

Tussen twee sterren

Van oprichter/patron/cuisinier Christophe Royer rest op het adres Leliegracht 46 alleen nog de naam, Christophe', met de intrigerende apostrof op het eind. Het is nu het merk van het eethuis waar Jean Joël Bonssens kookt. Naar verluidt is de introverte Royer van zins om ergens rond de Middellandse Zee een guesthouse te beginnen, waarvan de eerste paal overigens nog geslagen moet worden.

Ooit is de keuken hier onderscheiden met één, later twee en nog weer later één Michelinster, maar na het vertrek van chef Royer herbezint de bandenman zich, *comme d'habitude*. In de gids resten vooralsnog drie vorkjes in de kantlijn; de zaak zelf zou je nog steeds met gemak

op een ster schatten. Niet alleen vanwege het gouden plafond in de eetzaal op de entresol, de op de borden gedrukte parel of de aanwezigheid van een toiletbrilreiniger op het toilet, maar bijvoorbeeld ook vanwege de zeer correcte en geruisloos over het vaste tapijt benede bediening die in handen is van een gerant in pak, een apprenti in gilet en een sommelière die overigens tevens mede-eigenaar van de onderneming is.

Opmerkelijk genoeg doet men hier niet mee aan het olieritueel; op het witte damast verschijnen eerst wat hartige soesjes, daarna perfecte, dun gesneden minibroodjes in bruin en wit met boter. Allerm minst een straf, en het scheelt olievetten in het tafelkleed. De amuse-gueule – een stukje gebakken dorade met schuim van

coquille – is enkelvoudig, wat je op dit niveau als een trendbreuk zou kunnen beschouwen. Het is met amuses doorgaans als met het sociale zoenen: je hoopt dat het bij drie stuks blijft terwijl minder vaak ook al doeltreffend genoeg is.

Speenvarkenterrine



Op de kaart treffen we zowaar nog een schotel uit de Royer-monarchie, een ragout

van kreeft met verse cocobonen, milde Baskische espelettepeper en koriander, die tegen 'marktprijs' geleverd wordt.

Christophe' heeft een sympathiek geprijsd driegangenmenu van 45 euro en een viergangenmenu van 65 euro, maar ik kan de gedachte aan een buiten de kaart om aangeboden speenvarkenterrine met kruidensla en truffel (€20) niet verdringen en daar krijg ik geen spijt van. Gemarineerde verse ansjovis op een taartje van aubergine (€19) is een lekker mediterraan voorgerecht.

Tarbot is bijna een verplicht nummer in zaken van deze klasse, maar Bonssens houdt het op een turbotine (€33), een malse kleutertarbot waarvan de filets dik genoeg zijn om als hoofdgerecht te dienen. Met puree van geconfijte citroen en een originele cannelloni van prei gevuld met champignons, kaas en bleekselderij laat dit hoofdgerecht niets te wensen over.

Een steak van skrei, de vooralsnog onbedreigde kabeljauw van Lofoten-origine, ligt met gehakte merguez, geconfijte ui en tomatensalade in een rechthoek van rodewijnsaus met balsamico, erg goed en helemaal klaar voor de Michelin-apk.

Inclusief een fles witte Bandol van 40 euro – die hier zeker ook tot de hoogtepunten behoort –, twee flessen water, één kaaskeus uit de forsbeladen trolley, (bij nader inzien) toch nog twee glazen wit en twee koffie is er 179 euro te betalen. Daarvoor moeten we dan maar twee keer het eetcafé overslaan, maar dat doen we met plezier. | RH

Christophe'



FOTO: B. SCHAAL-ROBERTS

Restaurant Christophe', Leliegracht 46, Amsterdam.
Tel. 020-6250807.