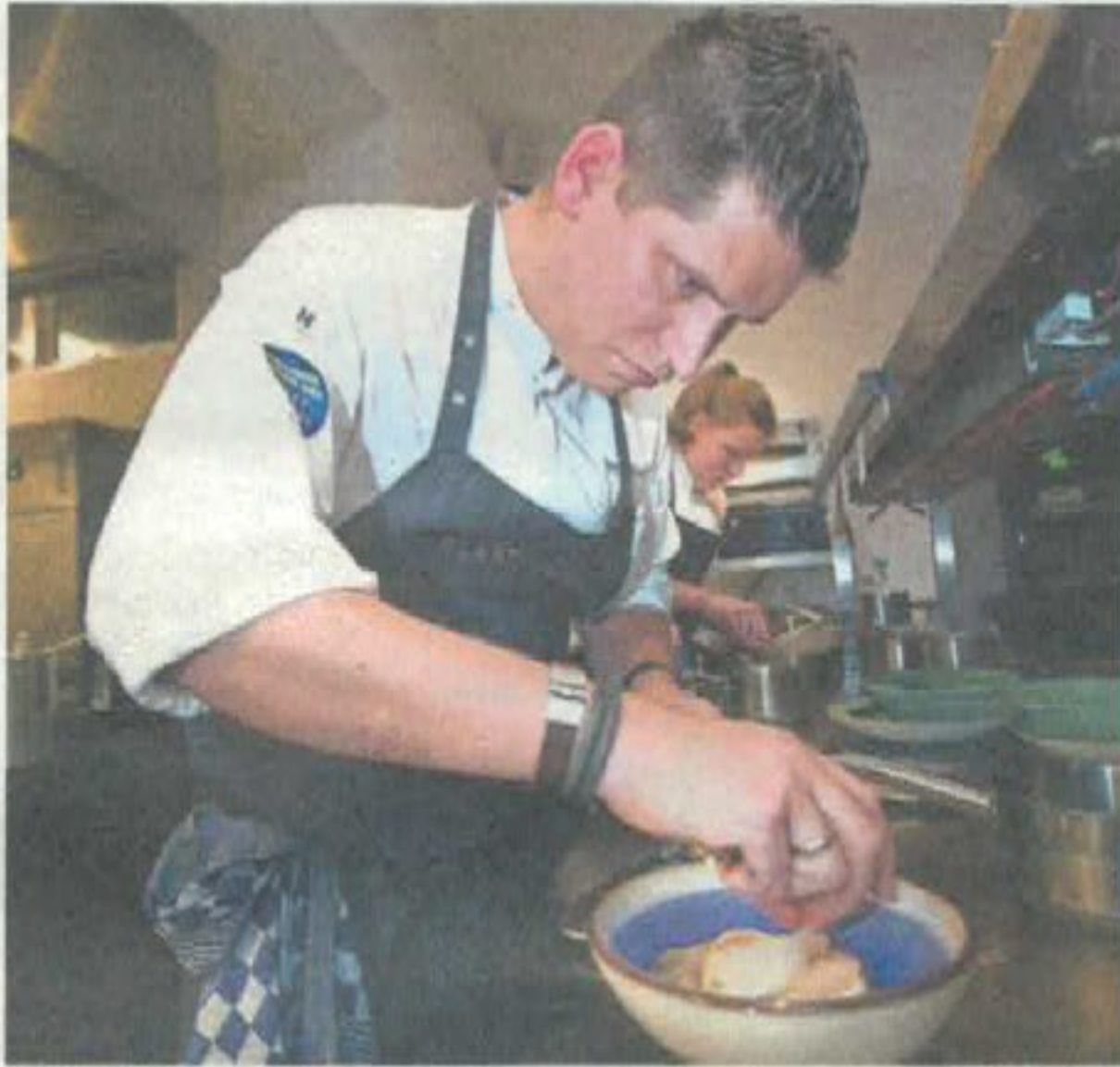
Van €27,50  
(2-gangen lunch)  
tot €47,50  
(5-gangen diner).

**Favoriete gerechten**

Veense grauwe erwtensoup met buikspek, rouleaux van fazant, lime curd.

