De Aubergerie

Een stevige klassiek Franse basis met details uit Portugal, Spanje en Italië, dat is de keuken van De Aubergerie.

De Franse etiquette wordt door het echtpaar Everts vertaald naar een gemoedelijke Hollandse huiskamersfeer. "Onze gasten krijgen alle tijd om te genieten, van een kleine lunch of een 6-gangen verrassingsmenu. Wij leggen graag uit wat er geserveerd wordt en welke wijn daar het beste bij past." Vooral de coquilles zijn een aanrader: gebakken in boerenboter maakt chef-kok Everts ze het liefst. Bijzonder is dat De Aubergerie, naar Frans gebruik, een warme lunch serveert. Ook op het nieuwe terras. "In onze zaak moeten service en kwaliteit in balans zijn, maar de smaak van het eten gaat boven alles. Op Proef Amersfoort is de sfeer wat losser dan in het restaurant. Je hebt wat meer tijd om te praten met de bezoekers en collega's, daarom staan we alle dagen zelf achter de stand. We willen met eigen ogen zien wat men van onze gerechten vindt."
Tip van de chef-kok voor Proef: de cilinder van zeebrasem met lobbige dashi bouillon, gemarineerde rode biet en crème van rucola. Bon appétit!

Bij restaurant en wijnbar Merlot staat vakkennis hoog in het vaandel en er wordt warm contact onderhouden met iedere gast.

Vincent Tomassen, eigenaar en sommelier: "Wij bieden gastronomie in een ongedwongen sfeer. Iedereen wordt bij Merlot verwelkomd met een handdruk, zodat onze gasten zich direct op hun gemak voelen." Het restaurant won onlangs een prijs voor de beste wijn/spijs combinatie en is uitgeroepen tot een van de honderd meest gastvrije horecagelegenheden in Nederland.
"Gastvrijheid is een gevoel," zegt Tomassen. "Staat een tafel open voor een praatje of heeft een gast vooral behoefte aan privacy? Het zijn momenten die je moet aanvoelen en dat maakt deel uit van de service. Het is de kern van het gastheerschap."
Merlot doet mee aan Proef sinds 2005. "We zijn trots op onze keuken en dat willen we graag laten zien. Het is leuk om de gast iets speciaals voor te zetten, iets niet alledaags." Voor het eerst worden er dit jaar, naast truffelrisotto en drie complete gerechten, veertien verschillende wijnen aangeboden, waaronder champagne en een verrassende Welsh Riesling uit Tsjechië.