Tekst Blanca Roemaat **Fotografie** PUUR ZEE

Gasten tot rust laten komen

Dat is de missie van chef Imko Binnerts en vinologe Cathy Moerdijk. Sinds 2015 is PUUR ZEE in Wijk aan Zee hun thuishaven. Hun visrestaurant pur sang zit in een statige villa met 13 hotelkamers. Op 300 meter afstand van de duinen kunnen gasten lekker eten, slapen en een strandwandeling maken.

Imko Binnerts houdt van frivoliteit op het bord.

Wat eens een chique buitenverblijf en woonhuis was van een gefortuneerde handelsman, is nu een rustiek hotel en restaurant. PUUR ZEE zit in een witte villa uit de 19de eeuw, die door het ondernemerspaar Imko Binnerts en Cathy Moerdijk is omgetoverd tot een sfeervolle plek waar je gastronomisch kunt onthaasten.

Wat is jullie concept?
"Bij ons kun je even uit de hectische wereld stappen. Daarvoor hoef je niet op vakantie: dat kan door een avond lekker te eten, te blijven slapen en een strandwandeling te maken. Daar knap je enorm van op."

Wat schotel je gasten voor?
"Zoals de naam PUUR ZEE al zegt, zijn we gespecialiseerd in vis. Daar sta ik al lang bekend om. We zitten op 300 meter van de zee. In onze keuken werken we met vis uit het seizoen, liefdevol bereid en van de allerbeste kwaliteit. We noemen dat 'Vis zonder compromis'. Onze specialiteit is een groot zesgangenmenu met visgerechten en een dessert."

Wat is je favoriete vis?
"De rode mul. Dat is voor mij de ultieme zomervis. Met een consommé van tomaat, paprikasaus of een mooie olijfolie maak ik er graag een mediterraan gerecht van. Daar word ik vrolijk van. Ik houd van frivoliteit."

PUUR ZEE. Restaurant by IMKO's zit in de statige villa De Klughte, die ook dienstdoet als hotel.

Wat is jouw kookstijl?
"Mijn keuken is klassiek. We maken sauzen op visbasis, maar gebruiken hiervoor ook groenten. We koken eigentijds. Mijn keukenbrigade bestaat uit jonge mensen en wordt vanaf 1 januari 2018 geleid door een tweeling: Perry en Milco Peltenburg."

Geef eens een voorbeeld van een gerecht.
"Nu staat er op de kaart gebakken tarbot met duxelles van wilde paddenstoelen, spruitjes, knolselderij, ravioli gevuld met ossenstaart en rode wijnsaus op basis van knolselderij."

Ga je zelf wel eens het water op?
'Ik heb absoluut geen zeebenen en word snel zeeziek. Bij een van mijn vorige bedrijven hadden we tijdens de HISWA te water de beschikking over een megaspeedboat. In een dolle bui zijn we daarmee naar Zeeland gevaren om de eerste oesters van het seizoen te halen. Zolang het varen bij niet al te veel wind gaat, vind ik het enorm leuk. Als je in een boot stapt, moet je er de tijd voor nemen, haast is geen issue meer. Je komt sluizen tegen, waar je moet wachten. Bij het varen kun je onthaasten, net als bij ons. Trek er eens een avond voor uit en kom op adem.'

NAAM Imko Binnerts (62)
FUNCTIE Chef-kok en herbergier.
OPLEIDING Autodidact. Kookt sinds zijn 25ste. Is SVH Meesterkok en kookte bij verschillende toprestaurants. Staat bekend als dé viskok van Nederland.
LIEVELINGSGERECHT Arroz negro op basis van langoustinebouillon, met kokkels, inktvis, schuim van Hollandse garnalen en langoustine. 'Een heerlijk mediterraans gerecht dat de winter wat vrolijker maakt. Ik houd van frivoliteit op het bord.'
NAAM BEDRIJF PUUR ZEE. Restaurant by IMKO's. Met 13 romantische kamers in Hotel Villa De Klughte in Wijk aan Zee.
BIJZONDERHEDEN Vermeld in culinaire gidsen zoals Lekker500, Michelin en GaultMillau (16 punten). Eind 2017 uitgeroepen tot het favoriete restaurant van NRC-lezers.
LOCATIE Villa aan de zuidelijke duinenrij van Wijk aan Zee. Idyllisch gelegen op slechts 200 meter van het dorpscentrum en op 3 minuten loopafstand van strand en zee.
WEBSITE https://www.puurzee.nl
DICHTSTBIJZIJNDE JACHTHAVEN Marina Seaport IJmuiden, bij de haven van IJmuiden.