

Johannes van Dam



Geen entrecote bij l'Entrecôte

Ooit was l'Entrecôte een geliefd adres in de PC. Men ging er naartoe om gezien te worden, maar ook om na het winkelen of voor een voorstelling even wat te eten, niet voor een avondje uit. De formule was daar ideaal voor: een groene salade met mosterdmayo en walnoten, een runder- of kalfsentrecote, voorgesneden, met een speciale saus en frietjes en een keuze uit een dessertkaart met wat klassieks. Uit Parijs overgewaaid en helaas ook weer weggewaaid.

Tot de dames van Brasserie Van Baerle, die steeds weer andere formules aan die van hun brasserie toevoegen, op het idee kwamen het wat aan sleet lijdende Zabar's door iets nieuws en tegelijk iets ouds te vervangen: L'Entrecôte et les dames. Ideaal voor concertgangers. Ook om gezien te worden. Het restaurant beslaat nu twee pandjes en dat er links een bar is, is niet voor niets; je kunt pas vanaf zeven personen reserveren. Tenzij je om half zes voor de deur staat, is het dus wachten, maar dat zal meestal niet heel erg lang zijn en men doet het er graag, al hoor ik ook klachten. Er is overigens geen muziek; terecht wordt ervan uitgegaan dat het altijd vol zal zijn en dat het geklater van stemmen en het gekletter van bestek muziek in ieders oren zal zijn.

De entourage is nog iets eenvoudiger dan in de PC: verspreid over verschillende niveaus (rolstoelers, ik zou eerst even bellen!) simpele Thonet-stoelen die lang zitten ook ongemakkelijk maken en rode banken langs de muur – maar met kussens, dus geen pijnlijke ruggen. Verder papier over het damast, met de formule erop gedrukt; daar staat nog eens uitdrukkelijk dat je entrecote krijgt en dan is het merkwaardig te constateren dat op het menu trots wordt gemeld dat men het lekkerste deel heeft uitverkoren hier geserveerd te worden, het staartstuk! Dat zit er niet eens in de buurt, zoals de lendedelen, de fauxfilet bijvoorbeeld, die vaak en ten onrechte als entrecote wordt geserveerd. Maar ik krijg speciale uitleg: het staartstuk is smakelijker dan de soms wat vettig smakende entrecote en bij goed rundvlees, zoals dit Aberdeen Angus, vrijwel even mals. En dat klopt, vooral als je het dun snijdt, en hier zijn ze zo slim het dun voor te snijden. Ze adviseren je het saignant te eten. Als je niets zegt krijg je dat ook. Ik vraag om bleu en krijg dat. Raar, maar waar, geen entrecote dus bij l'Entrecôte.

De sla, mooie plakken uit het hart van kropsla, is knapperig en uitstekend. (Iemand klaagt bij lens dat de kok te lui was er de nerven uit te halen; ja, kom nou, het moet geen babyvoeding worden!). Niet een vinaigrette dus, maar een dunne mosterdmayo. Kan ook. Het diepe bord gaat weer mee, maar het bestek moet je houden. In feite is het dan ook geen voorgerecht, maar de begeleiding van dat ene hoofdgerecht dat je uiteindelijk dus in drie delen geserveerd krijgt. Want dan komt het vlees – of de vis.

Dit is het grote verschil. In plaats van kalfsentrecote is er hier de mogelijkheid een gebakken sliptongetje te eten. Perfect gebakken, beide. Het vlees ligt in een onbenoemde kruidenbotersaus die me wat aan beurre Café de Paris doet denken – gewoon lekker; de tong komt met een kommetje remouladesaus. En voor beide fijne frietjes en een tweede service, dus ook twee tongetjes en meer friet!

