

Restaurant Heren Spyker

Een eetpaleisje in wording

Heeft u hem nog even bewonderd, op Prinsjesdag? Hij verdwijnt nu, voor een restauratie, jarenlang uit beeld: de Gouden Koets. Inclusief de panelen met allegorieën die herinneren aan ons koloniale verleden. Deze zijn anno 2015 'omstreden'. Maar ja, wat niet, tegenwoordig? Mocht u nostalgisch worden – niet per se naar de Gouden Eeuw, maar naar de Gouden Koets – dan kan een bezoekje aan Heren Spyker verlichting bieden: daar hangt een grote afbeelding pontificaal c.q. majestueus aan de wand. Niet vreemd, aangezien die staatsieberline in 1897/98 ontworpen en gebouwd is door Rijtuigenfabriek Gebr. Spijker.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

De Kerkbrink is de belangrijkste van de twaalf brinken in Hilversum. Reeds in de 13de eeuw zouden hier een versterkte toren (donjon) en een kapel gestaan hebben; het is maar dat u het weet. Voor de geschiedenis van restaurant Heren Spyker moeten we even terug naar 1850: toen vestigde Jacobus Spijker hier een smederij. Zijn twee zonen hebben naam en faam verworven met hun automobielfabriek. De naam Spijker werd, omwille van de internationale klandizie, gewijzigd in Spyker (1903). Overigens waren de twee broers al in 1886 met hun fabriek naar Amsterdam verhuisd.

Leermeesters

Ronald Bellaart, chef-kok en eigenaar van Heren Spyker, is geboren en getogen in Velsbroek, gelegen tussen Haarlem en IJmuiden. Trivialiteit: in dat dorp worden regelmatig afleveringen van GTST opgenomen. Ronald (27) werkte als sous-chef in het Haarlemse restaurant van een horecaondernemer die ook Heren Spyker bezat. Toen de chef-kok van die Hilversummer zaak zijn geluk elders ging beproeven, kreeg Ronald de kans zich waar te maken.

‘Ik heb altijd geroepen dat ik ooit mijn eigen restaurant wilde openen,’ vertelt hij. ‘Dat het voor mijn dertigste zou gebeuren, durfde ik niet te dromen. Dit restaurant kwam plotseling “kant-en-klaar” op mijn pad. Ik voelde mij er klaar voor, want ik had al vrij veel ervaring opgedaan, tot en met deelname aan internationale wedstrijden.’

Een van de drie leermeesters over wie Ronald met veel respect spreekt, is Jan Sobecki van tweesterrenrestaurant Chapeau! (Bloemendaal). Sobecki – zelf in Frankrijk opgeleid – was een zeer strenge leermeester. Hij eiste van zijn leerlingen veel discipline en een onvoorwaardelijke inzet. ‘Ik vond menigmaal dat ik te hard werd aangepakt,’ bekent Ronald, ‘maar gaandeweg ging ik beseffen waarvoor dat goed was. Ook ik vind dat het in een topkeuken niet met de fluwelen handschoenen kan. In een keuken waar geen

discipline heerst, kunnen de koks niet de lange dagen maken die van hen verwacht worden. Door een harde aanpak houd je de leerlingen over die echt (!) de horeca in willen en bereid zijn zich allerlei opofferingen te getroosten. Je leert dat je veel meer aankunt dan je eerst dacht én je leert om te gaan met stress. Daardoor wordt het werk makkelijker.’

Breed

Ook zinvol om te memoreren, omdat de meeste lezers van Utrecht Business dat restaurant kennen: op Ronalds cv staat Kasteel Heemstede (2010/2011). Patron-cuisinier André van Doorn heeft hem daar tot in de finesses kennis laten maken met de robuuste klassieke keuken. In 2013 begon Ronald als chef in Heren Spyker, wetende dat de zaak te koop stond. Na drie maanden deed hij zelf een bod. Ronald en zijn verloofde Romée Koning (de maître-sommelier) zijn de eigenaars sinds 1 juli van dat jaar.

Het eigene van een restaurant is evenwel geen kwestie van een koopakte. ‘Ik moest echt zoeken naar wat in Hilversum op culinair gebied nog niet werd gedaan,’ onthult Ronald. ‘We hebben uiteindelijk gekozen voor een beetje chique, maar wel heel toegankelijk. Een loper op de tafel in plaats van dubbel linnen, bijvoorbeeld. We richten ons qua sfeer en interieur op een breed publiek.’

Heren Spyker wil zich ook onderscheiden door middel van de wijn-spijscombinaties. Dit restaurant heeft veel open wijnen, zodat er volop gecombineerd kan worden, en Romée geeft op een prettige wijze gedegen uitleg.

De basis

Als voorgerecht koos ik de gesmoorde coquilles, voorzien van avocado, mangochutney, paksoi en duindoorncrème. (€ 15,-) Daar liet ik een glas ‘Just Riesling’ naast zetten (Gut Hermannsberg, Nahe). Het zoete van de duindoorn en de mangochutney (normaal heel fris, maar nu wat zoeter gemaakt) stoeide liefdevol met het volvette van de avocado. Citroen



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.

en crème fraîche zorgden voor het frisse element. De gestaalde Riesling, met mineralen, zomerfruit (een lichte toon van mango) en een lange nagalm, stortte zich vol overgave in deze spelerei.

Het tussengerecht bestond uit gemarineerde tonijn (yellowfin), komkommengel, zoetzure komkommer, gembercrème en gemarineerde bleekselderij. (€ 14,-) Een klein beetje teriyaki zorgde voor volheid; de gel van komkommer was wat pittiger en frisser gemaakt door een kleine toevoeging van champagne. Ook dit gerecht beviel mij prima. Ik dronk er een glas Pinot Grigio bij (Tenuta Viscone): een conjugale, speelse wijn.

Vervolgens: lamsfilet en lamsnek, met snijbonen, meiknol, gepofte tomaat en jus van dragon. (€ 25,-) De lamsfilet enkel aangebraden met peper en zout; de lamsnek eerst 24 uur in de pekel, daarna op 115 graden heel langzaam gegaard in olie met veel laurier en veel knoflook. Gesneden, koud gezet en à la minute gebakken. Jus getrokken van de lamsbotten. Een tikje krokant met een heel zachte smaak. Heerlijk. Ronald Bellaart is zelf gek op stoofvlees. Mijn disgenoot ook. Onze wijn: Bourgogne Côte d’Auxerre, Rouge Cuvée Marianne, Domaine Bersan.

Tijdens het ‘opzetten’ van zijn gerechten voegt Ronald direct basissmaken toe. Steevast staat de basis klaar: laurier, knoflook en sjalotten in een pannetje met olie. ‘Dan kan het alleen maar lekkerder worden,’ beweert hij. ‘Een risotto bijvoorbeeld, moet je nooit beginnen met water.’ Deze jonge kok zet heel mooie gerechten op, en dat restaurant van hem... Het kan alleen maar nóg lekkerder worden. Keuken: 8. Ambiance: 7,5. ■

Restaurant Heren Spyker
Kerkbrink 17-19
035-6212211

Top Drie 2014-2015

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Karel V (15/1)	9,0	9,0
3. Simple (14/6)	8,5	8,5

In 2014-2015 ook besproken: Heren Spyker (15/4), De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2), Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3) en Brocante (14/1).