



FOTO ROB VAN DULLEMEN

Klassieke Frans-Belgische keuken voor romantici

Een goede vriend viert ieder kroonjaar met een bezoek aan Chez Georges, een mooie traditie. Zodoende komen wij al jaren over de vloer van dit kruip-door-sluip-door-etablisement, een verademing in de woestenij die vooruitgang heet.

Chez Georges heet eigenlijk Chez Georges et Betsie, maar Betsie heeft haar gezicht niet meer laten zien sinds Georges in 2012 overleed. Hij had toen ruim dertig jaar staan ploeteren in de keuken. *Du moment* dat hij aan zijn welverdiende pensioen kon beginnen, stierf hij plotseling. Toen de zaak vervolgens in handen dreigde te vallen van zakenmannen die er misschien wel de zoveelste Nutellazaak in wilden vestigen, grepen de chef-kok en maître in en sprokkelde zij de middelen bij elkaar om het restaurant voort te zetten in de geest van Georges.

Georges Roorda was een leerling van de vorig jaar overleden Paul Bocuse; aan de wanden met klassiek bloemenbehang hangen de bewijsstukken: afgebladderde zwart-wit foto's van jongemannen met hoge koksmutsen aan imposante fornuizen. Het was de tijd van *oui chef, bon chef*, van de rijke Franse cuisine, waarin de truffel, kreeft, eendenborst en ossenhaas de hoofdrol speelden. En dat is anno 2019 nog steeds het geval in Chez Georges, waar chef Rob Prins Gerichhausen de scepter zwaait.

We zijn de enige gasten, er kunnen dertig mensen op drie verdiepingen aan de ronde, witlinnen gedekte tafels eten. De andere gasten hebben op het laatste moment afgezegd, het is de eerste warme dag van het jaar. Warme dagen zijn een plaag voor deze terrasloze zaak, mensen willen buiten eten; in de tijd van Bocuse was dat nog niet *en vogue* en verre van chic. Wij nemen het zeven gangen Menu Lekkerbek (61,-); het blijkt een woest eetfestijn en we zouden met de kennis van nu liever vier of vijf gangen (48,50 of 53,50) nemen.

Na een kopje bisque van kreeft, romig en hoog op smaak, volgt charcuterie: steak tartare, gerookte eendenborst, rillettes, paté foie gras en pas-trami met wat truffelmayonaise. Het is

8½

Sfeer romantisch, intiem, tapijt en gordijntjes, gelukkig nergens modern

Eten klassiek eten met volle sauzen, uitstekende bereidingen, mooie wijnen

Prijs 180 euro, twee personen; zeven gangen inclusief wijnen

Chez Georges
Herenstraat 3
www.chez-georges.nl



een voorgerecht om u tegen te zeggen, de broekband stretcht gelukkig mee en de gekozen pinot noir (Arnoux Père et Fils, Chorey-lès-Beaune, 45,-) doet de rest. Er volgt een salade tiède, een lauwwarme salade van kreeft met Hollandse garnalen, veldsla en hollandaise, een saus met room en boter, maar bescheiden in zout en peper. Dit soort sauzen - de chef weet ze perfect te maken - bepaalt de avond, want bij het trio van vis (gerookte zalm, gepocheerde gamba, gebakken coquille) komt een beurre blanc. De griet met spinazie ligt in een romige dragonsaus, bij de mooie, malse ossenhaas schakelen we van room naar sauce forestière met wilde paddenstoeltjes en wortel. Tussen de bedrijven door mogen we nog even een Gentse waterzooi (met room!) dégusteren, en ten slotte komt een plank met Belgische kazen en een dessert van Griekse yoghurt vermengd met witte chocola - een wonderlijk mooie combinatie.

De kazen, uit regio's van Belgische bieren, zijn ons te eenzijdig; drie van de vier (Passendale, Affligem, Chimay) zijn zacht van textuur en smaak, alleen de Herve heeft pit; blauwe en harde kazen ontbreken. Bij het dessert vinden we het bolletje ijs, niet zelfgemaakt, overbodig, ook al weten we dat we bij Georges niet over *less is more* moeten beginnen. En verder vinden we het gebruik van truffelolie jammer, het is niet het ware. Georges zelf gebruikte echte truffel, meldt gérant Jan, „artiestenaam Jean”. Hij danst de hele avond om onze tafel, beantwoordt kundig onze vragen en refereert regelmatig aan zijn oude baas Georges.

Chez Georges is een restaurant voor mensen met een romantische inborst, die de klassieke Frans-Belgische volvette keuken nog niet helemaal hebben ingeruild voor de veel lichtere die daarna volgde. We kunnen alleen maar hopen en bidden dat het niet bezwijkt onder de stroom aan toeristen, de opdrijving van de huurprijzen in deze buurt en de wens van gasten om buiten te eten.

Recensent en journalist **Petra Possel** test wekelijks een restaurant in en om Amsterdam.