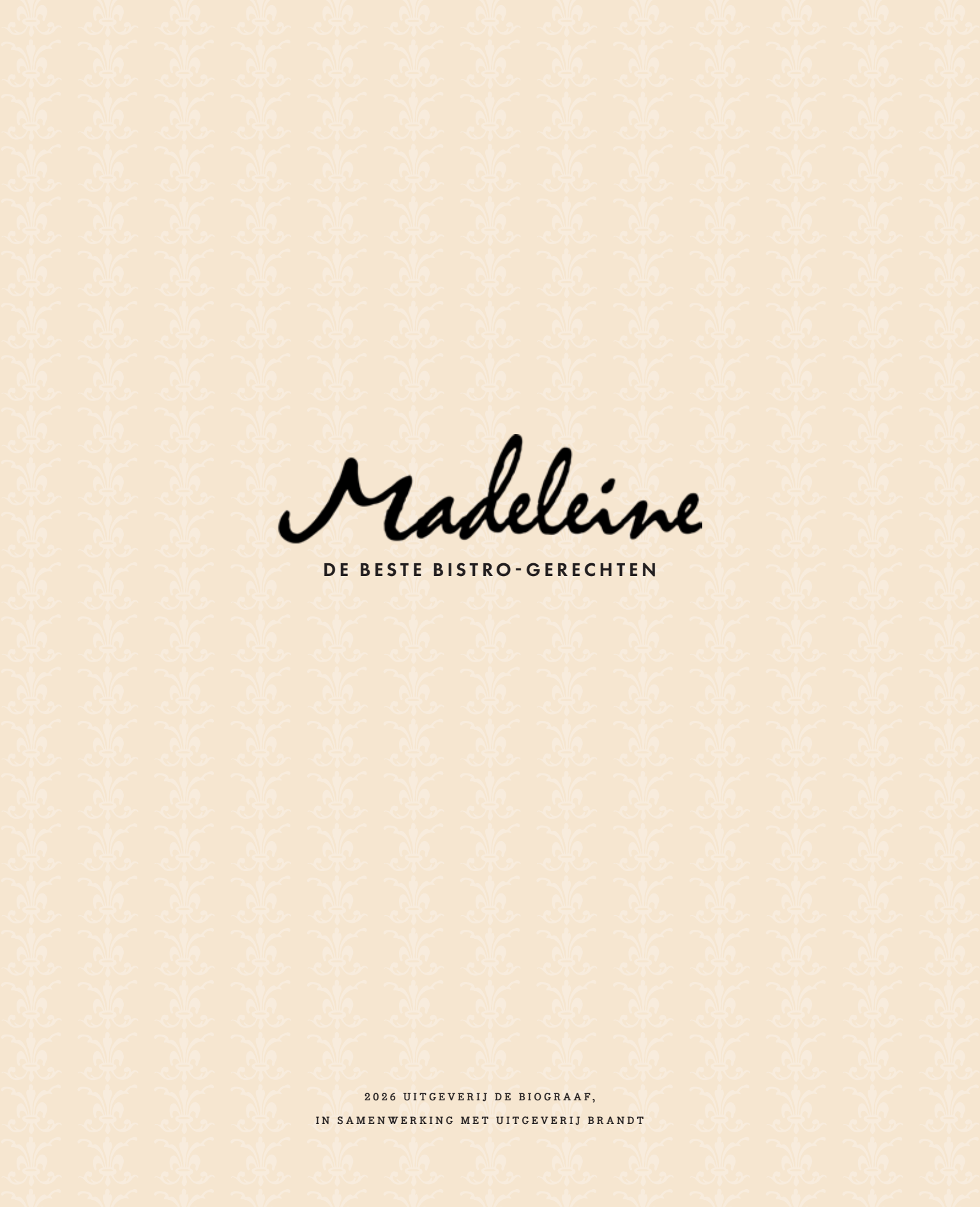




Madeline

DE BESTE BISTRO-GERECHTEN

2026 UITGEVERIJ DE BIOGRAAF,
IN SAMENWERKING MET UITGEVERIJ BRANDT

DE SMAAK VAN MADELEINE

‘GOEDE INGREDIËNTEN, LIEFDE EN PLEZIER’

Het eten van een madeleine riep bij de wereldberoemde schrijver Marcel Proust intense, lang vervlogen herinneringen op. Eigenaar Martijn Broekhuijse en chef Rik de Jonge willen met restaurant Madeleine hun gasten ook een grootse en onvergetelijke avond bezorgen. Hoe doen ze dat?

