

Drijvend aan de kreeftjes

Een prachtige locatie en klassieke gerechten modern gepresenteerd. Voor de prijs-kwaliteit heeft Boven de Rivieren in Sleeuwijk terecht een Bib Gourmand.

Manon de Boer

Met een strakblauwe lucht en stralende zon is het terras van Brasserie Boven de Rivieren de ideale plek om de avond te beginnen. Met een gin-tonic en huisaperitief van prosecco en aperol welteverstaan. Het uitzicht over de Boven Merwede is een genot.

De brasserie is een drijvend restaurant in de jachthaven dat voor iedereen toegankelijk is. Het oogt als een grote rode blokhut waar terras, restaurant, bar en keuken op de eerste verdieping te vinden zijn. Binnen ademt de ruimte, opgesplitst in twee eetgedeeltes, een moderne strand-sfeer. In het grote eetgedeelte met de bar springen vooral de designlampen in het oog. Karafvazen in verschillende groottes zijn omgetoverd tot verlichting en hangen in afwisselende hoogtes boven de bar.

Bib-menu

In de kleinere eethoek sieren aan de ene kant witte luiken de muren en vormt aan de andere kant een wand met kleine witte tegeltjes en een plafondhoge kippengaas-kast met keukenproducten als fleur de sel, olijven en aperol de afscheiding met de hal. De blauwe tafeldecoratie en strohalmen om de opgerolde servetten maken het strandgevoel af.

Boven de Rivieren opende de deuren in 2005. Sinds april vorig jaar is chef-kok Michel Verweijmeren (45)

DE KAART

- Op de kaart staan twee soorten menu's. Het drie-gangen Bib Gourmand keuzemenu kost 35 euro. De verrassingsmenu's kosten 32,50 euro (drie gangen) en 37,50 euro (vier gangen).

- De voorgerechten lopen uiteen van uiensoep (6 euro) tot lam (12 euro).

- Bij de hoofdgerichten zijn er vier visgerechten, bijvoorbeeld rode poon met gele rijst en courgette (21 euro). Ook zijn er vier vleesgerechten, waaronder lamszadel met asperge en truffelaardappel (21 euro).

- Behalve kaas (8,50 euro) staan er ook vier zoete desserts op de kaart (allemaal 8,50 euro).

- De lunchkaart kent klassieke gerechten als een clubsandwich zalm (9,50 euro).

ook volledig eigenaar. Zijn restaurant werd de afgelopen zes jaar onderscheiden met een Bib Gourmand (zie kader).

Als we de kaart voor ons hebben, twijfelen nog even of we voor het speciale Bib-menu zullen gaan, of we ons toch door de chef laten verrassen met het surprisemenu. We zwichten voor het eerste, waar onder meer rivierkreeftjes en parelhoen bij zullen zitten.

Om alvast goed van start te gaan, staan er olijven op tafel en krijgen we een royaal broodplankje met diverse soorten brood, aangevuld met tapenade van zwarte olijven, humus met rode peper, gezouten roomboter en Spaanse olijfolie. De amuse van aspergemosse, gedroogde serranoham en gekookt kwarteleitje is fris en vooral lekker licht om de maaltijd mee te beginnen. Alleen de kleine draderige stukjes asperge zijn wat minder prettig in de mond.

Mijn tafelenoot begint het menu met ossenworst, piccalilly en gepocheerd ei. De lopende eidooier vormt de perfecte saus voor bij de worst. Het geheel wordt lauwwarm geserveerd en vergezeld met een Provençalse rosé die jammer genoeg aansluiting bij het gerecht mist. Zelf geniet ik van een ietwat zware houtgelagerde chenin blanc uit Zuid-Afrika, die qua smaak over mijn rivierkreeftjes heen gaat.

Die kreeftjes worden geserveerd als een loempia: in een rijstvel gerold met onder meer wortel en taugé.



BIB

Michelin gunt restaurant een Bib Gourmand

Wanneer een restaurant een kwalitatief goed keuzemenu serveert, voor een maximale prijs van 37 euro, kan het door Michelin worden onderscheiden met een Bib Gourmand.

„We hebben nooit naar een 'Bib' toe gewerkt, maar nu we hem

hebben, willen we hem ook houden,” zegt chef-kok Verweijmeren: „Onze keuken draait om een leuke maaltijd voor een schappelijke prijs.”

Speciaal voor de Bib Gourmand heeft hij een keuzemenu opgesteld dat elke zes weken verandert.

Daarnaast een hoi sinsaus met sesamzaadjes. Het gerecht is zacht en zomers, de saus vol van smaak. Een voltreffer. Enig minpuntje: het gerecht is te koud geserveerd, waardoor de kreeftjes aan smaak verliezen.