Speciale vermelding verdient het brood: klassieke rondjes stokbrood, maar dan half zuurdesembrood, gaar gebakken en smakelijk. Waarom gaat men daar elders zo verschrikkelijk mee de fout in? Het kan toch? Ook de boter is goed. We gaan in op het aanbod een bakje mosterd neer te zetten, maar zien geen mayo. Met deze frieten missen we die ook niet. Ook voor de wijn hebben ze een speciale formule; de keuze is klein gehouden – een dozijn zeg maar, maar alles kan per glas en je krijgt gewoon een volle fles op tafel, ze meten na afloop wat er uit is en je betaalt voor wat je drinkt. Bij ons vier glazen goede rosé: 18 euro.



De formule, sla plus vlees of vis, doet 19,50 euro. Voor na heb je nog een echte keuze van klassiekers, zoals profiteroles (dat was vaste prik bij de vorige Entrecôte). We kiezen voor het aardige, bolronde appeltaartje (€ 7,50) en de kaas, vier redelijke stukken goede kaas, Franse en Hollandse, met het zelfde goede brood dat steeds, de hele maaltijd door, werd aangeboden. Zo hoort het!

Kortom: je betaalt € 19,50 voor voldoende vlees of vis met friet en sla, je kunt een toetje kiezen en je drinkt wat en hoeveel je wilt. In het begin waren er wat kinderziektes, maar dat is ook de reden dat ik altijd even wacht met zo'n Proefwerk. En dan zijn ze nog steeds niet helemaal tevreden – zoals met de toetjes. Maar ik was al behoorlijk tevreden.

Johannes van Dam

Proefschrift PS | Het Parool, 3 december 2005



Biefstukkenpaleis

Het menu is beperkt tot steak met friet en sla. Toch staat tout Amsterdam in de rij voor l'Entrecôte et les dames, van couturiers tot de schoonmoeder van Jan Cremer.

'Nee, reserveren kan niet. Dat is alleen mogelijk vanaf zes mensen. Maar als u nou gewoon komt, dan hebben we doorgaans binnen een half uurtje wel een tafel voor u, en ondertussen drinkt u gezellig even iets aan de bar.' Wilmar te Winkel legt de telefoon weer neer om vervolgens drie heren te verwelkomen die net bij l'Entrecôte et les Dames naar binnen zijn gestapt. 'Nee, ik heb nu nog geen tafeltje voor u, maar zoals het er nu uitziet, denk ik dat u binnen een minuut of twintig aan tafel kunt. Wat mag ik voor de heren inschenken?'

Wilmar te Winkel, ook wel bekend als de helft van De Dames van Brasserie Van Baerle, is vanavond zelf gastvrouw in haar nieuwe restaurant dat nu twee weken open is en vanaf dat moment elke avond in minimaal twee aanvalsgolven volloopt. Ook op deze woensdagavond is het om half zeven alweer aansluiten in de wachtrij. Dat l'Entrecôte et les Dames in een behoefte voorziet, is zonneklaar. Sommige horecaconcepten zijn zo voor de hand liggend dat iedereen eroverheen lijkt te stappen. Koks willen het liefst hun bewonderaars verbijsteren met hun culinaire kunsten. Restaurantdesigners moeten eerst inspiratie opdoen in New York, Milaan en Tokio om een nieuw 'food environment' gestalte te kunnen geven. En men breekt zich het hoofd over de vraag of de gasten hun finger food, voorgerechtenmenu of cuisine miniature liggend, hangend, staand of zittend tot zich zouden moeten nemen. Daarmee negerend dat het leeuwendel van de mensheid, in ieder geval van de restaurantbezoekers, het liefst met grote regelmaat een simpele steak-frites-salade eet. En laat dat nou precies het enige gerecht zijn dat er in l'Entrecôte et les Dames wordt geserveerd. Deze mono-menu-gedachte is overigens allerminst nieuw. In Frankrijk bestaat de restaurantketen 'l'Entrecôte' al jaren. Alleen al de vestiging in Bordeaux, waar we zelf laatst nog eens in de rij stonden, geeft op goede dagen rond de 850 mensen te eten, en genereert bijgevolg een netto jaarwinst van rond de 3 miljoen euro. En dan te bedenken dat het menu er niet meer kost dan € 10,90. Ook Amsterdam heeft ruime ervaring op kunnen doen met het fenomeen: in de P.C. Hooftstraat opende halverwege de jaren zeventig een l'Entrecôte naar het Franse voorbeeld, die in handen was van de familie Fagel. Het was een eigenzinnig adres dat ingericht was door een Belgische etaleur, en waar werd bediend door twee dames in door Frans Molenaar ontworpen pakjes. Nadat men een keuze had gemaakt tussen kalfs- of runderentrecôte, werd het getrancheerde vlees in een saus van geheime samenstelling vanaf een schaal geserveerd, met dunne Franse slungelfriet, voorafgegaan door een bordje kropsla met walnoten en een 'Franse' dressing. De magie zat 'm in de usance dat er na de eerste portie vlees nog een tweede 'service' kwam: 'Mag ik u nog een keertje opscheppen?' waarna er nog meer entrecôte en frites kwamen. Helaas sneuvelde dit instituut in de jaren negentig toen de huren in de P.C. drastisch opgeschroefd werden en de menuprijs van rond de twee tientjes niet meer houdbaar was. Of, om met de uitbater te spreken: 'Dat was met biefstukjes verkopen niet meer te verdienen in zo'n kleine zaak.'

