

Parc Broek huizen

BOUTIQUEHOTEL IN
DE BUITENCATEGORIE

Interviews Claudia Koopman | Fotografie Rinze Vegelien, David Esser/ Today's Brew
Portret Marco Westmaas door Marc van Praag

Wie wel eens heeft afgestemd op 'Heel Holland Bakt' heeft het beslist al eens gezien: Parc Broekhuizen, aan de rand van het Utrechtse Leersum. Na een zeer ingrijpende renovatie werd het monumentale landgoed, een van de mooiste in haar soort in Nederland, officieel heropend. Er zijn nu een glorieus boutiquehotel, twee toonaangevende restaurants en een unieke evenementenlocatie gerealiseerd. Villa d'Arte gaat in gesprek met de mensen die hun stempel op dit project van wereldformaat gedrukt hebben: ondernemer/ chef Marco Westmaas, interieurarchitect en designer Judith van Mourik en Kasper Verlinden, keukenchef van fine dining-restaurant Voltaire.

*‘Ik wil inspireren,
dat is alles’*

Marco Westmaas Chef/ondernemer

Marco Westmaas (44) maakte furore met Elzen duin Beach, Nederlands eerste strandtent waar op hoog niveau gekookt werd. De afgelopen vijf jaar bracht hij veel tijd door in Azië als culinair consultant voor tophotels en resorts.

Er was een project als Parc Broekhuizen voor nodig om hem terug op Nederlandse bodem te krijgen, maar dankzij hem staat Leersum binnenkort internationaal op de kaart. Maart is het startsein van ‘Dinner at the Parc’, een serie door Westmaas georganiseerde terugkerende gastronomische events waarbij de culinaire wereldtop aanwezig zal zijn.

In een trainingsjack waar de damp vanaf slaat stapt hij ’s ochtends om negen uur restaurant Voltaire binnen. Marco Westmaas heeft net met zijn keukenteam in het van de ijskristallen glinsterende park achter het kasteel met boomstammen lopen zeulen. Glunderend zegt hij: ‘Bootcampen. Zó lekker! En goed voor die jongens ook!’

Stilzitten is sowieso niet aan hem besteed. Je zou hem gerust een tikkeltje rusteloos kunnen noemen. Altijd bruisend van de creativiteit, ideeën en plannen. De concepten die Westmaas ontwikkelt, zijn bij voorkeur duurzaam voor mens en omgeving. Zo stond hij aan de basis van de Vegetarische Slager en was hij het boegbeeld van het lupine-

varken, waarvan het vlees ook op Parc Broekhuizen wordt geserveerd. Het ondernemen zit Westmaas, die volledig autodidact is, in het bloed, evenals het reizen. ‘Ik was achttien toen ik begon. Een broekie zonder horeca-ervaring. Het commerciële inzicht was er wel, maar op het creatieve vlak heb alles zelf met vallen en opstaan moeten leren.’

Een perfectionist was hij altijd al. Maakt hij saté en friet, dan moeten dit de beste saté en friet ter wereld zijn. Hierdoor staan al snel tweehonderd man op het terras in Ter Heijde, de Nederlandse keukentop inclus. Zijn tijd ver vooruit was hij ook. Terwijl overal om hem heen nog met zware gerechten en sauzen wordt gesmeten, stapt hij af van de succesformule en kiest hij ineens voor verfijning en verteerbaarheid.

‘In het begin was het enorme zoektocht naar ingrediënten en nieuwe garingstechnieken. Ik sloeg een beetje door, ging ik 600 km rijden om een productje te halen. Mijn concepten van toen slaan nu pas aan. Het lupinevarken, tea-pairings, koken in dashibouillon...’

