

## Brasserie Ripassa

## 'Il disegno' versus de apothekerskeuken

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

De ambiance wordt gekenmerkt door twee kolossale foto's: de ene toont, in stemmig zwart-wit, stereotiepe Sicilianen, gezeten op het gezellige terrasje van een simpel barretje; de andere gunt ons een blik in de beroemde operazaal van het Teatro alla Scala (Milaan). De eigenaren van Ripassa, te weten Vincent van Amersfoort en Ruud Dekkers, hebben het weliswaar niet zo bedoeld, maar wat mij betreft staat de combinatie van die foto's symbool voor hun brasserie. Ook de wijn Ripassa della Valpolicella heeft een extra dimensie, maar dat is iets voor later.

Minder in het oog springend is het roestvrijstalen bord dat op de leestafel staat. In dat bord staat gegraveerd: Accademia Italiana della Cucina. Voorwaar, dat is geen onbeduidend keurmerk! De Accademia bewaakt zorgvuldig de tradities van de Italiaanse keuken. Opmerkelijk, dat bord in een restaurant van twee inheemse Nederlanders. Maar ja, de zonen van Vincent van Amersfoort heten Renzo en Zino, en Ruud Dekkers heeft een Siciliaanse levenspartner.

## La cucina

Ripassa bestaat inmiddels zeven jaar. De brasserie is gevestigd in wat eens een Peugeot-garage was; in het centrum van Bilthoven, op luttele meters van het treinstation, dus lekker makkelijk bereikbaar. De compagnons Vincent en Ruud werkten voorheen allebei voor Figi in Zeist; Vincent als bedrijfsleider in Slot Zeist (dat bij Figi hoort), Ruud als accountmanager. 'We kenden elkaar goed en hadden ons voorgenomen om samen een restaurant te beginnen, voordat we veertig werden,' vertelt Van Amersfoort. 'Maar we wilden geen bestaande zaak overnemen, dus het was niet één-twee-drie gerealiseerd. Toen

we eenmaal van start konden gaan... De afgelopen zeven jaar zijn voorbij gevlogen, misschien wel doordat Ruud en ik alles zelf hebben moeten ontwikkelen. Aanvankelijk hebben we in Bilthoven de mediterrane keuken voorzichtig geïntroduceerd, afts-tend wat wel en niet gewaardeerd werd, maar gaandeweg hebben we de gerechten en wijnen meer en meer toegespitst op Italië. De Italianen weten heel goed de zintuigen te beroeren. De Franse keuken vinden wij iets te complex; dat is te veel een apothekerskeuken.'

Zo, daar kunnen de cuisiniers in den lande het mee doen. Maar Vincent heeft wel een beetje gelijk: als we praten over mooie, ongecompliceerde gerechten met een beperkt aantal verse, smaakvolle ingrediënten, hebben we het over *la cucina Italiana*. Laten we eens naar mijn voorgerecht kijken: salade coquille met truffelmayonaise, groene asperge, quinoa en radicchio. Dit gerecht werd opgediend in een diep bord, hetgeen niet onlogisch is voor een salade, maar de quinoa was eroverheen gesprengeld, waardoor het geheel ietwat rommelig oogde. De bittere radicchio voegde in mijn smaakbeleving niets toe. Al met al, een lek-

ker gerecht, maar niet bijzonder.

Omwille van de mineralen in de coquilles dronk ik er een glas Grillo uit Sicilië bij. Deze levendige, fruitige wijn heeft namelijk een Riesling-achtige, mineralige afdronk en dito fijne zuurgraad.

## 'Ripassare'

Het tussengerecht (gerookte eendenborst) verraste mij eveneens door de presentatie: flinterdunne plakjes alla Giuseppe Cipriani. Voorzien van vijgen, vincotto en wat olijfolie wist dit gerecht de smaakpapillen te bekoren, zij het niet de kauwspieren. Eigenlijk een Bilthovens gerecht, afgaand op de woorden van Vincent. Zelf is hij een liefhebber van 'slow cooking' (ondanks de Engelse term, een Italiaans fenomeen) en hij zou daar met betrekking tot bijvoorbeeld het rundvlees een stap verder in willen gaan. Dus: vlees van lokale boeren dat 'biologisch geproduceerd' is. 'Het merendeel van onze gasten is daar echter niet van gecharmeerd,' onthult hij. 'De meesten vinden rundvlees dat je echt moet kauwen toch net iets minder lekker. Ook wat betreft de vis houden we daar rekening mee: het liefst zou ik vis op de graat bereiden, maar de gasten geven de voorkeur aan filet.' Gelukkig kiest zo'n 70% van de gasten voor het menu; daarin mag de jonge chefkok (Nick Hardeman) iets avontuurlijker zijn. (Drie gangen: 35 euro.) Bavette, bijvoorbeeld, vindt daarin een plekje. Maar laat gezegd zijn, ik kwam à la carte niets te kort. Het hoofdgerecht bestond namelijk uit een flinke homp tournedos, precies bereid zoals ik vlees heerlijk vind. Vergezeld van opperdoezer en wat truffeljus, bevredigde de tournedos zowel mijn jachtinstinct als mijn gastronomische

Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.



#### Top Drie 2013-2014

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Amberes (13/3)	9,2	8
3. Beyerick (14/3)	8,5	8

In 2013-2014 ook besproken: Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Brocante (14/1), Vaartsche Rijn (13/6), Blok's (13/5), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheyd (13/1).



*Ruud Dekkers en Vincent van Amersfoort: 'De Italianen weten heel goed de zintuigen te beroeren.'*

inclinatie. Gold dat laatste ook voor de Ripassa die ik al bij de eendenborst had laten aanrukken? Niet onbelangrijk, gezien de naamgeving van deze brasserie. Deze wijn, ook wel 'kleine Amarone' genoemd, is eigenlijk een Valpolicella die tijdens het vinificatieproces een tweede gisting heeft ondergaan, samen met Amarone-most, dan wel met de schillen van Amarone-druiven. Dat maakt de wijn wat gespierder, ook qua alcoholpercentage. Mij viel deze wijn een beetje tegen qua ontplooiing en nagalm, maar dat kan zijn doordat mijn referentiekader gedomineerd werd door de duurdere Amarone. In ieder geval zijn Vincent en Ruud al heel lang

enthousiast over deze Ripassa, en wat ook meespeelt – de extra dimensie – is dat 'ripassare' Italiaans is voor 'terugkomen'. Ik ben ervan overtuigd dat de meeste gasten graag gehoor geven aan die subtiele oproep.

#### Lunch

De inrichting van deze brasserie is stijlvol en warm. De loungebanken, gezandstraalde eikenhouten bar, 'nijverheid-elementen' (garage) en de moderne schilderijen in het voorste gedeelte (expositie) vormen een aantrekkelijke mengeling van klassiek en modern. De bediening is hoffelijk en attent, maar liet met betrekking tot de wijnen even een steekje vallen.

Nog een paar weetjes: het keukenteam maakt zo veel mogelijk alles zelf, tot en met het brood (dus niet enkel afbakken); de traditionele ambachtelijke inbreng wordt verzorgd door Bruno, een Siciliaan van 65. Volgend jaar, als het stationsgebied in Bilthoven gereed is, krijgt Ripassa een terras. Misschien gaat deze zaak dan ook open voor de lunch.

Bevinding: ambiance 7,5; keuken 7,5. ■

**Brasserie Ripassa**  
Emmapplein 10, Bilthoven  
030-2251030