

Restaurant Podium

‘Het concept?
Dat zijn wij’

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Restaurants die nóg makkelijker te vinden zijn? Je zult ze met een lampje moeten zoeken, zoals het gezegde luidt. Restaurant Podium ligt ‘onder de Dom’, dus naast het bekendste, meest markante oriëntatiepunt van Nederland. Maar afgezien daarvan...

Al jaren zijn de schijnwerpers gericht op Leon Mazairac en zijn team. Al jaren treedt Leon (36) met mooie gerechten en goed gastheerschap voor het voetlicht. Maar nu pas heeft hij echt zijn Bühne gevonden.

In oktober vorig jaar verhuisde Podium van de Lange Nieuwstraat (net ‘achter’ de Dom) naar de Domstraat (aan de ‘voorkant’). Podium is nu onderdeel van Hotel Dom; officieel moeten we spreken van ‘Restaurant en Bar Podium onder de Dom’, maar dat gaat mij te ver. Ook al zit dit restaurant qua huisvesting in het hotel, en is de hoteleigenaar Leons partner inzake het f&b-gedeelte, ik zie een restaurant met 11 suites.

Dynamiek

Aan de deur staan mensen van het restaurant. De rode loper leidt naar de mooie restaurantruimte (links) of de riante, fraai ingerichte barruimte (rechts); beide nemen – samen met de keuken - de gehele begane grond in beslag. Voor je gevoel loop je niet een hotel binnen, maar een restaurant; dat wil ik gezegd hebben.

In het restaurant domineert de kleur rood, net als in het oude Podium. Wederom werd de inrichting grotendeels in de vertrouwde handen gelegd van Leons vader. Leon: ‘De naam Podium moet door de ambiance onderstreept worden. Rood is een theaterkleur. Bovendien absorberen de dikke theaterstoffen het geluid.’

De akoestiek is inderdaad prima. Dat is

alvast een pluspunt. Het restaurant ademt rust, ook met alle tafels bezet. Dat is verwonderlijk, gezien de dynamiek waarvoor Leon gekozen heeft. ‘Doordat we nu in een hotel zitten, is onze bedrijfscultuur veranderd,’ vertelt hij. ‘Voorheen vlamden we alleen ’s avonds, nu zijn we de hele dag in de weer. Wij zijn ook voor de hotelgasten de aanspreekpunten, want onder één dak ben je één team.’

Podium is nog niet open – tenzij op afspraak – voor de lunch, maar dat gaat er waarschijnlijk wel van komen. Edoch: er is een parkeerprobleem. We praten hier immers over de Utrechtse binnenstad.

Aan de andere kant: de binnenstad telt voldoende bedrijven op loopafstand om een lunch renderend te maken.

Een voortreffelijke keuken, prima bediening en een mooie, gezellige restaurantruimte – dat alles verklap ik alvast – maar... geen lunch én geen à la carte.

Daar zijn de heren van Michelin niet van gecharmeerd. ‘Het liefst zou ik een kaart willen,’ zegt Leon. ‘Hoewel ik een van de eersten was met “enkel een menu”, ben ik een beetje van dat concept teruggekomen. Nu zijn we met dit restaurant aanbeland op het punt waar de rust en de ruimte bestaat voor à la carte naast het menu.’

Dienstbaar

Meer keuze past ook gewoon beter bij de cuisinier die Leon Mazairac is. Hij weet dat de ziel van de keuken zit in het à la minute bereiden. Leon: ‘We zijn in Nederland te veel mise-en-place koks geworden. Er wordt veel tijd en energie gestoken in het zo makkelijk en efficiënt bereiden van een gerecht. Nu is elk gerecht heel erg doordacht en tot in de puntjes voorbereid en afgewerkt. Ik wil naar een kleiner menu met een andere portionering (enkele gerechten groter/meer), en tevens meer keuze voor de gasten.’

Leon is een bewonderaar van Auguste Escoffier. Deze eminente en immens rijke chef zei ooit: ‘Surtout fait simples.’ Vandaar dat de amuse en het eerste gerechtje mij enigszins verbaasden: het was een carrousel van smaken en consistentie, maar wel evenwichtig en doorwrocht. ‘Die complexiteit aan het begin is een bewuste keuze,’ aldus Leon. ‘Ik wil met bekkens en pauken binnenkomen; daarna wordt het rustiger.’

De morieljes als fricassee, met kervel, bergamot en vogelmuur, vormden dus een minder ‘Wagneriaans’, maar even smakelijk gerecht. Leon zoekt gelukkig niet nodeloos naar een verrassend element. Een morielje is een morielje, basta. Die moet gewoon op de juiste manier bereid worden. Over de grietbot en merg, met wier en blanke botersaus (het 3e gerechtje) en de raviolo van gekonfijte ossenstaart, met mosto cotto en parmezaan (het 4e) kunnen we ook kort zijn. Gewoon heerlijk, dankzij de zachte, doch rijke toonzetting.

De kalfswang en longhaas, vergezeld door spitskool, groene kool en raapsteel, was ook een ensemble van fluweel en zijde. 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 2013-2014

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Amberes (13/3)	9,2	8
3. Vaartsche Rijn (13/6)	8,8	8,5

In 2013-2014 ook besproken: Brocante (14/1), Blok's (13/5), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheyd (13/1).



Leon Mazairac: 'Het gaat niet om de hocus pocus van de kok.'

beet was enkel van belang voor de groente. Nogmaals: heerlijk, maar de smaken die vederzacht voorbij zweefden, deden mij soms heftig verlangen naar een stevig stuk vlees. 'Mensen willen tegenwoordig nergens meer echt in happen,' weet Leon. 'Een stuk buikspek vinden ze al taai. En je moet als kok dienstbaar zijn. Het gaat niet om de hocus pocus van de kok. We moeten ons verplaatsten in hoe de gast de essentie van het gerecht beleeft. Het is immers gewoon een ambacht.'

Team

Tot zover het menu, want ik wil – in deze beperkte paginaruimte – nadrukkelijk

nog iets zeggen over de bediening. Die is uitstekend. Jonge mensen die alert, attent en charmant zijn. De sommelier is zeer ter zake kundig. Met betrekking tot de wijnen zal ik gewoon Leon citeren: 'Zonder op te scheppen durf ik te beweren dat ik een van de weinige Nederlandse koks ben die zó geïntegreerd is in de wereld van de wijnen. De sommelier en ik reizen samen naar onbekende gebieden om daar fantastische wijnen te vinden. Daarbij beoordeel ik ze altijd op hun gastronomische waarde.' En ten aanzien van de bediening: 'De wallen onder mijn ogen komen vooral door het team; doordat ik heel veel tijd en energie steek in hun opleiding. Als zij

leergierig zijn en inzet plus betrokkenheid tonen, zorg ik ervoor dat allerlei deuren voor hen opengaan.'

De deur van Podium staat in ieder geval wijd open voor fijnproevers. De looper ligt er letterlijk en figuurlijk. Michelin, waar blijf je? ■

Restaurant Podium
Domstraat 4, Utrecht
030-6350888