

DOOR JAN HEEMSKERK

CHEF AAN DE WERF

Culinair *GENOT* op een creatieve campus



ZE MOCHTEN WEER EENS SAMEN OP STAP. JAN HEEMSKERK EN TAFELGENOOT C. BELANDDEN OP DE HILVERSUMSE WERF, WAAR DE VERRASSINGEN OVER TAFEL DANSEN.

Alles is onderhevig aan trends en tendensen, daar doe je niks aan. En soms zit het tegen, soms zit het mee, qua trends en tendensen. Want niet elke trend is op jouw lijf geschreven. Zo hebben wij niets met fondue. Gelukkig zitten we nog steeds midden in de foodtrend der bistronomie, en daar zijn we bij de Gooische Tam Tam toevallig wel dol op! Een ander ding waar we erg van houden: oude gebouwen die nieuw leven krijgen ingeblazen. Omdat nieuwe gebouwen, een uitzondering daargelaten, toch een beetje eenheidsworst zijn, met bijbehorende sfeer en ambiance. Het oude gebouw waar we ons vanavond bij vervoegen, is een forse loods op het terrein van de voormalige gemeentewerf aan de Mussenstraat, aan de oostkant van Hilversum.

Vóórdát de gemeentewerf de gemeentewerf was, was de gemeentewerf een farmaceutische fabriek, gebouwd in 1916. Dit even om je een idee te geven van de klassiek industriële stijl van het pand waar we vanavond dineren. Want het terrein van de gemeentewerf wordt langzaam omgetoverd tot creatieve campus, en de vestiging van Chef aan

de Werf in oktober 2015 was een veelbelovende culinair-creatieve aftrap.

INDRUKWEKKENDE CARRIÈRE

Hebben we het over de 'werf' in 'Chef aan de Werf' gehad, kunnen we natuurlijk ook niet heen om de 'chef'. Charly de Wijs (49), dat is 'm. Geboren kok en opgegroeid in Auberge La Provence in Laren, het restaurant van zijn vader. Kreeg als 21-jarige het aanbod de tent over te nemen. Charly was zo verstandig vriendelijk te bedanken voor de eer – 'dat was veel te zwaar geweest' - en begon, gesteund door zijn vader, aan een indrukwekkende carrière van leerling- tot chef-kok, die hem voerde langs een verbluffende variatie van restaurants in binnen- en buitenland, van sterrententen tot hotelkeukens. Lees maar even mee: De Hoefslag in Bosch en Duin, de Kastanjehof in Lage Vuursche, Dorlote in Amersfoort, Moeke Spijkstra in Blaricum en Hotel Dom in Utrecht. En dat is een willekeurige greep.

VERSTAND VAN ZAKEN

Het punt is: deze man weet alles van goed koken en goed gastheerschap. En dat merk je nu hij eindelijk



1



3



2

zijn droom heeft verwezenlijkt: een eigen restaurant, precies zoals hij het wil. En dat is Chef aan de Werf. Alleen maar diner. Zondag en maandag dicht ('want ik heb ook een gezin, ze wennen er maar aan'). Grote open keuken. Joekels van stamtafels in het midden. Een belangstellende maar niet opdringerige brigade. Verstand van zaken. En een stijl van koken waar wij – als gezegd – van houden. Noem het maar klassiek met een inventieve twist. Het systeem is: alle gerechten zijn maatje tussengerecht ('iets groter'), allemaal 11 euro, en allemaal heerlijk. Delen mag, hoeft niet. De meeste mensen zijn voldaan na twee, hooguit drie gerechten. Wij doen er samen 7. Exclusief dessert en koffie. Alles voor de Gooische Tam Tam. Aan tafel! We beginnen met drie gerechten!

Eerste hap: coquilles met boudin noir, bloemkool, piccalilly en Amsterdams zuur. Het daggerecht, en meteen een kunststukje. Want de bloedworst en de bloemkool zijn heel aards van smaak, de coquille natuurlijk ziltig zacht en de piccalilly en het zuur – nou ja – zuur. Het is een gedurfde mix van smaken, maar ze maken samen een heerlijk hapje. Tafelge- »

1. COQUILLES MET BOUDIN NOIR, BLOEMKOOL, PICCALILLY EN AMSTERDAMS ZUUR

2. VITELLO TONNATO

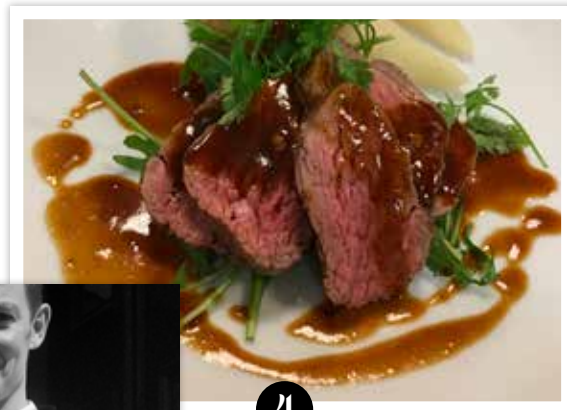
3. HUISGEROOKTE VELUWSE EENDENBORST



1



2



4



3



'Chef aan de werf' Charly de Wijs



5



“Een mooie combinatie van **CRUNCH**, beetgaar en zacht”



