



Hotel Restaurant Jules, Heerhugowaard

Lofzang op moeder aarde

Wie op de landkaart kijkt - zoekend naar de locatie van Jules - ziet de zee: plaatsnamen die herinneren aan zeehelden (Van Obdam, Heemskerck) en een belangrijke zeeslag (Kamperduin). Maar in restaurant Jules kijken ze naar de sterren. Michelinsterren? Mais non, die worden min of meer afgeserveerd. We hebben het over de ruimte, het heelal... In Jules versmelten traditie en toekomst; met de beleving van 'sci-fi'.

TEKST - JASON VAN DE VELTMAETE

De naam van dit hotelrestaurant verwijst naar de beroemde science-fictionschrijver Jules Verne (1828-1905). Wie kent hem niet van De reis naar de maan? Ook de zee was hem niet vreemd: Twee jaar vakantie; Twintigduizend mijlen onder zee; Het mysterieuze eiland...

Over mysterieus gesproken, Hotel Restaurant Jules is niet vrij van raadsels: de directeur is een ondernemer die elders resideert en 'de anderen' doen niet aan functieaanduidingen. 'Wij werken als een team,' benadrukt Didier Besnard. Dat verklaart enigszins waarom op zijn kaartje niet hotelmanager of zoiets staat, terwijl hij wel degelijk verantwoordelijk is voor het hotel - nou ja, behoudens de directeur dan - én voor het restaurant. Hij treedt tevens op als maître en sommelier. En niet te vergeten, hij is Frans van origine.

Imagineering

Designhotel Jules ligt vlakbij het treinstation van Heerhugowaard, temidden van de lokale nijverheid, direct aan de N242.

Eén en al utiliteitsbouw; geen gezellig winkelstraatje in de omgeving; geen rustgevend bosperceel. Naast de ingang van het parkeerterrein staat een bord met daarop vier sterren en de naam Zandhorst. Dat scheidt nog steeds enige verwarring, getuige een afgeluisterde conversatie van enkele restaurantgasten. De Zandhorst, zo heette Jules tot voor kort. Besnard: 'Zo'n dertien jaar geleden is dit bedrijf overgenomen door Andries Borgeld. In mei 2008 heeft hij het omgedoopt tot Jules.' Welnu, de naam van de directeur is gevallen: Borgeld, eigenaar van BMG Vastgoed, gereedschapverhuurder Bo-Rent (65 filialen) en Bo-Mij (verkoop bouwbenodigdheden; 26 filialen). Borgeld, wiens vermogen op een slordige 85 miljoen geschat wordt, bezit verder ettelijke bedrijven, waaronder twee 'shiphandlers' (Rotterdam en Antwerpen), een sauna (Santpoort-Zuid), een jachthaven (Lelystad), een sauna & beautyresort (Den Bosch) en - wellicht een leuk weetje - het perceel in IJmuiden waarin eertijds visrestaurant Imko's (met Michelinster) gevestigd was.

Terug naar Heerhugowaard. Hotel Restaurant Jules heeft een Franse brasserie en een luxe restaurant dat de gasten onmiddellijk in een moeilijk parket brengt: waar moet je gaan zitten voor de optimale beleving? Interieurontwerper Michel Ruijgrok heeft alle registers opengezet in zijn queeste naar imagineering: de bar lokt met een bijna wellustige toepassing van rood velours en goud; het midden van de restaurantruimte verleidt menigeen met de sfeer van Maxim's; daarachter een semi-afgescheiden ruimte waar een gezelschap erbij kan horen zonder te veel van zich te laten horen. Aan het einde, bij de ramen, oogt het restaurant inheems West-Fries, met vertrouwde blauw-witte snuisterijen en interieuraccenten die passen bij grauwe luchten en zeezilte windvlagen. Maar het meest opvallend zijn de nissen aan weerskanten; daar kan men plaatsnemen in relatieve afzondering, in een eigen, thematisch ingericht vertrekje. Plekjes om weg te dromen.

Thematisch

Horeca is een gekoesterde hobby van eigenaar Andries Borgeld. 'Vandaar dat hij er heel erg bovenop zit,' zegt Besnard. 'Het concept van Jules komt grotendeels bij hem vandaan. De themakamers in het hotel bijvoorbeeld, herinneren aan zijn eigen reizen. Voor de operationele leiding heeft hij geen tijd, maar hij wil wel graag alles weten.'

