

## Restaurant Auguste

# Voor 'over de top' verwende mensen

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

We gaan ditmaal eens 'de man zelf' voor het voetlicht slepen; de eigenaar van Auguste is namelijk nóg interessanter dan zijn toch al opmerkelijke restaurant. Naar eigen zeggen is Siwan Balli 'extreem warrig', en dat kan ik – na een ietwat rommelig verlopen interview – beamen. Maar hij is ook bezielde en creatief. En dat zijn wortels in Koerdistan liggen, heeft niets te maken met zijn streven om in gastronomisch, dan wel gastromanisch opzicht vooral on-Nederlands te zijn.

Naast de deur van dit restaurant staat een Rolls Royce Silver Shadow Long Wheel Base; hij is van Balli, en desgewenst worden gasten met deze fraaie old-timer opgehaald en weggebracht. Dat had ik

eerder moeten weten! Binnenkort maar eens terugkomen... Of zal ik wachten tot de dagen weer koesterend warm zijn, want achter het restaurant heeft Balli een bootje liggen waarop koffie en digestie-

ven geschonken worden. Laten we niet vergeten dat Auguste praktisch aan de Vecht ligt, ook al is dat schilderachtige stukje van Maarssen vanaf de straatkant niet zichtbaar. Maar laten we nu eerst – het is immers winter – het restaurant binnentreden.

## Wagneriaans

Ga zitten en kijk goed om u heen. De koperbruine muur is niet zomaar even in die kleur geschilderd: daar zijn twee kunstenaars aan te pas gekomen die moeizaam - niet met kwasten, maar met spatels - de subtiele kleurschakeringen van koperoxyde naar goud hebben aangebracht. Die muur in Auguste lijkt te leven, zodra de lichtinval andere reflecties teweeg brengt, en mocht u op een feestavond aanwezig zijn... Uit het plafond komt dan een discobol naar beneden die de stemmige aardse tinten van het restaurant een gloedvolle 'saturday night fever' geven.

De ambiance is een mengeling van 'Wagneriaans' en koloniaal: Germaanse donkere wouden, oerkrachten en verscholen Rheingold, met fonkelende zonnestralen die over zwart rotan en ebbenhout glijden. De chthonische betovering en bekoring van truffel; de bekroning en verlokking van een diepe wijn... Prachtig, maar de diepere lagen van het decor hebben mij niet helemaal afgeleid van wat er op tafel kwam. Mijn voorgerecht bestond uit tartaar van kalfsmuis met krokant gebakken kalfszwezerik, salade 'Caesar' en romige vinaigrette. Niet helemaal conjugaal, die combinatie. De tartaar fungeerde – ondanks het kwarteleitje – als een 'sponsje' voor het



Siwan Balli (links) en Adriaan Mol



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.



zuur van de salade, waardoor het evenwicht tussen de smaken verstoord raakte. We dronken er een glas Chardonnay (Bourgogne) bij. Deze wijn accordeerde qua boeket met het gerecht, maar de smaak was te vlak (weinig glycerol) om te kunnen boeien. Amper tranend was hij iets te eendimensionaal.

We gaan het hebben over Siwan Balli. Waar komt hij vandaan? Zijn uitheemse naam doet anders vermoeden, maar hij is opgegroeid in Loenen aan de Vecht. Zijn overburen hadden een restaurant. Dat restaurant heette en heet – u raadt het al – Tante Koosje. Siwan speelde daar samen met de zoon des restaurants. Toen hij veertien was, mocht hij in Tante Koosje werken. ‘Ik was al vroeg een ondernemend ventje,’ vertelt Balli. ‘Op mijn achttiende organiseerde ik grote bootfeesten, met bekende diskjockeys en met limousines voor de beroemdheden. Daarnaast verzorgde ik herendiners op chique locaties.’