DOOR RONALD GIPHART



RIK DE JONGE

CHEF-KOK

Voor hij chef werd bij Madeleine kookte Rik de Jonge onder meer in Le Garage van Joop Braakhekke en in de restaurants Mariënhof en Wilhelminapark met Jon Sijstermans, een van de godenzonen van de vaderlandse haute cuisine. Net als Sijstermans vindt hij vakmanschap belangrijker dan trends en technische hoogstandjes.



* Madeleine is geen restaurant met één zitting, maar een levendige zaak vol dynamiek en reuring.

krukken aan de bar van de visbistro om met Dieter te sparren over gerechten en bereidingswijzen. Van het begin af aan was Sea Salt net zo druk en levendig als Madeleine, al was de clientèle anders dan de gemiddelde bezoeker van het moederschip: er kwamen meer vrouwen, er werd meer witte wijn gedronken, er waren veel *first dates*.

Na een jaar revalidatie kon Rik eindelijk weer achter de kachel van Madeleine staan. Het duurde een paar maanden voor hij full swing kon meedraaien. Aan populariteit had de bistro niet ingeboet. Ieder weekend zat de tent vol, en ook de lunch begon te lopen. Toch bleek het nóg drukker te kunnen.

Op 5 juli 2019 publiceerde restaurantrecensent Hiske Versprille in *de Volkskrant* een recensie van een maaltijd bij Madeleine. De kop van het stuk was: BIJ BAR-BISTRO MADELEINE IN UTRECHT MAG ALLES. En daaronder de tekst: ‘Niks fijner dan een restaurant waar ze precies alles serveren waarvan je nog niet wist dat je er zin in had. Met grote goedgezindheid, sjeu en smaak: Madeleine in Utrecht is een echte aanrader.’

Als cijfer kreeg de bistro een 8,5. Versprilles slot-alinea luidde: ‘Zo’n grote, volle zaak, zo’n uitgebreide kaart en dan toch zó zorgvuldig koken: daar neem ik mijn hoed voor af.’

Wie zegt dat kranten geen invloed meer hebben? In de weken na deze bespreking namen veel gasten een *Volkskrant* mee naar Madeleine, om tegen de dienstdoende serveerster of ober te zeggen: ‘Wij willen wat Versprille at...’ (zoals in de beroemde scène van *When Harry Met Sally*: ‘I’ll have what she’s having’).

Maandenlang zat Madeleine middag aan middag, avond aan avond volgeboekt. Het leek wel of de bistro explodeerde, en niets kon de opmars tegenhouden.

Of toch wel.

Die boosdoener heette corona. Net zoals voor zoveel collega-restaurants gold, kwamen de verschillende lockdowns ook voor Madeleine als mokerslagen. Gelukkig had Martijn – die Vincent inmiddels had uitgekocht – genoeg vet op de botten om de covid-stormen te doorstaan. De pandemie deed een beroep op saamhorigheid, vindingrijkheid en creativiteit. Hoewel de druiven vaak zuur waren, maar soms ook



✿ Uiteindelijk draait het om plezier in het koken, plezier in het eten en plezier in het samenzijn.





GEVOGELTE

G

WERK VOORZICHTIG

Voor Rik is de bereiding van een vogel een delicate zaak. Omdat je zo'n dier vaak in zijn geheel eet, voelt hij de verantwoordelijkheid om het gerecht niet te verprutsen en er echt iets lekkers van te maken.

