

8cht, eten en drinken.

Het is een regenachtige vrijdagavond. Het stadsplein van Amstelveen is nat, verlaten en somber. Behalve die ene hoek van het plein waar wij naartoe lopen. De buitenlampen geven een groene gloed en de borden aan de gevel zijn kleurrijk. Wij zijn op weg naar 8cht!

Langs het grote terras, waar wij ons – zodra de zon weer gaat schijnen – wel op een grote loungebank zien zitten met wat tapas en een roseetje, gaan we naar binnen. Wat direct opvalt, zijn de honderden waxinelichtjes, die sprankelen op elke tafel. Het geeft een warme en intieme sfeer. De regen buiten zijn we snel vergeten. Het ontvangst is al even hartelijk en we worden naar ons tafeltje begeleidt.

Het concept van een open keuken is hier heel letterlijk genomen; waar wij zitten is het alsof je *in* de keuken zit, als het ware een 'chefs table'. Fantastisch. Zonder last van nare geurtjes of vervelende keukengeluiden, zie je de keukenbrigade druk in de weer met de dagverse producten. De charismatische eigenaar vinden we ook in de keuken, al zal hij later op de avond zijn koksbuis verruilen voor een overhemd om een praatje te maken met zijn gasten.

De menukaart is verrassend veelzijdig, met een duidelijke nadruk op mediterrane gerechten, van Italiaanse klassiekers tot Portugese cataplana's (stoofpannetjes). Uitzonderingen op dit thema zijn de ossenhaassaté en de huisgemaakte hamburger, die – zo wordt ons verteld – alleen op de kaart staan voor de meer gehaaste schouwburgbezoeker. Kortom, voor ieder wat wils, ook voor kleine kinderen en vegetariërs. De steeds wisselende dagspecials prijken op het krijtbord aan de muur.

Wij bestellen als voorgerecht de pomodorisoep en de vitello tonnato. De soep is goedgevuld, romig en vol van smaak. De 8 van room in de soep is speels en duidt op een zorgvuldige presentatie. Het kalfsvlees van de vitello is mooi rosé en goed dun gesneden. De tonijnsaus is goed op smaak en de twee appelkappers maken het helemaal af.

Het restaurant zit inmiddels goed vol en het is gezellig druk. Onze hoofdgerechten, de lamsschouder en de zeebaars, laten – op verzoek – niet lang op zich wachten. De lamschouder is perfect gegaard (in zijn eigen vet) en het malse vlees valt zo van het bot. De gnocchi – als bijgerecht – passen er goed bij en de frisse salade bestaat uit hele slabladeren – vers en knapperig – met een lichte dressing. De zeebaars wordt in zijn geheel geserveerd (met kop) om de versheid en eerlijkheid van het product te tonen. De zeebaars is goed op smaak en wordt geserveerd met frites. De wijnkeuze is uitgebreid en op aanraden van de eigenaar drink ik een glas Spaanse Reserva uit 2003, die perfect past bij de lamsschouder.

De bediening is vriendelijk, attent en snel. Na het hoofdgerecht komt de eigenaar, Chris Severien even een praatje maken. Hij praat met veel enthousiasme over zijn restaurant, de opening op 08-08-'08 en zijn ideeën voor de toekomst, zijn betrokkenheid bij het stadsplein en de betekenis van 8cht. 8cht is oneindig genieten en staat voor aandacht voor de gasten, het eten en het drinken. En die aandacht blijkt wel uit de manier waarop hij met passie vertelt over zijn authentieke recepten en zijn zoektocht naar en gebruik van dagverse producten.

Ook komt het 8cht-concept steeds terug: zo is er elke 8^{ste} van de maand een speciaal samengesteld, vast driegangen menu voor 24 euro (3 x 8 euro) en een fles huiswijn voor slechts 8 euro. Kennelijk een groot succes en reserveringen komen drie maanden van tevoren binnen.

Als dessert krijgen we de huisgemaakte tiramisu en de lemon cheesecake. De tiramisu wordt – “op eigenwijze wijze” – geserveerd in een glas, waarbij de afzonderlijke componenten van de tiramisu – in laagjes – goed zichtbaar zijn. De lange vingers zijn er bovenin gestoken. De cheesecake – met smakelijke bastognekoekbodem – is heerlijk fris. De koffie is een perfecte latte macchiato met een vleugje karamel.

De gerechten bij 8cht zijn smaakvol en met zorg bereid, de sfeer is gezellig druk en toch intiem, het personeel kundig en betrokken en dat alles voor een zeer redelijke prijs. Kortom, wij gaan tevreden naar huis en komen hier zeker nog een keer terug.

8cht krijgt van mij een dikke 10!