

restaurant  
halvemaan  
25 jaar



Voor het einde van het jaar brengen wij een boek uit met de titel 25 jaar Restaurant Halvemaan. Een bijzonder boek waarvan kenners nu al voorspellen dat het een typisch collectors item wordt. Oplage 1e druk 500 exemplaren.

Je kunt nu voorintekenen voor de speciale prijs van € 39,50 (na verschijning € 45,00)  
[www.restauranthalvemaan.nl/kookboek-25-jaar-restaurant-halvemaan](http://www.restauranthalvemaan.nl/kookboek-25-jaar-restaurant-halvemaan)

# Voorwoord



Tientallen boekpresentaties, de diverse restaurantgidsen die hun 2015 editie vol in beeld willen hebben, een stuk of vijf zes culinaire beurzen, met daarnaast ook nog een ketting aan proeverijen en tastings, en dat moeten we allemaal in de agenda proppen tussen begin september en eind november. Je zou er een hardnekkige huiduitslag van krijgen.

Het is mooi natuurlijk, al die aandacht voor eten en drinken, maar wel erg veel. 'Oh, dus nu we met zijn allen belangstelling krijgen voor jouw eetwereld, begin je te zeuren dat het te veel is?'

'Nou ja, zeuren wil ik het niet noemen. Maar ik vraag me af of we niet aan het doorslaan zijn? Je kunt de tv niet aanzetten of er wordt over eten gekletst en gekloddert. Overal slepen ze top chefs aan de lurven erbij. Rode loper, trompetgeschal en indianengehuil. Matthijs van Nieuwkerk loopt het speeksel zowat uit de mond als in DWDD de drie sterrenchef Massimo Bottura - onder toezicht oog van Robert Kranenburg - een helemaal zelf gemaakte sabayon op een artistieke manier over de tafel heen klotst. Herman den Blijker behandelt bij de perspresentatie van zijn nieuwe boek in de Rotterdamse Markthal een stuk vlees vast met meer egards dan de billen van zijn eigen vrouw.

Twee komma drie miljoen druppelende kijkers bij de finale van Heel Holland Bakt. Geen enkele krant die de nieuwe Michelinsterren durft terug te brengen tot een eenvoudige mededeling op pagina elf. Kan het niet meer op dan?'

John Lanchester, gerenommeerd eetschrijver bij The New Yorker en The Guardian schrijft: *Shut up and Eat. Vroeger kon je aan je eten zien waar je vandaan kwam. Nu is het een soort droomreis. Een uitdrukking van wie we willen zijn. Is de Thaise keuken nog in? Kun je nog met Noma gerechten komen? Foodtrends zijn dom en oppervlakkig, maar onbewust drukken ze uit wie en wat we zouden willen zijn. En alles gaat door elkaar. Slow Food, van boer naar bord, ambachtelijke Iberico ham tegenover food en zelfexpressie, indentiteitscreatie, trendcatching, hype en buzz. (Je hoeft het al niet eens meer te vertalen).*

En dus drommen we elkaar zowat uit die Rotterdamse eethal en tel je als foody echt werkelijk niet meer mee, nee, echt niet, als je nog niet in de Foodhallen in Amsterdam gegeten hebt. Don't forget your pinpass, man, want het kost! Lanchester trekt de foodhype als een als een metafoor door naar de liefde voor miniatuurtreintjes: *Stel je voor dat Fleischmann en Märklin ineens op alle voorpagina's stonden en op elke tv-zender uitgebreid besproken werden.*

Alles kent na een hoogtepunt weer een afbouw. What goes up, must come down. We eten tegenwoordig overal, ja overal, sukade en zwezerik en nek. Of eendenbout met saus, gebakken aardappels en wat groente. Terug naar normaal. Lekker hoor. En met bouillon! blijven we gewoon doorgaan u mee te nemen naar de onverwacht mooie dingen rondom eten en drinken.