Over zijn terugkeer naar Nederland zegt hij: ‘Het was een no-brainer. Dit paste gewoon en het is een fantastisch platform. Het is zelfs nog mooier geworden dan ik dacht! De grootste uitdaging was om een concept neer te zetten waarbij iedereen zich thuis voelt. Laagdrempelig, maar met hoogwaardige gastronomie. We bieden theater: een visuele en culinaire ontdekkingsreis, niet alleen voor de gasten maar ook voor ons. Ik ben steeds meer een creatieve ondernemer geworden. Ik kijk altijd vooruit. Ben alweer met de volgende stappen bezig, waaronder voedsel voor de retail en de ontwikkeling van een patisserieconcept voor Azië.’

Daarnaast is hij bezig met de organisatie van een mega-gourmetfestival ‘Dinner at the Parc’ waarvan de eerste editie in maart op Parc Broekhuizen zal plaatsvinden. Westmaas: ‘Enkele van ’s werelds grootste en invloedrijkste sterrenchefs, waaronder Heinz Beck, Paolo Casagrande en Ian Kittichai, komen koken. Ik ben een beetje een vreemde eend in die vijver, maar ik vind het heerlijk om die eend te zijn,’ zegt hij gniffelend. Daarnaast zullen er zo’n dertig wijnmakers vertegenwoordigd zijn. Een tweede editie heeft hij overigens ook al gepland voor november. ‘Mega-inspiratie voor de boys en fantastische reclame voor de regio. De topkoks die destijds bij mij op het strand kwamen eten, Kranenborg, Savelberg en Binnerts, dankzij hen heb ik het vak geleerd. Er zijn zóveel creatieve mensen op aarde, die wil ik bij elkaar brengen. De chemie van het delen!’

Belangrijkste uitgangspunt in Voltaire zijn de verfijning en de verteerbaarheid. Citrus- en umamitonen

zijn andere karakteristieken. En dan is er nog de wijn: in Broekhuizen wordt enkel hoge kwaliteit natuurwijn geschonken. In Yard, het barbecuerestaurant in de boerderij, gaat hij terug naar het oerkoken. Authentieke boerse gerechten die op houtskool worden bereid en geserveerd aan lange tafels met uitzicht op de moestuin. Op het gazon van Parc Broekhuizen zal straks tevens een foodtruck geparkeerd worden, waar parkbezoekers bapao of een broodje shoarma kunnen halen. Van de allerbeste kwaliteit uiteraard, want voor minder doet Westmaas het niet.

Genieten van een mooi diner gaat wat hem betreft overigens verder dan de keuken. ‘Als chef moet je net zoveel weten van interieur als van je ingrediënten. Het eten smaakt niet goed als de stoel niet goed zit. Je restaurant is een showroom. Verkeerd gekozen licht kan fataal zijn. Maar als ik me ergens in verdiep kan ik ervoor gaan: koken, architectuur, whatever.’

Westmaas’ hoge energieniveau is legendarisch. Hij staat bekend om zijn vermogen in een opwelling naar de andere kant van het land te rijden, of naar Parijs als het zo uitkomt. Om de volgende ochtend om zeven uur weer messcherp up and running te zijn. Westmaas schouderophalend: ‘Innovatie en creativiteit zijn voor mij als zuurstof. Ik ben dag en nacht dingen aan het bedenken. Rust nemen gebeurt echt zelden. Ik zou ook niet weten hoe. Ik heb nog nooit, ook maar één dag van mijn leven, op de bank gezeten. Creativiteit is mijn grootste drive. Ik wil inspireren, dat is alles.’

‘Ik wilde in elke ruimte iets nieuws en origineels’



Judith van Mourik Interieurarchitect en designer

Vlak nadat ze haar opleiding aan de Willem de Kooning Academie had voltooid, won interieurarchitect en designer Judith van Mourik een droompitch: de transformatie van de Utrechtse buitenplaats Parc Broekhuizen tot exclusief hotel/restaurant en evenementenlocatie.

Voordat Judith van Mourik (39) in 2012 afstudeerde, was ze een succesvol (mode)styliste. Toen ze steeds vaker gevraagd werd complete winkelintrieurs te doen, besloot ze echter een studie interieurarchitectuur op te pakken. Naast haar carrière en het moederschap.

