

Schransen



De omgeving van Bistro Belle, niet ver van Slot Zuylen, ademt geschiedenis. De all-you-can-eatformule van de bistro trekt veel recreanten.

FOTO RUUD VOEST

Bistro Belle. Isabella Agneta Elisabeth van Tuyll van Serooskerken schreef in de 18de eeuw nouvelles, toneelstukken, opera's en sonates. Marco Bosmans in 2018 culinaire recensies. En af en toe een flauwe grap. Het typeert de verhouding: Belle en het beest.

MARCO BOSMANS

in het sprookjesdorp

Zonder gekheid: we tafelen op een steenworp afstand van Slot Zuylen, het geboortehuis van Belle van Zuylen. Geen wonder dus dat de bistro haar naam draagt. Het dorpje Oud Zuilen, tussen Maarssen en Utrecht, ademt geschiedenis. Alsof de jonkvrouw ieder moment in een koets voorbij kan rollen of aan een tafeltje naast ons kan plaatsnemen. Een dame van stand wil immers ook wel eens bij de burens eten. Nee, Belle is er niet, vanavond. Wel veel dorpelingen. Nagenoeg alle bistrostoelen zijn vergeven. Het Vechrestaurant is bovendien in trek bij recreanten en om de vorig jaar ingevoerde all-you-can-eatformule, zo laten we ons vertellen.

Zelfs onbeperkt eten heeft zo zijn beperkingen. Hier geen tijdslimiet of afhaalplicht bij het buffet, maar wel een maximaal aantal gerechten

per gang: twee per persoon. Of we starten met cheesecake en afsluiten met tomatensoep, moeten we zelf weten, geeft de vrolijke gastvrouw ons bij de introductie lachend mee.

De menukaart is uitgebreid voor bistro-begrippen (55 gerechten), maar de hapjes zijn klein. Het soesje met blauwe kaas, de geitenkaas met peer, de truffelchampignons en de chorizokroketjes bij onze eerste gang doen eerder denken aan een amuse dan aan een voorgerecht. Een vlakke smaak is wat dit kwartet bindt. Zelfs de normaliter uitgesproken truffel, kaas en chorizo tonen zich bij Belle bescheiden. De mayonaise met sambal, die de kroketjes moet ophalen, komt ook niet uit de verf.

Minimesje

Voor onze tweede en derde gang maken we een selectie uit de hoofdgerechten, waarbij de tong wat meer gekieteld wordt. Zo zijn de varkensrollade met cranberry, snoekbaars en oma's stoofvlees, kaneelpijp inclusief, keurig bereid en goed op smaak. Het vispannetje en de biefstuk van de haas echter laten te wensen over. Het minipannetje is bijvoorbeeld volgepropt met ondefinieerbare visstukjes, terwijl het biefstukje zich met het minimesje lastig laat snijden.

En dat is nou net waarom Bistro Belle geen très belle scoort. Het minimalisme amuseert naar het elk-wat-wils-principe weliswaar de massa, maar maximaliseert nergens. Zo sneuvelt een groot deel van de gerechten in de opwarmkeuken, waardoor je als fijnproevende gast een hoog tafeltje-dek-jebeleving ervaart. Die kleurige groenteblokjes ogen weliswaar attractief, maar door ze bij ieder gerecht op te voeren, maak je het de keuken wel erg

gemakkelijk. En het kinderbestek is een absolute no-go! Neem je gasten serieus.

Elf desserts sieren de bistrokaart, in een leuke variatie. Voor de parfait van boerenjongens en de cheesecake met limoncello vragen we schoon bestek en noteren we een keurige voldoende, maar de cannelloni met stoofpeer roepen vragen op. Is dit niet gewoon een cake-rol met room en stukjes peer? De bekende Italiaanse pastapijpen zien wij liever als tussengerecht, zoals ze bedoeld zijn. Over Italianen gesproken: de koffie is geen caffè, maar gewoon van DE, lekker eigenwijs. Neerlands trots wordt door sommige horecazaken namelijk beschouwd als ordinaire thuisleut. Hoe spijtig. Belle en Douwe kunnen het gelukkig prima vinden.