

Carotte 8+

De knusse pijpenla is een aanwinst voor Deventer.
FOTO'S ROBERT HOETINK

Carotte

Kleine Overstraat 46,
Deventer

restaurantcarotte.nl

Segment: Midden-
segment

Sfeer: Knusse pijpenla
met voorin de keuken

Service: Persoonlijk en
deskundig

Prijs: 4 gangen voor
€45, 6 gangen voor €56



Nieuw pareltje aan de IJssel

VRIJ bezoekt elke week een restaurant dat naar verwachting de moeite waard is vanwege de ambiance, de service en natuurlijk het eten. Dit keer Carotte in Hanzestad Deventer (Ov).

door **Reza Bakhtali**

Deventer is een schilderachtige parel langs de IJssel die we veel te weinig bezoeken. Het uitzicht over de rivier die de Hanzestad zoveel heeft gebracht, is magistraal, net als het charmante centrum rond de Lebuinuskkerk. In het centrum vind je natuurlijk vele horecazaken. Restaurant Carotte opende in 2022 de deuren.

Eigenaren Ilse en Eveline veruilden ruim een jaar geleden hun woonplaats Utrecht voor de Hanzestad in Overijssel. Het stel overwoog destijds ook Zutphen als nieuwe woonplaats, maar het werd uiteindelijk Deventer omdat deze stad in de avonduren levendig blijft. Hoewel beide vrouwen een achtergrond in andere vakgebieden hebben, Ilse

in de muziek en Eveline in psychologie en rechten, was het altijd een droom om een eigen restaurant te starten.

Bij Carotte – de naam zegt het al – ligt de nadruk op plantaardige gerechten waarbij gasten de keuze hebben om bij het hoofdgerecht een stukje vlees of vis te nemen, voor een meerprijs.

WIJN ALS BASIS

Bijzonder is dat men begint met de wijn als basis, waarna er een gerecht bij wordt verzonden. Meestal is de volgorde andersom.

We gaan voor vier gangen en krijgen heerlijk krokant brood met boter, verrijkt met kerrie. Door de speakers klinkt ontspannen muziek, variërend van jazz en Franse chansons tot Braziliaanse bossanova's. Heerlijk!

We starten met geroosterde knolselderij met zoetzure bleekselderij, een gel van ananas, croustons en voor een klein bittertje een blaadje witlof. Een mooi voorgerecht waarbij zowel smaak (friszuur, zoet, aards, umami) als texturen (romig, krokant) elkaar aanvullen. Het is een goed teken als je geen vlees mist.

Vervolgens het tussengerecht van geroosterde bloemkool, couscous van bloemkool, abrikoos, pijnboompitten, een pompoencreme, een balletje van pompoen met een vulling van kikkererwten en een dressing van abrikoos, afgemaakt met schuim bovenop van *ras el hanout*, een Marokkaans specerijenmengsel.

Er gebeurt erg veel op het bord, waarbij de geblakerde bloemkool sterk aanwezig is, de gedroogde abrikoos kan er net tegenop, maar het klopt wel! Het balletje van pompoen en kikkererwten steelt op het bord de show. Die moeten ze gewoon standaard als snack aanbieden. We moeten ons inhouden om niet met de vinger langs het bord te gaan.

Bij het hoofdgerecht hebben we een supplement vlees, in dit geval op de huid gebakken kipfilet.

Het hoofdgerecht bestaat uit een stukje gegrilde biet, een crème van biet, gepofte biet, zoete aardappel – zowel geroosterd als in de vorm van een wafel –, een dressing van balsamico, pesto van rucola en zwarte knoflook en bovenop salade van rucola.

Ook hier gebeurt veel op het bord. De kipfilet is aan de dunne zijkant iets droog, maar in het midden lekker sappig. De rode biet is goed gegaard, maar nog stevig. De rode bietencreme krijgt tegenwicht van de rucola-pesto. Het wafeltje onderin is weer wat anders dan een obligate aardappel.

