

Feestje in je mond

Met een top-notering in restaurantgids Lekker – op de drempel van de Top 100 – belooft een diner bij restaurant La Folie het recept voor een gastronomische avond te zijn.

Manon de Boer

In de kronkelende klinkerstraten van Zaltbommel zit even buiten het centrum La Folie. Het restaurant waar wij deze doordeweekse avond een hapje gaan eten. Chef-kok Joris Kerkhofs nam de horecazaak ongeveer acht jaar geleden over en runt het inmiddels samen met vrouw Lieke.

Zodra we de voordeur van het oude pand openen en binnenstappen, worden we warm ontvangen. „Goedenavond. Dennis”, stelt de gastheer zich netjes voor. Het brengt iets amicaals met zich mee, we voelen ons meteen thuis.

Vanuit de comfortabele stoelen overzien we nagenoeg het hele restaurant. De witte houten bar met marmereen blad is de blikvanger van de zaak. Het geheel straalt een stijlvolle, Franse sfeer uit. Hoge plafonds, houten vloeren en een stel oude deuren, waarmee de naastgelegen opkamer van het restaurant gescheiden kan worden. Ideaal voor besloten diners of rustige avonden zoals deze.

Op aanraden van Dennis beginnen we met een glas champagne: Pommery Brut Silver. Daarbij krijgen we direct een drietal amuses: papadums met zalm teriyaki, rode peper en geitenkaascrème; als tweede panna cotta van geitenkaas met anijs en gemarineerde venkel; en tot slot een aardappelkoekje met rode bietensalade en haringkuit. Drie hapjes die de zintuigen doen prikkelen: zoet, zuur,

DE KAART

- De menukaart is klein en overzichtelijk: twee menu's en à la carte keuze uit vijf voor- en vijf hoofdgerechten.
- Het menu is er van drie (€39,50) tot en met zes gangen (€66,50).
- Voor een bordje kaas tussendoor wordt een supplementprijs van €10 gerekend.
- Het vegetarische menu is er in drie of vier gangen (€35-€43,50).
- De à la cartevoorgerechten bestaan onder meer uit coquille en kalfstartaar. Bij de hoofdgerechten staan heilbot en tamme eend op het menu.
- Er zijn drie desserts (€10) en een kaasplank (€14,50).
- Een karaf water is gratis.

pittig, romig, ziltig. Daar willen we meer van.