**Will Jansen, hoofdredacteur**



En ja hoor, ook Bouillon heeft een eigen facebook pagina: <http://www.facebook.com/www.bouillonmagazine.nl>

# in bouillon!



## Coverfoto Mariana Velasquez:

'Geboren in Colombia, woont ze tegenwoordig in Manhattan. Geen klein bier, deze dame, want ze maakte de foto's voor het boek *American Grown* van Michelle Obama. Ook staan haar foto's regelmatig in de *New York Times*. Speciaal voor ons winternummer maakte ze deze fijnzinnige foto, die vast een gevoelige snaar bij de dames zal raken.

[www.marainavelasquez.com/](http://www.marainavelasquez.com/)

Instagram: @buenlimon / Twitter: @buenlimon

48



**De borsten van Agnès Sorel:** Sauzen, soepen en gerechten hebben soms wonderlijke namen. Naar Agnès Sorel, die met haar borsten bloot pastetjes stond te bakken voor haar minnaar, de Franse koning Karel VII (1422-1450), is een pastei vernoemd, met gemalen kip, truffel, room en ossentong. Er zijn ook tientallen vrouwennamen verwerkt in soep. Hoe komen die gerechten aan hun naam, dacht **Didi Jansen** en googelde zich suf.

70



## Fietsen op wijn en brood:

**Marjolein van Rotterdam** fietste van Lissabon naar Santiago de Compostella en kwam onderweg de eenvoudige Portugese keuken tegen. Die is nog wonderlijk authentiek gebleven en de mensen die ze tegenkwam ook. Eten en drinken doe je nooit alleen.

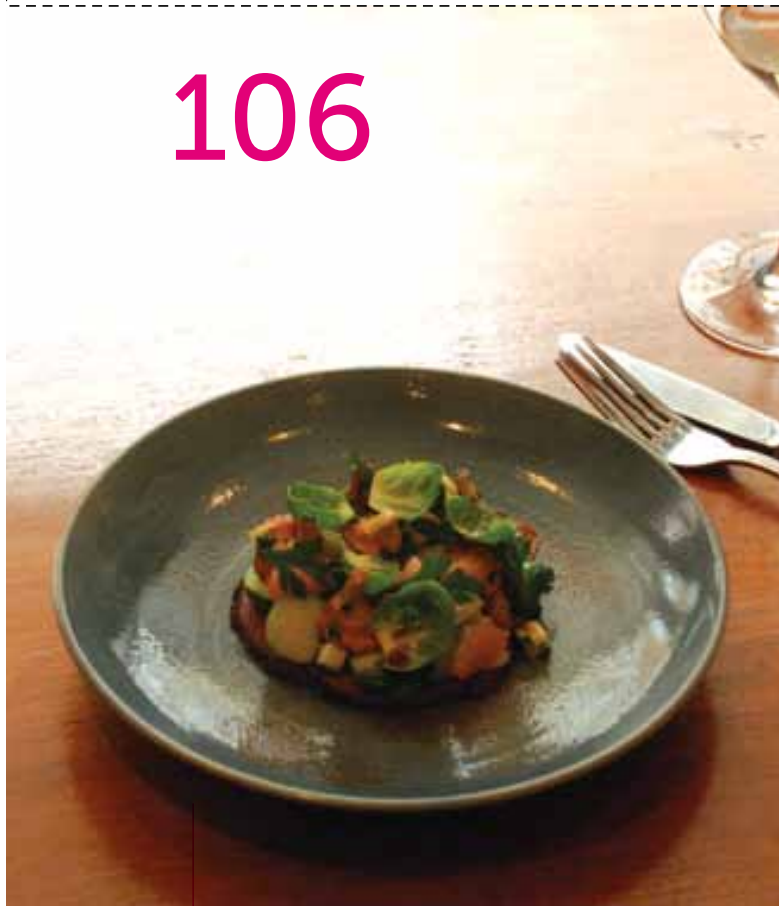
22

## Bijen-ode:

**Mohammed Benzakour** neemt ons via het vlieggat mee de bijenkast in. We zien dan hoe in het pikkedonker duizenden bijen heen en weer wriemelen over grote goudgele pleinen. Pure chaos, lijkt het. In werkelijkheid staan we oog in oog met misschien wel de meest perfect georganiseerde samenleving ter wereld. Een onberispelijk genootschap van voeders, stofzuigers, bewakers, militairen, doodsgrovers, koks, metselaars, architecten, mantelzorgers, peuterleidsters en vliegeniers.



