

Restaurant Coco Pazzo

'Als het goed is,
is het goed. Basta!'

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Italië eindigde, tijdens het afgelopen Eurovisie Songfestival, op een verdiende tweede plaats. Dat had alles te maken met esthetica; iets waar de meeste Nederlanders geen kaas van gegeten hebben. De Volendamse band 3JS is 'okay' voor een rokershol waar Jan Heineken en Pieter Amstel elkaar boerend op de schouders slaan, maar niet... Enfin, genoeg daarover. Dat Italië na vele jaren afwezigheid weer meedeed, zal Robert Jeurissen, de coco pazzo van het gelijknamige restaurant in Houten, worst, pardon, prosciutto zijn. In zijn keuken klinkt immers geen belcanto; de klankkleur en vibrato vinden we in de gerechten.

Jeurissen is nog steeds verzot op dat land aan gene zijde van de Alpen en Dolomieten. Toen ik hem de vorige keer sprak, minstens acht jaar geleden, had hij zijn Harley gelukkig al van de hand gedaan en een echte motor gekocht (BMW). Op een Duitse motor toeren door Italië; dat ging immers veel beter. Toch rijdt hij anno 2011 op een Moto Guzzi. 'Hoewel BMW de beste motoren maakt, had ik toch weer zin in dat Italiaanse karakter,' verklaart hij. Technisch vernuft en degelijkheid versus Italiaanse *Spielerei*. Dat geldt momenteel ook voor zijn keuken – daarover straks meer.

Michelin

Een paar jaar geleden had Jeurissen zijn zinnen gezet op een Michelinster; daarvoor had hij een ex-leerling van hem, die alweer zes jaar in De Librije werkte, teruggehaald naar Coco Pazzo. 'De crisis zette echter een streep door onze plannen,' vertelt Jeurissen. 'De gasten gingen op hun budget letten en waren niet meer zo gecharmeerd van de dure ingrediënten en producten die nu eenmaal bij een sterrenkeuken horen. Wij gingen dus meer huiswijnen schenken en menu's verkopen. Dat werd wel door de gasten, maar niet door Michelin gewaardeerd.' Ik koos à la carte de pesce crudo, een combinatie van gemarineerde tonijn, rauw gerookte zalm en een tartaar van makreel, voorzien van lamsoren, zee-kraal, zeewier en salty fingers. (€ 15,50) Dat gerecht is een carousel van zilte en rokerige smaakindrukken, met 'vinnigheid' dankzij de groene beetjes. Lekker om op de tong te laten spelen, en dat gold ook voor de Pinot Grigio van 2010 uit Friuli: een lieflijk geurende, volle, doch elegante wijn die zelfs een beetje chtonisch van karakter was.

Voor het tussengerecht had ik aanvankelijk buikspek van Limburgs kloostervarken op rode wijn risotto in gedachten, maar vermits dat een kunstgreep zou vergen met betrekking tot de door mij gewenste wijnopvolging in het menu, bood Jeurissen aan om een gerecht te bereiden dat niet op de kaart stond: zeeduiwel. *On the bone* gebakken, want dat geeft de meeste smaak. Alleen zouten en in de pan met wat olijfolie. Veritabel dus. Een beetje artisjok erbij, wat ravioli, en 'prego'. De Pinot Grigio omfloerste de zeeduiwel, ofwel rana pescatrice, met de zweem van een kampvuur in een boomgaard. Overigens is het staartstuk van deze vis met zijn bizarre uiterlijk nagenoeg graatloos; het stevige witte vlees is een van de meest verfijnde en duurere visspecialiteiten.

Moderner

Robert Jeurissen staat 'nog maar' drie dagen in de week te koken in Coco Pazzo; de catering doet hij wel altijd zelf. Denk nu niet dat hij aan het afbouwen is, want in Vreeswijk (Nieuwegein) staat een leuk en goed restaurant waar hij ook druk mee is, te weten Zott. De voormalige gastheer van Coco Pazzo is daar zijn compagnon, maar veel komt op het bordje van kok, patron én ondernemer Jeurissen terecht.

Terug naar de keuken in Houten. De economische storm is goeddeels doorstaan; wat betekent dat voor de doelstellingen van Jeurissen? 'We zijn inmiddels wat moderner gaan koken,' vertelt hij. 'De tijd waarin ik konijn in Barolo legde en ossobuco bereidde volgens het boekje, ligt achter ons. De ossobuco bijvoorbeeld

BEVINDINGEN 2010-2011	AMBIANCE	KEUKEN
De Burgemeester (mei '11)	9	9
Podium (mei '10)	8,5	8,5
Auguste (dec. '10)	8	8,5
Coco Pazzo (juni '11)	8	8
Zott (sept. '10)	8	8
De Nonnerie (nov. '10)	8	7,5
Oud London (maart '11)	7,5	7,5
Groenland (maart '10)	7,5	7
Harbour Club (juni '10)	7	7



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.

garen we nog op de traditionele wijze, maar daarna wordt het vlees in “press-vorm” weggezet. De klassieke ingrediënten worden nu apart geserveerd bij een gesneden stukje gestoofde ossobuco. De smaakbeleving is anders, maar wel weer uniek en modern. Momenteel vinden we dit leuk.’

Mijn hoofdgerecht, genaamd anatra, was vertrouwd heerlijk. ‘Anatra’ staat voor de supreme en lever van tamme eend, gnocchi van kummel en witlof, met een lauriersausje. (€ 29,-) De witlof zorgde ervoor dat de smaakpapillen telkens even naar een andere kant gerukt werden, waarna ze zich opnieuw konden justeren op de verrukkelijke eend. Daarna een slok van de diepe Chianti Classico Reserva (Petroio, 2006), waarin de ziel en zaligheid van Toscane in een talmende smaak krachtig samengeballd waren. Wat wil een mens nog meer?

Vraag Jeurissen naar het onderscheidend vermogen van zijn restaurant, en hij zal ongetwijfeld antwoorden als volgt: De voorliefde voor Italië; veel aandacht voor ingrediënten, in combinatie met prachtige wijnen. Jeurissen: ‘Je drinkt het voordeligst Italiaanse wijnen bij ons.’ Dat geloof ik wel, want hij importeert rechtstreeks. ‘Als je in Italië eenmaal het vertrouwen van de producenten hebt...’

Evenwicht

Typisch voor de Italiaanse keuken is ‘mare e monte’: de combinatie van vis en vlees in een gerecht. Dat miste ik wel in Coco Pazzo. Maar we gaan, voor wat betreft de ‘Italiaanse’ ingrediënten, een mooie tijd tegemoet. Jeurissen: ‘Straks krijg ik de eerste zomertruffels binnen, en



Robert Jeurissen

als de paddenstoelen er zijn, en de grote wilde zeebaars...’

Zo’n achttien jaar geleden begonnen in Houten als ‘de maffe kok’ (coco pazzo) heeft Jeurissen het evenwicht gevonden tussen modern en traditioneel. (‘Niet alles hoeft in de foodprocessor of in de thermoblender met zalfjes en zo. Je wilt immers ook structuur en substantie.’) Ook zijn ambities heeft hij aan banden gelegd. (‘Ik ga niet mee in “het kan altijd

beter” en “het is nooit af”. Als het goed is, is het goed.’) Zijn toekomstbeeld? ‘Ik wil mijn werkzame bestaan beëindigen in een klein restaurantje met zes tafels, één persoon in de bediening en een afwasser.’ Zo ver is het gelukkig nog lang niet. ■

Coco Pazzo
Plein 20, Houten
030-6371403