

OVER DE TONG The Bourbon Room

FOTO ERNA FAUST

Deze ladychef verdient een groot podium

Vrouwelijke chefs moet je in Nederland (en in de wereld) met een vergrootglas zoeken. Het handjevol vrouwen dat wel een plek achter de professionele kachel heeft, laat gelukkig ook gastronomisch van zich spreken. Zo ook Ilka Bon.

Marga Zwarthoed met haar zaak in Monnickendam, Luella Molenaar van Rue de la Plume in Alkmaar en Ilka Bon met haar Bourbon Room in Bergen. Ze staan op eenzame hoogte in horecaland boven het Noordzeekanaal, want meer ladychefs komen er zo een-twee-drie niet bovendrijven. Ja, Tineke Nieuwenhuizen van De Vergulde Wagen in Heemskerk, 'onze' enige vrouwelijk chef met een Michelinster, maar dat is alweer lang geleden. Dat was in de tijd dat Luella en Ilka net hun eerste schreden in de horeca zetten en laatbloei Marga had toen nog niet bedacht dat een carrière in de keuken voor haar was weggelegd. Op de valreep kunnen we ook nog Fong Cheung van The Flying Dragon in Akersloot noemen, maar zij gaat aanstonds met pensioen.

Ilka wist waarschijnlijk allang dat ze iets met de horeca wilde, want kreeg er al een kijkje achter de schermen toen ze als twaalfjarige als bordenwasser in een strandpaviljoen in Bergen aan Zee aan de bak ging. Van afwashulp klom ze op tot souschef bij het Schoolse restaurant Merlet om na nog wat omzwervingen in 2018 neer te strijken in The Bourbon Room. Dit Bergense restaurant was

toen nog in handen van Shervin van der Meulen, maar in 2022 werd Ilka er - met ondersteuning van horeca-ondernemers Marcel Hansen en Ramona Nijssen van LadyPa-pa in Bergen - eigen baas.

Ladychef staat er ook op haar buis. In de pijpenla die The Bourbon Room is, werkt Ilka in het volle zicht in haar keuken op postzegelformaat. Zonder enig spoortje van stress en zonder zich af te laten leiden door de gezellige reuring in haar tent, bouwt ze zorgvuldig haar composities op het bord op. Die kunnen vergezeld gaan van wijnen, ingeschonken door de alleraardigste sommelier Daan Compas, die van de overkant komen. Daar huist Sander Rijke met De Gouden Ton, een van de meest toonaangevende wijnzaken van de regio die sinds begin dit jaar ook een filiaal heeft in Alkmaar.

Terug naar Ilka, want zij is de vrouw die het podium verdient. Ze werkt zonder kaart, dat wil zeggen ze kookt een vast menu van vijf gangen dat elke twee weken wisselt. Je kunt ervoor kiezen om voor vier te gaan, maar dan zul je teleurgesteld raken omdat je dan een hoofdstuk van het verhaal mist.

Het menu van de ladychef opent met een millefeuille. Het bakje dat is opgebouwd uit dunne laagjes, knapperig gebakken bladerdeeg, is

gevuld met burrata waarvan het zachte, romige van de kaas een avontuurtje aangaat met witte asperges waarbij de gekarameliseerde ui het zoet inbrengt en een crème van eigeel en flinters gebakken ham voor wat hartigheid zorgen. Een doperwtencrème legt een zweem van een zachte lente over het gerecht heen, dat een blij makende binnenkomer is. Als je toch voor die vier had gekozen, ga je nu alsnog voor die vijf.

Geluksgevoel

Op naar nummer twee: een uitmuntend gebakken coquille die gelegen is op een zacht bedje van schuim waarin je meteen het fris-zoet van zilte mosselen en knisperend zeewier proeft. Haringkaviaar geeft zijn eigen karakteristieke zilt mee en bosui geeft het geheel een klein scherp randje. Hier moet toch echt weer een stukje brood bij om het bord uit te vegen en daar wordt ook meteen door Daan gehoor aan gegeven. Goed brood met een knapperige korst dat Ilka in het dorp haalt bij La Vie Locale.

Voor nummer drie blijven we nog even aan zee, want de chef presenteert een stukje heilbot dat het geluksgevoel dat de coquille bracht goed weet vast te houden. De vis gaat vergezeld van een smeulige bloemkoolcrème en ge-

brande hazelnootjes en zwemt in een krachtige ossenstaartbouillon die de lippen filmt en waarbij de boterige Hollandaise het geheimelste streeft. Ja, dit proeven maakt gelukkig en mocht je nou toevallig in de ogen van een tafelenoot kijken, je wordt direct afgeleid door de smaak.

De hoofdrol is weggelegd voor een runderentrecote. Die vult de mond met zijn volle sappigheid, is er een subtiel pepertje en zijn het een frisse gremolata, knapperende doperwt en zilvertjes die je bij de les houden om niet weg te dromen bij de smaak van de jus.

Ilka heeft dan nog een uitsmijter in petto om in stilte van te genieten. Hier wringt alleen de akoestiek van The Bourbon Room die wat meer gedempt zou mogen worden. Gezellig geroezemoes is niet storend, maar hier leidt de herrie wel af van de smaak.

Ilka laat zich gelukkig niet van de wijs brengen en serveert aardbeien met een voortreffelijke luchtige mousse van banketbakkersroom. Daarbij huisgemaakte boterkoek, verse rabarber en aardbeien-bitterkoekjes. Het geluk blijft.

De ladychef schittert hier op haar kleine toneel, maar verdient een groot podium.

Anna de Bruin

9

The Bourbon Room,
Jan Oldenburglaan 7,
1861 JS Bergen, tel. 072-5813696.
thebourbonroom.nl

Vijfgangenmenu (65 euro)

Voorgerecht
Millefeuille - asperges,
zomertruffel, doperwt

Tussengerecht
Coquille - mossel, zeewier, bosui

Tussengerecht
Heilbot - beurre noisette,
ossenstaartbouillon,
Hollandaise

Hoofdgerecht
Runderentrecote - gremolata,
doperwt, ui, rozemarijn

Dessert
Aardbeien - boterkoek, rabarber,
crème Anglaise