# 106



**Eindeloos eindeloos:** Will Jansen interviewt Willem Schaafsma van het intieme restaurant Eindeloos in Leeuwarden: 'Gosse Haarsma komt drie keer per week vanuit Arjum met volle fietstassen groente. Krijg ik een rekening waarop staat 274 worteltjes. De man telt ze. Die worteltjes ga ik toch niet door de sapcentrifuge trekken.'

**Standplaats Utrecht:**  
**Will en Didi Jansen** doorkruisten hun eigen stadsje Utrecht, op zoek naar het echt lekkere eten.

# 10



**En verder:** > **6 Berichten** > **30 De Rode Draad** - tekst Will Jansen > **34 De zondagsoep van Oma Roosje** - tekst Marloes Kemming > **40 Het gras van de burens is groener** - tekst Will Jansen > **53 Rauwe vis en zure pisco** - tekst Jacques Hermus > **58 Roadtrip Ecuador** - tekst Ynske Boersma > **64 De supermarkt is verwarrende biotoop** - tekst Eelco Schaap > **78 Biowijn: Santé** - tekst Remke de Lange > **80 Signatuur Savelberg** - tekst Caroline Ludwig > **86 Balkenbrij maken en ramen lappen** - tekst Michiel Bussink > **90 Dille&Kamille** - tekst Susette Brabander > **95 Wijn uit de Himalaya. Kan dat?** - tekst Jean-Paul Drabbe > **98 Samenwerken op paddenstoelen** - tekst Drees Koren > **102 100% sap** - tekst Jos Rietveld > **112 Heel Holland Markt** - tekst Marjan Ippel > **116 Steinbeisser, eetkunst** - tekst Tanja van den Berge > **122 Bouillon! Leest** > **125 De bouillonambassadeurs** > **128 Wie werkten mee**

# Berichten

## Nieuwe open champagne van Inter Scaldes oude bekende

Jannis en Claudia Brevet van Inter Scaldes voeren altijd al een prominente open champagne, maar vonden het leuk om

met een proeverij de beste te kiezen. Zeventien champagnes kwamen op tafel. Unaniem kozen de proevers voor de Legras&Haas Tradition van Champagnist Mark Haasdijk. En die hadden ze al als open champagne. Een bevestiging van hun keuze.  
[www.legras-et-haas.com](http://www.legras-et-haas.com)  
[www.interscaldes.eu](http://www.interscaldes.eu)



## Schaars Genot

Arjen Smit van Proeverij de Pronckheer in Cothen

(ja... die ook gans, spreeuw en buidelrat op het menu heeft staan) komt met een opmerkelijk product: de rivierkreeftkroket, onder de naam Schaars Genot. In eendrachtige samenwerking met visser André Blokland en Zeldenrijk Snacks uit Utrecht, maakt Smit deze eerlijke en authentiek, zonder allerlei kwalijke smaaktoevoegingen. Ze zijn in cadeaudoos per 6 of per 40 stuks te bestellen

**Bestellen:** [info@fuiken.nl](mailto:info@fuiken.nl), [info@pronckheer.nl](mailto:info@pronckheer.nl)

## Hendrickje Stoffels

Al 25 jaar bestieren ze hun restaurant Hendrickje

Stoffels. Eerst op de Spiegelgracht in Amsterdam, later aan de Oude Doelenkade in Hoorn. **Marko Pol** en **Bianca Mens** schrijven er geschiedenis mee en daarom een jubileumboek. Voor de verandering nu eens geen taptoe van mensen en gerechten, maar een boek vol inspiratie. Snoekbaars, verse groente, kaviaar, Duitsland, Frankrijk, collega's, gerechten... het is een bonte bak die Marko en Bianca verder helpen of geholpen hebben. En dan natuurlijk ook een stuk geschiedenis met de Rotary, bekende Nederlanders aan tafel, indrukken uit de pers, feesten en evenementen.

