

Restaurant Brazz

# Jeugdige elan in 'Vianen-stad'

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

In de juni-editie schreef ik over Coco Pazzo. Eigenaar Jeurissen had – een paar jaar geleden – zijn zinnen gezet op een ster, vertelde ik. Daarvoor had hij een jonge kok vanuit De Librije naar zijn restaurant gehaald. Maar toen kwam de crisis en stelde Jeurissen zijn ambities naar beneden bij. Dat was echter niet naar de zin van die jonge Librije-kok, genaamd Jeroen van Hensbergen. Jeroen vertrok naar Brazz. Ik dacht: Naar Brazz? In Vianen? En toen kwam die uitzending van Business Class...

Jawel, ik geef het toe: op de zondagmorgen kijk ik naar dat programma van Harry Mens. Al sinds jaar en dag. Mijn vaste disgenoot begrijpt dat niet, maar dankzij Business Class heeft hij toch maar mooi in Brazz gegeten; tot zijn grote genoegen. Het zit zo: Toen de briljante interviewer Harry Mens een paar

indringende vragen stelde aan Gerard de Groot en zijn chef-kok Jeroen, was ik plotseling klaarwakker. 'Daar gaan we naartoe,' bromde ik tegen mijzelf.

## Concept

Gerard en Karin de Groot hadden ooit een restaurant in 'Het Monaco van

Zeeland' (Marina Port Zélande). Zij trokken een chef-kok aan die in De Hoefslag had gewerkt en verwierven al snel een zekere rénommee. 'Op een gegeven moment kwam er zo'n mooi bod op die zaak dat we niet konden weigeren,' vertelt De Groot. 'En eigenlijk wilden we ook wel weer terug naar het midden van ons land. Karin is in Vianen geboren.' Dit ondernemersechtpaar heeft meer wortels dan enkel 'geboorte' in de regio van Utrecht Business: na de middelbare hotelschool heeft Gerard gewerkt in onder andere Scandic Crown Utrecht, Le Canard Sauvage en Kasteel 't Kerckebosch (als restaurantmanager). Enige internationale oriëntatie is hem overigens niet vreemd: hij heeft gesproken met iconen als Ferran Adrià (El



*Karin de Groot, Jeroen van Hensbergen en Gerard de Groot*



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 2011	KEUKEN	AMBIANCE
De Burgemeester (mei)	9	9
La Provence (sept.)	8,5	8
Brazz (nov.)	8,5	7

Bulli) en Gordon Ramsay. In hoeverre Ramsay, met zijn conceptuele restaurantformules, een bron van inspiratie is geweest, durf ik niet te zeggen, maar toen Gerard en Karin in 1995 Brasserie de Bruiloft begonnen, hadden zij de trends mee. Bovendien timmerde De Groot met zijn mosselspecialiteiten aardig aan de weg.

Maar wie verlaat tegenwoordig nog de A27, via de afslag Vianen, voor een brasserie? Het was dus tijd om de bakens te verzetten, en daarvoor viel het oog op Jeroen van Hensbergen. Nou ja, eigenlijk was deze talentvolle jongeling nooit uit het zicht geweest. Karin: 'Jeroen is een oud-leerling van ons. Toen was hij een onwaarschijnlijk creatief manneke van 15. We hebben daarna altijd contact gehouden. Jeroen wist een plek in de keuken van De Librije te verdienen, waar hij zes jaar gebleven is. Vorig jaar besloten Gerard en ik om het huidige concept neer te zetten.' Gerard: 'Je moet vandaag de dag onderscheidend zijn. Met Jeroen in de keuken steken we er dusdanig bovenuit, dat ik hoop dat de mond-tot-mondreclame zijn werk gaat doen.' Laat mij een van de eersten zijn die zulke reclame op gang helpt. Hoewel de entree tot het restaurant nogal bescheiden is (even de trap op, langs de 'toogkamer') en de à la carte ruimte allermindst een pretentieuze uitstraling heeft, maken de amuses en les entrées al snel duidelijk dat Vianen een pareltje gekregen heeft.

### Slimme kaart

De naam Brazz komt trouwens niet van 'brasserie', zoals De Telegraaf schreef. Het ware verhaal is te lang, dus vraag het

maar aan De Groot. Geniet onderwijl van een heerlijk voorgerecht, zoals de fijnge-sneden tonijn met limoenblad, yuzu (een zacht smakende citrusvrucht), avocado, mierikswortel en krokante sinaasappel, geplet met komkommer en aceto balsamico. (€ 17,-) De ingrediënten spreken voor zich: fris, met omfloerste tonen; opwekkend en toch weelderig. Dat gold ook voor de Gewürztraminer uit Trentino (Endrizzi, 2010). Deze wijn – aangeraden door vinoloog De Groot – vormde een mooi pendant en tevens penant voor de tonijn: de metalig-groenige afdrank was ragfijn, maar de lange nasmaak en het intense, kruidige boeket vonden moeiteloos hun plek in de beleving van het gerecht.

Vijf maanden geleden is Jeroen officieel begonnen. 'Ik moest een slimme kaart verzinnen,' vertelt hij, 'want ik sta alleen in de keuken – wel met handjes erbij. Gaandeweg heb ik producten geïntroduceerd die passen in creatieve, culinaire gerechten. De beperkte kaart geeft mij de gelegenheid om louter met verse ingrediënten te werken. Het is een kleine kaart, maar de gerechten kloppen allemaal.' Voor de op twee manieren bereide eendenlever (€ 18,-) is 'het klopte' een te bescheiden kwalificatie. Wortel, crème met abrikoos en rode biet speelden lustig met de smaakpapillen; de Gewürztraminer was als het ware een baklijst met een extra afstandhouder in het profiel, waardoor dit schilderij volledig tot zijn recht kwam. 'Schilderij'? Inderdaad, want foodstyling en food-design is Jeroen niet vreemd – hij komt immers uit De Librije.

Jeroen: 'Als kok moet je eerst heel goed

nadenken over de smaakcombinaties én over hoe het eruit gaat zien. Doordat wij alles stapje voor stapje doen, weten we te bereiken dat iedereen het lekker vindt en dat het ook nog eens mooi oogt; dat het speciaal is. Dit restaurant kenmerkt zich onder meer door de kleine hapjes vooraf en de diversiteit in de toetjes. Ik heb niet echt een specialiteit, maar ik vind de patisserie wel erg leuk.'

### Goed opgelet

Deze chef-kok werkt ook graag met schaaldieren en vis, maar dat belette mij niet om de gebraden ossenhaas met pittige augurk, aubergine en jus van hachee te bestellen. (€ 27,-) Geen computergestuurd ovengedoe voor de ossenhaas: via de klassieke braadpan werd dit stukje vlees perfect bereid. Ik dronk er een Hermitage bij, een altijd accorderende Rhônewijn met een kantige, viriele afdrank en een stevige corpus. Wat heeft Jeroen geleerd in De Librije? 'Ik heb gewoon altijd heel goed opgelet,' benadrukt hij. 'Je hebt leerling-koks die de namen van alle sterrenchefs en alle sterrenzaken kennen, maar daar ben ik nooit mee bezig geweest. Ik besteedde al mijn aandacht aan hoe en waarom iets op een bepaalde manier bereid wordt. Verder houd ik van een strakke opmaak, puur koken en niet te veel poespas.' De Groot: 'Een belangrijke drijfveer voor Jeroen is, dat hij hier helemaal zijn eigen gang kan gaan.' – Terecht. ■

**Brazz**  
Korte Kerkstraat 27, Vianen  
0347-370702