Prompt na haar afstuderen werd ze gevraagd een pitch te doen voor Parc Broekhuizen, dat dan al twaalf jaar leegstaat. Judith: ‘Het uitgangspunt was natuurlijk dit prachtige klassieke pand, maar ik wilde het ook iets moderns geven. Ik bleek qua ideeën heel erg op één lijn te zitten met de opdrachtgever en kon gelijk aan de slag.’

Gezien de monumentale status waren er gedurende de vier jaar durende renovatie een aantal obstakels die overwonnen moesten worden. Judith: ‘Een van de grootste uitdagingen was de luchtbehandeling. In een industrieel pand maakt zo’n stalen pijp niet uit, maar hier wil je zo’n ding niet zien. Of ik had de minibars ontworpen en dan moest er ineens ergens nog een kanaal komen... We hebben 22 kamers die allemaal anders zijn; het was geen kwestie van copy-paste, alles was een puzzel. Ik

was er echt dag en nacht mee bezig, maar op die manier wordt zo’n project wel echt je kindje.’

Maar er waren meer partijen die zich erg betrokken voelden bij het project en met wie Judith rekening diende te houden. Zo waren er onder meer de restauratie-architect en Monumentenzorg. Judith: ‘Zij wilden een buitenplaats restaureren, terwijl ik bezig was met de bouw van een vijfsterrenhotel voor internationale gasten. Dat botste zo nu en dan. Ik wilde bijvoorbeeld de originele eiken trap, die mooi is maar heel zwaar oogt, wit schilderen. Dat was uitgesloten!’ Het eiken bezorgde haar ook hoofdbrekens op sommige kamers, waar het nogal dominant aanwezig was. Judith: ‘In een van de suites zat een eiken lambrisering tot wel 1.40 meter hoog. Dat is heel erg veel bruin, maar ik moest het ermee doen. Ik ontdekte dat door de wanden en het plafond in een lichte, vrouwelijke kleur te schilderen, dat bruin in één keer weggetrokken wordt. Zo heb ik het probleem trap ook opgelost. Door deze te bekleden met een degradé loper en de glazen schuifdeuren van de entree ook, wordt de aandacht afgeleid. Qua materialen heb ik veel messing, flu-

weel en marmer gebruikt, dat past ook goed in de historische context, en is tegelijkertijd helemaal nu. Qua meubelen zie je vooral Italiaans en Scandinavisch design terug: Flos, Cassina, Gubi en &Tradition. Wat ik miste heb ik zelf laten maken.’ Ondanks de beperkingen van een Rijksmonument zag Judith er vooral ook de voordelen van in. ‘Dit gebouw zorgt voor verrassingen. We hebben op de kamers bijvoorbeeld geen gordijnen. Ik wilde de kamers niet te stoffig maken en gordijnen trekken direct de aandacht. De luiken geven de kamers bovendien wat extra’s: wie doet er nu nog ’s avonds de luiken dicht? Ook door wandbespanningen in de juiste kleur en stof te laten uitvoeren worden die ineens helemaal 21ste eeuw.’

Judith: ‘Er hingen hier van oudsher van die enorme kristallen kroonluchters. Het gebouw vraagt ook om statement pieces, maar die moeten dan wel geschikt zijn voor verschillende functies. In het Designmuseum in Gent ontdekte ik de lichtobjecten van Jan Pauwels. Zijn kroonluchter beweegt, als je heel goed kijkt. Dat soort kleine verrassingen vind ik leuk!’ De huisstijl bevat ook verrassingen: de oplettende kijker ziet hierin elementen terug van de gerestaureerde behangsels van de Duitse schilder Willem Joseph Laguy, die nu in de schilderijzaal hangen, maar dan wel met een zelfstiek in de hand.

