

EET TEAM

Harold Hamersma & Ronald Hoeben keuren iedere week wijnen, spijzen en culinaire noviteiten.



The Colour Kitchen



Alles naar wens

Sinds Jamie Oliver zijn Fijfentwintig formule introduceerde, waarbij de televisiekijker een reallifesoap rond ex-kansloze jongeren vanuit de professionele keuken werd voorgeschoteld, heeft het restaurantpubliek het thema omarmd. Dat je goed werk kunt doen door lekker te eten is dan ook een comfortabele gedachte.

Leerbedrijven zijn er in klassen. In theorie is zelfs het restaurant van Martin Berasategui in San Sebastian een leerbedrijf, want het gros van zijn keukenbrigade bestaat uit onbetaalde jonge krachten uit de hele wereld die bijzonder graag op driesterrenniveau de tomaten komen plisseren. **Dat mes snijdt overigens aan twee kanten, want zonder die gratis handjes zou de hele operatie onbetaalbaar worden,** niet in de laatste plaats voor de gasten.

In Amsterdam is Fijfentwintig inmiddels alweer aan een vierde generatie kokjes begonnen. De Nederlandse chef van het eerste uur, Ben van Beurten, heeft zich echter in een nieuw avontuur gestort: restaurant The Colour Kitchen.

Bevrijd van Londense directieven ronselt hij zijn pupillen niet meer in een correctioneel instituut; het zijn nu allochtone leerlingen met een 'afstand tot de arbeidsmarkt' die hem door het vmba worden aangereikt, jongeren die in hun opleiding buiten de boot dreigen te vallen.

Onder het hoge, gewelfde plafond van een voormalige ambachtsschool aan de Jan Evertsenstraat is tussen veel staal en beton een aangenaam restaurant geschapen. Hoge krukken aan strakke houten tafeltjes tegenover de grote open keuken naast een wit gedekte eetzaal. Het enthousiasme van de bediening – die deels uit professionele krachten bestaat – is aandoenlijk: zelfs wanneer onze tafel nog helemaal leeg is, komt er al een meisje vragen of 'alles naar wens' is. Er komen drie soorten goed brood, we laten het grote menu (€44 per persoon) over ons heen komen.

Het start met een fraaie schotel kleine voorgerechten waaronder een mini vitello tonnato, crostini met Parmaham en een Thais viskoekje. Dan drie soepen in espressokopjes: een freestyle erwtensoep, een smaak ontberende oestersoep en een lekkere geschroeide tomatensoep. Bij het serveren van de hoofdgerechten wordt duidelijk dat we bij de bestelling van een groot menu wel heel voortvarend te werk gegaan zijn. Merguez met uitstekende couscous, roodbaars met geroosterde venkel (tevens de geaf-

ficheerde *favourite dish* van politiek-Slotervaart-idool Ahmed Marcouch), erg lekkere, in Xaoshing gemarineerde, geroosterde kip en een schotel met krokant buikspek in de hoofdrol. We

Je zou iedere dooie buitenwijk zo'n aangenaam en hoopvol adres gunnen.

drinken sympathiek geprijsde Grüner Veltliner (€24,50) van Rabl. De vraag of alles naar wens is, blijven we onvermoeibaar – en naar waarheid trouwens – met ja beantwoorden. Na ook nog een grand dessert en koffie zijn we (€122 lichter, wat een stuk minder had gekund als we niet zo overdreven schrokkelig hadden besteld. The Colour Kitchen beraamt terecht expansie met deze formule. Dat is alleen al op grond van de voorziene uitstroom van goed geschoolde keukenkrachten goed nieuws. Bovendien zou je iedere dooie buitenwijk zo'n aangenaam en hoopvol adres gunnen. | RH

The Colour Kitchen, Jan Evertsenstraat 747, Amsterdam. Tél. 020-4486616. www.thecolourkitchen.com