Wilmar te Winkel: 'Terwijl ik iedereen in het vak erover hoorde, heeft het idee van een l'Entrecôte in Amsterdam vreemd genoeg al die jaren op straat gelegen. Maar niemand deed er iets mee.' Te Winkel en haar zakenpartner Floor van Ede waren toevallig net op zoek naar een nieuwe uitdaging. Een aantal jaren geleden had het duo twee van hun zaken (Zest! en Le Zinc... et les Dames) verkocht, en nu hadden ze er nog twee over: de Brasserie en, schuin daartegenover in de Van Baerlestraat, Zabar's. Te Winkel: 'Zabar's liep goed, maar op de kaart stonden gerechten die ik inmiddels al in restaurants door de hele stad tegenkwam. En we werden ook een beetje moe van de voortdurend wisselende inzichten aan het fornuis, waar letterlijk iedereen het laatste woord wilde hebben over de samenstelling van de couscous. En met dat idee van de l'Entrecôte liepen we al een tijdje rond. Al was het maar omdat we er zelf vroeger ook graag kwamen. Ik ben eens in Parijs gaan kijken en proeven. Toen hebben we de knoop doorgehakt en binnen twee weken de hele zaak omgegooid. De grap is dat toen

wij het uiteindelijk gingen doen, we van alle kanten hoorden dat bijna iedereen in het vak rondliep met het idee om de l'Entrecôte nieuw leven in te blazen. Het schijnt zelfs dat iemand hier verderop, in het voormalige restaurant Beddington's, al bijna rond was, maar dat de financiering op het laatst afketste.'

De veelkleurige, mediterrane inrichting van Zabar's heeft nu plaatsgemaakt voor rode stoelen aan met wit papier gedekte tafeltjes op een zwart-wit geblokte houten vloer. Een eetzaal die gedomineerd wordt door een wand vol beroemde Franse zwart-wit-foto's uit de jaren vijftig uit het Verkerke-posteraanbod.

Boven is een intieme entresol, waar de tafeltjes met rode lampenkapjes erop dicht bijeen staan, en daaronder, iets onder straatniveau, is met behulp van een behang van boekenruggen een bibliotheekachtige eetkamer gecreëerd. Dit alles is doorgaans pas bereikbaar na het voorspelde oponthoud aan de spiegelbar. Hoewel dit voorportaal voor een enkeling als onneembare hindernis wordt gezien ('O, een half uur wachten. Nee, dan kijken we nog even verder'), is voor het gros van de bezoekers het verblijf hier al een attractie op zich. Iedereen blijkt iedereen te kennen. Couturiers, onroerend-goedpakken, een Amsterdam-versie van een heel oude aflevering van Sex and the City, reclametycoons, stand-up comedians en hun publiek doen zich te goed aan de gratis kaantjes en de niet-gratis champagne die er voor het grijpen staan. Al snel is het inschikken geblazen op de rode bank bij de bar.

