

Luce

'Ik kook zoals mijn hart dat wil'

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Iedereen die altijd in de stemming is voor 'lichtzinnige', luchtige gerechten, kan beter reserveren voordat de herfst zich doet gelden. Roel Gilissen, de nieuwe eigenaar en chef-kok van Luce, is namelijk een gevoelsmens. 'Net als de meeste mensen ben ik wat somberder in het najaar, en dan kook ik ook somberder,' bekent hij. We praten natuurlijk wel over gesublimeerde somberheid, ook wel aangeduid met het woord heerlijk. 's Zomers de zonnebloemen van Van Gogh en 's winters de dreigende wolkenluchten van Rembrandt - zoiets. Want in elke gemoedstoestand kookt Gilissen subliem; dat is zeker.

Het is snel gegaan. Half mei had de Business Club van FC Utrecht een diner in De Hoefslag. Gilissen kwam even aan tafel babbelen. Daar kreeg hij van een oude bekende deze vraag voorgeschoteld: 'Ik kan een restaurant kopen, maar wil dat alleen samen met jou doen.' Ze zijn nu compagnons: Roel Gilissen en Pieter Bos.

'Ik had nog nooit van Luce gehoord,' vertelt Gilissen. 'Maar we hebben een bod uitgebracht en toen dat geaccepteerd werd, moest ik onmiddellijk naar Karl van Baggem stappen (eigenaar van De Hoefslag - red.), want bij mijn managementfunctie hoorde een opzegtermijn van twee maanden. Ik stond op 28 mei nog te koken in Bosch en Duin; op 4 juni ging Luce open.'

Tegendraads

Gilissen was de keukenchef – in elk opzicht – van De Hoefslag. Vanaf zijn aantreden op 1 september 2011 was die keuken met Michelinster zijn (!) keuken. Dus wie dat restaurant kent, van de afgelopen twee jaar, kent de kookstijl van Roel Gilissen. Misschien past de strakke, heldere ambiance van Luce nóg beter bij hem...

De buitenkant van dit restaurant oogt niet aantrekkelijk; daar moet u maar even doorheen kijken. Binnen is de sfeer een beetje nostalgisch: 'Gispn-stoelen' met de onmiskenbare vormgeving van de vijftiger jaren, gecombineerd met plexiglas kuipstoelen die doen denken aan de jaren zeventig. De vele hanglampjes, de spiegelwand en de 'marmeren' pilaren roepen associaties op met Italië en horen uiteraard helemaal bij de naam Luce. Met de inrichting is niets mis; daarom heeft Gilissen het nog maar even zo gelaten. De naam van het restaurant gaat waarschijnlijk wél veranderen.

De wandschildering is nieuw: een tonijn met makrelen en een rode poon die in tegengestelde richting zwemt. Gilissen: 'Dat was een idee van mijn vrouw. Omdat ik met enige regelmaat nogal tegendraads ben.'

Als eerste voorgerecht koos ik (dus) de makreelfilet met zeewier, marshmallow van appel, yoghurt, dragon en oester. Makreel is een van de vissen die het meest de zee op het bord brengt; die beleving werd versterkt door het zeewier. Maar als de makreel vers binnenkomt 's ochtends en nog een paar uur moet

liggen, heeft hij de neiging om iets te 'vissig' te worden. Vandaar dat Gilissen het vliesje eraf haalt, de vis pekelt en hem vervolgens even in de Roner 'tempert', opdat hij niet te penetrant van smaak wordt. Het resultaat: een heerlijk puur, zuiver en toch smaakvol gerecht. De Roner werd ook ingezet voor het tweede voorgerecht: eendenborst met witlof, gemberbier, druif, avocado en een pure crème van eendenlever. Ook van de eend werd het vliesje verwijderd, alvorens hij in een vacuümzak, gezouten en met een karamel-kruidenmengsel, voor 25 minuten de Roner in ging. Daarna werd dit verrijkte stuk gevogelte op de huid uitgebakken. Het zou zomaar kunnen dat dit de lekkerste eendenborst was die ik ooit gegeten heb.

Plezier

De gerechten van Gilissen vergen vrij veel handelingen; vandaar dat Gilissen tussen 11 en 12 al begint en geassisteerd wordt door twee koks in de kleine keuken. Zijn souschef is als keukenhulpje bij hem begonnen. Deze jongeman is zijn leermeester en mentor gevolgd, zelfs nadat hij van Karl van Baggem het aanbod had gekregen om souschef te worden in het prestigieuze De Hoefslag, tegen een aanzienlijk hoger salaris.

Een fijne sfeer in de keuken dus, en dat dringt door tot in het restaurant. De jongedame in de bediening doet haar werk met spontaniteit, plezier én kennis van zaken. Vanaf 1 september heeft Luce ook een maître.

En toen, als hoofdgerecht, de bavette (vinkenlap)... Gilissen is niet gevoelig voor trends, hetgeen ook blijkt uit de



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

Top Drie 2012-2013

	keuken	ambiance
1. Amberes (13/3)	9,2	8
2. 't Amsterdammertje (12/6)	9	8,5
3. Luce (13/4)	9	8

In 2012-2013 ook besproken: De Pronckheer (13/2), De Goedheid (13/1), OpBuuren (12/5), Slangevegt (12/4), Huis de Wiers (12/3), Divinatio (12/2), Hermitage (12/1).



Roel Dilissen verdient succes

Luce
Visschersplein 75, Utrecht
030-2333008

keuze voor deze stevige homp vlees. 'Op een stuk vlees moet je kunnen kauwen,' stelt hij. 'Na drie keer kauwen heb je immers een heel andere smaakbeleving. Dat heb je ook met goede rode wijn: die kun je ook niet met één slokje proeven. Ik houd bijvoorbeeld niet van ossenhaas. Dat is geen werkspeer; er zit geen smaak aan.' Helemaal mee eens. En met pastinaak erbij, voor het zoetje, en courgetterolletjes met olijfolie en citroen... Geweldig. Mijn enige aanmerking: het mes was niet scherp genoeg.

De prijzen in dit restaurant? Drie gangen voor 38,50 euro; zes voor 60 euro. Laat u gerust adviseren wat betreft de wijnen. Bij het hoofdgerecht dronk ik een mij onbekende Spaanse 'mannotjesputter' (14,5%), genaamd Pittacum (Bierzo, 2008). Alles klopt in dit restaurant. De bezieling van de patron-cuisinier is voelbaar. Gilissen: 'Ik kook zoals mijn hart dat wil. Mijn kracht is, dat ik een gevoelsmens ben.' Deze man heeft veel tegenslag achter de rug: zijn hooggeprezen restaurant

Fines Claires in Maastricht ging door ongelukkige omstandigheden failliet. Dat faillissement had een lange nasleep. Toch heeft hij het aangedurfd om als ondernemer opnieuw het avontuur aan te gaan. Hopelijk brengt Luce hem het succes dat hij verdient. Op het moment van schrijven delibereert Gilissen nog over het opengaan voor de lunch. Houd het in de gaten, en weet dat zich naast Luce een parkeergarage bevindt. ■