[www.hendrickje-stoffels.nl](http://www.hendrickje-stoffels.nl)

## Bolenius groenten- keuken van het jaar



Bolenius, het restaurant van Luc Kusters en Xavier Giesen, aan de George Gershwinlaan in Amsterdam, is door de Groene GaultMillau uitgeroepen tot groentenkeuken van 2014/2015. 'De belangstelling voor groente ligt een beetje in het verlengde van de Dutch Cuisine', zegt Kusters als hij trots de moestuin laat zien. 'Gelukkig is er voor groente eindelijk veel belangstelling, ook bij koks.' De groentenliefde is niet vreemd. Xavier was zes jaar restaurantmanager bij De Kas, de absolute voorloper op dat gebied en Luc is ras-Limburger: 'Toen ik klein was moest ik meehelpen met venkel snijden, asperges steken, aardbeien plukken en prei poten. Dat vergeet je niet en je bent kok om de mensen een groot plezier te doen, zonder groente gaat dat niet.' Bolenius bestaat nu een kleine vijf jaar en had al wel een Michelinster mogen hebben, vinden kenners. Kusters en Giesen hebben bij diverse sterrenzaken gewerkt en zijn Kranenborg-adepten van het zuiverste water. Kusters: 'Je moet gewoon je werk goed doen. Dat geldt voor iedereen. Dus die ster had hier inderdaad allang moeten zijn (grijns). Interessanter is dat we het hier hoe langer hoe drukker hebben. We draaien een puike lunch en in het weekeind zitten we ook goed gevuld. Straks gaan we nog ontbijt erbij doen. Vergis je niet, er wonen hier veel mensen, het zijn niet allemaal kantoren, en er komt nog een woontoren bij met 170 appartementen. We zitten hier zo gek nog niet.' [www.bolenius-restaurant.nl](http://www.bolenius-restaurant.nl)

## Bij Valuas kan het snel of lekker langzaam

Restaurant Valuas in Venlo, waar de gebroeders Eric en Marcel van Swaghoven de scepter zwaaien, is



begonnen met een nieuw menuconcept. Het gaat om een flexibel menu van drie tot negen gangen van gerechten die per stuk 15 euro kosten en die ook afzonderlijk te bestellen zijn. Dat is allemaal aan de gast zelf. Uiteraard is er ook nog à la carte met de echte Valuas-klassiekers. Marcel van Swaghoven: 'We spelen in op de behoefte van de gast om op zijn eigen manier de avond te vullen. Effe snel iets lekkers of toch een hele avond genieten.' En wie daar dan toch mee bezig is, kan zijn hart ophalen aan de uitgebreide wijnkaart, met meer dan 450 wijnen van over heel de wereld, waaronder die van Raúl en Ferran Bobet. Of de meesterlijke champagnes van Mailly.

[www.valuas-hr.nl](http://www.valuas-hr.nl)



## Eten met een geweten

In oktober organiseerden Alle Dagen Hunger en Kunstencentrum Villanella voor de tweede keer hun Krachtvoer Festival in Antwerpen. Dit keer met het thema Schaarste en overvloed. Geen capriolen en tetterende onemanshows van getatoeëerde chefs, maar een ijzersterk inhoudelijk luik met lezingen en debatten.

Zo tackelde hoogleraar Christophe Courtin de mythes rond brood, waren er lezingen over wilde planten plukken, soylent en fermentatie. Julian Baggini lichtte zijn boek *Deugden van de tafel toe* en Bouillons' Kathy Mathys preees in haar lezing over Foodboekklassiekers het werk van Richard Wrangham en M.F.K. Fisher. Toch was er nog één ster aan te raken: Chad Robertson, de succesvolle artisanale bakker en kookboekenschrijver uit San Francisco.

Verder kregen tien ontwikkelaars van innovatieve foodconcepten uit Nederland en België ieder zes minuten om hun idee voor te stellen. The Dutch Weed Burger en Big Bang Broccoli kenden we al. Boeiend was de kennismaking met De Keuken van het Ongewenst Dier, een foodtruck die fastfood maakt van dieren die overlast

bezorgen. Daarna volgde een knap staaltje crowd-butcherie, waarbij de koe pas geslacht wordt nadat alle delen online zijn verkocht.