Toch geldt hier: *less is more*. Zonder de schijf zoete aardappel

of rode biet was het gerecht ook helemaal af geweest omdat ze al in een andere vorm op het bord liggen.

Het nagerecht bestaat uit een gel van perzik, verse perzik, perzikensorbetijs, saus van gezouten karamel, wat *fudge*, een toefje yoghurt en een vegan cakeje verrijkt met oranjebloesem. Dit dessert is in no time verdwenen, al moet gezegd dat het zonder cakeje ook prima was geweest. Die is wat zanderig en voegt weinig toe.

Dat gezegd hebbende, je proeft dat Ilse en Eveline hun restaurant met liefde bestieren. Het is bovendien sympathiek dat vlees en vis nog steeds een plek hebben in een restaurant waar groente de basis is.

Reden om naar Deventer terug te keren.

SANTÉ!

Geen slobberwijn

In deze column belicht vinoloog Barbara Verbeek de wereld van wijn. Dit keer bespreekt zij wijn uit de Bourgogne.

Al meer dan 25 jaar organiseer ik elk jaar een wijnreis naar Frankrijk voor kersvers afgestudeerde studenten van het ROC Amsterdam. Op deze vijfdaagse educatieve reis leren de jonge horecamanagers over de diversiteit van de wijnwereld.

Dit jaar mochten we Château Philippe Le Hardi in Santenay in de Bourgogne bezoeken. U zou het ook als Château de Santenay kunnen kennen.

Vanwege nieuwe wetgeving mocht het kasteel niet meer hetzelfde als het beroemde gelijknamige wijndorp Santenay heten.

Philippe de Hardi betekent Philippe de Stoute. Hij was een held in de 100-jarige oorlog en grondlegger van de *monocépage*-cultuur in de Bourgogne. Hij verbande

goeddeels de gamay-druif uit Bourgogne. Dat betekent dat de meeste rode Bourgognes tegenwoordig zijn gemaakt van pinot noir en witte Bourgognes van chardonnay.

PRINSES

We arriveerden bij het imposante negende-eeuws wijnkasteel. Ik voelde me een wijnprinses en schreed voorzichtig op mijn slippertjes over het grindpad. De 400 jaar oude bomen staan imposant en majestueus rondom het kasteel. Ik herkende het bijzondere dak met glazuurde gekleurde tegels; het beroemde oude hospice in het centrum van Beaune heeft hetzelfde dak.

Het wijnkasteel heeft niet alleen wijnstokken rondom wijndorp Santenay staan.



Achttien hectare wijngaarden, verspreid over 17 verschillende wijndorpen door de hele Bourgogne. In 2021 startte de omschakeling naar biologische wijnbouw. Dat betekent dat alle wijnen volgens jaar biologisch zijn gecertificeerd.

Onder het kasteel ligt een enorme wijnkelder. Ik wist niet wat ik zag! Honderden Franse eikenhouten vaten naast elkaar waarin verschillende wijnen liggen te rijpen. Allemaal afkomstig van beroemde wijndorpen als Meursault, Gevrey-Chambertin of Puligny-Montrachet.

Onthoud dat goede Bourgogne nooit goedkoop kan zijn! Door de toenemende vraag in de wereld naar Bourgognewijn maar ook naar het glas zijn de prijzen

enorm gestegen.

Daarom kies ik deze week voor de laagst geprijsde wijn van chateau de Philippe de Hardi: de 2019 Bourgogne chardonnay van oude wijnstokken. Deze smaakt naar geroosterd brood, sappige perzik en amandelen en heeft een citrusachtige frisheid.

De helft van de wijn helft op hout gelegen, de andere helft op rvs. Daardoor is hij een beetje romig, maar behoudt hij zijn frisse mineraliteit.

Bourgogne is geen slobberwijn. Je moet 'm rustig drinken met een rijk gevulde salade met vis.

2019, Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes, Château Philippe de Hardi, Frankrijk € 19,95
bovino.nl

