

DE BUIS VAN HET LIJF



In deze rubriek lichten we Utrechtse horecazaken uit. De zaak kennen we, maar hoe zit het met de mens(en) erachter? Kylie Fletcher vraagt ze niet het hemd, maar de buis van het lijf. In deze editie:

**Rick Gresnigt (35), chef van
Restaurant Céline in Nieuwegein.**

“Ik ben geboren en getogen in Vleuten-De Meern. Maar ik voel me wel echt een Utrechter; ik heb altijd al een connectie met de stad gehad.” Diezelfde connectie geldt ook voor eten. Bij hem thuis draaide alles om de gezelligheid aan tafel: het klassieke slavinkje, roulades, verse soep die zijn moeder twee dagen had laten pruttelen en op zondag de hele familie over de vloer. “Mijn moeder kookte altijd en uiteindelijk nam ik het gewoon over. We hadden een herenhuis, twee oudere broers; mijn moeder had het druk genoeg.” Hij grijnst. “Ik heb wel een vette jeugd gehad eigenlijk. We waren vrijwel elk weekend op de camping in Beest. Daar hadden we een stacaravan. Het was echt onbezorgd opgroeien. Mijn ouders wonen nog steeds in hetzelfde huis. Het is een plek waar ik altijd terecht kan.”

Uit eten deed het gezin bij Van der Valk in Vianen. Geen poes-pas dus, maar Rick koos altijd bewust het onbekende van de kaart. “Ik was altijd gefascineerd. Wat is dit nou?” Die nieuwsgierigheid werd aangewakkerd door zijn oom en tante, die een banketbakkerij hadden in De Meern: Van Straaten. Op een verjaardag hoorde zijn oom dat Rick er wel oren naar had, en voor hij het wist stond de dertienjarige in de bakkerij als zaterdaghulp. Dat was leuk, maar het bleek al snel te eentonig. Er was een cyclus die elke week weer opnieuw begon. “Ik wilde meer dan dat. Dus ik bedacht dat ik in de horeca moest gaan werken.”

De weg omhoog

Zijn eerste echte stappen in de keuken zette hij bij Castellum Novum in De Meern op zijn vijftiende. Daarna volgde de koksopleiding in Nieuwegein, niveau 2 en 3, en vervolgens twee jaar niveau 4 aan het ROC in Amsterdam, met een specialisatie in warme en koude keuken én patisserie. Zijn eerste Michelin-ervaring was dan ook met school: een bezoek aan Senderens in Parijs, een tweesterrenzaak. “Ik was zestien. Dat was heel vet. Dat herinner ik me het beste van die hele periode.” Na zijn opleiding volgde langzaam een opbouw langs verschillende keukens naar een steeds hoger segment: Vermeulen op de

Croeselaan, Huis de Wiers in Nieuwegein en restaurant Lute in Ouderkerk aan de Amstel (bekend van Masterchef). “Daar kwam ik voor het eerst echt in aanraking met de top van de horeca. Er ging een nieuwe wereld voor me open.” Het hoogtepunt van die periode was De Hoefslag in Bosch en Duin, toentertijd een Michelinsterrenrestaurant. Rick groeide er door tot chef-pâtissier en junior sous-chef. Met de chef reisde hij in die periode ook twee weken naar China. Ze waren uitgenodigd door de Nederlandse general manager van het Marriott Hotel. De zaak had een twee weken durend Nederlands event. Ze werkten naast en met een Chinese brigade en chef-kok. “Billy, zijn Europese naam, wist dat zijn keuken gewoon geregeld moest worden. Wij, chef en eigenaar van De Hoefslag, Karl van Baggem en ikzelf, deden daarnaast ons eigen ding. We verstonden elkaar amper in de keuken en zetten ondertussen wel een galadiner voor vierhonderd man in elkaar. Het was echt gehannes, maar wel heel vet.”

Simple

Na een jaar of tien in loondienst werd Rick gevraagd chef-kok te worden van restaurant Simple in Utrecht. Eigenlijk stond Simple op het punt te stoppen, maar een gesprek met toenmalige eigenaar Jan van der Grift veranderde de plannen. Achteraf had hij misschien iets langer de tijd willen nemen om zich te ontwikkelen: met minder verantwoordelijkheid. “Als chef-kok heb je geen leermeester meer boven je. Je bent vooral autodidact. Op school leer je koken: de techniek. Maar niet wie jij bent als chef. Ik dacht dat ik alles wist. Maar ik was vrij jong. Na ruim een jaar op de Lange Nieuwstraat verhuisde Simple van locatie. De oude locatie van de zaak had veel nadelen en het was tijd om op een betere plek verder te gaan. Het restaurant Podium onder de Dom stopte op de Domstraat en dit was een uitgelezen kans om Simple verder te ontwikkelen. Eigenlijk durfde ik de schoenen van Leon Mazairac niet te vullen. Er kleeftde natuurlijk wel een bekende naam aan het pand, vandaar dat ik er een beetje huiverig voor was. Maar stiekem was ik ook wel op zoek naar status. Ik ben er toch ingestapt.” Maar die plek werd na een sterk begin door het plotselinge overlijden van Jan wel een beetje een stuurloos schip. “Met alle goede bedoelingen, maar het klopte niet meer.” Het werd tijd om verder te zoeken.