Door naar de vangst van de dag. Doradefilet met een knapperig huidje, hollandaisesaus (helaas geschift, maar wel fris van smaak) en asperges die een goede bite hebben. De Duitse riesling, een gastronomische wijn die goed bij het voorgerecht had gepast, delft hier het onderspit. Zonde, want hij heeft potentie. De parelhoen aan mijn overzijde is mooi rosé gebraden, maar blijkt ietwat droog. De lichte knoflooksaus gaat er met de eer vandoor. Hij is vol en stevig, duidelijk goed op smaak gebracht en beste vrienden met de verrassende wijn: een Griekse combinatie van syrah en xinomavro.

De afsluiter, het dessert, maakt

4 REDENEN OM UIT TE GAAN

Jong, jonger, jongst

Waldemar Torenstra is alweer van bouwjaar 1974 maar nog jeugdig genoeg om in de huid van een jonge, ambitieuze advocaat te kruipen. De popbroeders Brink zijn van 1983, maar hun carrière als Tangerine is nog pril, waar violist Lorenzo Gatto (1986) nog zeker als belofte mag gelden.

Klassiek

Een muzikale Midzomernachtsdroom als afsluiter

philharmonie zuidnederland sluit het derde seizoen af met 'Een overdonderende midzomernacht'.

Het orkest doet negen steden aan, te beginnen met Tilburg, op donderdag 12 mei. Vrij snel daarna volgen Breda, Eindhoven en Den Bosch. Het programma is een coproductie met Toneelgroep Maastricht. Verteller Stijn Vervoort voorziet Mendelssohns *Midzomernachtsdroom* van een verhaal van Shakespeare. Het orkest speelt daarnaast Mozarts *Derde vioolconcert*. De jonge Belgische violist



Lorenzo Gatto - hij won in 2009 de tweede prijs van het befaamde Koningin Elisabeth concours - zal daarin te horen zijn. Op het programma staat ook *Royal Fireworks*, een orkestsuite van Georg Friedrich Händel. Het stuk werd geschreven als begeleiding van een koninklijk vuurwerk in 1749.

- philharmonie zuidnederland: 12 mei Tilburg, Concertzaal, 20.30 uur; 13 mei Breda, Chassé, 20.15 uur; Eindhoven, 18 mei Muziekgebouw, 20.15; Den Bosch, 22 mei, Theater a/d Parade, 14.15 uur.

Theater

'Advocaat van de duivel' in Uden

Victor Löw en Waldemar Torenstra nemen het tegen elkaar op in het toneelstuk *Advocaat van de duivel* eerder verfilmd met Al Pacino en Keanu Reeves in de hoofdrol. In dit toneelstuk kruipen Torenstra in de huid van een jonge advocaat die bij een machtig advocatenkantoor terecht komt. Daar draait alles om geldzucht.

- *Advocaat van de duivel* vrijdag 13 mei, Markant Uden, 20.15 uur.



BD

OVER DE TONG



◀ Met een beetje geluk is het weer goed genoeg om op het terras te eten. Dan komt de locatie van Boven de Rivieren helemaal tot zijn recht.

FOTO RON MAGIELSE

voor de helft indruk. Mijn chocolade moelleux is in het midden lopend, precies zoals je hem wilt hebben, en met name het mango-ijs en de passievrucht gaan hand in hand met de zoete Australische dessertwijn.

Mijn tafelgenoot treft het iets minder. Hij krijgt drie grote stukken kaas en een glaasje Pedro Ximenez, een



De parelhoen is mooi rosé gebraden, maar blijkt ietwat droog. De lichte knoflooksaus, vol en stevig, gaat er met de eer vandoor

donkere zoete sherry waarin duidelijk te proeven is dat de druiven in de zon gedroogd zijn tot mierzoete rozijntjes. Welke kaas hij heeft gekregen, dat kan de bediening niet zeggen. Na drie keer navragen blijken het bierkaas, peppadewkaas en oude boerenkaas te zijn. Prima kazen, goed op temperatuur, alleen te weinig afwisseling.

Wiebelend over de drijvende loopplanken verlaten we na dit geslaagde diner de brasserie (geen aanrader als je echt te diep in het glaasje hebt gekoken). Die Bib Gourmand is zeker terecht, want het eten heeft een goede prijs-kwaliteitsverhouding. De jonge bediening is spontaan, maar mist nog de nodige kennis over wijnen en producten. Als die kennis naar een hoger niveau wordt gekrikt en het gelijk komt aan het niveau van de keuken, dan is dit pas écht een pareltje aan het water.

