

Restaurantbespreking: Meyers CuliCafé — Weesp

Dirk Vandereyken

Wie Weesp nog nooit heeft bezocht, mist een van de absolute pareltjes die Noord-Holland rijk is. Het pittoreske stadje tussen Amsterdam en Hilversum telt slechts iets meer dan 18.000 inwoners, maar is al bewoond sinds minstens de zesde eeuw voor Christus. Buiten de architecturale bezienswaardigheden heeft ook zijn geschiedenis binnen de jeneverstokerij en de cacao productie een duidelijke stempel gedrukt op de lokale gastronomie. Hoewel het aantal toprestaurants er niet dik bezaaid is, is er binnen een straal van pakweg 10 kilometer wel degelijk behoorlijk veel culinair te genieten. Een van de absolute aanraders binnen Weesp zelf is Meyers CuliCafé, dat dit jaar zijn achttiende verjaardag viert. Wij gingen een kijkje nemen en kwamen niet alleen onder de indruk van het restaurant zelf, maar ook van chef Robert Meijers en de prachtige omgeving.

Interieur & omgeving

Meyers CuliCafé ligt aan de Vecht, een veertig kilometer lange rivier die doorheen de provincies Utrecht en Noord-Holland loopt en die onder de Romeinen nog bekend stond als de Fectio. Het is dus net alsof je aan een van de Amsterdamse grachten gaat eten, maar dan rustiger en eigenlijk ook wel gezelliger. Dat het restaurant aan de andere kant van het straatje ook nog een knap eigen terras vlak naast de Vecht heeft, is een extra bonus. Wanneer wij komen opdagen, is het te koud om buiten te gaan zitten, maar we kunnen ons levendig voorstellen dat het tijdens warme zomerdagen erg leuk moet zijn om hier te dineren.

Eenmaal binnen, wordt het al snel duidelijk dat Meyers CuliCafé niet zomaar een huiskamerrestaurantje is. Het interieur oogt rustiek, maar geenszins oubollig, met een knappe houten bar aan de linkerkant en de keuken aan het einde van de ruimte. Knap is ook hoe zaken als theedoosjes, portoflessen en een affiche van een bourgognewijn worden gebruikt als decoratie. Het klinkt misschien wat druk, maar toch sluit alles naadloos aan bij elkaar en passen de producten allemaal mooi in het knusse interieur. De lampenkappen zien eruit als omgekeerde bloemen, maar worden binnenkort vervangen door modernere en van meer ecologische lichtbronnen voorzien. Dat ze behoorlijk laag hangen en elk apart verbonden zijn met een stopcontact in het plafond, vinden we echter wel vrij charmant.



De houten tafeltjes zijn niet gedekt en dat is een goede keuze, want daardoor draagt het materiaal waarvan ze gemaakt zijn bij tot de synergie tussen de verschillende meubel- en decorstukken. De servetten liggen bovendien netjes opgevouwen klaar en ook de glazen, zoutvaten en pepermolens staan al te wachten op ons. Het oogt allemaal erg verzorgd en uitnodigend. Nog belangrijker is de warme ontvangst die we krijgen. Robert Meijers, die zich laat bijstaan door Mendy Meijers, komt zelf goeiedag zeggen en blijkt een uitstekende gastheer te zijn. Hij praat graag, deelt met plezier anekdotes en vraagt spontaan naar onze eigen ervaringen en meningen. Onze chef is ooit begonnen als helper in de keuken van zijn ouders – de vroegere eigenaars van het CuliCafé – maar heeft na verschillende tussenstops die hem langs toprestaurants hebben gevoerd uiteindelijk het restaurant overgenomen. In het begin werkte hij nog samen met zijn vader, tot bleek dat die laatste nog iets te dominant aanwezig was. Ondertussen is het oudere echtpaar niet meer op de voorgrond aanwezig en is het Mendy die in de zaal met de plak zwaait. Samen zijn ze erin geslaagd om ook een achtste jaar op rij een Bib Gourmand in de wacht te slepen, een wapenfeit waar Robert duidelijk trots op is.