ARTISJOKHARTEN

MET WATERKERSSAUS EN SPINAZIE 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN			
✿ ARTISJOKHARTEN 2 gedroogde laurierbladeren paar takjes tijm 1 el korianderzaad sap van 1 onbespoten citroen en de uitgeknepen citroen 4 grote artisjokken, liefst zo vers mogelijk, van de markt	klontje roomboter paar peperkorrels zout ✿ WATERKERSSAUS scheutje zonnebloemolie 1 sjalotje, grof gesneden 250 ml groentebouillon 250 g crème fraîche 1 bos waterkers	handje wilde spinazie (eventueel) peper en zout ✿ GARNITUUR 80 g boterboontjes handje wilde spinazie knoflookolie (zie pagina 43) 1 kleine courgette, in heel dunne linten gesneden	rasp van 1 onbespoten citroen zachte olijfolie zout

BEREIDING

Vul een pan met water en voeg de laurierbladeren, tijm, korianderzaad, peperkorrels, citroensap, de uitgeknepen citroen en een theelepel zout toe. Maak de artisjokken als volgt schoon. Haal de steel eraf, kantel de artisjok op zijn zij en snijd de bladeren er over de breedte af. Een scherp broodmes met karteltjes werkt hierbij het best. Snijd met een scherp mesje de overgebleven bladeren rondom het hart weg totdat je bij het witte hart komt, en verwijder het harige hooi. Leg de artisjokharten meteen in de pan met water zodat ze niet kunnen verkleuren. Breng het water aan de kook en laat de artisjokken op matig vuur in 20 minuten gaar worden.

Maak ondertussen de waterkerssaus. Verhit de zonnebloemolie in een steelpan en voeg het sjalotje toe, zet even aan. Schenk nu de groentebouillon erbij en voeg de crème fraîche toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng één keer aan de kook. Maal vlak voor het serveren de waterkers er doorheen (voor een écht knalgroen resultaat doe je er een handje wilde

spinazie bij). Maak een mooie schuimlaag door net voor het serveren de staafmixer met mix-kop in de saus aan te zetten.

Blancheer de boterboontjes en roerbak de wilde spinaziebladeren even kort in een beetje knoflookolie.

Smelt vlak voor het serveren de roomboter met een drupje water in de pan en verwarm hierin nog even de artisjokharten.

Verdeel de waterkerssaus over de borden. Leg hierop de artisjokharten en vervolgens de spinazie, courgettelinten en een paar boterbonen. Strooi er flink wat citroenrasp over en besprenkel met zachte olijfolie en zout.



WIJNGAARDSLAKKEN

MET BOTERSAUS 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN	<i>400 g roomboter</i>
<i>6 tot 12 slakken per persoon, uit blik, zonder de huisjes</i> <i>scheutje pernod</i> <i>scheutje Kikkoman</i>	<i>2 el gemberolie (zie pagina 43)</i> <i>1 el knoflookolie (zie pagina 43)</i> <i>bosje bieslook, heel fijn gesneden</i> <i>bosje platte peterselie, heel fijn gesneden</i>
<i>✿ BOTERSAUS</i> <i>60 ml slagroom</i> <i>60 ml kippenbouillon</i>	

<i>mespunt kerriepoeder</i> <i>½ kippenbouillonblokje, verkruimeld</i>
<i>paar amandelen, ongepeld, gezouten en licht gerookt</i> <i>goed brood</i>

BEREIDING

Zet de slakken met de pernod, Kikkoman en wat water of kippenbouillon op in een steelpan. Houd het vuur laag, de slakken hoeven alleen maar warm te worden.

Schenk voor de botersaus de slagroom en de kippenbouillon in een steelpan en verwarm op laag vuur. Voeg schep voor schep de roomboter toe en zet de staafmixer met mix-kop erop. Zorg dat de botersaus niet gaat koken, dan gaat hij schiften. Houd de saus warm.

Voeg de gemberolie en knoflookolie toe aan de slakken en voeg de verse kruiden en het kerriepoeder toe. Schenk nu de botersaus erbij, roer even door en breng op smaak met het verkruimelde bouillonblokje.

Schep de slakken met de saus in diepe borden en garneer met wat amandelen. Geef er goed brood bij.

TYPISCH MADELEINE

Er is haast geen gerecht op de kaart te vinden dat meer Madeleine is dan dit. Hier staat met grote letters BISTRO op. En de slakken komen overigens uit blik, maar sssst, niet verder vertellen. Toen deze slakken eens vervangen werden door veel duurdere, werden ze minder enthousiast ontvangen.





