

Riethovens restaurant uitverkoren door FRITS-lezers

# Vandeijck, culinair bakken in de Kempen

*Lezers van FRITS hebben restaurant Vandeijck in Riethoven uitgeroepen tot hun favoriet in Zuidoost-Brabant. Ons proefteam ging poolshoogte nemen, en ja hoor, chef-kok Gardy Joordens is nog steeds een kanjer.*

TEKST: TON DE ZEEUW | FOTO'S: PATRICK MEIS

**M**iddenin de Kempen, circa 2.500 inwoners, smetteloze boerderijen, groen-belommerde huizen, omsloten door de beken de Run en de Keersop. Op een kwartiertje van Eindhoven. Ziedaar Riethoven, al in 1442 een zelfstandige parochie, en in 1997 samengevoegd met de gemeente Bergeijk. In de zomer van 2010 streken Gardy (nu 50) en Cathelijne (46) Joordens er neer om hun droom waar te maken: een eigen restaurant. Pal onder de vijftiende eeuwse Sint-Willibrorduskerk vonden zij een Brabantse boerderij met caféfunctie die jarenlang had toebehoord aan de vrijgezelle zuster en gebroeders Van Deijck. Na anderhalf jaar breken, verbouwen en elkaar moed inspreken was het

zover: het ondernemende echtpaar beschikte eindelijk over een eigen gerenoveerde stek met een naam: restaurant Vandeijck. Nu, bijna dertien jaar verder, zijn ze geliefd bij een uitgedijde smulklanzie van Brabanders aan beide zijden van de landsgrens. Dolgelukkig zijn ze met de eer die hun werd toegewuifd door de lezers van FRITS Magazine.

## Potentie

Het Rijksmonument – dat werd het zo ongeveer op de dag dat zij het kochten – was een bakken van lelijkheid in het dorp: ingezakte muren, verrotte balken, stapels losse stenen, onkruid, rommel. Maar Cathelijnes vader, architect, herkende de potentie van die ruïne mét een horecavergunning. Gezamenlijk zetten ze er hun

schouders onder en samen met vaklui uit de omgeving schiepen ze een prachtige locatie met diverse zalen en kamers op verschillende niveaus. Cathelijne: „Omdat je in een Rijksmonument niet veel mag veranderen, bleven vanzelf die aparte vertrekken bestaan; achteraf ben ik daar blij om want anders hadden we het misschien afgebroken en was het één grote ongezellige zaal geworden. Nu hebben we naast de ruime keuken een opkamer, een lounge en diverse restaurantgedeeltes.”

## Nordic

Gardy Joordens deed zijn vakkennis onder andere op in de keukens van Hostellerie van Gaalen in Heeze, De Swaen in Oisterwijk, La Rive (Amstel Hotel) in Amsterdam en





## 'De leegstaande Riethovense boerderij smeedde hij om tot een culinair baken in de regio'

Bruneau in Brussel. Terug in Nederland becroop hem de lust een eigen zaak te beginnen. De leegstaande Riethovense boerderij die hij daarna omsmeedde tot een culinair baken in de regio en die sinds de eerste dag gasten heeft getrokken, is inmiddels opnieuw gedecoreerd. Andere fauteuils en tafels, linnen, gordijnen, tapijten, porselein en glaswerk. „Nordic look”, volgens Cathelijne. „Veel hout en natuurlijke materialen. En fraaie lampen boven de tafels die 's avonds voor een soort film-noire effect zorgen.” Niet voor ons, dat tot de verbeelding sprekende duister, want wij schuiven aan rond lunchtijd. Na drie verrukkelijke amuses is 'gamba kannibaal' het eerste gerecht. Gepocheerde gamba's, fijngesneden en pittig aangemaakt met sambal, tabasco, worcestersaus, kappertjes en tomaat, worden opgediend met flinterdunne krokanten van spinazie en van brood. Bij een lobbige curd van tomatenmoes, ei en room. Wow! Wat een smaken! Sommelier Michelle Bos schenkt er boterige sauvignon blanc bij uit het Spaanse Jumilla.

### Gelakt

Gevolgd door zeer malse ossenhaas, gebakken in olijfolie en gelakt met pinda en gefermenteerde sojaboon. Voor doorgifte getrancheerd en geserveerd met jus van koolraap (gecentrifugeerd met ui, venkel, saffraan en witte wijn) en aardappelchips. Ook al zo'n heerlijk gerecht, zeker met het begeleidende glas cepas viejos uit Murviedro, een donkerrode trouvaille gemaakt van de Spaanse lokale druif bobal. Tot slot een dessert van kasrabarber (compote en rasp) met geitenkaas: een verrassend smakelijke combinatie. Bij een glas Oostenrijkse rosé van spätlese blaufränkisch (Tschida).

Geweldige zaak, terechte winnaar. 🏆

**Restaurant Vandejck,**  
Dorpsplein 4, Riethoven.  
040 - 202 2011,  
[www.restaurantvandejck.nl](http://www.restaurantvandejck.nl).

Dagelijks lunch en diner  
behalve zo. en ma.  
Parkeren voor de deur.