Modekoning Frans Molenaar, die in de P.C. Hooftversie van de l'Entrecôte al een sleutelrol speelde, komt het nieuwe biefstukkenpaleis verkennen. 'Wat hier eerst zat was toch ook van jullie?' wil hij van Wilmar te Winkel weten. 'Ach ja,' lacht ze, 'we hadden gewoon zin in een nieuw behangetje.'

Om zich direct weer om te draaien naar nieuwe gasten die het refrein van de avond nog niet kennen: 'Nee, ik heb nu nog geen tafel voor u, maar waarschijnlijk over een halfuurtje wel. Dus als u nu even uw naam opgeeft aan de bar... En mag ik u ondertussen iets inschenken?'

Een dame naast ons die net van de schrik bekomen is dat de kaantjes geen rozijnen waren, schiet overeind. 'O jee, ik ben vergeten mijn naam op te geven. Moeten we nu weer achteraan sluiten?' Een reclamegoeroe kijkt zenuwachtig op zijn horloge en mompelt: 'Dat gaan wij niet redden voor dat het concert begint. Weet je wat we doen? We gaan even naar Le Garage. Daar zit om kwart voor zeven toch nog niemand. Eten we daar snel een biefstukje.' Te Winkel zwaait het gezelschap vriendelijk uit en neemt alweer de bestelling op van mevrouw Sijmons, ook wel bekend als de schoonmoeder van Jan Cremer. 'U wilde een kir royal? Lekker zoet gemaakt toch, hè...?'

Vanuit de bar kijken we zo de keuken in, waar we nog een bekend gezicht zien: cuisinier Henk Tuin. De ex-exploitant van restaurant Aujourd'hui heeft niet alleen geholpen om de entrecôte-stroom in goede banen te leiden, hij is ook op geheime missie naar Parijs geweest om daar in een l'Entrecôte-vestiging eens te kijken hoe het werkt'.

Tuin: 'Er was daar een madame die de organisatie strak in de hand had. Die kwam dan naar de wachtenden op de stoep en riep 'Quatre fumeurs!', en dan ging er weer een kwartetje de trap op.

'Als je toevallig een tafel voor drie personen wilde hebben, moest je wel heel lang wachten. Maar ik was natuurlijk vooral benieuwd naar de samenstelling van hun saus. Zogenaamd op zoek naar het toilet ben ik de keuken in gelopen, maar daar werd ik niet veel wijzer van. Uiteindelijk ben ik er na rondbellen met collega's en experimenteren met Wilmar en Floor wel uit gekomen. Al heb ik 'm toch wel ietsjes anders gemaakt, iets frisser, wat minder room, wat meer van deze tijd. En toen ben ik hier de keuken op gaan zetten, zodat er geen kok met eigen ideeën meer tussen paste. Daar ben ik nu zo'n beetje klaar mee. Alles staat vast: de dressing voor de sla, de grilltijd van het vlees, de kerntemperatuur, de snijdikte, en de portionering en de receptuur van de saus natuurlijk. Het is van groot belang dat je de cuisson van het vlees goed in de hand hebt. En dat geldt natuurlijk ook als de tweede portie op tafel komt, want dat gebeurt hier uiteraard ook'