Een biologisch en anti-oxidant menu...

De kamers waarvan sprake is, verschillen compleet van elkaar; hier mag met recht de aanduiding themakamers gebruikt worden. De New-York-kamer kenmerkt zich door het zakelijke gebruik van wit en aluminium; de Dubai-kamer daarentegen, baadt zich in goud en spiegelglas. Achter de ene deur Scandinavisch minimalisme, achter de andere Schotse heraldiek. Taoïsme en Oosterse verstillings tegenover de beheerste uitbundigheid van torero's en flamencogitaren... De Royal Suite contrasteert met alles; deze suite, waarvan de badkamer niet zou misstaan in een sprookjespaleis, zal beslist elke majesteit en industriebaron behagen. Eigenlijk begint de verrassing al in de hotelhal: een blauw golvend plafond van licht leidt naar het verbluffende mozaïek van de receptiebalie. Op de balie staat een touchscreen met behulp waarvan de gasten een keuze kunnen maken uit de veelheid van belevingskamers. Wahl macht Qual, the agony of choice. Maar wij houden rechts aan, gaan voorbij aan de brasserie en lopen de welhaast wulps ingerichte barruimte van restaurant Jules binnen. Daar betreden we het domein van Didier Besnard; hij is door Andries Borgeld in dienst genomen om gestalte te geven aan een restaurant waarin het ecologische aspect voorop moet staan, maar over dat laatste straks meer. Besnard heeft in Frankrijk een opleiding als kok genoten; vervolgens heeft hij in Zwitserland, Engeland en Amerika gewerkt, voordat hij een Nederlandse dame leerde kennen die hem mee wist te krijgen naar ons landje. Gastronomen kennen hem als sterrenkok (acht jaar) van Molen de Dikkert in Amstelveen, waar hij later bedrijfsleider werd. Besnard heeft ook naam gemaakt als eigenaar van Belvédère in Nijmegen (vijf jaar). Na

een tussenstop in de raad van bestuur van ABN-AMRO, voor de horeca-afdeling, begon hij - tien jaar geleden - aan een loopbaan als culinair adviseur. Als zodanig is hij ingehuurd door Borgeld. Zijn opdracht? 'We zijn nog lang niet klaar,' begint Besnard voorzichtig. 'Er moet nog veel gebeuren in restaurant Jules. We hebben een concept neergezet, maar het proces van verfijning zal nog de nodige inspanning vergen.'

Biologisch

Besnard is te bescheiden voor wat betreft het restaurant. Neem nu de terrine van eendenlever met een gelei van parelhoen, gepocheerd in rode wijn; de weelderige, talmende smaak van dit voorgerecht uit het Jules Verne menu, ingekaderd door wat boerse prei, accordeerde dankzij het spel van zoet en 'ijzer' voortreffelijk met een mineralige Tokay pinot gris (grand cru, Pierre Paul Zink, 2004). Deze goudkleurige Tokay zorgde er voor, met zijn prominente afdrank en lange nasmaak, dat dit een gerecht van brede gebaren en weidse geneugten werd.

Als tussengerecht - niet uit het genoemde menu - gebakken 'Gascone' ossenhaas, geserveerd met een mousseline van knolselderij, gekonfijte zilvertjes en gestoofde bospeen in een rode wijnsaus met tuinkruiden. Wederom een spel, nu van zoet en bitter; speelse smaken rondom een stoer, perfect bereid stuk vlees. Chef-kok Michiel Käller kookt hoog op smaak, maar wel veritabel. Hij maakt uitsluitend gebruik van biologische producten; maître/sommelier Didier Besnard zoekt er passende biologische wijnen bij, in dit geval een prachtige bourgogne: Irancy, Côte du Moutiers (Colinot, 2004). Doordat deze fruitige Irancy behalve pinot noir ook 5% césar bevat, wist hij het gerecht met velours te omkleden, de 'zwartbittere' inborst in toom houdend. Een mooi stuk damhert vormde het hoofdgerecht. Dit filet was gepaneerd met amandelen en zwarte peper. Voor een chthonische verhevenheid zorgden cantharellen, een compote van abrikozen, crostini van peperkoek en een saus van rode bieten: aards, evenwichtig en heerlijk. De Irancy aanbad de diepe schoonheid van Moeder Aarde.