Smaak

Via Rick van Bezooijen komt Rick terecht bij Restaurant Céline. Sinds 2023 is hij nu chef-kok van deze zaak, gevestigd in Fort Jutphaas in Nieuwegein. Dit fort is onderdeel van de Hollandse Waterlinie en tijdens de Tweede Wereldoorlog een belangrijk centrum. En het staat letterlijk op een eiland. “Het is al een avontuur om er te komen, met een bijzondere weg. Het is een ruw authentiek fort, maar het heeft van binnen een verfijnde uitstraling. Fine dining met een huiselijke sfeer. Het draait om smaakbeleving en gastvrijheid.” Het culinaire concept: een Franse klassieke basis met wereldse smaken, aangevuld met een uitgebreide wijnkelder vol mooie flessen. De status die hij voorheen zocht in het koken en de keuken is niet meer. Deze omslag, zowel in denken als in het koken, begint thuis. Rick is al ruim acht jaar samen met Dimple, die een Surinaamse achtergrond heeft. “Haar familie is idolaat van eten. Vanuit die cultuur

Utrechtse horecatoppers volgens Rick

Beste kroeg

“Dat is De Don in De Meern, in Nijeveld. Daar ben ik opgegroeid. Het is mijn stamkroeg met een link met FC Utrecht. Helaas ben ik er door het werk niet vaak, maar het is wel altijd thuiskomen. Hier wordt alles georganiseerd. Vaste gasten hebben ook gewoon een lopende rekening; er is veel onderling vertrouwen. Alle vaste gasten ken je ook van gezicht en naam.”

Beste plek om te borrelen

“Borrelen doe ik niet vaak, maar als ik het doe, dan het liefst thuis. We hebben een fijn huis met een mooie achtertuin. En binnen een leefkeuken waar we vrienden uitnodigen, vaak op zondag. De BBQ gaat vaak aan. Lekker met de kamado aan de slag met een goed glas wijn. Ik ben van de oude stijl: ik hou van een oude Riesling of een goede, klassieke Bourgogne.”



Mooiste terras

“Restaurant Wilhelminapark. Het terras is heel fijn. We zijn er vorig jaar zomer voor het laatst geweest. Op het terras zitten is prachtig; je zit echt goed.”

Verborgene parel

“Waar ik erg fan van ben, is Terroir. Deze zaak vind ik extreem goed. Weinig opsmuk. Daar hoor je echt te weinig mensen over, zeker omdat ze ook nog de klassieke school hebben. Hier beleef je echte gastvrijheid; het is er heel chill.”

Wijntje doen

“Dat doe je bij Lefebvre of Hemel en Aarde. Die eerste vooral vanwege de locatie. Ze hebben voor ieder wat wils. Kostbaar of laagdrempelig. Bij Hemel en Aarde moet je goed je portemonnee trekken, maar dan heb je ook wel wat.”

Wat we nog missen in Utrecht

“Kwantiteit in de zin van kwaliteit. In Amsterdam heb je letterlijk in elke wijk keuze; in Utrecht moet je meer zoeken. Je ziet veel concepten, maar de betere, dat zijn er maar een paar en dat is jammer. Het mag van mij wel wat meer bourgondisch. Ik hoop dat het net zo kan worden als het zuiden van ons land: goede bistro's en meer keuze binnen het hogere segment. Maar vooral een verbreding binnen alle categorieën van de horeca zou fijn zijn.”

eet je wat je voelt. Je eet met zoveel smaak. Eten is thuiskomen. Elke dag draait om goed eten. Niet hoe, maar wat.” Het botste met alles wat hij op school had geleerd. “Ze spreken dezelfde taal als ik, namelijk eten, maar niet op techniek. Op smaak. Dat heeft mijn ogen geopend.”

