



Spiegelbeeld

Lounge-ontwikkeling, *dining in the dark* en *shared dining*-vormen ten spijt lijkt het concept van de brasserie de tand des tijds nog altijd te weerstaan. Dat is niet zo vreemd: een ruime zaak met een even voorspelbaar als betaalbaar aanbod voldoet per definitie aan een dagelijkse behoefte. Dat zo'n zaak helder verlicht is, zodat je elkaar en de zaal kunt zien, is een voordeel. Een flinke bar is een sympathiek onderdeel van de formule, waardoor je een natuurlijk voorportaal tot het restaurant hebt, en mooier wordt het nog als er gebruikgemaakt is van spiegels die niet alleen de zaak groter maken, maar ook het loeren naar andere tafels vergemakkelijken.

Pastis, een vestzakbrasserie in het hofkwartier van Den Haag, voldoet eigenlijk aan al deze voorwaarden.

Het is ontegenzeggelijk een retro-zaak van Belgische signatuur, waarbij gebruikgemaakt is van elementen waarvan je niet in één oogopslag kunt zien of ze echt oud dan wel oud gemaakt zijn. Onder de antieke tl-armaturen is op de verweerde spiegels aan beide kanten van de eetzaal een wijnaanbod geschilderd dat ter plekke niet verkrijgbaar is, dus dat wijst in de richting van authenticiteit: er is een gereede kans dat deze spiegels enkele decennia dienst hebben gedaan in een Belgisch etablissement, al zou ik er mijn hand niet voor in het vuur durven steken;

het nieuw fabriceren van bric-à-brac is wereldwijd een bloeiende bedrijfstak.

Niettemin is de sfeer van zo'n Belgische brasserie wonderwel gevangen; ook de weergaloze accordeon-riedels uit Jacques Brels *Vesoul* die door de zaak dansen, helpen daaraan mee. Ook op details is gelet; de manier bijvoorbeeld waarop de spijkskaart in

Een flinke bar is een sympathiek onderdeel van de brasserie-formule

een lijstje is genaaid, het papier op tafel en het klassieke bestek. Waar het vooral aan ontbreekt, is klandizie; als we op zondagavond om een uur of acht binnenkomen, heeft de helft van het handjevol aanwezigen de maaltijd al achter de knopen en zitten we reeds om half negen met een wel heel select gezelschap naar *Je t'aime, moi non plus* te luisteren. Het heeft gelukkig

geen effect op de montere aanpak van de ober, die ons een aperitief brengt: sympathiek geprijsde champagne (€6,75) van een nederig huis.

Nu ontlenen brasserieën hun faam niet aan de hoge kwaliteit van het eten, en ook daarin voldoet Pastis aan de verwachting. Van de *salade lyonnaise* (de kleine versie van €11) zijn de spekjes te lang gebakken, al scoren de overige gerechten een ruime zeven: de tonijn (met antiboise, €22) is prima gegrild, de gratin dauphinois nogal een slordig geheel. Lekker steak tartare (€21,75), dito coquilles (voorgerecht, €14,50), sliptong (€21,75) en steak frites (€21,75). Misschien op de foie gras maison na (met geroosterd briochebrood, €15,50) is het alleen allemaal iets te duur, wat ook te zien is aan de simpele fles Picpoul de Pinet, die hier maar liefst €25,75 moet opbrengen. Dat er dan *service non compris* onder de rekening gedrukt staat, duidt op gevoel voor humor. Niettemin: we hebben een leuke avond, die we besluiten met citroentaart (€9) en een coupe glacée (€7,25) in een authentiek dik Frans glas. | RH



Pastis, Oude Molstraat 57, Den Haag. Tel. 070-3633031.