

## Restaurant Simple

## Verwacht het onverwachte

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

In de film- en tv-wereld zou men wellicht spreken van een spin-off. Ditmar Zuiderhoek, verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van Simple, heeft immers zijn eerste schreden op niveau gezet in Podium, het welbekende Utrechtse restaurant dat zich nota bene op luttele afstand aan dezelfde straat bevindt. Ook chef-kok Jeroen de Zeeuw heeft daar gewerkt. Sterker nog: Podium is verhuisd uit het pand waarin nu Simple zit. Maar een spin-off? Doen we Ditmar en Jeroen dan niet te kort?

‘Geen stijl, maar des te meer karakter heeft de stad,’ dichte Hendrik Marsman, de jonge dichter die (als advocaat) kantoor hield aan het Damplein. Wie anno 2014 het Damplein (en het Jaarbeursplein) bezoekt, zal zien dat de oude bisschopsstad qua stijl een inhaalslag gemaakt heeft. Nochtans is het ‘volkse’ karakter gebleven, ook al is Utrecht een studentenstad. Deze oude liedregels weerklinken nog steeds: ‘Als ik boven op de Dom sta, kijk ik effe naar benee. Ja, dan zie ik het Ouwe Grachie, het Vreeburch en Wijk-C.’ Maar vanaf die Domtoren kun je ook Podium én Simple zien. En dat is een heel ander liedje.

## Het concept

Ditmar Zuiderhoek studeerde in Utrecht even commerciële economie; vervolgens korte tijd bedrijfskunde en informatica. We hebben het vaker gehoord: een jongeman gaat werken in de horeca om zijn studentenleven te kunnen bekostigen, en hij raakt eraan verslingerd. Nadat Ditmar vijf jaar lang voor dezelfde Utrechtse horecaondernemer gewerkt had, trok hij de stoute schoenen aan en solliciteerde hij bij Leon Mazairac (Podium). Daar leerde Ditmar, onder die gedreven, veeleisende

baas, de kneepjes van het gastheerschap. Maar zijn relatief kleine takenpakket bood hem te weinig ontplooiingskansen; vandaar dat hij terugkeerde in de armen van de eerder genoemde horecaondernemer. ‘Ik zie wel wat in je,’ zei die man. Intussen was chef-kok Jeroen de Zeeuw net teruggekeerd uit Dubai. De ondernemer – die overigens ook geld heeft zitten in Podium – zag een gouden duo.

‘Ik dacht: Wie niet waagt, wie niet wint,’ vertelt Ditmar. ‘Aangezien we het oude pand van Podium betrokken, zouden de gasten onmiddellijk vergelijkingen gaan trekken. Daarom hebben we een andere setting en een ander concept gecreëerd. Dat moest ondersteund worden door de naam Simple.’

Het interieur (hier en daar ‘steigerhout’; rondom grijs en zwart) is inderdaad in overeenstemming met die naam. De tweeledige eenvoud wordt zelfs geaccentueerd door een Perzisch tapijt. Maar de keuken... Dat is een geheel ander verhaal.

## Simpelweg lekker

Neem nou dat voorgerecht: paling, snert, kruidenrij, Granny Smith – zo stond het op de kaart. Op mijn bord stond echter een

kunstig vormgegeven torentje: paling-mousse, met gelei van Granny Smith, compote van GS, julienne gesneden GS, een poedertje van paling en een klein stukje palingfilet. Allesbehalve simpel dus. Wel erg lekker. En goed doordacht, want het appelfrisse karakter zorgde ervoor dat de eerste wijn niet vet hoefde te zijn, hetgeen de opvolging ten goede kwam. De gekozen Riesling was een mooie partner.

Het tussengerecht was rechtlijniger: gul (jonge kabeljauw) met bloemkool, Hollandse garnaal en pinda. Vanwege het manifeste karakter van de bloemkool, was ter compensatie pinda in het gerecht verwerkt, zodat ook nu de wijn glycerine-arm, dus wat minder mollig kon zijn. Een frisse, zuivere Italiaanse Pecorino kweet zich voortreffelijk van zijn taak.

Vervolgens stapten we qua wijn over naar Griekenland; qua gerecht naar... Thailand. Tijd om Jeroen de Zeeuw te introduceren. Hij stopt in een menu altijd wel een gerechtje dat ‘Aziatisch’ is. Jeroen: ‘Gewoon omdat het heel erg lekker is. Het strakke regime binnen de Franse en Italiaanse keuken is niets voor mij. Ik houd met niets en niemand rekening als ik ga koken. Daarbij leg ik graag veel smaken op een bord, maar het moet wel een geheel zijn. Ik vind het leuk om te spelen met structuren en smaken.’

Jeroens kookstijl past bij deze tijd: weinig room, weinig boter. Maar aan trends heeft hij geen boodschap. ‘Ik doe echt waar ik zelf zin in heb. Ik heb iets te hard moeten werken om nu mee te gaan doen met wat hip genoemd wordt.’ Tom Ka Kai dus: een vissaussoepje met gamba, kippendij en groene curry. Heerlijk.

Als hoofdgerecht: zwijn met pompoen,

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. Simple (14/6)	8,5	8,5

In 2013-2014 ook besproken: Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3), Brocante (14/1), Vaartsche Rijn (13/6), Blok's (13/5), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheyd (13/1).



*Ditmar Zuiderhoek en Jeroen de Zeeuw zijn hun oorspronkelijke concept voorbijgestreefd.*

postelein en Jägermeister. Het is een goed zwijnenjaar, dankzij de overvloed aan eikel-tjes en het zachte weer, en het stukje zwijn op mijn bord was ook nog eens meesterlijk bereid. Tevreden nagenietend met een Côtes du Rhône liet ik de naam van dit restaurant nogmaals door mijn hoofd spelen.

### Stabiel

Ditmar geeft toe dat hij en Jeroen eigenlijk het oorspronkelijke concept voorbijgestreefd zijn. 'Alleen het verrassingselement zit er nog in. Dat heeft nu vooral betrekking op het overtreffen van de verwachtingen. De meeste mensen die de heel eenvoudige

website zien, en de informele sfeer in het restaurant ervaren, worden verrast door het niveau van de keuken.'

Omdat het team klein is (twee koks; twee personen in de bediening), is Simple slechts vier dagen in de week open, en de kaart is klein (geen à la carte). Ditmar: 'We moeten oppassen dat we onszelf niet voorbij gaan lopen, dat we niet geforceerd bezig gaan. Het is beter om te bouwen op een stabiele basis, ook voor de eigen motivatie.'

Driesterrenkok Jacob Jan Boerma zei een paar weken geleden in het tv-programma Business Class: 'Als je lekker kookt, ook al is het simpel, mag je best een ster

krijgen.' Een beetje jammer dat Ditmar, uitgerekend in Utrecht, eertijds het bolwerk van de Patriotten, gekozen heeft voor een verengelsing of verfransing van de restaurantnaam, maar dat is dan ook het enige wat ik heb aan te merken. Simple staat in mijn Top Drie. ■

#### Restaurant Simple

Lange Nieuwstraat 88, Utrecht  
T 030-4004050