

# Het nieuwe paleis

**H**et is 1885. Amsterdam is nog niet veel groter dan het gebied in en rond de grachten in het centrum. Door de drukke straten rijden koetsen met paarden naast kooplieden die hun kar met handel achter zich aan trekken. Iedereen heeft een hoofddeksel op. De sjieke heren en dames dragen grote hoeden, werklui dragen een pet en dienstmeisjes dragen kanten mutsen. De gebouwen langs de grachten zien er net zo uit als tegenwoordig, alleen wat donkerder van alle roet. Elke grote Europese hoofdstad heeft wel een paar prachtige paleizen. En Amsterdam? Amsterdam heeft er maar twee: het Paleis op de Dam en het **Paleis voor Volksvlucht**. Daar komt nu een paleis bij. Geen echt paleis voor een koning of president, maar een museum. Het moet het mooiste, grootste en belangrijkste museum van het land worden. Hier komen wereldberoemde schilderijen van onder anderen Rembrandt van Rijn, Johannes Vermeer, Frans Hals en Jan Steen te hangen. Niemand minder dan Pierre Cuypers zelf, de bekendste architect van het land, heeft het gebouw ontworpen. Niet alleen het gebouw, maar ook de tuin. Want Cuypers wil dat alles precies wordt zoals hij dat wil.

Een paar maanden voor het museum geopend wordt, bedenkt Cuypers iets. Hij vindt dat er nog iets belangrijks ontbreekt. Het gebouw gaat duizenden en duizenden bezoekers krijgen. Dus wat als die bezoekers honger krijgen?



HEB JE NOG NOOIT VAN HET PALEIS VOOR VOLKSVLIJDT GEHOORD? DAT KAN KLOPPEN. HET PALEIS IS IN 1929 IN VLAMMEN OPGEGAAN EN NOOIT MEER OPGEBOUWD.

