

Bistro Twaalf14



Voor de vorige editie van Over de kook vroegen wij onze collega's naar hun lievelingsrestaurants. Destijds kozen wij voor De Waldhoorn in Otterlo, maar natuurlijk hielden wij een aantal inzendingen achter de hand. Bistro Twaalf 14 stond dan ook hoog op ons lijstje. Voor deze editie van *Uit de keuken van* mocht projectbegeleider Ilko langs gaan bij zijn favoriete restaurant, en hij nam servicemedewerkster Monique mee!



VAN AFWASSER NAAR CHEF-KOK

De Franse bistro opende haar deuren voor het eerst in augustus 2017 als Bistro Twaalf 14. Voorheen heette het restaurant Le Papillon, waarvan de moeder van Michael de eigenaresse was. Inmiddels staat Michael zelf aan het roer, en is hij naast eigenaar ook de chef-kok van Bistro Twaalf 14. Michael is op zijn veertiende in het restaurant van zijn moeder begonnen als afwasser. Inmiddels runt hij samen met Brigitte de gezellige bistro in Ede. "Toen ik achttien was ben ik ook hier komen werken", vertelt de enthousiaste gastvrouw.

BLAUW

Het blauwe pand van Bistro Twaalf 14 kan je in het centrum van Ede haast niet missen. Het kleurrijke restaurant is vernoemd naar zijn huisnummers; de bistro is gelegen aan de Stationsweg 12-14. Overigens zijn het niet alleen de blauwe kleur en de huisnummers die de aandacht trekken. "De karakteristieke glas in lood ramen zijn ook nog origineel", vertelt Brigitte. "Die moesten ook echt blijven!"





FRANSE KLASSIEKERS

Ilko was ervan overtuigd dat Bistro Twaalf 14 een plekje in ons magazine verdient. Sinds zijn achtste komt hij al in de bistro, toen het nog zijn oude naam droeg. "Het heet nu dan wel anders, maar de echte klassiekers zijn gebleven!" vertelt Brigitte. De bistro serveert dan ook échte Franse lekkernijen. De uiensoep en de gevulde champignonhoedjes zijn de handelsmerken van Bistro Twaalf 14, net als de tournedos flambé (die aan tafel geflambeerd wordt) en de overheerlijke slakken. Zo kun je ze in Frankrijk ook bestellen! Naast het Franse menu hebben Michael en Brigitte een aantal moderne elementen en gerechten aan het menu toegevoegd. De kaart biedt dan ook genoeg keuze, al is dat volgens Brigitte niet eens altijd nodig. "Sommige mensen hoeven niet eens de menukaart bij ons te zien, omdat ze hier elke keer weer terugkomen voor onze klassiekers."

TIJD VOOR ETEN

Terwijl Brigitte enthousiast doorverteld over de bistro, wordt het eten geserveerd. Monique heeft met de gevulde champignonhoedjes voor een echte specialiteit van de chef gekozen. Ilko gaat genieten een heerlijke steak tartare. Daarnaast worden er nog garnalenkroketjes en een stokbroodje met knoflookmayonaise geserveerd. Aan de reactie van Monique te horen valt het eten goed in de smaak. "Als ik hier nog eens kom, bestel ik weer de gevulde champignons. Zo lekker!"



“Sommige mensen
komen elke keer
terug voor onze
klassiekers!”