Langzaam verschoof zijn perspectief. “Ik was altijd heel erg bezig met de looks van een gerecht. Maar is het ook echt lekker? Eten moet om smaak gaan en daarna om techniek en presentatie. Niet andersom. Het moet gemaakt zijn met kwalitatief goede producten, lekker bereid, en dan pas: hoe zet ik het op tafel? Dat Surinaamse gevoel van smaak, dat is nu mijn signatuur aan het worden.” Hij merkt het ook in zijn eigen keuken. “De jonkies. Als je die technische kramp los kan laten en gewoon gaat proeven, dan ga je echt goed koken. Gevoel kun je niet aanleren.” Er zijn twee gerechten, ‘signatures’, die symbool staan voor waar Rick nu staat. Die zijn zo persoonlijk dat ze niet standaard op de reguliere menukaart staan, maar wel los te bestellen als aanvulling op het reguliere menu. De eerste: brioche met Wagyu. “Ondanks dat mijn moeder altijd kookte, maakte mijn vader elke zondag champignons op toast. Ik werd wakker van de fijne geur en hoorde ze van boven al sissen in de pan. Dat gevoel heb ik willen vangen, maar dan in een luxe versie, met deze Wagyu op brioche. Die smaakcombinatie gaat terug naar vroeger. Dat zit vanbinnen heel diep.” De tweede: gepocheerde kreeft met een saus van kerrie masala. “Dat is de invloed van mijn schoonfamilie. Die hoekige, smaakvolle keuken. Het doet misschien een beetje pijn om ze niet op de reguliere kaart te zetten, want deze twee gerechten zijn me echt dierbaar.”

Toekomst

Rick woont inmiddels drie jaar in Vleuten, samen met Dimple. “Zij kookt thuis het meest en ze kan fokking goed koken. Authentiek Surinaams, maar altijd met invloeden. De Europese keuken, dat doe ik.” Hij werkt vijf dagen per week, zo'n vijftig uur, en als hij 's nachts thuiskomt, staat er altijd een bord eten klaar. “Jep, die luxe heb ik! Lief, hè?”

“Ik weet niet wat ik in de toekomst zie. Sterrenzaken: ik ben erdoor gefascineerd. Een ster is een graadmeter van en voor een zaak, maar ik kook er niet voor. Het is de mooiste prijs en de beste waardering die je als zaak en chef kunt krijgen. Alleen is dat niet waarom ik doe wat ik doe. Je moet vanuit je eigen visie iets neerzetten. Vroeger was het ontvangen van een ster voor iedereen het grootste compliment; het hoogst haalbare. Maar ik denk niet dat dat nu nog voor iedereen zo is. Als alles financieel klopt, je een leuk team hebt en je je creativiteit kwijt kan, maar ook, misschien wel het belangrijkste, je jouw gasten echt iets kan geven, zodat ze iets teruggeven. Ik ga het hardst op oprechtheid van gasten. Als mensen passie hebben gevoeld door de gerechten die jij hebt gecreëerd. Of ik een ster zou willen bemachtigen? Zeker wel, maar het is niet het hoofddoel, maar ik zou het wel super vinden om hem ooit te halen natuurlijk. Maar niet ten koste van alles. Dat geldt zowel voor het (mogen) krijgen van kids als voor een eigen zaak. Ik sluit het zeker niet uit, maar het is niet het uiteindelijke doel. De ouderwetse mentaliteit met dat stukje status, het zien en gezien worden, de tendens dat dat de enige manier is om 'het' te doen... Ik ben erachter gekomen dat dat niet het geval is. Er is geen één waarheid. Ik denk dat ik te jong cheffok ben geworden. Ik had eerder op het punt in mijn leven willen staan waar ik nu sta, qua mindset. Nog iets langer doorleren onder andere chefs was mooi geweest. Mijn tip voor jonge koks is daarom ook: blijf leren en blijf open-minded. Niks is goed of fout. Er is niet één waarheid in de keuken. Het kan allemaal. Probeer jezelf te ontdekken. Kijk naar anderen ter inspiratie, maar probeer je eigen identiteit te vinden. En een eigen zaak? Misschien. Het ligt aan hoe het leven loopt. Er komen altijd kansen, maar pak je ze of niet? We zien het wel. Niks moet. Eten moet lekker zijn. Dát moet.”



Volgende keer in UTRG Magazine

“Ik geef het stokje door aan Rene van der Wijden van Hemel en Aarde. Hij is een oud collega. We hebben samengewerkt bij restaurant De Hoefslag. We zien elkaar nog een paar keer per jaar. Hij doet heel andere dingen dan die ik doe, maar hij is hard aan het knallen. Hij gelooft in wat hij doet en dat vind ik tof.”



Restaurant Céline

Fort Jutphaas 3, Nieuwegein
restaurantceline.nl
@RestaurantCeline