

KREEFT BIJ CRISTÓ

Is er iets lekkerder dan verse Oosterscheldekreeft? Niet veel mijns inziens. En dan bij voorkeur te verorberen daar waar hij wordt gevangen, zoals nu betaamt in de eat local trend. Dan kom je vanzelf terecht bij restaurant Cristó, het idyllisch aan de Oude Haven gelegen restaurant van hotel Mondragon in Zierikzee. Het nieuwe hotel opende eind 2019, ging nauwelijks drie maanden later dicht wegens corona, maar heropende met de goedkeuring van de Michelinids die vermeldt dat 'de juiste cuisson van de anjouduif de klassieke kennis van de chef verraadt, die verder eigentijdse zwaargheid op het bord brengt'. Naamgever Cristó Mondragon was in de zestiende eeuw de Spaanse bezetter van Zierikzee, die zich ontpopte als een ware vriend en helper van de bevolking. Hij resideerde hier en hangt nu levensgroot in de hal van het hotel, afgebeeld met een in een gevecht opgelopen blauw oog, wat hij uitermate stoer vond. De sommelier komt met verrassende wijnen bij de kreeft ("élke bereiding en elke saus heeft een andere wijn nodig"), maar - eenvoudig als ik ben - blijf ik trouw aan champagne. Niets gaat boven kreeft met champagne. Vooral het taartje met duindoorncompôte niet overslaan als toetje en dan natuurlijk blijven slapen, bij voorkeur in de Mondragon Suite, hoewel er ook, vreemd genoeg, een Hertog van Alva en een Philips II Suite zijn, twee heren die nou niet echt als vrienden der Neederlanden te boek staan. Ik zou zeggen: hernoem ze in de huidige tijdstrend respectievelijk tot de Smytegelt Suite (naar de plaatselijke antislavernij-predikant) en de Simon van Winter Suite (de achttiende-eeuwse Zeeuwse schrijver van een antislavernij-toneelstuk), dan staat politiek correct slapen hier in dit sympathieke hotel niets in de weg.

MONDRAGON.NL