GESTOOFDE LAMSSCHENKELS

MET EEN SALADE VAN DOPERWTEN, PEULTJES EN BASILICUM 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN	<i>1 l tomatensap</i> <i>3 sjalotten, fijngesneden</i> <i>6 knoflooktenen, fijngehakt</i> <i>3 takjes tijm</i> <i>3 takjes rozemarijn</i> <i>2 steranijs</i> <i>2 gedroogde laurierbladeren</i> <i>1 el venkelzaad</i>	<i>* SALADE</i> <i>1 sjalot, met schil</i> <i>10 peultjes</i> <i>handje verse doperwten,</i> <i>gedopt</i> <i>8 verse basilicumblaadjes</i> <i>blad van bleekselderij</i> <i>olijfolie</i>
<i>2 lamsschenkels à 400 g</i> <i>80 g zout per 1 l water, voor</i> <i>pekelbad</i> <i>2 l jus de veau (zie</i> <i>pagina 42, of kalfsfond van</i> <i>de slager)</i> <i>300 ml rode wijn</i>		

BEREIDING 1 NACHT PEKELBAD

Leg de lamsschenkels 1 nacht in een pekelbad. Spoel de lamsschenkels goed af en dep ze droog.

Verwarm de oven tot 190 °C.

Leg de lamsschenkels met alle ingrediënten in een ruime stoofpan met deksel die in de oven kan. De lamsschenkels moeten goed onderstaan; voeg zo nodig extra water toe. Zet de pan op hoog vuur, laat koken, leg de deksel op de pan en zet 3½ uur in de oven.

Maak ondertussen de salade. Leg de sjalot met schil 10 minuten in de oven. Haal het schilletje eraf, snijd doormidden en haal de rokken uit elkaar.

Blancheer de peultjes en verse doperwten en leg in ijswater. Hussel de groente met de rokken van de sjalot en de andere ingrediënten in een kom door elkaar.

Haal de lamsschenkels uit de stoofpan en zeef de jus.

Verdeel jus over een mooie schaal, leg de lamsschenkels erop en maak af met de salade.

MAKREELFILET

MET APPELJUS 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN	
✿ APPELJUS 4 granny smiths, geschild en zonder klokhuis 100 ml witte wijn 2 vitamine c-tabletten ½ el maizena, aangengelgd met een beetje water scheutje wodka	4 kleine makreelfilets met vel scheut zonnebloemolie peper en zout ✿ GARNITUUR 30 g granny smith, julienne gesneden 15 g gember, julienne gesneden 30 g radijsjes, julienne

30 g rettich, julienne gesneden

30 g komkommer, zonder zaadlijst, julienne gesneden

4 muntblaadjes, grof gesneden

scheut olijfolie

BEREIDING

Stap voor de appeljus de appels in een sapcentrifuge of slowjuicer en vang het sap op. Verwarm de witte wijn met de vitamine c-tabletten voor kleurbehoud in een steelpan en laat de tabletten oplossen. Schenk het granny smith-sap erbij en verwarm op laag vuur. Voeg na een paar minuten de aangengelgde maizena en de wodka toe, roer door en laat de appeljus afkoelen.

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de makreelfilets ongeveer 3 minuten op de velkant knapperig, de andere kant wordt niet gebakken. Bestrooi de makreelfilets met peper en zout.

Meng voor het garnituur alle ingrediënten door elkaar.

Verdeel de appeljus over diepe borden en leg hierin de makreelfilets met de velkant naar boven. Maak het gerecht af met de julienne van groenten en muntblaadjes. Besprenkel met olijfolie.





GEVULDE CITROENEN

MET CITROENCRÈME EN VICTORIABESLAG 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

✿ VICTORIABESLAG

200 g amandelschaafsel, ongebrand
2 eiwitten, losgeklopt
200 g suiker

✿ LEMONCURD

200 g suiker

sap en schil van 2 onbespoten citroenen
2 eieren, losgeslagen
125 g koude roomboter, in blokjes gesneden

✿ CITROENCRÈME

500 ml slagroom, opgeklopt
2 el lemoncurd (zie hierboven)
80 g suiker

2 citroenen, doormidden gesneden en ontdaan van vruchtvlees
4 bollen citroenijs

BEREIDING

Verwarm de oven tot 190 °C.

Meng voor het victoriabeslag in een beslagkom het amandelschaafsel met de eiwitten, voeg daarna de suiker toe en schep goed om. Smeer het beslag uit over een bakmat en schuif in de oven. Schep het amandelmengsel om de 2 à 3 minuten om, zodat het gelijkmatig goudbruin en knapperig wordt, dit duurt ongeveer 20 minuten. Laat het victoriabeslag afkoelen.

