

‘Sterrestaurants, niks voor mij’

... EN NÓG 8 VOOROORDELEN GETACKELD

Het is frustrerend voor de koks en doodzonde voor potentiële eters die nu al dat smakelijks mislopen, dat er nogal wat (onterechte) vooroordelen aan toprestaurants kleven. Culinair journalist Sara Madou haalt er negen onderuit.

TEKST: SARA MADOU, BEELD: BIANCA TOEPS/TOEPS MEDIA

‘Tijdens mijn eerste sterrenervaring was ik zwaar onder de indruk van het feit dat ze mijn servet hadden vervangen door een knisperend nieuw exemplaar toen ik terugkwam van het toilet’

1 “Je gaat altijd met honger naar huis”

Ondergetekende heeft al menig restaurant met een of meerdere sterren bezocht en vertrok daar letterlijk nul keer met honger. En om nu te zeggen dat ik een kleine maag heb: niet bepaald. Vaak geniet je er van een tasting menu van 4 tot 10 gangen. Opgeteld krijg je dan echt wel meer te eten dan met dat flinke bord pasta bij een eetcafé om de hoek. En: verdeeld over een lange avond, dus nog beter voor je spijsvertering ook.

2 “Als vegetariër heb je er niks te zoeken”

Voorheen was dat misschien waar, maar tegenwoordig zijn er steeds meer restaurants die vegetariërs (en vaak ook vegans) voorzien van een (groente) menu dat minstens net zo bijzonder is als dat van de vlees- en viseters. Bij De Librije bijvoorbeeld, at ik als vega zijnde een ongeëvenaarde tartaar van watermeloen. En recent was het ook bij onder andere & Moshik, Bolenius en De Leuf bijzonder goed en verzorgd op dit vlak.

3 “Reserveren is er onmogelijk”

Voor de buitenlandse toptenten heb je voor een reservering soms een lange adem nodig. Zo ben ik al maandenlang op een queeste voor een reservering bij El Celler de Can Roca, en kostte de tafel die ik wist te strikken bij Noma me bijkans een hartaanval van de stress (en drie computerschermen die tegelijkertijd open stonden, plus creditcardnummer alvast onder de copy/paste). Maar in Nederland is het meestal prima te doen. Al moet je voor het hoge segment op tijd reserveren, met een goede agendaplanning kom je daar prima tussen. En dan bedoel ik dus niet op zaterdagmiddag bellen of er die avond nog een plekje is (al valt het altijd te proberen natuurlijk).

4 “Het is zonde van je geld”

Dat is natuurlijk afhankelijk van de middelen die je beschikbaar hebt. Maar ben je in het bezit van het geld, en wil je dat eraan besteden, waarom zou het dan zonde van je geld zijn? Zelf spaar ik er bewust voor, in een speciaal potje op m'n bankrekening. Het diner bij Osteria Franciscana kostte me weliswaar 750 euro voor twee personen (nog los van de reis en hotelovernachting), maar dat leverde me wel zo'n beetje de mooiste avond van mijn leven op. Dan vind ik dat bijna een koopje!

5 “Je bent er alleen in een driedelige smoking of galajurk welkom”

In Valencia zat ik bij La Sucursal ooit naast twee Amerikanen die in een baseballshirt, korte broek en op slippers zo van de straat binnen leken geslenterd. Ze kregen toch echt gewoon geserveerd en niemand staarde ze aan (al weet ik natuurlijk niet of het personeel ze achter hun rug uitlachte). Zelf vind ik het leuk om moeite te doen voor mijn outfit, en voegt het zeker wat toe aan de ervaring als anderen dat ook doen. Maar het hoeft niet. Zoals bij FG Restaurant (Rotterdam) van François Geurds. Op de website staat: “Aan kledingvoorschriften hebben wij maling. Je bent in FG Restaurant op naaldhakken net zo welkom als op sneakers. De ultieme eetbeleving is namelijk niet gekoppeld aan een dresscode.”

6 “De wijnkaart is overweldigend en verwarrend”

Dat is misschien wel waar, zeker als je weinig ervaring hebt met het kiezen van wijn en een enorm dik boekwerk voor je neus krijgt. Maar geen paniek: dan kun je altijd nog een wijnnarrangement nemen. Wijnen die perfect passen bij je gerecht, zonder dat je er zenuwachtig van wordt door de keuzestress. Daarnaast kun je natuurlijk ook altijd de sommelier of gastheer/gastvrouw om advies vragen.

7 “Je moet de etiketteregels kennen”

Het went allemaal. Tijdens mijn eerste sterrenervaring was ik zwaar onder de indruk van het feit dat ze mijn servet hadden vervangen door een knisperend nieuw exemplaar toen ik terugkwam van het toilet. Inmiddels weet ik dat je brood ‘hoort’ te breken en welk bestek je waarvoor gebruikt. Al heb ik het ‘wijn laten walsen’ nog steeds niet helemaal onder de knie en probeerde ik laatst nog de decoratiekorrels in het kommetje van de amuse op te eten.

8 “Je eet er alleen maar obscure ingrediënten”

Het ene restaurant is experimenteler dan het andere en ja, je krijgt producten op je bord die je nog nooit eerder gegeten hebt (wat mij betreft is dat juist ook de bedoeling). Maar bij het Italiaanse Osoleta at ik ooit ‘gewoon’ pasta met tomaatensaus. Wat met afstand de beste pasta óóit was, dat wel.

9 “Het is niks voor mij”

Misschien wel het meest gehoorde (voor)oordeel. Mensen vinden het eng, zijn bang dat ze zich niet op hun plek voelen. Ga je normaal gesproken alleen naar pizzeria's, dan is in één klap naar een driesterrenrestaurant wellicht een wat grote stap. Probeer het liever voorzichtig op te bouwen. Eerst een netter buurtrestaurant, vervolgens een chic hotelrestaurant, daarna een plek uit de Top-100. Op die manier wennen jij én je smaakpapillen aan al het moois dat sterrestaurants te bieden hebben. Of niet natuurlijk, want het kán ook niks voor jou zijn. Geen probleem, dan is het voor de rest van ons nog makkelijker om een tafel te reserveren! 🍷