**Wijnkaart**

Klein maar fijn; heel prijsvriendelijk, dankzij opslagsysteem voor exclusieve wijnen; huilswijn €21,50.



**Tijd voor een algehele lens-boycot, zou je zeggen**

Noordzee, maar ook een van de smakelijkste. In dit geval gebakken op een dun aardappellaagje met Lardo di Colonnata, palmkool (cavolo nero) en een schuimige saus van eekhoorntjesbrood.

Mijn kalfszwezerik (twee royale stukken) drijft in dezelfde saus en is licht gepaneerd gebakken om het extra krokant te krijgen. Net als de vorige gerechten royaal en rechttoe rechtaan, maar wel een tikje zwaar.

De rouleaux van fazant zijn om door een ringetje te halen. Héél sappig opgediend met een reusachtige bitterbal, gevuld met de ragout van het boutje. Het garnituur van gekonfijte zuurkool doet aan die van mijn moeder denken en dat is sowieso een plus. Alleen de knolselderijcrème erbij is wat te veel van het goede.

Hebben we nog plaats voor een toetje? Eigenlijk niet, maar als we zien hoe snel het tafeltje naast ons het dessert naar binnen lepelt, kunnen we de verleiding niet weerstaan. De lime curd met zoete crème van gele curry, kokosroomijs en krokante basmati is een sterrentoet. Nooit meer van de kaart halen!

Tafelgenotes 'sticky toffee' met compote van gepocheerde comicepeer en kwarkijs, afgetopt met gekaramelliseerde pecannoten, is ook al hogeschool. Wat kan die man toetjes maken.

**Wijncolumn**

**Terroir-specialisten**

Hè hè, eindelijk weer eens een wijn van een heel bijzondere druif. Daar zijn we constant naar op zoek: originaliteit met kwaliteit en liefst ook nog eens betaalbaar.

Bij Calmel & Joseph zit je dan goed. Twee jonge Fransen die in 2007 in de Languedoc hun eigen handelshuis opzetten. Laurent Calmel, van huis uit flying winemaker, en Jérôme Joseph, vers van de hotelschool, wilden het echter anders aanpakken dan de gevestigde orde.

Bij hen geen enorm assortiment, zoals grote handelshuizen als Gérard Bertrand, Jeanjean of Skalli, maar een kleine voorraad kwaliteitswijnen, die de verschillende karakters van de Languedoc vertegenwoordigen. Het liefst noemen ze zich 'terroir-specialisten'.

En zo struinen de twee van Picpoul naar Limoux en van Faugères naar het onontdekte Caramany. Permanent op zoek naar vergeten wijngaardjes met druivenstokken van soms wel honderd jaar oud.

We weten niet waar, maar ergens moeten ze gestoten zijn op een bijzonder perceel, waarop alleen de druif marselan staat aangeplant. Deze druif is eigenlijk niet eens zo oud. De kruising tussen cabernet sauvignon en grenache noir zag in 1961 het levenslicht en moest de wijnbouw in de Languedoc een impuls geven.

Men hoopte op een grote druif met hoge opbrengst. Soms laat de natuur zich niet foppen en krijg je het tegenovergestelde. Marselan werd een heel klein druifje met overigens wel een grote concentratie. Maar op prijzige kwaliteit zaten ze toen niet te wachten en de druif raakte al snel in de vergetelheid.

Tijden veranderen en in de Languedoc is de focus inmiddels verlegd van kwantiteit naar kwaliteit. Met dank aan onze twee 'terroir-specialisten' is daar dan plots deze bijzondere Marselan.

P.N.



**Calmel & Joseph 'Villa Blanche' Marselan 2014**  
Diepzwart, mooi rijp rood en zwart fruit zoals aalbessen, cassis, pruimen en rozenbotel. In de afdrank peperkoek met 'n snuf zwarte peper. Prachtbalans en origineel.  
Importeur: kloosvins.com  
Prijs: €8,25

**Beoordeling**  
☺ = kan beter  
☺☺ = veelbelovend  
☺☺☺ = goed tot zeer goed  
☺☺☺☺ = uitzonderlijk