

Restaurant Brocante

Klaar voor een ander imago

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Leve het wielrennen! Want zonder mijn racefiets en de mooie 'etappes' rondom Doorn en Driebergen, was Brocante mij nog steeds niet opgevallen. Toch viert dit restaurant binnenkort het tienjarig bestaan. Neen, ik hoef mijzelf niets te verwijten, want op culinair gebied timmert (timmerde) Brocante niet aan de weg. Maar menigmaal leidt een fietspad naar een onweerstaanbare locatie. En als dan de ruime parkeerplaats vol blijkt te staan met auto's die best eens van zakenlieden zouden kunnen zijn...

Brocante ligt te midden van villa's die niet bijster originele namen dragen als Beukenzicht en Veldzigt. Met de locatie is dus niets mis: bomen, velden en vermogende gasten – in de onmiddellijke omgeving. Merkwaardig dat in de contreien van Doorn zo weinig goede restaurants te vinden zijn. Natuurlijk, in Driebergen bevindt zich La Provence (met ster), maar verder?

Passie

'Ik dacht dat u alleen over restaurants op sterrenniveau schreef,' zei Marc Servaas, eigenaar van Brocante, toen ik hem telefonisch liet weten dat ik in zijn restaurant gegeten had. De trouwe lezers van mijn bijna dertigjarige rubriek weten beter, maar misschien is de misvatting bij Servaas ontstaan doordat hij elf jaar lang (van 1992 tot 2003) een eetcafé dreef vlak naast La Provence.

In november 2004 namen Servaas en zijn vrouw het restaurant tussen Driebergen en Doorn over dat destijds al Brocante heette. Na een modernisering was van 'brocante' (i.e. tweedehands goederen en curiosa) geen sprake meer, tenzij... 'Het enige brocante is het personeel,' lacht

Marc's echtgenote Yvonne. 'Ze zijn vrij oud, vergeleken met de jongelingen die in andere restaurants aan tafel verschijnen. Maar onze mensen hebben, naast ervaring, veel passie voor de horeca. Een glas wijn inschenken kan iedereen; iemand precies de juiste ontvangst bereiden is een ander verhaal.'

Eveneens opmerkelijk is dit: in de keuken staan twee chefs. De hele brigade bestaat uit drie koks. ('s Zomers vier, in verband met het grote terras). Marc: 'De twee chefs (een man en een vrouw) houden elkaar scherp en vullen elkaar prima aan.'

Imago

Mijn eerste gerecht was de tartaar van zalm, gemarineerd in wodka en citroen, met een bitterbal van Hollandse garnalen en mayo. Geen spannend of verrassend gerecht, maar wel lekker. En voor die prijs (€9,50) zal niemand een trouvaille of creatief hoogstandje verwachten.

Plezierig in dit restaurant is het grote aantal wijnen dat per glas verkrijgbaar is. Ik koos voor een DeGras Chardonnay: mild, sereen, met een zweem van citrusfruit in de smaakbeleving. Hij staat als huiswijn op de kaart.

Ook het tweede voorgerecht was aantrekkelijk geprijsd (€10,75): gebakken coquilles met crème van bataataardappel, onder een krokant korstje van Parmezaan en gestampte noten. Wederom weinig op aan te merken. Zo niet heerlijk, dan toch zeer smakelijk. De koks gebruiken verse ingrediënten en beheersen gewoon goed hun ambacht. Aangezien een mooie wijn niet enkel kunstzinnige, maar ook ambachtelijke producten bekroont, liet ik er de 'Beauroy' van Thierry Hamelin (Chablis 1er Cru, 2010) naast zetten. Dezelfde wijn accordeerde met het hoofdgerecht: gebakken dorade met venkelrisotto en citrusvruchten. Veritabel, ongecompliceerd en prima bereid. Het is tijd om de kop boven dit artikel te verklaren. Brocante presenteerde zich tot nog toe als 'Grand-Café annex brasserie'. Rond het middaguur, tijdens de drukke lunch, is deze aanduiding passend: op veel borden ligt friet met saté. (Hoewel die constatering geen recht doet aan de uitgebreide lunchkaart.) 's Avonds is Brocante echter een volwaardig restaurant. Dát imago zal gaan overheersen, als het aan Marc en Yvonne ligt.

Laagdrempelig

Veel directeuren en directiesecretarissen weten het al wel: Brocante beschikt over een ruime vergaderzaal boven het restaurant. De echte vergadertijgers verzamelen natuurlijk aan de opvallend grote, lange bar in de restaurantruimte. Die toog leent zich uitstekend voor het drinken van een aperitief, maar hij is ook diep genoeg om een hapje aan te eten. Alles in Brocante wijst erop dat het concept tweeledig of zelfs ambivalent is:



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. Vaartsche Rijn (13/6)	8,8	8,5
3. Blok's (13/5)	9,0	8

In 2013-2014 ook besproken: Brocante (13/1), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheyd (13/1).



Marc en Yvonne Servaas: veelzijdig met Brocante

's middags een breed publiek, waarvan een deel 'even snel' iets komt eten, 's avonds een mengeling van zakenmensen en omwonenden die voor de ambiance en de menukaart komen. De 'opgedeelde' restaurantruimte laat gasten de keuze: deel uitmaken van de gezellige drukte hoeft niet. De massieve, ongedekte houten tafels, de comfortabele stoelen, de grote bloemenvazen en de lichtinval rondom... Het klopt gewoon. Dat dit restaurant een uitgebreide lunchkaart hanteert, is begrijpelijk, gezien het grote terras, maar de gasten die 's avonds

à la carte willen eten, kunnen zich ook verheugen in een ruime keuze. Drie soepen, negen voorgerechten en acht hoofdgerechten – ik zou bijna zeggen dat het niet meer van deze tijd is. Veel restaurants hebben, met één oog op de inkoop, de efficiëntie en de 'food waste', gekozen voor een kleine kaart of voor 'wat de pot schaft'. Servaas: 'Ik heb er echt een hekel aan om nee te verkopen. Wat mij betreft houden we hier de veelzijdigheid.' Dat hij ook acht jaar lang de prijzen gehandhaafd heeft, getuigt van zijn

gastvrije instelling. Dit restaurant (70 couverts) is beslist laagdrempelig. Dat wil hij zo houden. Maar de crisis is niet onbemerkt voorbijgegaan, dus er wordt nagedacht over een kleine ophoging. Acht jaar lang de prijzen niet verhoogd... Alleen daarom al verdienen Marc en Yvonne ons bezoek. ■

Restaurant Brocante,
Dribergsestraatweg 54, Doorn
0343-515098