

Horeca voor dikke en dunne beurs

Wilhelminapark gooit exclusieve formule Sistermans overboord

UTRECHT • 'We willen het Wilhelminapark teruggeven aan de Utrechter. Een hoofdgerecht van 17 tot 25 euro. Een dagmenu van 35 euro'. En daarmee gaat de exclusieve formule van de gewezen eigenaar Jon Sistermans overboord.

BART LAURET

De nieuwe eigenaren Vincent van Vulpen en Arthur de Neree willen 'betaalbare kwaliteit'. „We willen onze gasten een warm gevoel geven zodra ze binnenkomen. Ze kunnen ook terecht voor een kop koffie of een mooi glas wijn aan de bar met een hapje erbij. Wat je ook uit wil geven, je bent hier welkom.”

Sistermans sprak bij zijn komst naar Utrecht vrijwel dezelfde woorden. Met één verschil: hij mikte op het hoge segment en de prijzen op de menukaart waren daar ook naar.

De afgelopen periode draaide het restaurant volgens ingewijden niet goed. Van Vulpen spreekt van een golfbeweging. „Ups en downs, maar het is duidelijk dat restaurants in het hoge segment het moeilijk hebben in deze economisch zware tijden. Alleen het topsegment, de categorie Sergio Herman van driesterrenrestaurant Oud Sluis, blijft overeind. In ons restaurant Slangevegt



Bart de Groot (m) en Louis Lakerveld (l) vormen het nieuwe management. Vincent van Vulpen (r) wil het Wilhelminapark (foto links) 'teruggeven' aan de Utrechter. FOTO HANS GEERLINGS

Met het nieuwe Wilhelminapark met de ondertitel 'Beleef en Geniet' mikt Van Vulpen op de 25-plussers. „Een hoofdgerecht tussen de 17 en 25 euro. Of een driegangenmenu van zo'n 35 euro.”

Van Vulpen draagt al bijna twee jaar het idee met zich mee om 'iets

met restaurant Wilhelminapark te doen. „We aten hier wel eens en op een gegeven moment zijn we ook met Sistermans in gesprek geraakt. Langzaam is het idee gegroeid bij ons om deze gelegenheid een meer open karakter te geven. Gelukkig denkt Sistermans er ook zo over,” zegt Van Vulpen.

Zijn adviseur Jasper Staring vult aan dat zo'n grondige wijziging niet bereikt wordt in een korte tijd. „Ik kom uit een ondernemersfamilie. Ik heb gezien dat het afscheid nemen van een bedrijf best zwaar is. We willen de overgang met Sistermans ook zo goed mogelijk afronden.”

Toch zal Sistermans waarschijnlijk niet helemaal van de menukaart verdwijnen. Van Vulpen: „Er komt één keer per maand een Sistermansavond. Dan wordt er gekookt naar zijn receptuur.”

De keukenbrigade en het bedienend en administratief personeel wordt in de overname ook betrokken. Vanuit Slangevegt komt Bart de Groot over om samen met de huidige bedrijfsleider van Wilhelminapark Louis Lakerveld, het restaurant te gaan leiden. De heropening van Wilhelminapark Beleef en Geniet is 30 september. Vanaf dan is het zes dagen per week open. Vanaf 11.00 uur kunnen mensen terecht voor lunch. De komende weken is het restaurant gesloten en worden de tuin en het interieur grondig aangepakt. Het chique tafellinnen gaat eruit, een bar komt erin. De sterallure maakt plaats voor het brasseriegevoel.

Het restaurant wil ook meer aansluiting vinden bij het park, dat 26 mei 1898 officieel werd geopend. Het park is ontworpen door de Groenekanse landschapsarchitect Henri Copijn.