

SERRE

TT

Proeven
MET
Pieter



Hét lunchadres in de Amsterdamse Pijp

Ajax-Feyenoord. Altijd een beladen wedstrijd, hoe wel de Amsterdammers de laatste jaren aan het langste eind trekken. Hoe anders was dat tot voor kort op culinair terrein. In Rotterdam gebeurde het. Maar Amsterdam is bezig aan een keiharde inhaalslag. Het ene na het andere toprestaurant ziet het daglicht. Wij gaan vandaag naar de nieuwe hotspot van het Okura, inmiddels hét lunchadres in de Amsterdamse Pijp.

Gewoon Serre heet de grenoeverde zaak naast de hotellobby. Maar dan wel 'Inspired bij Ciel Bleu', het tweesterrenrestaurant op de 23e verdieping. Een paar deuren verderop zit Yamazato, lange tijd de enige Japanner in Europa met een ster. En om de hoek Sazanaka, de teppanyakiverste. In het Okura hebben lekkerbekken niets te klagen.

Serre is niet uit op sterren. Maar als het even kan wel een Bib Gourmand, zeg maar de aanmoedigingsprijs van Michelin op basis van prijs-kwaliteit. Als die misste slaagt, heeft het Okura alles in huis. Dat is in crisistijd best slim.

Zo barst Serre vandaag tijdens de lunch bijna uit zijn voegen van alle zakenmensen die even snel een vorkje willen meeprikken. De bediening heeft het er zichtbaar moeilijk mee. De onverwachte toeloop is kennelijk ook voor het management een verrassing, want een maitre die het overzicht houdt, ontbreekt.

Piepklein

Gelukkig hebben we nog net op tijd een tafeltje weten te bemachtigen. Weliswaar piepklein met te lage stoelen, maar als we op het kussen gaan zitten, valt het mee. Jammer genoeg worden we overgeslagen voor knabbels en olijven, die wel op alle andere tafels verschijnen. Dat krijg je met deze drukte. We bestellen een Weiss-



burgunder van Weingut Van Volxem, maar krijgen een Italiaanse Pinot Bianco van Tiefenbrunner (€42). Als we 't nog net op tijd zien, zegt de bediening doodleuk dat de Volxem op is. Kunnen we ons moeilijk voorstellen, maar vooruit.

Bij gebrek aan de knabbels doen we ons tegoede aan het prima brood met olijfolie van San Mauro, het Italiaanse domein van het ambitieuze stel Alle en Anton Doorton. Wat een superolle!

Tafelgenote veert op uit haar lage stoel wanneer ze soft-shell crab op de kaart ziet staan. Die wil ze wel en al helemaal met Thaise salade en een sausje à la ton-yam (€17,50). De krabjes werkelijk perfect gefrituurd en samen met de salade en saus prachtig in balans. Nu weten we meteen wat 'Inspired bij Ciel Bleu' inhoudt. Kennelijk heeft chef Marc van

• De witte en zwarte brigade op het terras van Serre: v.l.n.r. Choyenne Burger, souschef Jeroen Vink, chef-kok Marc van der Tang en gastvrouw Caroline van der Hoogen.

FOTO: FRANK DE RUITER

der Tang dit gerecht stiekem van de 23e mee naar beneden gesmokkeld. Een sterrengerecht dus!

Mijn bouillabaisse (€17,50) met apart de zeevruchten (zeebaars, kabeljauw, garnasaltjes, coquilles, kokkels, mosselen en scheermes), knoflookcroustons, aioli en rouille komt op een groot dienblad, waarvoor op het kleine tafeltje eigenlijk geen plaats is. Dat wordt even schipperen dus. Maar de intense smaken maken alles goed. Wat een kwaliteit en ook alles weer exact goed geeraard.

Tafelgenote heeft vervolgens haar zinnen gezet op de Surf & Turf van tournedos met gamba's (rauw en in een jasje) met hollandaisesau en dikke friet (€32,50). Ook hier loont zich de gezamenlijke inkoop met Ciel Bleu en Yama-

zato. Superkwaliteit dus. Alleen van verse friet bakken hebben ze bij Serre nog niet zoveel begrepen. Het blijft bij één keer in de frituur met als resultaat: zompige, slappe patat.

Mijn halve Canadese kreeft (€24,50) is gelukkig niet van het type Canner dat je onder een vergrootglas moeten leggen. Een royale portie, kort gegrild zodat het vlees mooi loslaat van de schaal, maar van binnen net nog een beetje glazig. Zoals het hoort met huisgemaakte mayonaise en een schattige Caesar-salade.

Aanwinst

Intussen is een groot congreszelschap gearriveerd. Het toetje houden we daarom voor gezien.

Serre is een absolute aanwinst, zeker als lunchadres met een prachtterras voor de zomerse dagen.

Qua keuken al een topper, maar nu nog de bediening. Die kan echt beter.

PIETER NIJDAM

Serre, Ferdinand Bolstraat 333
1072 LH Amsterdam, tel. 020-6787111, www.serreresrestaurant.nl.
Alle dagen open voor lunch en diner, terras, parkeergegarage (betaald), menu €35 (3 gangen), voorgerechten €17,50, hoofdgerechten €27,50, desserts €9.

Waardering

€ = kan beter
 €€ = veelbelovend
 €€€ = goed (sterrennau)
 €€€€ = uitzonderlijk