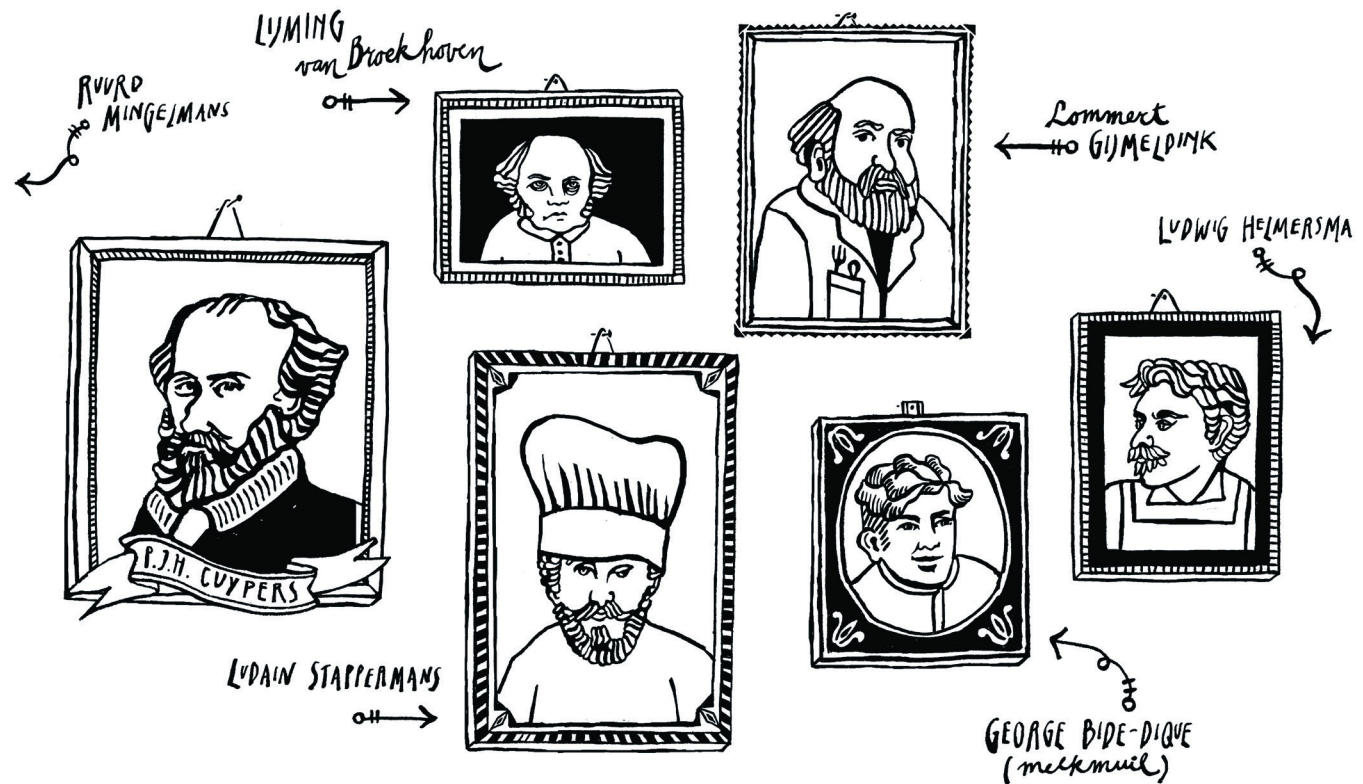


Er moet daarom een restaurant komen. En niet zomaar een restaurant. Natuurlijk niet. Het gaat hier om het grootste museum van Nederland. Met werk van de beste kunstenaars. In het mooiste gebouw van de stad. Daar hoort het lekkerste restaurant bij. Geleid door de beste chef-kok van het land. Maar wie gaat dat worden? Pierre Cuypers vindt dat er maar één persoon kan bepalen wie die chef wordt: zichzelf. Het probleem is alleen dat Cuypers geen enkele chef-kok kent. Maar daar heeft hij een oplossing voor: hij organiseert een wedstrijd.

De koks die de chef willen worden van het restaurant van het Rijksmuseum moeten tien keer voor Cuypers koken. Tien keer een ander gerecht. Wie in die tien rondes het beste kookt mag zich de meesterchef van het Rijksmuseum noemen. Die mag de **duizenden hongerige gasten** gaan voeden. Cuypers zet



HET RIJKSMUSEUM KREEG VROEGER AL VEEL BEZOEKERS, MAAR TEGENWOORDIG ZIJN HET ER NOG VEEL MEER. ELK JAAR KOMEN ER RUIM 2 MILJOEN MENSEN HET MUSEUM IN. DAT ZIJN ZO'N VEERTIG VOLLE JOHAN CRUIJFF ARENA'S!



een advertentie in de kranten en er reageren tientallen koks uit alle hoeken van het land, en zelfs daarbuiten. Hij kiest er uiteindelijk tien uit die voor hem mogen koken. Het zijn stuk voor stuk ervaren chefs die al in heel wat restaurants hebben gewerkt. Op één kok na: de jonge George Bide-Dique. Hij is nog maar twintigjaar en heeft veel minder ervaring. Het koken heeft hij van zijn Franse grootmoeder geleerd. George heeft Cuypers een brief van eetbaar papier gestuurd. Niet alleen was het een steengoede brief, hij smaakte ook nog eens voortreffelijk. Lekker genoeg om Pierre Cuypers te overtuigen. Bovendien is Cuypers voor het nieuwe restaurant nou juist op zoek naar dit soort uitdagende en originele ideeën.

De koks krijgen twee weken de tijd om zich voor te bereiden. En daarna is het zover: de dag van de eerste ronde...

KEN JE EEN GEBOUW DAT OP HET RIJKSMUSEUM LIJKT? VAST WEL. HET CENTRAAL STATION VAN AMSTERDAM DOET HEEL ERG AAN HET MUSEUM DENKEN. DAT IS GEEN TOEVAL, WANT DIT GEBOUW IS OOK DOOR PIERRE CUYPERS ONTWERPEN.





## De groenten van de melkmuil

**D**e wedstrijd wordt gehouden in de zaal met schilderijen van Rembrandt en Vermeer. Bijna alle koks kennen elkaar en ze groeten elkaar hartelijk. Het zijn allemaal mannen, want in die tijd had je nog geen vrouwelijke chefs. Ze kijken alleen wat vreemd op van die jonge onbekende kok.

