

# Houten parel aan de Rotte

TEKST: KARIN KOOLEN | BEELD: VINCENT DEKKERS

**In Hillegersberg weten ze het al lang; restaurant de Prins van Terbregge staat garant voor goed eten en een fijne avond uit. Toen de Prins in 2014 in de 'Lekker 500' belandde, ontdekten meer mensen van binnen en buiten de stad de weg naar de met linnen gedekte tafels. Liever een uitsmijter of een tosti? Dat serveren ze ook!**

Het is goed toeven op het zonovergoten steigerhouten terras aan de Rotte. Vanachter een glas wijn en een 'plank' luxe vleeswaren, noten en olijven genieten de gasten van de bootjes die voorbijvaren. Binnen worden ondertussen de tafels gereed gemaakt voor vanavond.

Precies dat contrast is wat de Prins zo prettig maakt, stelt gastheer Nick Rietveld (24). "Overdag bestel je hier lekker een uitsmijter of een borrelgarnituur. Veel wielrenners maken daar dankbaar gebruik van. En vanaf een uur of vijf trekken we het linnen op tafel en komt het mooie bestek en glaswerk tevoorschijn."

## Oprecht welkom

De Prins werd dertien jaar geleden opgericht door Simon Wijers (50). Jarenlang reisde hij de wereld over, van Canada tot India, werkte her en der en volgde mooie opleidingen. Hard werken leerde hij in de bediening bij Café Big Ben. Uiteindelijk opende hij zelf een restaurant. Goed eten en drinken en oprecht welkom zijn, werd het devies. Stijve etiquette? Welnee! Nick gebaart naar zijn sneakers en spijkerbroek onder zijn gesteven overhemd. "Wij zijn en blijven dat toegankelijke restaurant met die houten stoelen. De gast blij maken, dát staat voorop. Wij geven iedereen bij binnenkomst een hand. Aan tafel krijg je eerst een karaf water en wat ontvangstgarnituur. Pas daarna vertellen we je over het menu."

## Citrustaart

En dat menu is fijn. Bij de Prins kun je kiezen tussen een vier-, vijf- of zesgangenverrassingsmenu van

chef Antoine Schweig - nu alweer zes jaar achter het fornuis. Maar à la carte is ook geen slecht idee. Wat te denken van de cha sieuw van zeeduivel vooraf, de Iberico (jawel, van de Big Green Egg) als hoofdgerecht en de citrustaart toe? Het is moeilijk kiezen.

"Simon begon simpel", stelt Nick. "Daar houden we aan vast, al willen we steeds beter worden in wat we al doen. De souschef komt op zijn vrije dag langs om zijn kruidenplantjes op het dak van het restaurant te wieden. Dat is toch passie? Van het mandarijn-achtige plantje op het terras draaien we ijs. Hoe gaaf is het als de kok 's avonds in zijn buis naar buiten komt en er een paar plukt voor jouw dessert?"

Waar het restaurant dertien jaar geleden vijftig wijnen had staan, zijn dit er vandaag de dag 284. En die gaan allemaal per glas. Ja, óók die Saint-Emilion grand-cru, stelt Nick trots. Daarnaast schenkt de Prins bier van de Rotterdamse brouwerij Noordt en is de koffie van Giraffe Coffee Roasters. Lekker Rotterdam!

*'Oók de Saint-Emilion grand-cru gaat per glas'*

"De dinergasten komen van heinde en verre", zegt Nick. "Niet in de laatste plaats door de mooie vermelding in de 'Lekker 500'. Gisteravond ontvingen we nog een stel uit Breda met de gids onder hun arm."

Nick werkt nu één jaar bij de Prins, maar kwam hier al jaren als gast. "Simon kwam weleens lezingen en proeverijen geven op de gastronomieopleiding. We zijn hier zelfs een keer gaan eten met de klas. Toen hij me vroeg of ik hier wilde werken, hoefde ik geen seconde na te denken."

## De gast blij, wij blij

Samen maak je het leuk, gelooft de jonge gastheer. "We geven elkaar hier heel de dag positief op elkaars kloten. Alles uit de kast trekken tot de laatste minuut van de verlenging om de gast een fantastische ervaring voor te schotelen. Na de wedstrijd evalueren, een goed glas wijn of een pils en morgen weer met nul-nul beginnen!" Mensen gaan niet meer uit eten, meent Nick; ze gaan een avond uit. "Zet jezelf op die stoel. Wil je dan gelijk de menukaart onder je neus of een ober die vraagt of je lekker een glas bubbels wilt?"

Alsof het ingehuurd figuranten zijn, komt het stel van het terras aan onze tafel staan. "Alles naar wens geweest?", vraagt Nick. "Het was weer een traktatie", antwoordt de man. "Complimenten aan de chef." Ze schudden elkaar de hand en het stel stapt weer op de fiets. Terug naar Spijkenisse. Nick: "Leuk toch! Meneer en mevrouw kwamen hier een biertje en een plankje halen. Ik weet dat zij rookt en dat vervelend vindt voor de andere gasten. Dus geeft ik ze een tafel in de hoek. Meneer wil niet in de zon, dus pak ik een parasol. En vorige keer hadden ze tonijn, dus nu lagen er andere lekkernijen op de plank."

