

# Elke avond iets anders op het 'eerlijke' menu



FOTO COFFRÉ DE KOOK

## dames reiziger

De dames Reiziger testen elke week een restaurant. Dit keer is het de beurt aan **Culinaire Werkplaats** in Amsterdam.

**V**anavond is alles anders. De ruimte is helder verlicht en ingericht met eenvoudige meubels van hout, geschilderd multiplex en staal. Even stoer als simpel. Centrale plek is het fornuis. Snij- en werktafels staan eromheen. We zijn dan ook in een werkplaats. De culinaire werkplaats. Op de muur staan handgeschreven krabbels. 'Gedachte.goed' zien we naast de deur, en 'de broedplaatsen van vrije gedachten'. Twee jongens rond het fornuis, en een man en een vrouw in stemmig zwart. De man komt naar ons toe en drukt ferm de hand: „Welkom. Eric.” Zo, we zijn thuis. Hij wijst een tafel in de nog lege ruimte en komt er rustig bijzitten. Volgt een uitvoerig verhaal over het snijvlak van kunst en eten waarop de werkplaats zich beweegt, en wat dat voor vanavond zal betekenen. We krijgen een menu, waarbij het begrip 'eerlijk' de inspiratiebron is. Voor dit menu is daar tot in de details over nagedacht: fairtrade, duurzaam, puur koken. Dat het hele maal vegetarisch is, spreekt voor zich. „De porties zijn klein, want weggooien is zonde,” legt Eric uit. En bijbestellen mag altijd. We moeten zelf de lege borden naar de gootsteen brengen en water tappen we uit de kraan, in een blits conceptflesje van 'join the pipe'. Zelfs met de wijn spreekt niets voor zich: er is gewone, dure of superdure wijn (van €3,95 tot €7,75 per glas) of een arrangement dat past bij het menu (€5 per glas). De fles komt op tafel. Wat je verdrinkt, houd je zelf bij op een lijstje. Na afloop mogen we dan ook nog eens zelf de prijs bepalen voor het genotene. Kijk eens aan, hier gaan alle horecaprincipes op de schop. En dat trekt een hip publiek, waaronder - na een enthousiast stuk over dutch design in de *New York Times* - ook veel Amerikanen die ieder hapje fotograferen. Is dat terecht? Van het knapperige, platte brood dat van linzen is gebakken en wordt geserveerd met guacamole worden wij in ieder geval al heel blij. Dan komt het

eerste gerecht van 'spoons full of honesty'. De coupe innocence, geserveerd in een cocktailglas, is een smaaksensatie van witte boontjes met een gelei van venkel, schuim van sinaasappel en een in tempura gefrituurde schorseneer. Daarna krijgen we 'no frills', een heerlijke bitterbal van rodekoolpuree op in drinkazijn gemarineerde rode kool met cranberry's en wat cantharellen. Terwijl de zaak tot de laatste tafel is volgestroomd en we ondertussen de dynamiek tussen gastheer en -vrouw - de dirigent en de eigenzinnige eerste violiste - aanschouwen, krijgen we 'stolen from'. Geïnspireerd op een gerecht van Noma, 's wereld beste restaurant, krijgen wij een bordje 'aarde': zwarte aardappelpuree, met bijzondere wortels als aardpeer, peterse-liewortel, kervelwortel en Parijse wortel. Even lekker als leuk. Het had wel twee keer zoveel mogen zijn, maar we durven met al die drukte om ons heen niet echt bij te vragen. Wel beginnen we te rekenen. Wat willen we hiervoor betalen? Gelukkig komen eerst de nagerechtjes nog: eetbare 'stof' van aardbei met rode biet, schuim van aardbei en roze peper. Tot slot ijs van zwarte olijf, chocoladesaus en wafel 'good or bad': daar komen wij niet uit. Te heftig. Dat geldt zeker niet voor het geheel. Vrolijk worden we van de Culinaire Werkplaats. En mocht u gaan, dan krijgt u toch iets anders. Wat wij betaalden? Raad maar, lieve lezer. We verklappen alleen dat we een zoen van de dames achterlieten.



**De Culinaire Werkplaats.**  
Fannius Scholtenstraat 10, Amsterdam, 06 54646576. Vrij, 17-22 uur, zat, 12-22 uur. Groepen op afspraak.