Het menu

Nadat we eerst wat brood en echte boter op de tafel krijgen, beginnen we met een frisse salade van gamba's in een krokant jasje en een licht pikante chili-sojasaus. Voor het omhulsel van de garnalen heeft chef Meijers niet voor tempura gekozen, maar wel voor panko – Japanse broodkruimels zonder korst die minder vet absorberen dan standaard broodkruimels en daardoor ook langer krokant blijven. De gamba's zijn van uitstekende kwaliteit en ook de balans van het gerechtje zit mede dankzij het frisse, zoete bedje waar ze op worden gepresenteerd goed. Overigens is de chili-sojasaus zeker niet te pikant, waardoor alle smaken mooi tot hun recht komen. Lekker!

Ons tussengerecht wordt gevormd door gebakken coquilles met pastinaakpurée, chorizo en een lichte bieslooksaus. De cuisson van de sint-jacobsnootjes is perfect: net voldoende om er een beetje beet aan te geven zonder dat ze verbranden. De beste vondst is echter de chorizo, die de noodzakelijke textuur verleent aan het gerechtje, terwijl de pastinaakpurée wat body en smaak toevoegt. Het bieslooksausje is bovendien helemaal niet overheersend, maar geeft alles een kruidige toets. Hier is over nagedacht.



Als wijn krijgen we bij de eerste twee gangen een Franse Côtes de Provence Blanc uit 2013. Die is gemaakt van de kwetsbare rolledruif, waarvan overigens vermoed wordt dat het om dezelfde druif gaat als de Italiaanse vermentino. Die hypothese zou wel eens kunnen kloppen, want net als bij vermentino ontwaren we wat citroen in de neus, net als ananas en iets minder geprononceerde toetsen van rijpe peer, bloemen en anijs. Ook in de mond vinden we citrusvruchten en peer terug, aangevuld door venkel.

De warme zalmfilet die als hoofdgerecht dient is door de chef zelf gerookt en dat verleent haast altijd wel iets extra's aan die vis. Dat we even denken hier met wilde zalm te maken te hebben, zegt ook wel iets over de kwaliteit, want het gebeurt niet zo vaak dat gekweekte zalm nog zo mooi gemarmerd is. Aanvankelijk vermoeden we dat de zalm een beetje te droog zal zijn, maar onder de krokante korst is alles heerlijk sappig gebleven. Het bedje van hutsepot is trouwens mooi gesneden: niet te grof, maar ook niet zo fijn dat het krokante van de groentjes verloren gaat. Deze keer werd er wel gekozen voor een iets zwaardere beurre blancsaus. Vanzelfsprekend past die bij de vis, alleen zouden we de saus misschien hebben gepresenteerd als een paar lijntjes in plaats van alles erbovenop te leggen, waardoor de schotel er net iets minder elegant uit ziet dan had gekund.



De begeleidende wijn is een Franse biologische viognier uit 2013, een monocépage die heel typisch is voor de Rhône-streek. In tegenstelling tot condrieu vinden we deze wijn echter minder bombastisch zonder aan complexiteit in te boeten, wat ons gerecht zeker ten goede komt. De viognier is net mineraal en 'vet' genoeg om bij de zalm te passen (toch ook een vis die niet noodzakelijk met heel minerale wijnen moet gepaard gaan), maar is ook bloemig, waardoor de aroma's mooi verspreid worden over de smaakpapillen.

De meeste chefs zijn ofwel in patisserie, ofwel in andere kook-

vormen gespecialiseerd, maar dat chef Robert ook wanten weet van gebak en aanverwanten, toont hij met zijn 'apfelstrudel op Culi-wijze' met filodeeg. Daarbij vinden we ook kaneel en een dikke vanillesaus terug op ons bord. Vanwege de kleine keuken heeft Robert geen eigen ijsmachine, wat natuurlijk altijd jammer is, maar het ijs is zeker van voldoende kwaliteit om een meerwaarde te bieden aan het gerechtje en de overigens erg lekkere strudel op te frissen. Het filodeeg maakt het geheel een stuk beter verteerbaar dan als zwaarder deeg zou gebruikt zijn en er is nergens teveel zuur of bitterheid te proeven. Toch proeft het geheel niet te suikerig en voelen we niets aan onze tanden plakken, wat toch belangrijk is wanneer je een dergelijk dessertje moet verorberen. Robert vertelt ons ook nog over een specialiteit die al jarenlang in het restaurant werd geserveerd, maar daarvoor zullen we binnenkort nog eens moeten terugkeren.

Restaurant Meyers CuliCafé

Nieuwstad 84

1381 CD Weesp

Nederland

www.culicafe.nl