Vanaf de heerlijke amuse (een bitterbal met langoustine en krab, met balsamicomayonaise en een soepje van spliterwten) tot en met de biologische kazen was de avond in Jules een uitgesproken



HOTELRESTAURANT

genoegen. En de prijzen zijn alleszins redelijk: voorgerechten (7) van 12,50 tot 21,50; hoofdgerechten (7) van 18,50 tot 39,50; de genoemde wijnen staan voor 31,50 en 33,50 op de kaart. Met betrekking tot de uitgebreide wijnkaart moet nog vermeld worden dat zestien wijnen 'open staan', bij ontstentenis van halve flessen. De prijs van een glas wijn schommelt rond de zes euro.

Doelgroepen

Op welke markt richt Jules zich? Vooral op de zakelijke, zou je zeggen, want dit hotel heeft fraaie zalen met een capaciteit tot 1200 personen. (Die zalen kunnen overigens bereikt worden via een aparte ingang, zodat de rust in de hotelhal niet verstoord wordt.) Alkmaar en Heerhugowaard kennen vrij veel bedrijvigheid; denk maar aan Dick Scheringa met zijn DSB. Jules heeft niet voor niets een 'voetbalkamer' in de kleuren van AZ. Maar ook veel particulieren treden graag dit designhotel binnen. Een (wederom) afgeluisterd gesprek in het restaurant: 'Wij zijn op

West-Friezen houden niet van fratsen

vakantie in Schotland geweest, dus we hebben hier de Edinburghkamer geboekt.'

Volgens Besnard is Jules niet te kenschetsen als een zakenhotel... en toch ook wel. De grote, internationaal opererende bedrijven in de omgeving zijn er namelijk debet aan dat het voormalige hotel De Zandhorst naar een veel hoger plan getild is. 'Op een gegeven moment merkten we dat die bedrijven hun gewone werknemers bij ons onderbrachten, maar dat de directeuren en managers hun heil elders zochten. We zitten nu dus op een niveau dat past bij de eisen van het hogere management. Dat wil echter niet zeggen dat de particulieren ondervertegenwoordigd zijn; we zitten immers op slechts een kwartier van het strand, en menigeen komt voor de bijzondere kamers.'



Herkenbaar

De culinaire prestaties hebben ervoor gezorgd dat ook de 'gewone West-Friezen' hun weg naar Jules gevonden hebben. Dat is prettig uiteraard, maar het kost ook wat hoofdbrekens ten aanzien van de restaurantformule. Laten we een opvallend iets van de menukaart erbij pakken: het 'biologisch en anti-oxidant menu'. Andries Borgeld is op zijn zachts gezegd een geestdriftig aanhanger van de 'gezondheidsleer'. Daarvan getuigt ook zijn nieuwste project: Devarana Sauna Beauty Resort in Den Bosch. (Vandaar ook de keuze voor een van zijn bedrijven in deze editie - met het thema wellness - van Hospitality Management.) De keuken van Jules richt zich dus op biologische producten, en deze worden op een zo gezond mogelijke wijze bereid. Maar is dat besteed aan de West-Friezen die niet van wereldstad naar wereldstad vliegen voor boardmeetings of vergaderingen? 'De West-Friezen houden niet van fratsen,' zegt de Fransman Besnard met duidelijke sympathie in zijn stem. 'En zij willen duidelijke informatie op de kaart, waarbij geldt dat elk product herkenbaar moet zijn. Een echte West-Fries zegt ook recht voor zijn raap wat hij ervan vindt. Avontuurlijk met betrekking tot eten zijn de meesten niet, maar zij willen wel iets eten wat thuis niet op tafel komt. Het komt erop neer dat onze kaart zowel de zakenman - die snel verveeld is - als de nuchtere West-Fries moet aanspreken. Voldoende keuze dus. Het product is de basis van onze keuken, en om de herkomst van de producten zo duidelijk mogelijk te maken, gaan we straks ook de namen van de boerderijen op de kaart zetten. We maken steeds meer gebruik van leveranciers hier uit de buurt.'

Vooralsnog zijn de ambities van Besnard en zijn team niet hoogdravend: 'We willen een gezond bedrijf neerzetten dat met beide voeten op de grond staat en waar de gasten zich thuis voelen. Het is beslist niet zo dat we "de miljoenen van Borgeld" achter ons hebben; wij moeten onze eigen broek ophouden. En we gaan geen Michelinster najagen. Als je gewoon goed met je vak bezig bent en je eigen grenzen telkens weet te verleggen, komt de waardering vanzelf.' ■