Te Winkel vult aan: 'En we zijn er nu ook uit met de frietjes. Dat was even zoeken. We hebben verschillende fabrieksproducten geprobeerd, maar dat was het allemaal niet. Nu kopen we de aardappels van een boer die we via restaurant De Kas hebben gevonden, en ze worden ons gelukkig wel voorgebakken geleverd, want er gaat hier 140 kilo per week doorheen. Ook met de toetjes zitten we nu op het goede spoor. In deze formule wordt gewerkt met klassiekers als mousse au chocolat, profiterolles en crêpes, en die moeten dan wel van een onberispelijke kwaliteit zijn. Dus hebben we de voormalige tweesterrenchef Constant Fonk in de arm genomen, want die heeft patisserie als specialiteit. Zo zie je dat er toch nog heel wat werk zit in iets ogenschijnlijk simpels, als je het goed wilt doen. En nog kom je voor onverwachte verrassingen te staan. Zo waren we net open, hartstikke druk, wachttijd van een uur, vier mensen hebben eindelijk een tafel en pas als ze zitten, melden ze dat ze vegetariër zijn. Tja, die konden we niet helpen. We hebben al aan de oude formule gesleuteld door sliptongetjes met ravigotesaus op de kaart te zetten voor wie geen vlees wil.'

Krap voor half acht komt het verlossende woord: 'Uw tafel staat klaar.' En die blijkt tevens menukaart te zijn. Op het papieren tafellaken staat het draaiboek van de avond in potlood letters genoteerd: 'Wij serveren u eerst de salade, daarna de gesneden entrecôte met onze fabuleuze saus. Zoals bij ieder mooi stukje vlees komt de entrecôte het beste tot haar recht als ze 'saignant' – rood dus – wordt gegeten. Daarbij komen Franse frietjes.' Dit menu kost € 19,50. Achter ons vallen iemand nu pas de schellen van de ogen. 'Oooh, dus dat is de formule. Dan is alleen die salade met walnootjes dus vegetarisch...' Wij zitten nauwelijks of onze vegetarische component arriveert al. Plus een fles chablis die op tafel wordt gezet, waarvan naderhand wordt gemeten hoeveel glazen we tot ons genomen hebben. De hectiek van l'Entrecôte et les Dames is die van een Parijse brasserie tijdens spitsuur. Waar net nog twee heren met een dikke sigaar zaten na te tafelen, is nu alweer een vers gezelschap uit de wachtrij aan de sla begonnen. Naast ons kunnen twee dames hun geluk niet op dat er nog een rondje friet komt, al blijft de tweede portie entrecôte verder onaangeroerd. Drie vrolijke mannen uit de provincie, gegrepen door de slappe lach, komen met een champagneglas in de hand de trap op. En onze eerste zending vlees en friet wordt van de schaal geschept. De halflege fles chablis verdwijnt om plaats te maken voor rode bourgogne. Te Winkel komt even poolshoogte nemen. 'Het is weer een avondje van 160 couverts, want ze staan nog te dringen aan de bar. Trouwens, beneden was er ook weer iemand die vegetarisch wilde eten. Je gaat toch ook niet naar een 'onbeperkt spare ribs eten restaurant' om een groentenquiche te bestellen? Ik ga geen vegetarische gerechten op de kaart zetten want als ik er een risotto met paddenstoelen bij zet, dan krijg ik geheid dáár weer commentaar op; of ik niks anders heb. Maar dit zijn eigenlijk zo'n beetje de enige klachten – als je die zo wilt noemen – die we krijgen. Als ik het vergelijk met toen het hier nog Zabar's heette, dan was het wel vijf keer op een avond te heet, te zoet of te koud. Eigenlijk is de enige zorg die ik nu hier nog heb hoe je het beste om kunt gaan met de reserveringsperikelen. Maar daar heb ik ook wat op gevonden. Volgende week komt er een mental coach voor het personeel, die ons traint hoe je die eerste teleurstelling van je gasten het beste kunt opvangen.'

Wij krijgen nu naar volstrekte tevredenheid onze 'second helping', besluiten met het toetje nog even te wachten tot Fonk zijn coaching erop heeft zitten, en dringen ons door het wachtende carnivorengeselschap bij de bar naar buiten. We hebben er al een hele avond entertainment op zitten. En het is nog niet eens negen uur.

l'Entrecôte et les Dames
Van Baerlestraat 47, Amsterdam
T 020-679 8888

*HP De Tijd, 2 december 2005,
Harold Hamersma en Ronald Hoeben*