noot C. wijst ook nog op de veelheid aan texturen van knapperig tot boterzacht. Dat heeft hij goed opgemerkt. Een vliegende start!
Twee! Vitello tonnato. We hebben het opgezocht: vitello tonnato is fijngesneden koud kalfsvlees dat wordt bedekt met een laag dikke tonijnsaus. Maar niet bij Chef aan de Werf. Hier maken ze het klassieke gerecht precies andersom: Albacore tonijn met kalfsmayonaise, Taggiasche olijven, tomaat en focaccia. En dat werkt ook! Wat een hap: fijn gegrilde tonijnplakken met een mayonaise van kalfsvlees die er niet om liegt. Een vertrouwde maar toch net iets andere smaak. Met heerlijke olijvenknappertjes! En een lollige augurk-achtige.
Drie! Huisgerookte Veluwe eendenborst met gele biet, puy vert linzen, amandel en sinaasappeldressing. Ik zeg het niet gauw, want ik ben dol op eend en deze was perfect (nou vooruit, hij had wat lauwer gemogen in plaats van koud), maar ze hadden de eend wel kunnen weglaten. Dan had je een briljant vegetarisch gerecht overgehouden. Wat een smaken, wat een mooie combinatie van crunch, beetgaar en zacht. Een heel goed teken: als de 'garnering' het 'vlees' overtreft!

TWEDE RONDE: VIER GERECHTEN.

Eén: het onbetwist hoogtepunt, zowel voor C. als mijzelf, en dat is een complimentje waard, want C. is een risotto-maagd. Risotto, dus, met truffeltapenade, bospaddenstoelen, gepocheerd kwartelei en krokante parmezaan. Goddelijk. Wij blijven de rest van de maaltijd tussen de andere gerechten door kleine truffelhapjes nemen. Tot het schoon op is.
Twee: gebakken doradefilet met auberginekaviaar, gebakken bloemkool en beurre blanc. Ik heb al eerder gezegd: ik ben niet per se een dorade-fan. Maar deze zwemt in goddelijke auberginepasta en de smaken zijn allemaal zo complementair dat je eigenlijk een compleet nieuwe doradesensatie ondergaat. Hier merk je het best: Charly houdt van stevige smaken. Niet vet, stevig. Okee, ook een beetje vet. Het is maar één keer feest.
Drie, een mopje fusion: gekonfijte kippendij, omwikkeld met pancetta, spinaziesalade, 'Bombay

potato' en jus van knoflook. We vallen als een blok voor de pittige aardappelpartjes en de kip is ook niet te versmaden. Zacht gegaard, omwikkeld met het spek en afgebakken. Hij lijkt wel geglazuurd, zo glimt hij ons tegemoet
Tenslotte: diamanthaas van MRY-rund met gepofte ui, knolselderijmousseline en chipotlesaus. Niks mis mee. Topsaus op heerlijk stukje kauwvlees. Helemaal zoals het hoort in deze tijden, waarin het draait om smaak, smaak, smaak! Lekker. Maar in het bombardement van verrassingen vanavond een beetje de voorspelbare broeder, die er natuurlijk ook moet zijn. Voor voorzichtige gasten als vriend C.

DUBBEL DESSERT...

De semifreddo van pecannoten met ananas gemarineerd in specerijen en sabayon, en een peren-francipane taartje met caramelijs en rozemarijn-caramelstroop. Allemaal zoet van de hoogste kwaliteit en namens de afdeling zoetekauw dan ook het advies maar twee hoofdgerechten te kiezen om ruimte over te laten voor deze laatste ronde.
Het is inmiddels donker en op een tweetal mannen met een fles rode wijn na, is Chef aan de Werf verlaten. De tijd is omgevlogen en wat hebben we genoten. En dat zeggen we in alle oprechtheid en mede namens onze prettig geteisterde smaakpapillen. Wie houdt van de smaakrijke keuken met klassieke grondslag en hippe accenten, een culinaire grap en een rol en aandacht voor het hele bord, en niet alleen het vleesje: gaan! Behalve op maandag en zondag, en tijdens de lunch, want dat is Charly dicht. En dat blijft ook zo. ◀

- 1. RISOTTO MET TRUFFELTAPENADE
- 2. GEBAKKEN DORADEFILET MET AUBERGINEKAVIAAR
- 3. GEKONFIJTE KIPPENDIJ OMWIKKELD MET PANCETTA
- 4. DIAMANTHAAS VAN MRY-RUND
- 5. SEMIFREDDO & PEREN-FRANCIPANE TAARTJE MET CAMELIJS

Meer informatie: <http://www.chefaandewerf.nl/>