Zet voor de lemoncurd de suiker, het citroensap en de citroenschillen op in een steelpan op matig vuur en laat het siroop worden. Haal de pan van het vuur en laat de siroop een beetje afkoelen. Haal de schillen eruit, klop met een garde de eieren door de siroop. Zet de pan weer op laag vuur, warm voorzichtig op, het eimengsel mag niet koken, en roer de blokjes roomboter erdoor. Laat de lemoncurd afkoelen.

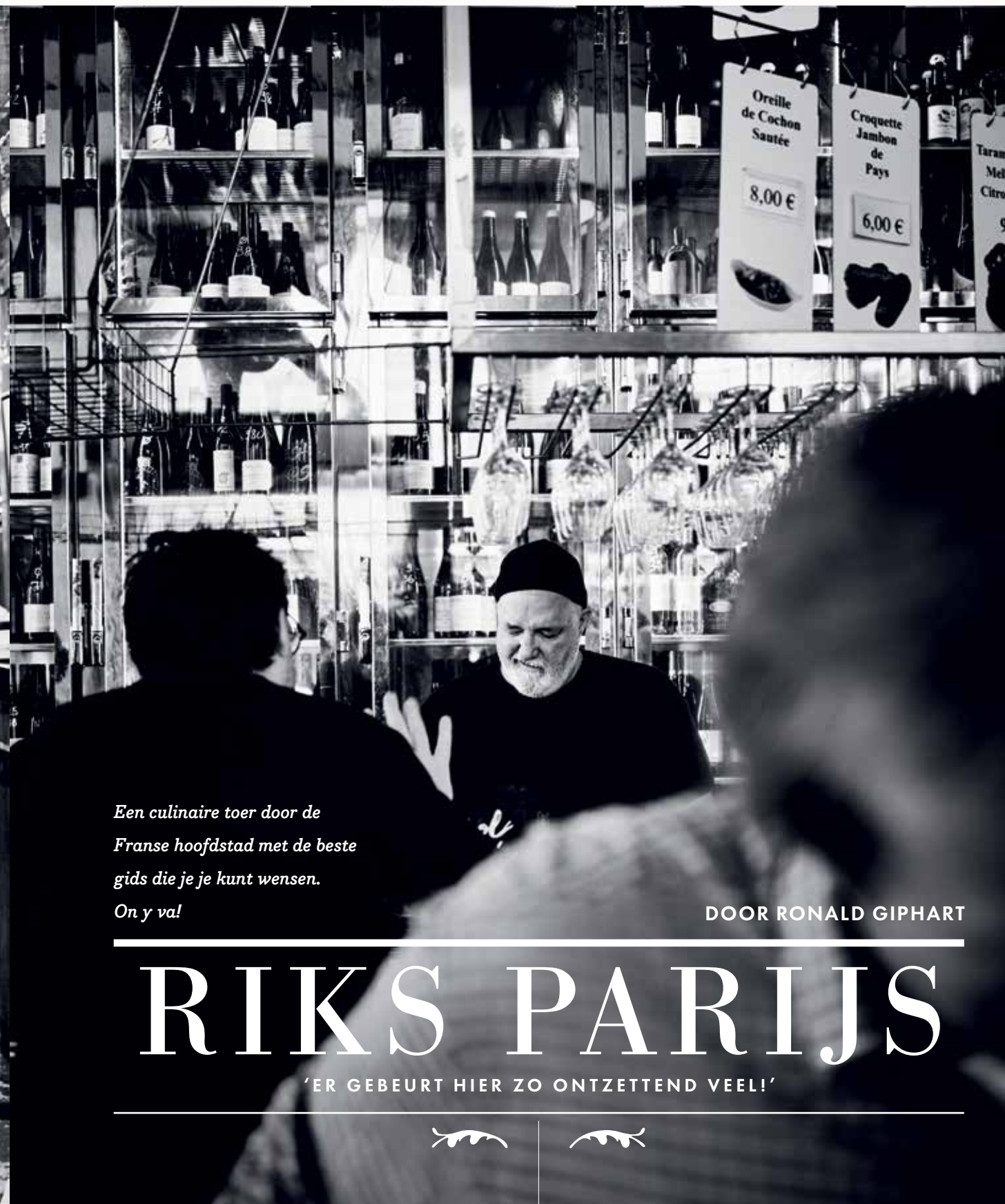
Meng voor de citroencrème de slagroom met de

lemoncurd en de suiker, en schep over in een spuitzak.

