



RESTAURATEURS SCOREN IN RIETHOVENSE BOERDERIJ HET AVONTUUR VAN TIM EN GARDY

Zo'n dorpje dat volgens het onofficiële Brabantse volkslied 'past in je hand'. Midden in de Kempen, circa 2.500 inwoners, smetteloze boerderijen en door groen omzoomde huizen, een kwartiertje van Eindhoven. Riethoven heet het, al in 1442 een zelfstandige parochie en in 1997, nog steeds omsloten door de beken de Run en de Keersop, samengevoegd met de gemeente Bergeijk.

TEKST: TON DE ZEEUW FOTO'S: PATRICK MEIS

Uitgerekend dáár streken Tim Looijenga en Gardy Joordens neer om hun droom waar te maken: een eigen restaurant. Pal onder de vijftiende-eeuwse Sint-Willibrorduskerk vonden zij een Brabantse boerderij met caféfunctie die jarenlang had toebehoord aan de vrijgezelle zuster en gebroeders Van Deijck. Na anderhalf jaar breken, verbouwen en elkaar moed inspreken, beschikten Tim en Gardy over een eigen gerestaureerde stek én een naam: Restaurant Vandeijsck.

Looijenga is de maitre van dit prachtige Rijksmonument dat op verschillende niveaus zalen en kamers heeft in, of ontstaan uit, opkamers, bedsteden, woonkamers en andere boerenvertrekken. Hij werkte in de bediening van La Vilette in Rotterdam, De Bokkedoorns in Overveen en De Luytervelde in Eindhoven en kent het klappen van de zweep. Compagnon Joordens bouwde een bijna ideale cv op met zijn keukenwerk in topzaken als De Swaen in

Oosterwijk, La Rive in Amsterdam en Bruneau in Brussel. Nu staat hij met zijn souschef Mark van Kreij, ook al een Brabander, prachtige gerechten te maken voor al die ronde, witgedekte tafels in zijn droomhuis. Dat, zo ontdekte ondergetekende, een bezoek meer dan waard is: er wordt hier op hoog niveau gepresteerd.

Eikenmot

Mijn culinaire feestje begon met een soort boomstammetje waaraan vier aperitiefhapjes waren geprikt. Vooral de marshmallow van saté was verrassend lekker. Gevolgd door een blikje – weer 'ns wat anders dan een bord – waarop een miniportie komkommer, koningskrab en freekeh (Arabisch graan waarvan het buitenste vliesje is weggebrand). En een weckfles met op de bodem een minibarbecue met daarboven een stukje varkenslende en een cassavebolletje aan een stokje. Eromheen kringelende en geurige rook van eikenmot. Grappige presentaties.

De combinatie van makreeltartaar, stukje

kreeft, piccalilly-gel, romesco-gel, aardappel, espuma van chorizo en erbovenop radijs-sneeuw vormde het voorgerecht. De vis met het mes gesneden (de mixer zou er anders blubber van maken), de kreeft gekookt in water, de Spaanse romescosaus gemaakt op basis van amandelen, tomaat en knoflook. En de radijs in de sapcentrifuge gedaan, het vocht met wittewijnazijn en arachideolie gemengd en ingevroren, en vlak voor doorgifte geschaafd tot een granité. Bewerkelijk, maar lekker. Eigentijdse visie op de manier om beproefde klassiekers met behulp van de nieuwste technieken 'werelds' te maken. Zomaar op een doordeweekse dag in een dorpje in de Kempen. Daarna werd een joekel van een Thaise gamba geserveerd die samen met olie met Citroentijm, bouillabaissepuree, boksoi, groene asperges, gebrande lente-ui en preiolie op lage temperatuur was gegaard. Opgediend met gepofte quinoa. 'Cyclopisch' noemen ze het Oosterse zeedier hier, en dat klinkt lekker dreigend voor zo'n sappig en hartig stuk vlees. Er was een apart schaalpje bij met een kleine salade van tomatenstructuren. Mooi!

Als hoofdgerecht verscheen een kleurige combinatie van lende van het wildgrazende Hongaarse Mangelicavarken met een wortelgarnituur. Het dooraderde en minder cholesterolhoudende varkensvlees was met slechts een beetje peper en zout gegaard op de eigen vetrand. Uitstekende cuisson, heerlijke smaak.

Ton de Zeeuw is journalist en schrijver, van zijn hand verschenen restaurantgidsen, columns en enkele romans. Grote bekendheid kreeg hij via zijn tv-recensies en restaurantrubrieken in onder andere De Telegraaf. Hij verbond zijn naam aan media als Smulweb, Lekker en het Euro-Toques Magazine. Voor FRITS beproeft hij in elke uitgave een restaurant in de regio.



Op basis van jus de veau was er een krachtige saus bij gemaakt met tsuyo, de pikante Japanse zoetzure bouillon, en andere kruiden. Aangenaam hartig bij dit vlees, zonder al te zout te zijn.

Erbij waren veel oranje bereidingen: crème van wortel, spaghetti van wortel, wortel gegaard in gember, uitgestoken wortelrondje, minibiet, aardappelfondant en een flan van rode kool (fijngesneden, gemarineerd, gekookt, gepureerd en opgestijfd met agar agar – wat een



Gardy Joordens (links) en Tim Looijenga

werk voor zo'n klein hapje). Het zoetje van het garnituur werd mooi opgepakt door de fruitige robijnrode wijn van domaine de Muret, Pays d'Oc, gemaakt van puur syrahdruiwen. Tot slot een predessert van prosecco, witte chocolade, gelei van Grand Marnier en crumble van rood fruit, pistache en witte chocola. Verrukkelijk genoeg al, maar onverbidde-lijk gevolgd door de overtreffende trap, een chiboust van vanille, gel van mango, (te koude) spongecake van mango en enkele worteltjes die waren gemarineerd in witte wijn, suiker en citroengras. Bijzonder! Met zoveel culinaire nieuwlichterij was de eenbeukige gotische kruiskerk aan de overkant nog nooit geconfronteerd. 🍷



Restaurant Vandeijsck Dorpsplein 4 5561 AV Riethoven Tel.: 040-202 2011 www.restaurantvandeijck.nl Di./m zo. lunch en diner