

9 november 2015

Al zestien jaar lof van Michelin voor restaurant Boornbergum

Opnieuw Bib Gourmand voor Het Spijshuys

BOORNBERGUM – Restaurant Het Spijshuys in Boornbergum is voor de zestiende keer op rij onderscheiden met een Bib Gourmand. Michelin kijkt voor de prestigieuze erkenning naar de juiste prijs-kwaliteit-verhouding. „Er zijn maar twee andere restaurants die naast ons voor zo'n lange onafgebroken periode deze onderscheiding hebben gekregen”, vertelt eigenaar Simon Lamsma van Het Spijshuys trots.

Het restaurant in Boornbergum is ook al vele jaren vermeld in het vooraanstaande Lekker Restaurantgids en het Franse Gaultmilliau. Simon en Isabelle Lamsma van Het Spijshuys zijn euforisch. „We hebben het restaurant vorig jaar overgenomen. De deskundigen van Michelin houden niet zo van dergelijke grote wisselingen. Voor ons was daarom vooral vorig jaar natuurlijk enorm spannend, maar ook dit jaar was weer de vraag of we de Bib Gourmand konden behouden”. Het Spijshuys is één van de twee Friese restaurants, die door Michelin zijn onderscheiden.

Veel lof gaat uit naar chefkok Tjeerd Elzinga. „Hij brengt de mooie ideeën op het bord”, vertelt Simon Lamsma. Elzinga zwaait sinds anderhalf jaar de scepter in de keuken van Het Spijshuys, nadat hij daarvoor al ruim negen jaar als rechterhand van de toenmalige chefkok fungeerde. „Een moderne, maar toch landelijke, Frans-Friese keuken”, omschrijft Lamsma, „We maken alle klassieke gerechten van begin tot eind zelf. De ingrediënten komen uit de omgeving”.

Het Spijshuys haalt de producten bij kleine agrarische ondernemers in de buurt. Bijvoorbeeld kaas van een geitenhouderij uit Jubbega, groenten van een zorgboerderij in het eigen dorp en shiitakes van een kweker uit De Veenhoop. „En als we van de volkstuinten in Drachten een vers aanbod nieuwe producten krijgen dan passen we ons menu wat aan. Onze gasten krijgen gerechten van wat land en zee ons op dat moment te bieden hebben”.

De restaurants die zijn onderscheiden met een Bib Gourmand, zijn zaken die kwalitatief hoogwaardige gerechten in drie gangen voor maximaal 37 euro aanbieden. Een driegangsmenu bij Het Spijshuys kost dertig euro. „In het verleden waren er veel meer zaken in Friesland die een Bib Gourmand-erkenning hadden. Nu zijn er nog maar twee en dat geeft aan zo'n onderscheiding niet vanzelfsprekend is. Het Spijshuys is al zestien jaar een Bib Gourmand-restaurant. Dêr binne we tige grutsk op”.



Foto's: Nadine de Ruiter Fotografie