



CULINAIRE BELEVENIS, THEMA'S EN GASTHEERSCHAP BIJ BRASSERIE NU

HOTSPOT VOOR FIJNPROEVERS

Je moet het plekje aan de brug in Kerk-Avezaath weten te liggen, maar dan word je ook beloond met hoogstandjes uit de keuken en een ontvangst als bij mensen thuis. Brasserie Nu begint steeds meer naam te verwerven bij fijnproevers uit de wijde regio, zonder de drempel van een sterrenrestaurant op te werpen. Een plek om terug te komen, zeker als je de culinaire thema's in de gaten houdt.

Waarschijnlijk moest het zo zijn, maar op het moment van ons bezoek vallen er warme zonnestralen over het terras, waar je net zo makkelijk een beschut plekje vindt. Brasserie Nu bevindt zich op steenworp afstand van de snelweg A15, maar ligt prettig in de luwte aan de brug over de Daver in Kerk-Avezaath. Mensen in de omgeving kennen de oorspronkelijk als tolhuis gebouwde uitspanning nog als Restaurant Hamsche Brug, maar die tijden liggen ruimschoots achter ons. Al eerder aangekocht door Michel de Vries kreeg het in 2008 nieuw elan. "Het had een oubollig karakter; de sfeer van een bruin café met een biljart," vertelt partner en mede-eigenaar Daisy de Vries. "Wij besloten het compleet opnieuw in te richten en daarbij maar één element te

bewaren, als herinnering aan vroeger en aan de historie van het pand: de schouw in de voorkamer, die ook in de huidige setting een speciaal sfeertje schept." Bij een frisse start, ook culinair, paste een nieuwe naam: Brasserie Nu.

VEEL ZAKELIJKE GASTEN

Het restaurant, bereikbaar gelegen in de directe nabijheid van de snelwegafslag 'Tiel-West', kenmerkt zich door een ruimtelijk opgezet interieur met veel natuurlijke lichtinval en warme tinten. Daarmee wekt het een huiselijk gevoel op, een effect dat ook terugkeert in de voorkamer met schouw, die zich prima leent voor privébijeenkomsten voor 35 mensen zittend en vijftig staand. "Er is airconditioning en we voorzien in alle audiovisuele middelen, zoals een beamer en een microfoon," geeft Daisy de Vries aan. Aan de achterkant van het vroegere tolhuis bevindt zich een grotere zaal voor maximaal 140 personen en honderd bij een zitopstelling, uitgerust met een podium en een eigen entree, die vrijwel grenst aan een groot eigen parkeerterrein. "Naast het faciliteren van feesten en partijen richten we ons op gezelschappen uit het bedrijfsleven; zo

komt elke week de Rotary Club Tiel hier bijeen. Overigens ontvangen we overdags sowieso veel zakelijke gasten, vooral met de lunch. Ze vinden overal wel een stopcontact om hun laptop in te pluggen en we bieden supersnel wifi."

BEKENDE MEESTERS

De even bevlogen als bescheiden ondernemers brengen het niet meteen ter sprake, maar na de inleiding van het gesprek blijkt dat Michel de Vries op hoog niveau kookt. Hij nam in het verleden zelfs deel aan Nederlandse kampioenschappen, waarmee hij onder andere het Gouden Koksmes en de Zilveren Garde in de wacht sleepte. "Ik leerde het vak van bekende meesters als Michel Lambermon, Ad Janssen en Aart van der Hoek, bij wie ik in mijn jongere jaren de hele dag door met mooie ingrediënten mocht werken. Wat een voorrecht vond ik dat." De Vries volgde een voorbeeld en wist met zijn culinaire capaciteiten en gedrevenheid verschillende restaurants die moeilijke tijden doormaakten 'omhoog te koken'. "Toch was dat voor mij niet altijd bevredigend. Ik wilde zelf een goed concept ontwikkelen, zonder werkgever die zich vooral focuste op stevige marges. Een vriend van mijn vader had de locatie hier in Kerk-Avezaath te koop staan en daar zag ik wel kansen, al moest er de nodige aandacht besteed worden aan de kwaliteit van de keuken, de uitstraling en de reputatie."

SPECIALE VERZOEKEN

Daisy de Vries kan een gevoel van trots niet onderdrukken wanneer ze vertelt over de kookkunsten van haar echtgenoot. "Hij zal nooit met producten uit een pakje werken; alles moet vers en van goede kwaliteit zijn. Recepten stelt hij stevast zelf samen, ook sauzen en échte soepen." Michel de Vries glimlacht bescheiden. "De grootste uitdaging voor een restaurant dat een goede naam wil opbouwen en handhaven ligt in het bewaken van een constante kwaliteit. Ik doe daarom geen concessies aan mijn inkoop en neem liever genoeg met minder marge dan met minder goede producten." De gastvrouw van Brasserie Nu vult aan: "Met onze uitgebreide voorraad ingrediënten kunnen we bovendien altijd aan speciale verzoeken voldoen en bijvoorbeeld veganistische, gluten- of lactosevrije gerechten maken. Daarbij letten we zorgvuldig op het voorkomen van kruisbesmetting. Overigens houden we ons ook niet star aan het menu als gasten rond lunchtijd iets van de dinerskaart willen bestellen of andere specifieke wensen hebben. 'Vraag het gewoon,' zeggen wij altijd."



Michel en Daisy de Vries runnen Brasserie Nu met veel passie.

THEMA'S

Een succesvolle formule blijkt het werken met thema's, iets dat Brasserie Nu bijna het hele jaar door afwisselend doet. Michel de Vries: "Iberico rib, côte du boeuf, châteaubriand, kreeft, slibtong, mosselen, om maar wat te noemen. We merken dat onze gasten daarvoor terugkomen. Ze ervaren het als 'anders dan anders', bovendien zie je veel van deze gerechten en variaties daarop hier in de regio niet gauw ergens ergens op de kaart staan. Vlak overigens de rol van Daisy als gastvrouw niet uit. Ze is echt het gezicht van Brasserie Nu en neemt graag persoonlijk de tijd voor de mensen die we ontvangen. Ook al zitten we vol, het loopt altijd soepel met de bediening en ze vindt altijd de tijd om even een praatje aan te knopen. Overigens begroeten we veel vaste gasten hier uit de omgeving, die ons ook weer bij kennissen aanbevelen." Daisy de Vries beaamt dat. "Het gebeurt op een zondagavond wel eens dat er van de zeventig mensen die binnen zitten vijftig elkaar kennen. Dat zorgt voor een geweldige sfeer." Het gepassioneerde ondernemersduo heeft daarvoor een stevig fundament gelegd, daar aan de brug in Kerk-Avezaath.

www.brasserie.nu