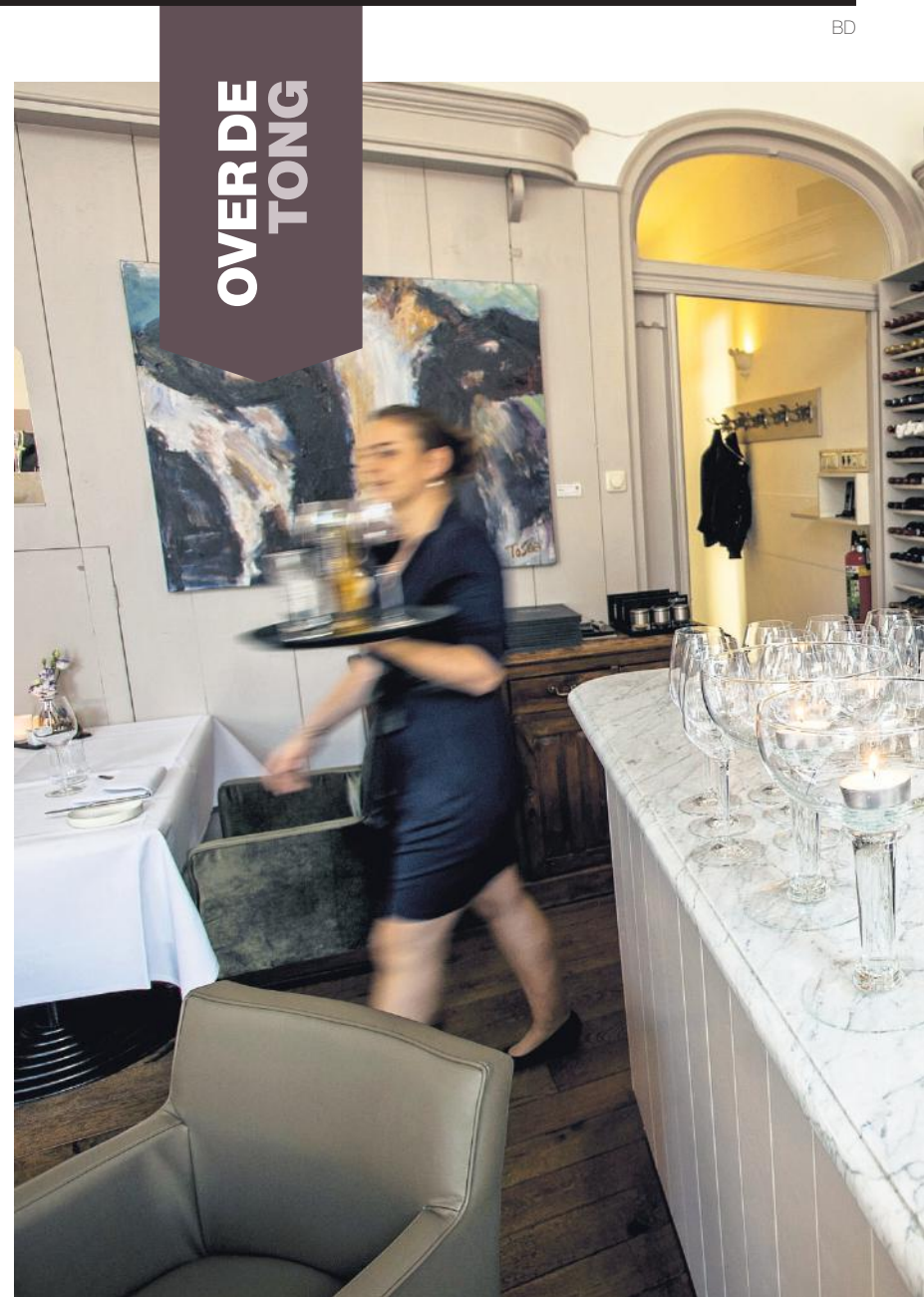
Verrassingsmenu

Op de gok hopen we die smaken in een verrassingsmenu terug te vinden. We kiezen eenmaal een driegang JRE-menu (zie kader) en eenmaal een vegetarisch menu, dat expliciet op de kaart als optie vermeld staat. Daarbij gaan we voor passende wijnen.

De wijnkaart, die we toch even bestuderen, bestaat vooral uit Franse, Spaanse en Italiaanse wijnen. Leuk detail is de aparte Coravin-wijnkaart. De Coravin is een innovatief apparaatje waarmee een fles wijn geopend kan worden zonder de kurk eruit te halen. Een dunne naald prikt door de kurk en vult de fles met argongas. De wijn wordt via het naaldje geschonken, waarna die weer uit de kurk wordt gehaald. Door het gas in de fles blijft de wijn weken langer goed dan wanneer hij ontkurkt zou zijn.

Terug naar het eten. Want voordat we aan het menu beginnen, krijgen we nog een vierde amuse. In een glazen kom serveert eigenaresse Lieke salsa cruda met zeekraal, tomaatjes, panna cotta van avocado en schuim van groene kruiden. Alweer zo'n knalgerecht, waarbij vooral de knapperige en ziltige zeekraal zorgt voor een feestje in je mond. Het hoge smaakniveau houdt ook bij de voorgerechten aan.

Tegenover mij verschijnt gemari-



▲ Een stijlvolle, Franse sfeer bij restaurant La Folie.