Niet alleen aangaande het ontwerp, maar ook voor wat betreft de invulling van het gastronomische gedeelte, een van de voornaamste pijlers van dit megaproject, was Judiths inbreng doorslaggevend. Judith: ‘In het originele plan was alles net even iets luxer en hoogdrempeliger, maar naarmate de jaren verstreken zag ik dat het pand al indrukwekkend genoeg was. Dus moest de drempel weg. Er moest nog steeds op hoog niveau gekookt worden, dat stond

vast, maar ik wilde er geen fluisterzaak van maken. Uiteindelijk hebben de opdrachtgever en ik besloten Marco erbij te halen. Toen we het concept en de doelgroep eenmaal helder hadden, kon ik ook verder met ontwerpen.’

De inrichting van zowel fine dining-restaurant Voltaire als van de kamers en suites is licht, modern en met verrassende en spannende contrasten, waarbij vorm niet boven functie is gegaan. Judith: ‘Ik haat het om uitgebreid te tafelen op ongemakkelijke stoelen. Als ontwerper wil je geen lelijke leunstoelen natuurlijk, maar de omgeving moet passen bij de gerechten en het gevoel dat je wilt uitstralen. Bij Voltaire is dat verfijning. Yard is een veel rauwer concept, dat vraagt om een andere inrichting.’

Wat beslist ook opvalt is haar enorme oog voor detail. Van de geurkaarsen van Fornasetti Profumi tot het fijne linnengoed op de bedden en het in Rika geklede personeel. Judith: ‘Ik wilde in elke ruimte iets nieuws en origineels. Mijn stylingachtergrond komt me goed van pas. Ik kan een totaalconcept neerzetten tot en met de vaasjes en planten aan toe. Volgende keer dat ik hier ben neem ik weer andere kaarsen en andere bloemen mee en gooi ik de stoelen op de kamers om. Gewoon, om mensen te blijven verrassen.’

‘Dit is een uniek project in Nederland en ik ben heel blij dat ik deze kans gekregen heb. Het gevoel van de heritage zit er heel mooi in en de toegevoegde elementen zorgen voor verrassing. Het doet me deugd als we ook van onze oudere gasten positieve feedback krijgen. Ik denk dat we met respect voor het monumentale toch twee verschillende werelden hebben samengebracht. We hebben het verleden omarmd, maar wel op een bij ons passende manier.’

‘Zo’n fantastisch concept, daar zeg je geen nee tegen’



Kasper Verlinden Keukenchef Voltaire

De enige manier waarop Westmaas al zijn verschillende pannetjes op het vuur kan houden, zo geeft hij zelf ruiterlijk toe, is dankzij zijn loyale en ijzersterke keukenteams, waarvan velen al jaren voor hem werken. Een van hen is Voltaires keukenchef, Kasper Verlinden (35), die niet alleen met Westmaas bij Elzenduin Beach werkte, maar ook in Thailand.

De Hagenees Kasper Verlinden werd al vroeg door het vak gegrepen. ‘Mijn moeder is geboren in Indonesië en stond altijd in de keuken. Eten was bij ons thuis altijd het belangrijkste. Na de middelbare school ben ik naar de koksopleiding in Den Haag gegaan en vervolgens gaan werken bij een visrestaurant.’

Via zijn toenmalige baas hoorde hij voor het eerst over een zekere Marco Westmaas. Verlinden: ‘Hij zei altijd al tegen me dat hij zo’n gave tent had. Ik had op Aruba op een resort gewerkt, voordat ik bij Marco bij Elzenduin Beach begon. Het was leuk opgezet door goede jongens, maar kooktechnisch kon ik er niet verder komen. Daarop besloot ik in 2008 terug naar Nederland te gaan en kon ik bij Marco beginnen. Dat was een fantastische plek! Hij runde een experimentele keuken met Aziatische invloeden, waar ook mijn hart ligt.’

