

# Na drie gangen begrijpen we het succes van Caisson

Zelfs na zestig jaar is Caisson in Kapelle dé pleisterplaats voor iedereen. Het restaurant lijkt in het collectieve geheugen gegrift, net als hun huisgemaakte perencake. Wij namen de proef op de som en zijn om.

Elian van 't Westeinde 03-11-23, 10:00 Laatste update: 03-11-23, 11:04



Restaurant Caisson kan grote groepen kwijt, zowel binnen als op het terras. © Marcelle Davidse

Het zakken van een caisson aan de Smokkelhoekweg in Kapelle moet een fantastisch moment zijn geweest. Aannemer Jacob Leijs had nog één betonnen bak over na het dichten van verschillende dammen, als onderdeel van de Deltawerken. Kon mooi dienen als fundering voor een restaurant, een langgekoesterde droom van zijn vrouw Francina. De naam zal je niet verrassen: De Caisson. Na de opening groeide het restaurant uit tot dé pleisterplaats voor tal van gasten. „En dat is het nog steeds”, zegt Hilanda de Bruine die de zaak Caisson noemt en het bijna tien jaar in handen heeft. „Veel mensen stoppen hier om herinneringen op te halen aan eerdere

bezoeken, bijvoorbeeld met hun ouders. Ook hebben we veel zakelijke klanten, passanten, toeristen, en mensen van De Bevelanden.”

### **Zit je er goed?**

Zeker. Nooit geweten dat het hier zo groot was. Caisson kan grote groepen gasten tegelijk huisvesten. Binnen of op het terras. Er zijn mogelijkheden voor vergaderingen of intieme etentjes, in zalen met klinkende namen als Bloesem, Veilingmeester of Fruitteelt. Zakenlui of vakantievierders kunnen neerstrijken in een van de hotelkamers met uitzicht op groen. Maar wij zien liever fris groen op ons bord. Zoals seizoensproducten, uit de streek, vers bereid. En dat kan hier volgens chef-kok Marijn Eversdijk. „Bij ons geen pakjes”, zegt hij. „Op de kroketten en de frieten na is alles huisgemaakt.” Zo proeven we het graag.

### **Wat eet je vooraf?**

Rivierkreeft. Het frisoete van het beestje past in veel gerechten. Tegenwoordig geldt het dier als plaag in onze wateren. De Amerikaanse variant eet sloten kaal en verdringt zijn Europese broeders. Toch ligt rivierkreeft nog niet standaard als streekproduct op het bord. De meeste zijn gekweekt in een ver weg land. Desondanks bestel ik de cocktail met hangop, bieslook, radijs en limoen. Het gerecht komt in een hoog glas. De verschillende gekleurde laagjes zien er leuk uit. Bij gebrek aan beter hengel ik wat onhandig met mijn grote vork de kreeftjes omhoog. Ze zijn sappig, de hangop is mondvullend romig, maar de bieslook ontbreekt. Het uiige kruid had het gerecht meer body gegeven. Ook de radijs vangt de vlakke smaak niet op. Het rode knolletje mist zijn gebruikelijke pikante vuurtje.



Zeewolf met witlof, wortel, pastinaakpuree en kappertjessaus. © Elian van 't Westeinde

Mijn tafelgenoot buigt zich over zijn vitello tonnato. Een surf en turf-gerecht avant la lettre. De Italiaanse klassieker bestaat uit tonijn en flinterdunne plakjes kalfsvlees. De op de menukaart beloofde tomaat ontbreekt. Wel zie ik rode ui en kappertjes. De Red Chard (blad van rode biet) is vervangen door peperige rucola. „We brengen kalfsmuis op smaak, braden het licht aan en snijden er plakjes van”, zegt Marijn. „De tonijn maken we aan met mayonaise, rode ui en kappertjes.” Redelijk ingetogen, maar elke chef heeft zo zijn eigen recept.

### **En het hoofdgerecht?**

Mijn keuze is snel gemaakt. Zeewolf, de vissuggestie van het krijtbord. De chef serveert een mooie moot van dit graatloze monster. Het blanke vlees

is stevig, sappig en lichtzoet. Van de zure kappertjessaus neem ik slechts een mespuntje om de vissmaak niet te overstemmen. Verder op mijn bord de vertrouwde seizoensgroenten wortel en witlof. Zoet en bitter vormen zo een onschuldige triootje met de pastinaakpuree. Net zo ongekunsteld zijn de gekookte groenten die we als surplus bestellen: bietjes en groengele broccoli. Hier mist een zwabber uit de pepermolen.

Tegenover mij ligt procureur op het bord. Het stuk varkensnek komt van Brasvar, een Durocvarken dat gevoerd is met bras of sop. Dit mengsel bevat aardappelen, mais, graan. De chef gaart het vlees zelf, waarna hij het brandt met een laagje vanillesuiker. De groene asperge, pastinaakpuree, courgette en stukjes appel smaken bescheiden. Wat ingelegde venkel voegt het nodige zuurtje toe. Jammer dat de frieten laat op tafel komen. Maar zoals elk nadeel heeft ook dit een voordeel: de patat is gloeiend heet.

### **Gaan de borden leeg?**

Alles is op. Daarom geen nagerecht. Hoewel... op de kaart staat huisgemaakte perencake. Dit signatuurrecept staat in een bijbeldik boek met Zeeuwse Streekgerechten dat bij de ingang ligt. Nieuwsgierig als we zijn bestellen we een stuk. Zelfs bij de beste bakkers kan een cake te droog of te nat zijn. Maar deze smeüige variant is het omrijden waard. Nu pas begrijpen we waarom hele generaties dit restaurant keer op keer bezoeken.