

De Gieser Wildeman

Heer en meester in de Franse cuisine

Zo'n tien kilometer vanaf Gorinchem, in het dorpje Noordeloos, geniet restaurant De Gieser Wildeman een jarenlange gevestigde reputatie. Zo is het restaurant sinds 2006 onderscheiden met een Michelin-ster en neemt het de 88ste plaats in op de 'LEKKER' lijst van de 500 beste restaurants in Nederland. Sinds mei van dit jaar is De Gieser Wildeman bovendien het enige restaurant in Nederland met twee SVH Meesterkok in de keuken. Voor Rivierenland Business een mooie aanleiding om naar Noordeloos af te reizen.

Wanneer we arriveren bij de achttiende-eeuwse herenboerderij, waarin De Gieser Wildeman gevestigd is, worden we hartelijk onthaald door mede-eigenaar Danny Dwarswaard. We treffen het met het mooie weer, want er is een tafel voor ons gereserveerd op het prachtige terras dat zich bevindt in een parkachtige tuin en uitzicht biedt op het veenriviertje De Giessen. Met een eigen stijger is het hier heel gebruikelijk dat gasten aanmeren om een hapje te komen eten, zo zal later op de avond blijken.

SVH Wijnmeester

Eigenlijk heeft De Gieser Wildeman niet twee, maar drie SVH meesters onder één dak, zo legt Dwarswaard aan ons uit. Naast Niels van den Berg die begin dit jaar de titel SVH Meesterkok ontving en mede-eigenaar René Tichelaar, die deze titel al enige tijd in zijn bezit heeft, is Dwarswaard zelf in het bezit van de titel SVH Wijnmeester. De verwachtingen zijn dan ook hooggespannen bij ons.

Een amuse van steurgarnaal met groene gazpacho vormt de aftrap. Een perfect gerechtje voor op deze zwoele zomerse avond.

Het voorgerecht bestaat uit diverse tomaatvarianties. Zo proeven we tomaat als tartaar en als sorbet. Een heerlijke fris gerecht om mee te starten. Vervolgens wordt met zwarte olijf gebakken zeeduivel gereserveerd met slahart met gemarineerde groenten en groene olijvensaus. Een heerlijke manier om scherpe zwarte olijven te combineren met de delicate zeeduivel. Dan is het tijd voor het hoofdgerecht dat bestaat uit tarbot met eendenconfit, venkel, courgette en sinaasappel. Zeer mals en zacht gegaard, waardoor één van de beste tarbot-bereidingen die we ooit geproefd hebben.

Toegankelijke uitstraling

Wanneer we om ons heen kijken, blijkt het publiek van de Gieser Wildeman zeer gemêleerd. Hier worden belangrijke zakendeals beklonken, maar ook stellen, vrienden en families laten zich hier graag in de watten leggen. Dat het restaurant zo'n breed publiek trekt, verbaast ons niets, aangezien het stigma van hautaine sterrenzaak hier nergens aan de orde is. Hoewel de bereidingen, zoals het een sterrenzaak betaamt, met finesse en perfectionisme doorwongen zijn, heeft de zwarte brigade een



René Tichelaar,
 Danny Dwarswaard en
 Niels van den Berg



Recept Niels van den Berg,
chef-kok De Gieser Wildeman

Steurgarnaal met groene gazpacho
Voorgerecht voor vier personen

3 stuks groene tomaat
1 rijpe avocado
5 blaadjes koriander
1/4 fijn gesnipperde sjalot
Sap van 1/8 citroen

28 stuks gekookte garnalen van de beste kwaliteit
1 komkommer
50 gram zeekraal

Halveer de avocado, haal de pit er uit en schep het vruchtvlees uit de avocado. Blender de avocado fijn samen met de groene tomaat en zeef dit mengsel. Snijd de blaadjes koriander fijn en meng samen met de sjalot en het citroen sap door de groene gazpacho, maak dit op smaak met peper en zout.

Pel de gekookte garnalen. Schil de komkommer en maak balletjes of blokjes. Was de zeekraal en verwijder de harde delen van de steel.

Op de foto is een amuse te zien, maak uw voorgerecht het zelfde op, gebruik alleen meer van alle ingrediënten.



toegankelijke uitstraling. Zo vertelt de sommelier ons bevrogen over zijn passie voor de perfecte wijn-spijs combinaties. Zonder zichtbare voorkeur voor streek, wijnmaker of druif stelt hij arrangementen samen die sprekend, maar zeker niet alledaags zijn.

De kookstijl van de witte brigade is Frans-mediterraans, maar met de nadruk op de Franse invloeden. De krokante kalfszwerik, is bereid op de barbecue en wordt geserveerd met bieten structuren. Het menu wordt gecontinueerd met tamme eend met gebakken eendenlever met kersen, vijgen en amandel en is krachtig en aangenaam van smaak. Het diner bereikt zijn eindpunt met de klassieker 'Pêche Melba' van witte perzik, frambozen, florentine en vanille-ijs. Een zomerzoet palet van smaken.

Bistro

Wanneer we teruglopen naar onze auto, nemen we nog even een kijkje in het restaurant zelf. De inrichting is warm, modern en luxe en lijkt rechtstreeks afkomstig uit een chique woonglossy. Ook passeren we de bistro, die in het voorhuis van de herenboerderij gevestigd is. De gerechten komen uit dezelfde keuken als die van het restaurant zelf en zijn schappelijk geprijsd. Ideaal dus voor gasten met een kleinere beurs of voor mensen die geen tijd of zin hebben om wat langer aan tafel te zitten. Onze nieuwsgierigheid naar de bistro is gewekt. Binnenkort zullen we dan ook zeker Noordeloos nog eens aandoen om een bezoekje te brengen aan de bistro. ■

De Gieser Wildeman
Botersloot 1
4225 PR Noordeloos
T. 0183 582 501
info@degieserwildeman.nl
www.degieserwildeman.nl