Nadat Elzenduin was afgebroken, ben ik met Marco en drie andere

koks van Elzenduin naar Thailand gegaan. Daar hebben we hem geholpen met het opzetten van Trisara, een Europees georiënteerd visrestaurant in een resort. Dat was heel gaaf om te doen. Na een half jaar ben ik in Nederland als chef bij Bøg aan de slag gegaan.’ Het New Nordic restaurant in Den Haag kende een vliegende start. ‘Die zaak heb ik from the ground up op kunnen zetten. Keuken uittekenen, routing bepalen, machines aanschaffen....zelfs het schilderen heb ik gedaan,’ lacht hij. ‘We kregen na drie maanden een goede recensie in De Volkskrant en toen ontplofte de boel. Na twee jaar ben ik vertrokken om samen met Remco, de maître, een eigen zaak te beginnen. En toen belde Marco.’

Kasper ging naar Parc Broekhuizen voor een officieel gesprek. Vanaf dat moment was hij naar eigen zeggen verkocht. Kasper: ‘Het is zo’n mooi landgoed. Zó’n fantastisch concept en zo’n supergave uitdaging, daar zeg je geen nee tegen.’ En dus gingen

de eigen plannen de koelkast in. ‘Afgelopen zomer zijn we begonnen met de keukens op te zetten. In grote lijnen wisten we gelijk wat we gingen doen. Toen was het een kwestie van nieuwe teams, nieuwe keukens, nieuwe routing uitwerken. Dat had wel even tijd nodig.’

Qua gastronomie lag de lat heel hoog, maar tegelijkertijd wilden we laagdrempelig zijn. Dat staat of valt met de uitstraling van de zaak, de sfeer en de bediening. We krijgen heel veel verschillende typen mensen. Van buitenaf, maar ook heel veel uit de buurt. Oudere mensen die hier vroeger nog geschaatst hebben. Mij maakt het niet uit wie onze gasten zijn of waar ze vandaan komen: als mensen hier graag willen zijn, dan kook ik graag voor ze.

Ik heb zelf wel eens in restaurants gezeten waar je zo opgelaten voelde dat ik blij was als het dessert eraan kwam; zo’n zaak willen wij ab-so-luut niet zijn! Aan ons dus om te zorgen dat alles gesmeerd en in een ongedwongen sfeer loopt, zodat mensen ongestoord kunnen genieten en zich op hun gemak voelen.

We koken wel enigszins experimenteel qua smaakcombinaties, maar ik probeer nooit te veel smaken op een bord te combineren, vier is het maximum. En we proberen de porties zo te hanteren dat je lekker fris blijft tijdens het eten, met mooie natuurwijnen of desgewenst een tea-pairing die hier perfect bij aansluiten.’

De grootste uitdaging voor Verlinden en zijn team was dan ook niet de kwaliteit - ze zijn immers gewend om op zeer hoog niveau te draaien - maar de omvang. Verlinden: ‘Straks,

als ook Yard draait, hebben we in Voltaire 40 couverts, in de boerderij 80 en dan is er nog de banqueting voor 300 man. Dan moet er een geoliede machine staan.’ Echt zorgen maakt hij zich daar echter niet over, want tot dusver staan de neuzen allemaal dezelfde kant op. Verlinden: ‘De jongens van Yard, waaronder keukenchef Robert Poel, staan nu nog bij mij in de keuken. Het zijn twee verschillende brigades, de ene komt uit Harderwijk, de andere uit Den Haag, maar na een week dachten leveranciers dat we elkaar al jaren kenden. We hebben geen haantjes in de keuken. Iedereen heeft bij mooie zaken gewerkt en er is onderling veel respect. We zijn voortdurend lekker met elkaar aan het sparren. Ik geniet ervan nieuwe dingen te leren in een groot team. Je komt jezelf opnieuw tegen.’ Gevraagd naar zijn ambities: ‘Erkenning is altijd leuk, maar wat echt belangrijk is, is een volle zaak met blije mensen. Dat is me liever dan een ster.’