‘Wat moet die melkmuil hier?’ vraagt Lijming van Broekhoven, de chef van restaurant De Trouwe Truffel op het Leidseplein.

‘Zulke groentjes horen niet in de keuken!’ roept Ludain Stappermans, de kok van De Vergulde Zult in Breda. ‘Nou ja, alleen in de sla dan. Haha!’

De koks krijgen maar heel even de tijd om George uit te lachen. Voor ze het weten klinkt de bel en moeten ze aan de slag.

Ludwig Helmersma maakt kreeftenkroketten met saffraanmayonaise. Alleen al de ingrediënten kosten net zo veel als een gemiddeld weksalaris. Noedel van Baerelkamp maakt een parelhoenpaté met truffel en bladgoud. Lommert Gijmeldink maakt een gebonden soep van elandmelk met kaviaar van blauwvintonijn. En zo lijkt het wel alsof de chefs niet meedoen aan een wedstrijd om het lekkerste gerecht, maar om het duurste gerecht.

Alleen George Bide-Dique heeft eenvoudige ingrediënten: bijna alleen maar **groenten**. Vooral **courgette**, paprika en aubergine. Nou ja, zo gewoon zijn die groenten ook weer niet. In Amsterdam kun je ze in 1885 nog bijna nergens kopen. Maar George heeft ze zelf gekweekt in de kas van zijn piepkleine tuintje. Hij maakt een tartaar van ratatouillegroenten, met heel kleine pareltjes van witte kaas. Een recept dat hij van zijn grootmoeder uit Frankrijk heeft geleerd, maar dat hij voor deze gelegenheid net iets deftiger heeft gemaakt.

Om klokslag zes uur klinkt de bel voor de tweede keer. Iedereen heeft nog vijf minuten de tijd om zijn gerecht af te maken. Daarna begint het proeven. Sommige koks rennen nog haastig en zenuwachtig langs hun pannen. Anderen staan rustig en zelfverzekerd te kijken naar hun meesterwerkjes. Want dat zijn het. Stuk voor stuk. Het is duidelijk dat hier de beste koks van het land staan. De gerechten mogen dan wat overdreven zijn, ze zien er geweldig uit. Ook dat van George.

Pierre Cuypers proeft de gerechten één voor één. Het is duidelijk te zien dat hij onder de indruk is. Hij heeft al veel bijzondere maaltijden gegeten, maar dit overtreft alles. Iedereen probeert te ontdekken welke schotel hij het lekkerst vindt, maar Cuypers laat niets merken. Alleen bij het laatste gerecht dat hij proeft kan hij zich niet inhouden. Er rolt een traan over zijn wang. Daarna eet hij het hele bord leeg. Het bord van George... Dan haalt hij diep adem en zegt: 'Ik wil dat jullie je voor de volgende proef laten inspireren door een kunstwerk.' Hij haalt het doek van een schilderij van Willem van de Velde met als titel *Vissersschepen aan het strand*. Hierop is te zien hoe vissers op hun schepen met netten bezig zijn. 'Vis!' roepen de koks enthousiast. Daar kunnen ze zich mooi op uitleven.

Als iedereen de zaal uitloopt gaat het gesprek maar over één ding: heeft die melkmuil deze ronde nou gewonnen?



WAT IS EEN VRUCHT EN WAT IS EEN GROENTE? EEN TOMAAT LIJKT BIJVOORBEELD OP EEN VRUCHT, MAAR IS EEN GROENTE. MEESTAL GELDT: ZOET IS FRUIT, ANDERE SMAKEN ZIJN GROENTEN. MAAR JA, AVOCADO'S ZIJN WEL VRUCHTEN, MAAR NIET ZOET...



WIST JE DAT DE COURGETTE EEN SOORT POMPOEN IS? HET KLINT GEK, MAAR HET IS WEL ZO. ALS JE BEDENKT DAT ER OOK RONDE COURGETTES ZIJN EN LANGWERPIGE DUNNE POMPOENEN IS HET VERSCHIL TROUWENS INEENS EEN STUK MINDER GROOT.