

## Restaurant De Burgemeester

# Bezieling die je kunt proeven

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

De patron is net als ik een motorrijder, en dan ook nog eens op mijn favoriete merk (Ducati). Bovendien is Bernard Tesink een zeer sympathieke gastheer en hét gezicht van dit restaurant. Hoe word ik geacht objectief te blijven? Het is een moeilijk vak. Culinaire recensent, bedoel ik.

Bij een burgemeester moet ik altijd even aan Swiebertje, Saartje en Bromsnor denken. Met die associaties is mijn generatie nu eenmaal behept; ik kan het niet 'heppelen', zogezegd. Maar ondanks het gegeven dat Saartjes burgemeester een echte notabele was – kom er nog maar eens om, tegenwoordig – is het oneerbiedig om De Burgemeester van/ in Linschoten in zo'n kleindorps kader te plaatsen. Hoewel het centrum van

Linschoten wel degelijk een mooi decor voor een verfilming van Swiebertje zou zijn...

Enfin, hier schittert een Michelinster. Op de plek van De Burgemeester stond ooit het oude raadhuis; alleen een oudtijds theekoepeltje herinnert aan die rustige, rustieke tijd. Voor de deur van het restaurant staat een replica van Michelangelo's David. Wie in de Galleria dell'Accademia te Firenze is geweest, of de replica van

het Piazza della Signoria kent, zal even een wenkbrauw optrekken bij het zien van de pastiche in Linschoten, maar het gaat om het idee. Tesink is een liefhebber van Italië.

## Kwaliteit én ambitie

'De traditionele keuken van Italië vind ik geweldig,' antwoordt Tesink desgevraagd, 'maar van de Italiaanse toprestaurants ben ik niet echt onder de indruk. Juist in restaurants uit het middensegment kun je echt genieten. Op vakantie in Italië zijn veel Nederlanders dol op de eenvoudige, traditionele gerechten, maar voor hier vinden ze het te simpel; in De Burgemeester willen ze meer luxe ingrediënten op het bord zien.'



Bernard Tesink in zijn wijndomein



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.



Vandaar dat Tesinks keuken ‘modern en creatief’ in het vaandel voert; alleen de wijnkaart (zeer uitgebreid!) getuigt van zijn affiniteit met het land van de Azzuri. ‘In 1994 ben ik hier begonnen met een heel ander idee,’ vertelt hij. ‘Ik ben geboren en getogen in Oudewater, en wist dus dat in deze omgeving geen goed middenklasserrestaurant te vinden was. Aanvankelijk wilde ik zo’n zaak neerzetten, maar al de medewerkers die ik in dienst genomen had, waren afkomstig uit het topsegment. Dus gaandeweg werd alles hier luxer en mooier.’

Een aantal lezers van deze culinaire rubriek zal zich ongetwijfeld nog De Wilgenplas ten tijde van Hennie van de Veer herinneren. Tesink: ‘Die man heeft zo veel indruk op mij gemaakt... Bij hem was het werkelijk bezieling. “Het kan altijd mooier en beter” was zijn stelregel. Met dat adagium in gedachten wist ik in De Burgemeester een stel mensen om mij heen te verzamelen die voldoende in hun mars hebben én de ambitie bezitten om een heel mooi product neer te zetten.’

Kortom, het werd geen ‘ristorante trattoria’, maar een Nederlands toprestaurant. De inrichting van De Burgemeester is strak en eigentijds, met hooguit hier en daar een beetje *il disegno delle cose*.

Nu de keuken. Als voorgerecht koos ik de drie bereidingen van Yellowfin tonijn (€ 22,-). Het was een prachtige juxtapositie, waarbij zuur, zoet en bitter langzaam opwelden in een milde gradatie. Vooral de tonijn met chutney (huisgemaakt, uiteraard) oogste lof van mijn disgenoot en mijzelf. We dronken er een Pinot Grigio bij (Cantina, Terlano, 2009). Deze wijn hield zich enigszins op de vlakke,

maar juist daardoor accordeerde hij – als een soort nagalm – met de wispelturig naar voren tredende tonijn.

### Niet enkel zakelijk

Op basis van de amuse en het voorgerecht had ik al genoteerd dat chef-kok Marcel Hayes ‘hoog op smaak’ kookt, maar die mening moest ik bijstellen. Het heerlijke tussengerecht, wilde zeebaars met tartaar van gerookte IJsselmeerpaling en risotto van spinazie (€ 22,-), kenmerkte zich namelijk door veritable smaken. Het karakteristieke van de paling gaf diepte en beslotenheid; het eigene van de zeebaars gaf de weidsheid van oceanen. De Pinot Grigio schonk fruitige frisheid, waarbij een greintje aardigheid de smaak van de paling ondersteunde.

Wist u dat de kerk van Linschoten verwoest werd tijdens de Hoekse en Kabeljauwse twisten (1485)? Jawel, als ik kabeljauw had gegeten, was deze informatie minder vergezocht geweest, maar ik kon het niet laten. De luidklok in de toren, genaamd Barbera, stamt uit 1477. Dus eigenlijk was ik van plan een Barbera d’Alba uit Piemonte te kiezen voor het hoofdgerecht, edoch... het werd een Montepulciano d’Abruzzo Riserva ‘Neromoro’ Nicodemi uit 2001. Wat een prachtige wijn! Diep, vet tranend, aanvankelijk en evenwichtig, met een krachtig, intrigerend boeket. O ja, we aten er een Schotse runderentrecote bij.

Nee, dat is flauw; het hoofdgerecht was immers ook heel erg lekker. Het mooie stuk rundvlees ging vergezeld van gebraseerde ossenstaart, Béarnaise en kalfsjus (€ 32,-) Wat mij betreft was de ossenstaart de ster van dit gerecht.

BEVINDINGEN 2010-2011	AMBIANCE	KEUKEN
De Burgemeester (mei '11)	9	9
Podium (mei '10)	8,5	8,5
Auguste (dec. '10)	8	8,5
Zott (sept. '10)	8	8
De Nonnerie (nov. '10)	8	7,5
Oud London (maart '11)	7,5	7,5
Groenland (maart '10)	7,5	7
Harbour Club (juni '10)	7	7

Over sterren gesproken... ‘De Michelinster kwam als een complete verrassing,’ zegt Bernard Tesink bescheiden. ‘Onze nieuwe chef-kok werkte hier immers nog maar vier maanden. De ster heeft ons heel veel meer gasten opgeleverd; vooral voor de lunch. We hebben nu niet meer louter een zakelijk publiek. Opmerkelijk is het grote aantal gepensioneerden.’

Gevraagd naar kenmerkende aspecten van zijn restaurant wijst Tesink nadrukkelijk naar de medewerkers in de bediening. ‘Zij presenteren een mooi product op een correcte, vriendelijke en gezellige wijze. Niet te informeel, maar het mag best leuk zijn.’ De prettige bediening is inderdaad een sterk punt van De Burgemeester. Tesink zelf vervult daarin een hoofdrol. Hij is vrijwel altijd aanwezig en daarmee hét gezicht van dit restaurant. Sommelier en restaurantmanager Ivan Sappa staat hem al veertien jaar terzijde, dus ook in het gastheerschap is consistentie en continuïteit gewaarborgd. ■

De Burgemeester  
Raadhuisstraat 17, Linschoten  
0348-414040