FOTO: JORIS BUIJS/BEELDWERKT



Alweer een knalgerecht. Het hoge smaakniveau houdt ook bij de voorgerechten aan

neerde en gegrilde coquille met koningskrab, quinoa en verschillende bereidingen van komkommer en groene appel. Een fris en sappig geheel met een goede balans tussen de zoete smaken van de coquille en krab en de frisse zuren van de appel. De wijn, een Australische riesling, gaat hand in hand met het gerecht.

Polderlam

Ik word verrast met een op Azië geïnspireerd gerecht van zoetzure groenten, Oosterse groenteloempia, kwarteleitjes, saus van eidooier, kroepoek van olijf en quinoa. Het heeft alles wat je zoekt in een gerecht: romigheid en vetigheid van de eidooier, krokante bite van de kroepoek en loempia en als tegenhanger de ingemaakte, zure groenten. Op de bijhorende wijn, een Italiaanse garnatxa blanca, hebben we niet veel aan te merken. Hij is misschien iets te

4 REDENEN OM UIT TE GAAN

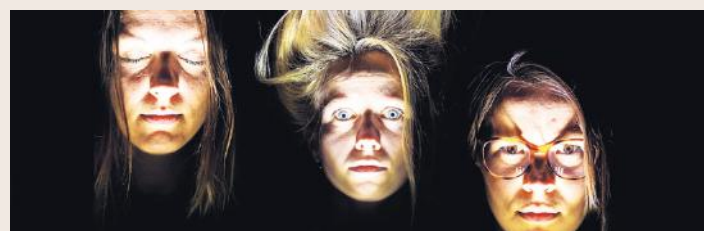
Meer dan cola en popcorn

Dat naar de film gaan meer kan zijn dan neerploffen met je hand in een bak popcorn, wordt de komende week twee keer bewezen. Zowel in Tilburg als in Den Bosch wordt een film gecombineerd met meer. Er wordt gedanst, geluncht en gezongen in de filmische sferen.

Festival

Voor wie durft: Face your Fears

Arjan Erkel, Ronald Giphart, Govert Schilling en Charles Groenhuijsen zijn op woensdag 5 oktober te gast bij de vierde editie van het wetenschappelijk-culturele festival Night University in Tilburg. De Universiteit grijpt de Wetenschapsweek aan voor een nacht vol angsten. Angst voor aanslagen, vluchtelingen, financiële crisis. Angst als goede raadgever of als entertainment in films en games. Met de slogan Face your Fears presenteert Tilburg University tussen 18.30 en 2.30 uur, vijftig programma-onderdelen.



Behalve de eerder genoemde gasten die een lezing geven over ontvoering, overwinnen van angst, zwarte gaten of de strijd tussen Clinton-Trump, is er veel entertainment in de vorm van enge films, games, muziek, theater, poëzie en spannende experimenten.

De nacht wordt afgesloten met een slotfeest met dj's Phalero (Valerio Zeno) en Alaine Lon.

■ Face your Fears, woensdag 5 oktober tussen 18.30 en 02.30 uur op Campus van Tilburg University aan de Warandelaan in Tilburg.

Film en dansavond

Daten in the dancing, vier jaar later

Theater de NWE Vorst in Tilburg brengt vrijdag 7 oktober de film *Daten in de Dancing* met aansluitend een dansavondje in de rode salon. In 2012 maakten de Boscse filmmakers Frank van Osch en Jacqueline De Heij de film *Daten in de Dancing*, nu zijn ze terug op de dansvloer om te kijken hoe het nu gaat met de ouderen.

■ Vrijdag 7 oktober NWE Vorst Tilburg.



