



Hmmm met Hesse

VaDeVi - Uithoorn

Voor de (w)fijnproevers!

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Wanneer er een deur dicht gaat, gaat er altijd weer een open. Dit gaat zeker op voor dit spannende 'jongensboek-verhaal' van Wouter Blaser & Eelco Meerman. Bevlogen chef-kok Wouter en cateringgastheer Eelco hadden het razend druk toen in maart 2020 alles in lockdown ging. Net als bij veel anderen stond hun wereld in een klap stil. Wat nu? Tijdens hun dagelijks een wandelronde om het Zijdelmeer realiseerden ze zich dat als de horeca weer open ging, ze cateringpartijen voor 400 man en meer voorlopig nog wel konden vergeten. Eelco bedacht een krankzinnig plan om als pop-up restaurant te beginnen bij het Fort aan de Drecht. Wouter besloot met dit plan mee te gaan. Toen daadwerkelijk de horeca weer open ging, waren ze er klaar voor, met website en al. Dit bleek een gouden greep. Al snel smaakte het naar meer: Wat als we nu een heel nieuw restaurant opzetten zoals wij dat graag zouden zien, gewoon hier in ons eigen Uithoorn? Een plek waar service, kwaliteit en creativiteit dagelijkse kost zijn. Een plek waar iedereen welkom is die houdt van lekker eten en gezelligheid. Een combinatie van hoogwaardige producten en een flinke dosis verrassing. De horecakanjers gingen aan de slag en 26 januari van dit jaar opende VaDeVi haar deuren... (VaDeVi is Catalaans voor: je komt voor wijn maar krijgt veel meer).



Ik ken Wouter en Eelco en hun expertise al jaren, en was dus zeer benieuwd naar hun restaurant VaDeVi aan het Marktplein 21 in Uithoorn. Deze avond neem ik een speciale tafelenoot mee, een van mijn allerbeste maatjes, Peter van Beek. Samen delen we de liefde voor Harley Davidson, Amerika en muziek. Maar bovenal is Peter een begenadigd thuiskok en een grote fan van VaDeVi. Toen Peter in september zijn Andrea trouwde, kon het niet anders dan dat Wouter en Eelco dit caterden, met hun andere bedrijf Sonah Catering.



Bij binnenkomst valt onmiddellijk de prachtige bar op. Wat een ambiance hier! We worden enthousiast ontvangen door Antony, de sommelier van VaDeVi, die tevens wijnimporteur is. Gelukkig heb ik met Peter een sterke troef in handen want Peter is niet alleen groot wijnliefhebber maar ook een groot wijnkenner. Peter mag meteen een geweldige wijn voorproeven: Castillo de Monte la Reina 2014. Verdejo fermentado en Barrica, Toro 2014. "Helder goudgele kleur, intens en expressief met rijpe tonen. Denk aan tropisch fruit, noten, bloemen mooi ondersteund door rijpe minerale zuren. Als de fles even wat langer open staat en warmer is dan wordt die mooier en mooier. Eigen import." Het bevlogen verhaal van Antony maakt ons helemaal enthousiast, deze man weet waar hij over praat.



Het is tijd voor ons eerste gerecht: Huisgerookte zalm met blini's en crème fraîche en authentieke dessem van Bakkerij Out (Ouderkerk) met Griekse olijfolie uit Delphi, de oudste olijfgaarden van de wereld en huisgemaakte bietenboter. Alleen de aanblik doet me het water in de mond lopen. Voor het eerst sinds we binnen zijn valt het stil.



Als we na deze appetizer de kaart bestuderen, kiest Peter het chef's menu met wijnarrangement. Dit is altijd een verrassing met de beste seizoensproducten die op dat moment te krijgen zijn. Ik ga voor klassieke Hollandse garnalen met een huis-



▲ Wouter Blaser & Eelco Meerman zijn in VaDeVi helemaal in hun element

gemaakte cocktailsaus, avocado en een gegrild baby romaine sla. Peter krijgt de Paté en croûte de Champagne met gel van Veenbessen. Met daarbij een wederom mooie wijn de Vin de la Digue, Excellent, Limoux, Pays d'Oc, 2021 En zoals Antony het mooi omschrijft: "De wijn heeft mooie zachte vetigheid ondersteund door fijne zuren die de vetigheid en ook het deeg van de paté mooi opvangen. Het is net zo smaakvol als dat het er uit ziet."

Daarna is het tijd voor soep van paddenstoelen met oesterzwam, paddenstoelen krokant en verse truffel. Een verrassende smaak. Ondertussen loopt het restaurant vol en zijn Peter en zijn Antony druk in gesprek over... wijn! Een grote groep neemt plaats aan de lange tafel bij de open keuken, de sfeer is optimaal en iedereen geniet. Eelco en Wouter lopen de benen uit hun lijf om iedereen blij te maken. Hun brede glimlach en de blij gezichten van gasten zeggen genoeg: hier doen ze het voor.

Het is alweer tijd voor weer een mooi gerecht: Tira de Ancho, een spiraal gesneden rib-eye, gemarineerd in chimichurri en langzaam gegrild voor maximale malsheid. Afgemaakt met een krokante chorizo, fris-zure appel en verse frisée. Ik word hier heel blij van, want hartig in combi met zoet vind ik heerlijk. Intussen krijgt Peter een wildgerecht: Kwartel met pastinaak met wederom een bijzondere wijn: Geil, Spätburgunder, Rheinhessen, 2020. Zwoel en sappig zoals een Spätburgunder (Pinot Noir) uit Duitsland smaakt. Aards en

zacht. Als een ware Bacchus zit ook Peter zit te genieten van dit culinaire feest.

En daar is nog een gerecht: Hollandse runderentrecote met rozemarijn en knoflook. Een klassiek bistrogerecht met een huisgemaakte jus de veau, seizoengroenten en Franse frietjes. Maar voor wie denkt dat VaDeVi alleen voor wijnliefhebbers is, heeft het mis. Bedrijfsleider Viktor maakt de meest bijzondere drankjes, ook zonder alcohol. Zo kijk ik bij het dessert – dat bestaat uit vier variaties op chocolade: gel van witte chocolade met groene thee en kardemom, cremeux van melkchocolade, ganachetaartje van pure chocolade en een witte chocolade crumble – een alcoholvrije Negroni. Ik neem een sip en in de eerste instantie wat bitter maar in combi met het nagerecht een verrassende combinatie.

Wanneer we na een afsluitende koffie iedereen danken, zijn er vier uur verstreken... Dat zegt alles: bij VaDeVi kom je niet een hapje eten maar nemen ze je mee op een culinaire reis. Ook een keer culinair op reis? Boek dan bij VaDeVi, neem de tijd en geniet...

VaDeVi, Marktplein 21, Uithoorn
tel. 0297-244444, info@vadevi.nl

Openingstijden:
Maandag en dinsdag gesloten
Woensdag en donderdag van 17.00 tot 22.00 uur
Vrijdag en zaterdag van 17.00 tot 0.00 uur
Zondag van 17.00 tot 0.00 uur

