

## Divinatio: voor het vieren van zegeningen en succes

# Topgastronomische allure en durf



Aan de Utrechtse Veilinghavenkade bevindt zich een opmerkelijk bouwwerk: Divinatio Quality Cuisine. Dit strak, sober, maar sfeervol ingerichte restaurant volgt een markante filosofie: hier viert men successen en geluk. Mede-eigenaar Wim Wiersma: "Uiteraard met champagne; het eerste glas is altijd van het huis". De formule wordt in de toekomst wellicht ook uitgerold in andere steden.

Tekst: Juditte Aangeenbrug – Foto's: Ron Offermans

Hij was genomineerd voor Meest Markante Horecaondernemer van Midden-Nederland 2008, maar een Utrechtse collega streek met de eer. Toch valt het woord markant vaak als Wim Wiersma spreekt over Divinatio in Utrecht, waar hij samen met Jaarbeurs Catering Services eigenaar van is. Wiersma, tevens oprichter en directeur van Grand Catering, treurde

echter niet over het mislopen van de titel. Zeer recent ontving hij namelijk de Venuez Hospitality & Style Award in de categorie 'Best Restaurant Design 2008'.

### Puzzel

Divinatio - dat staat in de door de gemeente, provincie en Bouwfonds Fortis ontwikkelde Veilinghavenkade - is namelijk wel degelijk een markant object.

Aan het van oorsprong als havenpost bedoelde torentje zijn twee erkers gerealiseerd, een soort hangende serres. Het gebouw meet 8,5 bij 8,5 meter, is 14 meter hoog en telt 5 bouwlagen. De kelder is een verzonken ruimte onder het water. Wiersma: "Daar liggen de wijnen die zo automatisch het hele jaar op temperatuur zijn, fantastisch. Onder het wateroppervlak vind je verder nog de

## ***'Wij proberen op te roepen dat mensen hier hun speciale momenten vieren'***

koelcel en een mise-en-placekeuken.” Op de begane grond zijn de entree, garderobe, toiletten en spoelkeuken. Op de bovenste verdieping een magazijn, kantoor en omkleedruimte. Daar tussenin over twee verdiepingen verdeeld het restaurant. “Om alle voorzieningen die voor een restaurant van dit niveau nodig zijn hier in te passen, hadden we een berg creativiteit nodig. Het was echt puzzelen. En als je ergens een klimaat-beheersingssysteem moet plaatsen terwijl alles al is ingericht (de derde verdieping was namelijk oorspronkelijk bedoeld voor dit soort zaken, red.), is dat best lastig”, blikt de ondernemer terug.

Een voordeel is dat er op rustige momenten maar één restaurantruimte in gebruik is. Dat scheelt in bediening.



“Maar bij twijfel over de bezetting, moet je de tweede etage toch inzetten. Je bedient dan per etage, relatief gezien, maar weinig tafeltjes.” En ondanks het feit dat beide verdiepingen zo compleet mogelijk zijn geoutilleerd, meldt Wiersma: “We blijven héél véél trappen. Bovendien sta je natuurlijk erg gecompromiteerd op zo’n kleine vloer.”

### **Comfort**

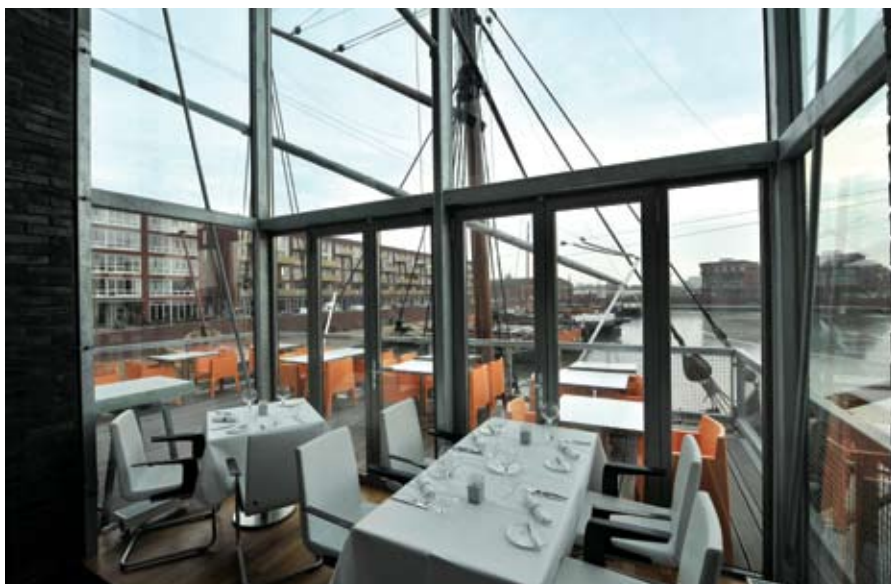
Omdat het restaurant uit glas, staal en steen is vervaardigd zou het wat kil kunnen aandoen. Toch voelt de sfeer bij Divinatio niet zo, verzekert Wiersma. “We hebben het ontwerp zijn werk laten doen, het gebouw zijn uitstraling laten behouden, maar het interieur toegerust met eigentijdse elementen. Daarbij hebben we vooral gelet op comfort in

