

CRÈME CRUE TTT

Rijzende ster in Haagse periferie



'Help, we worden opgeslokt. Onze identiteit is in gevaar!' hoorden we een meneer van Leefbaar Rijswijk op tv roepen over de vermeende Haagse expansiedrang. Het waren natuurlijk gemeenteraadsverkiezingen en dan krijg je dat soort retoriek.

Nou klinkt behoud van identiteit mij als Fries sympathiek in de oren, maar bij Rijswijk kan ik me daar weinig bij voorstellen. Hebben ze een eigen taaltje? Eigen gebruiken? Een eigen keuken? Warempe! daar begint het althans steeds meer op te lijken. Met twee keer zoveel sterrenzaken als het grote Den Haag timmert Rijswijk culinair aan de weg.

Bevlogen

We zijn vanavond te gast bij Crème Crue, de zaak van patroncusinier Patrick Kelder. Deze 36-jarige behoort bij het kleine groepje bevlogen kolks dat de Nederlandse gastronomie op een nog hoger plan wil tillen.

Kelder begon zijn carrière ooit in perscentrum *Nieuwspoort*, maar leerde het klappen van de zweep bij sterrenkoks als Jonnie Boer (*De Librije*), Pascal Jalhay (destijds *Vermeer*), Marcel van der Kleijn (*Calla's*) en de Franse meesterpatissier Philippe Conticini. Kelder maakt echter pas naam als chef van *Janvier* in Amsterdam.

Maar een Hagenees keert altijd weer terug op z'n stek. En zo ontstonden er plannen voor een eigen restaurant aan de Rijswijkse Haagweg. Bijna een jaar duurde de verbouwing. Het resultaat mag er wezen. Een hagelwit interieur met een modern ingelegde houten wand als warmtegevend contrast. Mooi gedekte tafels, luseservices en glaswerk en moderne stoelen met een iets te lage rugleuning. *Crème Crue* dankt zijn naam aan Helder's rechterhand, souschef Pieter Jobse. 'Jong, rauw en puur' is hun devies.

We worden bij de ingang welkom geheten door een jongeman in voorschot. Lekker Haags.



Jong, rauw en puur!

Haags is ook het publiek. Keurige mensen. Een mix van oud geld en ambtenaren vanaf schaal 16.

Van de wijnkaart bestellen we een fles wit die als aperitief en begeleider van de meeste gerechten dienst moet doen. Het wordt een Condrieu Les Terrasses de L'Empire 2007 van Georges Vernay (€ 79). Klinkt duur, maar is het niet als je het verder daarbij laait.

Na een serie prima amuses (vooral het krokantje van zure zult viel op) gaan we voor het 4-gangenverrassingsmenu (€ 51,50). De hors d'oeuvre van kreeft, gemarineerde tonijn en wasabi-eidoortje is weergaloos en zou zo op de kaart van Hans van Wolde van *Beluga*** kunnen. Smaak, tex-

tuur, temperatuur: alles klopt. En dat sámen met de viognier van Vernay.

Na een verkwikkende minicocktail van het sap van komkommer, venkel, bleekselderij en kokos gaan we door naar de volgende ronde. Het schijfje bloedworst met varkensnek, terrine van lardo, pureetje van topinambour (aardpeer) en wijngaardslakjes brengt ons weer met beide benen op de grond. Maar dan wel in positieve zin met zo'n fraaie aardse combinatie. De worst niet te kruidig en lekker smeug, de varkensnek en lardo voor de juiste zoute toon en de slakjes voor een mooi bittertje. Daar is over nagedacht.

Ook hier weer een kort intermezzo in de vorm van een rode bietbonbon gevuld met spekbokking. Misschien de spekbokking iets te overheersend, maar tafelenote vindt van niet. Voor haar als hoofdgerecht een boterzacht

• Patroncusinier Patrick Kelder (r.) en zijn trouwe rechterhand Pieter Jobse voor de ingenieus ingelegde houten wand. FOTO: RENÉ OUDSHOORN

stukje heilbot met scheermes, mosseltjes en zeevenkel (smaakt als een soort zilte asperge).

Duif

En dan mijn Anjouduifje. De lekkerste duif at ik vorig jaar bij Mohamed El Harouchi van restaurant Solo, deze doet er niet voor onder. Even op het karkas aangebraden en vervolgens op lage temperatuur gegaard. Een ultramals en sappig vogeltje in een saus van rode bietjes met Puy-linzen. Weer een écht sterrengerecht.

Dat Kelder ooit in Parijs stage bij de wereldberoemde patissier Conticini mocht lopen, verraadt de mousse van tonkabonen, chocoladegelei met mandarijn en cake van pistache. Een plaatje om te zien, maar ook een prachtcombinatie van verschillende smaken

die toch een eenheid vormen. Heel knap. Hebben we te maken met een sterrenkok in de dop? **PIETER NIJDAM**

Crème Crue, Haagweg 114
2282 AG Rijswijk,
tel. 070-3651080,
www.cremecrue.nl. Zo., ma. en di. gesloten, 's avonds gratis parkeerterrein, terras, menu's: € 29,50 (lunch, 3 gangen) - € 81,50 (7).

Waardering

☺	= kan beter
☺☺	= veelbelovend
☺☺☺	= goed (sterrenvaas)
☺☺☺☺	= uitzonderlijk