De masterclasses waren fris en inspirerend, met foodblogging, foodwriting (met Hiske Versprille) en foodfotografie. Bij de drukbezochte tastings stond eenvoud en pure smaak voorop. Vinger in de Pot, de degustatieclub van chefs Inge Lanckacker en Céline Morris, serveerden bijvoorbeeld droge worst met mosterd. Verder waren er proeverijen rond natuurwijn, oude apperassen en onbeminde vis. Er waren ook twee documentaires te zien: *The End of the Line* en *The Sower* en de knotsgekke Taiwanese speelfilm *The Moveable Feast*. Op de markt kon je oliën, granola, natuurwijn en chocolade kopen. Alles kleinschalig, smaakvol, een beetje trendy ook. De sfeer was bijna sereen. Wie wilde eetlezen, kon zijn hart ophalen bij de prachtige stand van de Gentse boekhandel het Paard van Troje. Tegenwoordig stikt het van de festivals, waar alles draait om dure wijnen en spektakel. Krachtvoer is een parel binnen dit aanbod. Je proeft er echt eten en je komt er een hoop wijzer naar buiten. (KM)

[www.krachtvoer.be](http://www.krachtvoer.be)



# Primitief koken op topniveau

Team Nederland is in september niet in de prijzen gevallen bij de Native Cooking Contest op landgoed Knuthenlund in Denemarken. Onder leiding van Edwin Vinke (Kromme Watergang) gingen Ysbrandt Wermenbol (Lime Malden), Rogier van Dam (Lastage) en Jarno Eggen (Groene Lantaarn) de strijd aan met teams uit België, Denemarken, Frankrijk en Duitsland. De koks kregen een fiets, twee webergrills en keukenmessen en moesten op het landgoed het eten bij elkaar zoeken: kruiden, groente, aardappelen, fruit,

paddenstoelen en zelfs mosselen (Knuthenlund ligt aan zee). Zo'n vijfhonderd bezoekers volgden de wedstrijd, terwijl ze zich intussen te goed deden aan allerlei puur biologische producten, zoals zuivel van de geiten van het landgoed, bonbons, appelsappen, bier, brood en charcuterie. Elk team kreeg ook een hele geit ter verwerking en team Nederland gaarde een deel daarvan in de grond. De strijd ging nogal gelijk op. Bij de achtkoppige jury was Jan van Lissum (GaultMillau) het Nederlandse lid. Drie van de acht juryleden waren Deens. Denemarken won deze derde editie van het Native koken en mocht een cheque van 45.000 Kronen (6.500 euro) in ontvangst nemen. Vinke c.s. eindigden als vierde, maar de onderlinge verschillen waren miniem.

**Zuivelproducten van Knuthenlund zijn te koop bij [www.bourgondischlifestyle.nl](http://www.bourgondischlifestyle.nl)**



# Standplaats Utrecht

---

## Waar eten we?

Er zijn van die steden die buiten de boot vallen als het gaat om gastronomische uitstraling. We noemen Tilburg, Enschede, Nijmegen (zie najaar 2013) Roosendaal, Alkmaar, Utrecht, Middelburg (zie voorjaar 2014), Assen, Breda, Leiden of Arnhem (zie najaar 2014). Maar hoort Utrecht wel in dat rijtje thuis? Bouillon! ging op pad in de Domstad. 'Hut bruis aan alle kant, int hartsjie van ons land', zong Herman Berkien veertig jaar geleden en dat klopt tegenwoordig beter dan toen. Overal poppen de eethuizen, de uitgebreide koffietenten en hamburgeroutlets op als paddenstoelen. Rondom de Dom natuurlijk, maar ook volop in de Museumkwartier (Oost), Wittevrouwen (Noord), Mariaplaats e.o. (Zuid) of rondom de Croeselaan (West). 'Maar wel veel eetcafé-niveau' zeggen de kenners al jaren. Dat is nog steeds wel zo, want het blijft een studentenstad, maar er zitten inmiddels ook genoeg adressen tussen die gaan voor oprechte kwaliteit, met een eigen verhaal. Dat mag ook wel, want met het verzorggebied strak rondom de stad samen, tellen we bijna 600.000 inwoners.