Score

8,0

Beoordeling

Voorgerecht.....	8,5
Hoofdgerecht.....	7,5
Nagerecht.....	8,0
Bediening.....	7,5
Ambiance.....	8,5
Prijs/kwaliteit.....	8,0

De rekening

(2 personen, 3 gangen)

1x Huisaperitif.....	€4,75
1x Gin-Tonic.....	€7,50
6 x Glas	
arrangementswijn ..	€30,25
2 x Menu Bib	
Gourmand	€70,00
1 x Mayonaise.....	€0,80
2 x Thee.....	€5,00
Totaal	€118,30

Boven de Rivieren
Hoekeinde 24
Sleeuwijk
tel. 0183-307353
www.bovenderivieren.nl

Buitentheater

Dansen met vrachtwagen in 'Groot wild'

Theater waar vrachtwagens een hoofdrol in spelen en choreografieën uitvoeren, gedirigeerd door een persoon die ze met gemak kunnen verpletteren. Het is een van de scènes uit de voorstelling *Groot wild* van theatergezelschap Afslag Eindhoven.

René van Peer

Het lijkt een circusact. Een man dirigeert kolossen in de rondte. In *Groot wild* gaat het niet om olifanten, maar om vrachtwagens. Als een dompteur stuurt de man ze met enkele bezwerende gebaren naar links, naar rechts, rond in krappe cirkels.

Schaal

Groot wild, bedacht door regisseur Gerrie Fiers, is een stuk voor twee trucks, een elektrisch autootje en drie acteurs. Het speelt zich af op een verlaten parkeerplaats. Op zo'n plek kreeg Fiers ook de inspiratie voor het stuk. „Ik belandde op een nachtparkeerplaats,” vertelt ze. „Daar zag ik een chauffeur bij zijn vrachtwagen staan. Ik werd getroffen door het verschil in schaal tussen die immense machine en die eenzame sfeer van die plek. Met dat beeld wilde ik graag iets doen in het theater. Ik ben me gaan verdiepen in de vrachtwagenwereld en ontdekte dat er tests worden gedaan met zelfrijdende trucks. Als dat werkelijkheid wordt, kan dat beroep verdwijnen. Het is een onderwerp waar

je steeds vaker over hoort: de gevolgen van robotisering voor de werkgelegenheid. Die technologische ontwikkelingen hebben effect op de hele samenleving, op ons als mensen.”

Beeld is vaker uitgangspunt in het werk van Fiers. In *Arend* werkte ze met luchtaerobaten. De eerste voorstelling van haar gezelschap Afslag Eindhoven, FC Bocholt, speelde op een voetbalveld. „Ik heb dus al eerder op grote schaal gewerkt,” zegt ze. „Maar nog niet met zulke



Robotisering heeft effect op ons mensen

— Gerrie Fiers

grote spelers. We hebben gemerkt dat het publiek de vrachtwagens vrij snel ziet als levende wezens en er emoties of een karakter op projecteert.

Groot wild verbeeldt hoe het zou kunnen zijn als apparaten autonoom gaan opereren. Maar het gaat mij niet om hen. Het gaat om de reacties van mensen. We leven in een tijd waarin technologie zich stormachtig ontwikkelt. Als mens kun je dat nauwelijks bijhouden.”

► 'Groot wild' van Afslag Eindhoven. 14, 15, 21 en 22 mei, 21.15 uur, bij Chauffeurscafé Treurenburg, Treurenburg 1, Den Bosch.



► 'Groot wild': mens versus machine.

FOTO TON VAN DE MEULENHOF

Muziek

Tangerine met nieuwe songs

Al vanaf hun 12de jaar maken de tweelingbroers Sander en Arnout Brinks (1983) samen muziek. Ze werden beïnvloed door de folktraditie uit de jaren zestig.

Als Tangerine toerden ze in 2011 in het voorprogramma van Tim Knol, een jaar later volgde een platencontract.

Momenteel werken ze aan een nieuw album en doen ze wat kleiner zalen aan om hun pu-



bliek met nieuwe songs kennis te laten maken.

► From Tucson With Songs, Tangerine, dinsdag 17 mei, 20.30 uur, Clubzaal Verkade-fabriek Den Bosch.

Expositie

Korten en Franssen bij Luycks

De in Tilburg wonende kunstenaar René Korten (1957) heeft zijn sporen in Tilburg wel verdiend. Hij exposeerde zijn werk al in De Pont. Ingrid Luycks combineert in haar galerie zijn kleurrijke abstracte schilderijen met objecten van Eindhoven naar Frans Franssen (1959). Een keuze die goed uitpakt. Wat

kleur betreft vullen de twee elkaar aan. Er zijn meer overeenkomsten. Beide kunstenaars houden het simpel. Korten laat een reeks van



nieuwe schilderijen zien, zoals altijd zorgvuldig zoekend geschilderd op een ondergrond van MDF of een ander hard materiaal. Franssen schildert ook maar in de galerie is slechts ruimtelijk werk te zien.

► Spatial Surfaces, René Korten, Frans Franssen; Luycks Galerie Tilburg, t/m 29 mei