Vul de halve citroenen met het citroenijs, spuit er een goede dot citroencrème op en bestrooi met victoriabeslag.



✿ Op deze pagina
La Rotonde, rechts
L'Avant Comptoir du
Marché.



*Een culinaire toer door de
Franse hoofdstad met de beste
gids die je je kunt wensen.
On y va!*

DOOR RONALD GIPHART

RIKS PARIJS

'ER GEBEURT HIER ZO ONTZETTEND VEEL!'



RIK IS AL HONDERDEN KEREN IN PARIJS GEWEEST, VAAK OOK MET BEVRIENDE CHEFS.

‘ALS JE HET geluk hebt gehad in Parijs te wonen,’ schreef de Amerikaanse schrijver Ernest Hemingway in zijn boek *A Moveable Feast*, ‘dan blijft de stad je de rest van je leven vergezellen, waar je ook naartoe gaat.’

Rik de Jonge heeft nooit in Parijs gewoond, maar vanaf zijn jeugd is hij er wel meer dan tweehonderdvijftig keer geweest: vroeger ontelbaar vaak met zijn ouders, daarna als aankomend *commis* samen met andere jonge kokkies, en de laatste twee decennia veelvuldig alleen of met vrienden en Madeleine-collega's, en als rondleider van al dan niet bevriende chefs. De afgelopen jaren trok hij minimaal twaalf keer per jaar naar de Franse hoofdstad, en tot op de dag van vandaag is hij er iedere maand wel een keer te vinden. Zijn tickets boekt hij vaak op het laatste moment, al is dat geen garantie meer voor een betere prijs. Regelmatig vertrekt hij maandagochtend vroeg vanuit Utrecht, om één of twee dagen later met de eerste trein vanuit Parijs weer terug te reizen, zodat hij op woensdag bij Madeleine het *service* nog kan meedraaien (geheimtip: hoe langer je wacht met boeken, hoe groter de kans dat de eerste klasse goedkoper is dan de tweede).

Inmiddels heeft Rik tientallen vaste Parijse adressen, vrijwel altijd slaapt hij in hetzelfde krakemikkige hotelletje en doorkruist hij de stad te voet, op een leenfiets of desnoods met een taxi.



✿ Foto's boven: Bar du Marché, daaronder 19 Saint Roche.



✿ Op Rue de Buci bevond zich ooit een levendige markt. De markt is verdwenen, maar Bar du Marché niet.



✿ Rik met Tess Duteil,
gastvrouw en mede-
eigenaar van restaurant
Paulownia. Ronald
noemt zijn maaltijd hier
'de meest legendarische
in Parijs ooit'.

DE BESTE ADRESSEN



Omdat Rik zo vaak naar Parijs gaat, wordt hem regelmatig gevraagd wat de beste culinaire adressen zijn in de Franse hoofdstad. Rik heeft ze op een rijtje gezet, met een korte, persoonlijke toelichting: een bonte variatie van moderne en klassieke restaurants, van behoorlijk prijzig tot heel betaalbaar, van gewoon gezellig tot sterrenrestaurants. Maar altijd plekken waar hij zelf is geweest én waar hij enthousiast over is.

DOOR RIK DE JONGE

1E ARRONDISSEMENT

✿ AU PIED DE COCHON

6 rue Coquillière

Het eerste restaurant in Parijs dat 24 uur per dag open was. Nu nog 22 uur, zodat ze ook even kunnen schoonmaken. Goede tent voor nachtbrakers met ook nog een prima service.

✿ À L'ÉPI D'OR

25 rue Jean-Jacques Rousseau

Een van de meer betaalbare restaurants van de bekende sterrenkok Jean-François Piège. Interieur in art-decostijl.

✿ CLOVER GRILL

6 rue Bailleul

Grillen op topniveau, een perfecte plek voor carnivoren. Ook dit is van Jean-François Piège.

✿ 19 SAINT ROCH

19 rue Saint-Roch

Moderne bistro, met een jonge chef die een heel eigen stijl van koken heeft. Fris, klassiek, met niet te veel boter en sauzen.