### Vaste gasten

Op 26 april 2009 nam Siwan Balli restaurant Auguste over. ‘Zonder een rooie cent van de bank,’ zegt hij met onverholen genoegen. ‘Adriaan Mol, een van mijn beste vrienden, bezit een zeer succesvol internetbedrijf. Hij was graag bereid om in Auguste te investeren.’

De betrokkenheid van deze vriend (26) en zijn aandeel in de wording van het nieuwe Auguste verklaart wellicht de focus op rijkdom, weelde en ‘celebrities’. Balli: ‘Dit is een restaurant voor “over de top” verweerde mensen. Dat zijn personen die geen tijd hebben om stukjes op iens of dinnersite te schrijven. Wij hebben

uitzonderlijk veel vaste gasten; tijdens de lunch behoort zeker negentig procent tot die categorie. Wij weten onze gasten heel snel te binden, op een manier die uniek is in Nederland. Zodra één van ons iemand herkent, informeert hij onmiddellijk de anderen. Juist die herkenning en de bijbehorende wijze van tegemoet treden, zorgen ervoor dat mensen zich hier snel thuis voelen.’

Aangezien ik niet verwachtte herkend te worden aan de hand van het veel te kleine fotootje boven deze rubriek, nam ik genoegen met een iets minder hartelijk welkom. Maar nu in ernst, ik ben zeer positief over de bediening. De jonge gastheer die mijn tafeltje toebedeeld gekregen had, kweet zich ontspannen, vriendelijk en vakbekwaam van zijn taak. Op het tussengerecht dat hij ons bracht, viel ook niets aan te merken: terrine van eendenlever, met appelsnippers in calvados en toast van huisgemaakte brioche, met stroop van appel en balsamico. Dit was een eenvoudig, rechtlijnig, doch heerlijk gerecht. De jonge ober had mij een glas van een voortreffelijke dessertwijn aangeraden; een goed advies.

### Eigenwijs

Siwan Balli houdt van exclusief. Het eiland Madeira heeft niet alleen Cristiano Ronaldo voortgebracht, maar tevens de alom bekende versterkte wijnen; Balli heeft Madeira’s uit 1865 liggen. Van de zeer bijzondere champagne waarvan slechts drie flessen naar Nederland zijn gekomen... Balli heeft ze alledrie. De wijnkaart is een boekwerk waarmee frêle vrouwen een pols kunnen verzwikken; *the agony of choice*.

BEVINDINGEN 2009-2010	AMBIANCE	KEUKEN
Podium (mei 10)	8,5	8,5
Wilhelminapark (dec. 09)	8	8,5
Auguste (dec. 10)	8	8
Zott (sept. 10)	8	8
Amberes, Utrecht (mei 09)	7	8,5
Zilt & Zoet (sept. 09)	7,5	8
De Nonnerie (nov. 10)	8	7,5
De Schans, Montfoort (maart 09)	7	8
Groenland, Driebergen (maart 10)	7,5	7
Den Rooden Leeuw, Amerongen (nov. 09)	7,5	7
JanZen, Woerden (juni 09)	7	7
Harbour Club (juni 10)	7	7

Uit de zes of zeven Barolo’s op de kaart koos ik er één voor bij de Ierse tournedos. Een mooi stuk vlees, perfect bereid; op smaak gebracht met persilade, voorzien van madeirasaus, knolselderij in spek en linzen Le Puy. Heerlijk. De Barolo... ach, een Barolo is altijd koninklijk. Balli heeft weerstand weten te bieden aan de trend om de menukaart kleiner te maken. ‘We gaan hem zelfs uitbreiden,’ zegt hij. ‘Ik wil altijd tegen de stroom in. Zo kunnen wij ons onderscheiden van de andere restaurants. Wij zetten ook lang niet alles op onze website; bijvoorbeeld dat we de auto’s van onze gasten wassen.’ Pardon?! Ook dat had ik eerder moeten weten... ■

Auguste  
Straatweg 144, Maarssen  
(0346) 565666