BD



Score

8,7

Beoordeling

Voorgerecht.....	9,0
Hoofdgerecht.....	8,5
Nagerecht	9,0
Bediening.....	8,5
Ambiance.....	8,0
Prijs/kwaliteit	9,0

De rekening

(2 personen, 3 gangen)

2x champagne.....	€20,00
1x San Pellegrino.....	€4,50
4x glas wijnarrangement.....	€26,00
1x 3 gangen JRE-verrassingsmenutikel	€39,50
1x 3 gangen vegetarisch menu	€35,00
Totaal	€129,50

Restaurant La Folie,
Gamerschestraat 45,
Zaltbommel, 0418-684626
restaurantlafolie.nl

zwaar, maar dat is muggenzifterij. Bij het hoofdgerecht krijgen we beiden een glas Siciliaanse nero d'avola. Die gaat zowel bij het polderlam als de vegetarische dim sum. Het polderlam, uit de polders van buurdorp Zuilichem, is perfect rosé gebraden. Hij wordt begeleid door een stukje krokante lamszwezerik en lamsjus met kaffir, beter bekend als limoenblad, wat zorgt voor een zure touch. Mijn dim sum is gevuld met Oosterse groenten en knalt van het bord door de citrussaus. Die zit zo bomvol smaak dat het geheel een plezier is om te eten. Klein minpuntje is dat de garnituren van beide hoofdgerechten hetzelfde zijn. Couscous met worteltjes, en boontjes met een touwtje van prei, erg jaren 70. Met het dessert en de kaasplank is La Folie daarentegen weer helemaal bij de tijd. De kazen, zoals het hoort geserveerd op kamertemperatuur,

JEUNE

Jonge restaurateurs met passie

De Jeune Restaurateurs d'Europe (JRE) is als het kleine broertje van de Alliance Gastronomique.

„Er zijn in Nederland 38 leden die passie voor het vak hebben en een hoog niveau willen neerzetten”, legt chef-kok Joris Kerkhofs (40) uit.

„Alliance is statiger, wij zijn de jongere tak.” Zelf heeft hij als kok een passie voor groenten. „Ik werk graag met groenten. Ook heb ik veel Aziatische invloeden in mijn keuken, zoals Indiaas, Thais, Japans en Koreaans. Op die manier probeer ik

frisheid in mijn gerechten te stoppen.” Zijn voorliefde voor groenten kan hij ook kwijt bij zijn vegetarische gasten. „We hebben de amuses bewust vegetarisch gehouden en we kunnen ook makkelijk switchen als het nodig is.”

worden begeleid door een zoetige vijgencompote. Het dessert aan mijn kant is modern gepresenteerd en bestaat uit spongecake, mousse van aardbeien en verschillende soorten rood fruit

zoals bramen en frambozen. De bolgeitenkaasyoghurtjes maakt het geheel licht en verteerbaar. De smaakcreaties die je voorgeschoteld krijgt bij La Folie verdienen een heel dikke voldoende.

Expositie

Kunst zit in de genen bij deze familie

Een expositie van de werken van vier kunstenaars is op zich niets bijzonders. Maar als ze alle vier uit dezelfde familie komen wél. De leden van familie Van der Put uit Eindhoven en Den Bosch exposeert schilderijen, film en foto-impressies.

Mark van de Voort

Een genenpakket om jaloers op te zijn. Het creatieve dna is diep verankerd bij de familie Van der Put. Har van der Put (56) en zijn dochter Emma (28), maar ook Har's broer



We reageren meer op situaties in de werkelijkheid

—Har van der Put

Maarten van der Put (55) en zijn zoon Oscar (27) zijn actief in de beeldende kunst. Met zijn vieren exposeren ze vanaf zaterdag in de Willem II Fabriek in Den Bosch. „We komen niet per se uit een artistieke familie. Onze vader was werkzaam in de reclame bij Philips en mijn moeder kon wel heel goed tekenen. Misschien liggen daar de wortels”, vertelt Har van der Put. De vier kunstenaars zijn over heel de Benelux uitgewaaid. Oscar en Emma wonen en werken in België, en Maarten is actief in Eindhoven. Har van der

