

De Zeelandbrug, Weg naar de Val 10, Zierikzee (0111-413 208).
Ma. gesloten, rest van de week geopend vanaf 10.00 uur, terras,
parkeerterrein (mosselcruises in het seizoen).

Tafelen
met **Ton**

Zierikzees veerhuisje werd culinaire ontmoetingsplaats

Eenvoud siert DE ZEELANDBRUG

Michelin zal er niet onmiddellijk een sterrenregen laten neerdalen, maar de keuken van *De Zeelandbrug* is eerlijk en gestoeld op de klassieke traditie. Dat het restaurant verder oogt als een chauffeurscafé, doet evenmin iemand verdriet want velen weten dat de schotels van chef-kok Piet Scheermeijer aangenaam en gul zijn. Volg ons naar Schouwen-Duiveland.

Tekst: TON DE ZEEUW

Fotografie: VISUMAR

De Zeelandbrug ligt al sinds 1965 de langste brug van Nederland te wezen: ruim vijf kilometer beton en staal, rustend op 54 pijlers die op hun beurt verankerd zijn in telkens drie putten van voorgespannen beton die achttien meter diep in de Oosterscheldebodembodem rusten. Hollands Glorie, potverdorie!

Hoewel de Zeeuwse glorie aan weerskanten een knauwtje kreeg, want de weer- en windbestendige veerboten tussen Beveland en Duiveland moesten naar de schroot en de van wachtlokaal tot veerhuis uitgegroeide eet- en drinkgelegenheden aan beide zijden werden overbodig.

Gelukkig kent de horeca slimmeriken, zodat werd overstapt van een doelgroep van chauffeurs en andere

haastige passanten, naar meer culinair ingestelde lieden. In Kats, aan de overkant, leverde dat een restaurant op waar we voor deze rubriek al eens uit de bol gingen, en in De Val, aan de Zierikzeese zijde, betraden we dezer dagen *De Zeelandbrug*. Geheel verbouwd en ingericht met maritieme bric à brac, schoongeboend, ruime tafelschikking en de blik op de eeuwige deining van de Oosterschelde.

Patron Piet Scheermeijer was ooit de chef-kok van het nog immer beweerde Mondragon in Zierikzee – geen watersnood maar *projectontwikkeling* trof het pand – en toen hij de aftakeling van het monumentje had verwerkt, stapte hij met zijn Anja in het avontuur van het vrijgekomen veerhuis. „In Mondragon werkten we altijd onder hoogspanning, hier wilden we aan een niet te hoog gegrepen segment. Maar in de loop der jaren ga je toch weer vanzelf de lat hoger leggen.”

Ach ja. We keken in de kaart en herkenden meteen de zilte weelde van de provincie: garnalen, kreeft, oesters, coquilles, tong, tarbot... en natuurlijk de verplichte carpaccio, kalfszwezerik en ossenhaas. Gemiddelde entreeprijs € 10, soepen rond € 6, hoofdschotels circa € 20 (tong en tarbot voor de dagprijs). Menu's vanaf € 22,50 (drie) tot € 45 (zes gangen).

Wij kozen uiteraard vis. Na een amuse van krabcappuc-

Piet en Anja Scheermeijer in hun Zeelandbrug bij Zierikzee.



cino, salade van gerookte Oosterscheldepaling en met darjeelingthee gerookte eendenborst, verscheen een voorgerecht van steurzalm. Een zogeheten bonbon van Stellendamse garnalen, omvouden met de gemarineerde vis en slechts gegarneerd met mierikswortelsaus („zo'n klassieker hou je natuurlijk zo puur mogelijk”).

Gevolgd door een in saffraanbouillon gekookte tagliatelle met een coulis van tros- en gedroogde tomaten, ingekookte visbouillon en verse basilicum. Op de pasta lagen een in boter gebakken coquille die eerst was geroeld door *kreeftengruis* („maken we zelf van gedroogde staartstukken die we in de pepermolten tot paneermeel vermalen”). En een grote gamba, omkweld met Zeeuws spek en in de pan gebakken. Heerlijk, hoewel voor ons dat spek niet hoeft omdat het beest van zichzelf smaak genoeg heeft.

Hoofdschotel: Noordzeetong. Een inmiddels onbetaalbare (en voor je gevoel bijna *strafbare*) lekkernij, gepocheerd, en geserveerd met een kreeftensaus die op de traditionele wijze was getrokken van karkassen, bouquet en cognac, maar een eigen draai had gekregen met wat hollandaisesaus. Als garnering was er spinazie, gewokt in roomboter en witte wijn, met aardappelpuree.

Tot slot chocolademousse met Pedro Ximenez-sherry, room en meloenroosjes. En bij de koffie Zeeuws snoepgoed als boterruitjes, kaneelbrokken, karamels en bonbons.

„Eten moet eerlijk en goed zijn”, aldus de chef later. „En dan ook nog zo eerlijk en goed mogelijk bereid.”

Krek!

Wijn

La Colombette: een echt Franse sauvignon

Zo'n echt lekkere sauvignon blanc, met een geur die tussen transpiratie en abrikozen balanceert, komt van het domein La Colombette in het zuidoosten van Frankrijk. Door de familie Pugibet in de jaren zeventig opgezet en in de periode

daarna voortdurend gemoderniseerd. Inmiddels strekken de productiebemoeienissen zich ook uit tot de snoeihoogte van de struiken en de volstrekt bestrijdingsmiddelvrije teelt.

De wijn die wij dronken was van 2003, fris en onverwacht vol, en met een aangenaam Franse nadronk.

Te koop voor € 6,95 bij Henri Bloem Vinotheken (info: 040-244 1693) *TdZ*

Culinaire