---





## Simple

In het Museumkwartier bij Simple aan de Lange Nieuwstraat, begroet eigenaar-kok **Jeroen de Zeeuw** ons enthousiast. Hij is bouillon-fan. Al snel memoreert hij de bijna wraakzuchtige recensie in de Volkskrant, alsof hij ons wil voorbereiden. De gerechten die hij voorzet, heeft de man mogelijk niet geproefd. Wij zijn in elk geval wél om. De keuken van De Zeeuw is verfijnd, met veel aandacht voor groente, in een aangename afwisseling van smaken en texturen, zonder al te veel gefröbel. De sauzen zijn bijna klassiek, met moderne, Japanse accenten. Het brood van de



echt Utrechtse bakkerij Moolenbeek zorgt voor water in de mond. De chef laat zich inspireren door architectuur, fotografie of gewoon straatbeelden. 'Ik kijk veel naar de nieuwe dingen in Parijs en eet graag in België, vanwege de sfeer en het moedereten: staarten, snuiten, varkenskop.' In zijn culinaire boekenhoek zien we kookwijze kookboeken als Azurmendi, Eating with the Chefs en Notes from a Kitchen. Het restaurant heeft 24 couverts en is een mix van een huiskamerrestaurant en de quasi laboratoriumstijl die zo in is. De lichte tinten groen en het grote bovenlicht geven rust. Die zie je terug in de begeleiding van gastheer Ditmar Zuiderhoek, mede-eigenaar. De meeste gasten kiezen voor het € 95 all-in-menu, met water, wijnen, koffie of bier van bierbrouwerij Robuust uit Volendam. Simple is open van woensdag tot en met zaterdag. Maandag en dinsdag zijn voor speciale reserveringen.




---

### Simple

Lange Nieuwstraat 88 Utrecht  
[www.simpleutrecht.nl](http://www.simpleutrecht.nl)

---



## Madeleine

Pal onder de Dom op 't Wed vinden we Madeleine, een groot en toch intiem restaurant, waar tachtig man makkelijk kunnen aanschuiven. De ambiance is ontspannend, de inrichting een mix van klassiek en retro jaren 60, met warme kleuren. In de keuken staat **Rik de Jong**, die tien jaar lang gekookt heeft met de legendarische cult-kok Jon Sijstermans. Zijn voormalige chef heeft op een onfortuinlijke manier zijn loopbaan moeten afbreken en De Jong heeft het zichtbaar moeilijk met zijn herinneringen. In de keuken is er veel Sijstermans-echo: 'Ja, echte sauzen, blauwpootkip, eend, slakken, kweepeer, dat is wel meneer Sijstermans. Hij voorspelde ook de opgang van groente.' Madeleine is dus een bistro met een heel eigen jas, flinke porties en robuuste smaken. Zoals de gekonfijte eendenbout met koolraap, koolrabi, knolselderij, rettich en jus van kriebiebier. Ook de ravioli met kreeft en rode koolsalade smaakt zoals je het verwacht, vol en romig. De Jong kookt eerlijk en recht

vooruit. Toch volgt hij ook de nieuwe ontwikkelingen. Vier, vijf keer per jaar struint hij rond in het 10e en 11e arrondissement van Parijs om de jonge bistro-koks te volgen: 'Het is er laagdrempelig, met mooi eten en mooie wijnen. Beetje à la Marius in Amsterdam. We serveren trouwens ook een echt lekkere paardenbiefstuk, met spinazie, gebakken ei, frites en truffeljus. Het zijn vaak vrouwen die dat bestellen. Gek hè?'



-----  
**Madeleine**  
 Wed 3a Utrecht  
[www.madeleine-utrecht.nl](http://www.madeleine-utrecht.nl)  
 -----