Put is na zijn studie aan de Bossche kunstacademie in Den Bosch blijven wonen. Hij excelleert in schilderijen met zachte grijstinten, soms figuratief, dan weer abstracter. Oscar van der Put schildert ook, terwijl Emma en Maarten juist met film en fotowerk aan de slag zijn. „Er heeft blijkbaar een creatieve cross-over tussen onze gezinnen plaatsgevonden”, glimlacht Har. Overeenkomsten kan hij moeilijk detecteren. „Maar we hebben weinig met conceptueel werk. We reageren meer op situaties in de werkelijkheid. Met weinig woorden kunnen we elkaar duidelijk maken wat we goed of slecht vinden.” Verschillen zijn er volop. Oscar schildert minimalistische studies in kleur en licht op groot doek. Zijn vader Maarten is naast zijn werk als artistiek leider van theatergezelschap United Cowboys, ook actief als fotograaf. Foto-impressies van het menselijk lichaam die een dramatisch moment herbergen. Eenzelfde poëzie tref je aan bij Emma van der Put. In haar video's maakt ze haar eigen interpretatie van de vaak zo harde werkelijkheid. „We zijn van plan al onze werken door elkaar te hangen. Bijzonder spannend”, verwacht Har van der Put. Bij de expositie verschijnt een boekwerkje, door de Van der Puts zelf uitgegeven. **► Opening zaterdag 16.00 uur, met Pauline Roelants/United-C), te zien tot 30 oktober, Willem II Den Bosch.**

Muziek

Fraanje blijft verrassen

Net als je denkt dat je de muziek van de Tilburgse pianist Harmen Fraanje kent, verrast hij met een nieuw geluid en een nieuwe samenwerking. Met de Franse contrabassist Brice Soniano en percussionist Toma Gouband maakte hij als trio al enkele al-

bums. Het levert een bijzonder geluid op, onder meer doordat Gouband uit takken, struiken en stenen ritme weet te halen. Dit drietal versterkt met de fluitist Malik Mezzadri. **► Vrijdag, 20.30u, zaal open 19.30u. Paradox, Tilburg.**



Film en schilderkunst

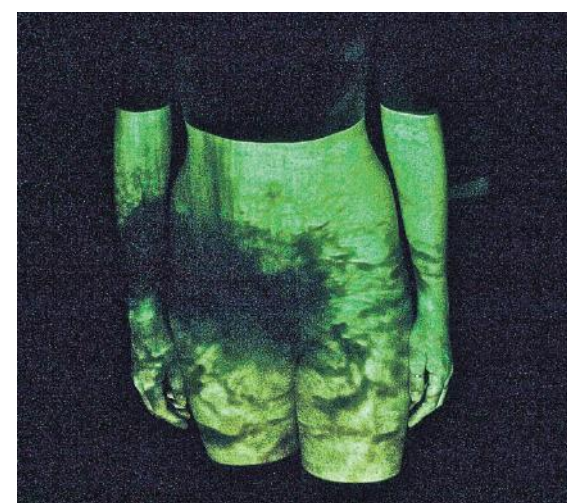
Modigliani zijn werk, zijn leven

Het zal je gebeuren: je leeft en sterft in armoede en jaren later gaan je kunstwerken voor vele miljoenen van de hand. Net als van Gogh was dat het lot van de Italiaanse schilder Amedeo Modigliani (1884-1920). Zijn *Liggend Naakt* uit 1917 werd in 2015 voor 170 miljoen dollar geveild bij Christie's in New York. Dat bi-

zarre contrast is aanleiding voor de filmspecial rondom de schilder. Organisator Sandra Geller, die eerder filmspecials bracht van



Caravaggio en Chagall, houdt een inleiding. De joodse schilder leefde en werkte lange tijd in Parijs en gold als een rivaal voor Picasso. Anouk Dorfmann en Johan Hoogboom brengen Franse chansons, er is een lunch en daarna de film. **► Zondag 2 oktober, 12.00 uur, Verkadefabriek Den Bosch.**



▲ Het centrale beeld van de expositie, fotowerk van Maarten van der Put. FOTO MAARTEN VAN DER PUT