2E ARRONDISSEMENT

✿ CHEZ GEORGES

1 rue du Mail

Als je wilt eten zoals honderd jaar geleden, dan moet je hier zijn. Gedateerd interieur, gordijntjes voor de ramen en geen eigen website, maar het is er altijd vol.

✿ FRENCHIE WINE BAR

5 rue du Nil

Wijnbar met bovengemiddeld goede keuken, in een van de leukste eetstraten van Parijs.

3E ARRONDISSEMENT

✿ BOUILLON RÉPUBLIQUE

39 Boulevard du Temple

Inmiddels ook naar Nederland overgewaaid concept: volksrestaurant, spotgoedkoop en heel gezellig. Eten is altijd een voldoende.

✿ CHEZ L'AMI LOUIS

32 rue du Vertbois

Wereldberoemd restaurant met typische bistrogerechten, zoals gebraden kip en foie gras. Hogere prijsklasse, royale porties.



19 Saint Roch is nieuw en spannend.

DE BESTE FOODSTRATEN



RUE DU NIL (2E ARR.)

Kleinste foodstraat van Parijs (slechts 72 meter lang), maar misschien wel de leukste.

RUE DE BRETAGNE (3E ARR.)

Foodstraat in de Marais met Marché des Enfants Rouges, bakkers, kaas, leuke cafés en restaurants. En vlak bij de chocolaterie van Jacques Genin.

RUE DES MARTYRS (9E ARR.)

Zeer levendige buurtstraat met bakkers, kaas, patisserie, koffie en delicatessen. Vergeet ook de zijstraten niet.

RUE DE LÉVIS (17E ARR.)

Een authentieke, volkse, niet-toeristische buurtstraat met uitstekende bakkers, slagers, poeliers, kaas-, groente- en wijnwinkels.

RUE PONCELET (17E ARR.)

Levendige foodstraat met een permanente versmarkt en gerenommeerde speciaalzaken. Ideaal voor delicatessen, kaas, vlees, vis, groenten en wijn. Ook zit hier een van de oudste traiteurs van de stad: Maison Pou.

✿ LES ENFANTS DU MARCHÉ

39 rue de Bretagne

In de Marché des Enfants Rouges – de oudste voedselhal van Parijs – zit rechts achterin deze bar met natuurwijnen en bijzondere gerechten.

✿ PARCELLES

13 rue Chapon

Een van de weinige echt goede restaurants in de Marais, geliefd om de zwezerik met puree.

4E ARRONDISSEMENT

✿ BENOIT

20 rue Saint-Martin

Ouderwetse bistro van de beroemde driesterrenchef Alain Ducasse. Ga hier eten met je ouders, mits die voor je betalen.

✿ BISTROT DES TOURNELLES

6 rue des Tournelles

Een hype zonder dat het hip is, vooral vanwege de natuurwijnen en de geweldige cordon bleu.

✿ GRANDE BRASSERIE

6 rue de la Bastille

Grote brasserie met veel verse producten. Won in 2022 het zogeheten ‘Wereldkampioenschap L’œuf mayonnaise’. Het winnende ei werd geserveerd met selderij-salade (tip).

5E ARRONDISSEMENT

✿ BONVIVANT

7 rue des Écoles

Typisch Frans. Je zit hier hutje-mutje, maar je eet er een heerlijke kwartel gevuld met ham en kaas.

6E ARRONDISSEMENT

✿ AUX PRÉS

27 rue du Dragon

De bekende kok Cyril Lignac zwaait hier de scepter. Chic, nachtclubachtig, kleine gerechtes.

✿ L'AVANT COMPTOIR DU MARCHÉ

14 rue Lobineau

Kleine, eenvoudige hapjes met een kwinkslag van de bekende chef Yves Camdeborde. Je kunt hier zonder te reserveren heen.

✿ JOSÉPHINE CHEZ DUMONET

117 rue du Cherche-Midi

Een oldschool bistro met een wat ouder publiek en een klassieke wijnkaart.

✿ LA ROTONDE

105 Boulevard du Montparnasse

Een van mijn favoriete plekken. De service is hier geweldig, ze hebben er écht zin in om je in de watten te leggen.

✿ ORSON

5 rue du Dragon

Frans restaurant met Koreaanse invloeden. Alles komt er van de grill.