geluid en zitgelegenheid. Uitgangspunt van het ontwerp is, dat het over tien jaar nog voldoet. Sterker nog: de toegepaste materialen worden in de loop van de jaren alleen maar mooier.” Steen, staal, hout en véél glas, waardoor een breed zichtveld ontstaat. Lemen muren (zwart met een glinsterend metaalkorreltje) en wit leer (in één ruimte doorlopend in het plafond). “Voor een intieme sfeer – het geeft een geborgen en rijk gevoel – én voor de akoestiek. Het was ook mijn grootste zorg om in twee relatief kleine ruimtes beide zaken goed in orde te hebben. Dat is ruimschoots gelukt.” Divinatio kent inderdaad intieme hoekjes, met romantisch uitzicht op onder andere het in de wintermaanden aangemeerde Utrechts Statenjacht van de provincie (via Divinatio te reserveren). Maar ook is er de zogeheten Chefs Table, voor acht personen, met direct zicht op de open keuken. De erkers kunnen weer worden gereserveerd door gezelschappen van maximaal veertien personen. Bij alle tafels is natuurlijk een wijds uitzicht.

“Over de inrichting krijgen we veel positieve reacties; dat het een strak, sober, minimalistisch gebouw is, maar toch zo sfeervol en intiem.”

### **Filosofie**

Hoewel niet elke tafel per se een vaste betekenis heeft, lijkt het er soms wel op. “De gasten maken de magie uiteindelijk zelf. Zo zijn er in de met leer bekleedde erker nu al zo’n vier, vijf huwelijksaanzoeken gedaan. En in de met hout





**'Er is meer ruimte voor topgastronomie in Utrecht, we zijn nog ondervertegenwoordigd'**

beklede kwamen al heel wat fusies tot stand." Naast een opvallend gebouw en markante inrichting, voert Divinatio namelijk een opmerkelijke filosofie: het is de *place to be* om successen en geluk te vieren (al is 'zomaar' dineren natuurlijk ook toegestaan). "Wij promoten dat mensen hier hun speciale momenten vieren: je vraagt je geliefde ten huwelijk, je sluit een fantastische deal, je hebt je huis goed verkocht of je maakt een succesvolle move in je carrière. Vier al deze momenten bij ons. Uiteraard met champagne: het eerste glas is altijd van ons."

### Michelinsterren

Een goede keuken, nog zo'n *unique selling point*. Deze is modern Frans-mediterraan. "Absoluut niet moleculair, wel een uitgesproken smaak", aldus chef-kok Niels Rosier, die samen met gastvrouw Ursula Nowack de dagelijkse leiding heeft. Beide streven een hoog niveau na. De keuken was in de tweede maand van het bestaan van Divinatio al genomineerd voor de Gouden Pollepel. Gaat het restaurant in de toekomst ook voor Michelinsterren? Wiersma glimlachend: "Dat is een gewetensvraag. We willen ons zeer zeker wel onderscheiden: we streven naar een plek in de bovenste regionen, hebben er zo onze dromen over. De ambitie is er

duis wel, maar het is nogal voorbarig om het nu al uit te spreken. Dat legt gelijk zo'n druk op de keuken. Laat ik het zo zeggen: mocht het er ooit van komen, dan is het feest."

### Ondervertegenwoordigd

Utrecht beschikt niet echt over veel restaurants van een hoog, gastronomisch niveau. Wat voor rol dicht Wiersma Divinatio toe aan de provinciehoofdstad? "Het heeft een enorme toegevoegde waarde voor deze plek, zo dicht bij de Jaarbeurs. Een omgeving met intensief zakelijk verkeer en een wijk met veel bovenmodale huishoudens. Voor wat betreft de stad Utrecht denk ik dat we een substantiële bijdrage leveren qua allure en lef. Utrecht blijft wat dat betreft altijd een beetje achter op andere hoofdsteden. We horen ook vaak over Divinatio: 'Hè? En dat in Utrecht?'. Juist in Utrecht! Dat is wat we nastreven: het verschil maken. En er is nog veel meer ruimte voor topgastronomie, we zijn hierin nog echt ondervertegenwoordigd."

De Jaarbeurs heeft ook de ambitie om het concept in de toekomst verder in de markt te zetten. "We zijn nu natuurlijk nog terughoudend, maar we zien voor de toekomst meer mogelijkheden op nieuwe locaties. Hoe anders mag de volgende Divinatio zijn? "Als het maar

uitstraling en markantheid heeft. Wel moet het alle typisch Divinatio-elementen bevatten. Zo blijven we bijvoorbeeld voor de topklasse gaan. En een markant gebouw is een absolute must, maar de omgeving is zeker niet minder belangrijk. Voldoet deze niet aan onze norm, dan zoeken we liever verder."

> [HorecaEntree](#) <

## Bedrijfsgegevens

<b>Naam bedrijf:</b>	Divinatio Quality Cuisine
<b>Plaats:</b>	Utrecht
<b>Ondernemer:</b>	Wim Wiersma en Jaarbeurs Catering Services
<b>Soort bedrijf:</b>	restaurant
<b>Geopend:</b>	ma. tot vr. lunch en diner, za. diner
<b>Aantal medewerkers:</b>	12 (waarvan 10 fulltime)
<b>Aantal couverts:</b>	90 (inclusief terras)
<b>Keuken:</b>	modern Frans-mediterraans
<b>Ambiance:</b>	sober, comfortabel, informeel
<b>Grootte:</b>	300 vierkante, op elkaar gestapelde meters.
<b>Bijzonderheid:</b>	won Venuz Hospitality & Style Award voor Best Restaurant Design 2008
<b>Internet:</b>	<a href="http://www.divinatio.nl">www.divinatio.nl</a>