

Restaurant Wilhelminapark

Alles op gevoel

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

'A hard act to follow' - zo zouden de Angelsaksen of anglofielen het zeggen. Wiens 'act'? Ik heb het natuurlijk over Jon Sistermans, de voormalige sterrenkok die in 2002 aantrad in het Utrechtse restaurant dat altijd net iets miste. Aan de ligging lag het niet. Aan het meesterschap van de chef-kok lag het evenmin, ten tijde van Sistermans. En toch geen juichende recensies. Enfin, een nieuwe eigenaar, nieuwe kansen.

Toen ik nog redelijk recent schreef over restaurant Slangevegt in Breukelen, vermeldde ik al dat de eigenaars Vincent van Vulpen en Arthur de Nerée ook het Utrechtse Wilhelminapark aan hun portefeuille toegevoegd hadden. Jawel, een portefeuille, want we mogen gerust spreken over een 'horecagroepje'. Daartoe behoren ook stadscafé Heerenplein, bar/bistro Madeleine, restaurant San Siro en eetcafé Pret a Porter (allemaal in Utrecht).

Terug naar het mooiste park van de Domstad. Ooit werd daar een theehuis met veranda neergezet, opgetrokken in koloniale stijl, geschonken aan de gemeente door thee- en tabakshandelaren. Het gebouw zoals we het nu kennen, stamt uit 1925. Mijn eerste bezoek aan restaurant Wilhelminapark dateert van lang geleden; de zaak werd geleid door een voormalige computerman (Joop Kolk) die binnen korte tijd terugkeerde naar de chips. In 1990 trad

Ben Sikking aan als directeur, met als stille vennoot zijn broer Maarten, de man die twaalf jaar lang hockeyballen gestopt heeft in oranje. Pas in 2003 (Sistermans) kwam ik terug.

Formule

Dit restaurant is welhaast ideaal gesitueerd midden in het park, uitkijkend over een idyllische vijver en grasvelden waar studenten, burgers en buitenlui loom vertoeven. Nogmaals, aan de locatie lag het niet. 'Het roer moest om,' begint Vincent van Vulpen. Ongeacht het respect dat hij heeft voor Sistermans, kan hij er niet omheen: 'Het systeem klopte niet meer. De keuken was heel erg Frans en een beetje "vettig"; dat is niet meer van deze tijd.'

Wilhelminapark had ook een duur imago. De drempel moest lager, besloot Van Vulpen. 'Ik heb een vrij groot netwerk,' vertelt hij, 'en ik ging ervan uit dat iedereen wel een keer zou komen kijken. Vervolgens spreekt zich dan wel rond dat dit restaurant toegankelijker is geworden. We zijn in september 2011 van start gegaan met de nieuwe formule.'

Dat Van Vulpen en zijn zakenpartner meerdere bedrijven bezitten, scheelt uiteraard in de inkoop, maar het is, zo zegt hij, ook een kwestie van aandacht. 'Je moet niet alleen de juiste leveranciers uitzoeken en met hen scherp onderhandelen, maar ook kijken naar wat binnen een menu de mogelijkheden zijn.'

Bij dat laatste komt vanzelfsprekend chef-kok Pieter Jobse om de hoek kijken. 'Je kunt eendenlever als homp op een bord leggen, maar dat product ook een onderdeel laten zijn van een gerecht. En sommige vissoorten kunnen qua prijs gewoon niet meer.'

Het draait om durven

De oesters konden natuurlijk wel; mijn disgenoot en ik verorberden met graagte een dozijn. Vervolgens koos ik voor de rauw gemarineerde Albacore tonijn met soja en gember, ceviche gegaarde coquilles, radijssoorten, gegrilde avocado en waterkers. (€ 12,75) Het was een carrousel van smaken, maar de tonijn en coquilles waren prima bereid. Pieter Jobse kookt hoog op smaak. 'Dat hoort bij uit eten gaan,' stelt hij. 'Een gerecht moet een beetje spannend zijn, en het mag niet iets zijn wat de mensen thuis ook kunnen maken. Het draait om durven. Ik zoek heel bewust aparte smaakcombinaties.'

Alles goed en wel, maar het tussengerecht was mij te rijkelijk bedeed met smaken: gebakken coquilles met pistacheboter, pancetta, salie, krokante Parmezaan, geroosterde miniprei en coquille velouté met Noilly Prat. (€ 13,75) De coquilles - weliswaar fluwelig ondersteund door een van de vijf 'moedersauzen' (de velouté) van Escoffier - werden in een hoekje gedrukt door het spek en de pistache. Diezelfde Escoffier zei: Surtout, faites simples. Als hoofdgerecht de ossenhaas (dry aged) van Maas-Rijn-IJssel rund, met schenkelstoofvlees, Hollandse tuinbonen, een gegratineerd aardappeltaartje en jus Madeira. (€ 25,50) Het vlees was medium, niet rood, zoals ik gevraagd had. De jus was iets te zout. En terzijde: ik heb liever een vleesmes zonder kartel.

Vlaggenschip

Vincent van Vulpen omschrijft zichzelf als een gevoelsmens. 'Ik doe alles op gevoel,' onthult hij. 'Gastvrijheid moet in je bloed zitten. Ik wil levelen met mijn gasten.'



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. Beyerick (14/3)	8,5	8

In 2013-2014 ook besproken: Wilhelminapark (14/4), Brocante (14/1), Vaartsche Rijn (13/6), Blok's (13/5), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheid (13/1).



Pieter Jobse en Vincent van Vulpen: Vlaggenschip in het mooiste park van Utrecht

Voor de gamers onder ons: in RPG's zal je character moeten level(1)en om verder te komen. Tijdens mijn bezoek was de bediening iets te gehaast: de gerechten kwamen te snel op tafel, en ik werd geacht de wijn te proeven terwijl ik de vorige nog niet eens op had. Dat kan niet. Dat mag niet. En toch... Van Vulpen (44) is sympathiek en ondernemend. Hij is bovendien een keiharde werker. Afkomstig uit hetzelfde studentencorps als ik, liet hij zijn studie

Rechten vallen om volop als bedrijfsleider in de horeca aan de slag te kunnen gaan. Inmiddels zwaait hij de scepter over een reeks zaken. Wilhelminapark is zijn vlaggenschip, maar het valt niet mee om daarmee voor iedereen scherp aan de wind te zeilen. De één wil in alle rust de hele avond dineren, de ander wenst snel twee gangen naar binnen te werken. Van oudsher heeft dit restaurant een zakelijke functie én een buurtfunctie. Soms is het schipperen.

In Pieter Jobse heeft Van Vulpen een prima kok gevonden, maar misschien iets minder sous-vide omwille van de krachtiger smaak? Voor nu: ambiance 8; keuken 7,5. ■

Restaurant Wilhelminapark
Wilhelminapark 65
030-2510693