



DESIGN BIJ HET DINER

In deze restaurants is het niet alleen fijn eten en drinken, het wordt bovendien geserveerd in een smaakvolle inrichting. TEKST CARSTEN KLINT



Op deze plek deelt Carsten Klint voortaan dé adresjes om te eten en te drinken met u. Klint is culinair expert/ondernemer en host bij LXRY TV

op RTL4. Hij heeft in het verleden diverse functies bekleed bij toonaangevende restaurants in Nederland en was vijf jaar medeverantwoordelijk voor de revival van de Nederlandse editie van de internationale restaurantgids *GaultMillau*. Van 2009 tot 2014 was hij bij SVH de man die de Meestertitel in de horeca heeft afgestoft en van een nieuwe glans heeft voorzien. Hij is veelgevraagd adviseur voor concepten, culinaire tv-programma's en behartigt zakelijke belangen voor diverse gerenommeerde chefs. Sinds november 2014 heeft hij zijn eigen restaurant en boetiekhotel in Den Haag-Voorburg: Central Park, by Ron Blaauw®.

De Librije

Spinhuisplein 1 | Zwolle | (038) 853 00 00 | info@librije.com

Tijdens hét culinaire evenement Chefs@evolution vorig jaar maakten Jonnie en Thérèse Boer bekend dat zij hun driesterrenrestaurant De Librije gingen verhuizen naar de binnentuin van Librije's Hotel, de voormalige gevangenis van Zwolle. Restaurant Librije's Zusje verhuisde naar Amsterdam (Waldorf Astoria), waar chef-kok Sidney Schutte direct door Michelin met twee sterren werd bekroond. Na een verbouwing van een maand opende eind januari het nieuwe restaurant van Jonnie en Thérèse. Voor de inrichting werkte het echtpaar samen met de bevriende *interior designer* Eric Kuster. Die bedacht een glazen dakconstructie waarmee het restaurant naar de binnentuin verplaatst kon worden. De *look and feel* is stoer en natuurlijk; het is geen glamourrestaurant geworden. Midden in het restaurant is een open keuken, met daarachter de *chef's table*. Het is een organische ruimte met knotwilg, olijfbomen en een vloer die gedeeltelijk uit boomstammen bestaat. De totale beleving van De Librije bevindt zich nu onder één dak: restaurant, hotelkamers, Librije's Atelier (de eigen kook- en wijnschool) en Librije's Winkel met een scala aan culinaire producten, door Jonnie en Thérèse zelf geselecteerd.

nhow Rotterdam

Wilhelminakade 137 | Rotterdam | (010) 206 76 00 |
rotterdam@nhow-hotels.com

nhow Rotterdam opende januari 2014 haar deuren in het inmiddels wereldberoemde gebouw De Rotterdam, ontworpen door Rem Koolhaas van OMA Architecten, die ook tekende voor het hotelinterieur. Daarmee is het nhow hotel het eerste OMA/Rem Koolhaas-hotel ter wereld. Het design typeert zich door de contrasten tussen hoogwaardig afgewerkte materialen zoals spiegels en goudtinten en ruwe materialen als staal en beton. Door de rauwheid van het design wordt de uitstraling van het pand 'typisch Rotterdams' genoemd. nhow Rotterdam onderscheidt zich door de thema's kunst & architectuur op verrassende wijze tot leven te brengen in de hotels. Zo is er een bijzondere rol weggelegd voor lokale creatieven en (inter)nationale kunstenaars, die met hun werk invulling geven aan de nhow-ervaring. Wil je fantastisch eten voor je overnachting? Ga dan naar HMB Restaurant, ook gehuisvest in dit grootste gebouw van Nederland (Holland Amerikakade 104), met prachtig interieur van HIP Studio. HMB is negen maanden na opening binnengekomen op plek nummer 60 in de lijst van de beste 500 restaurants in *Lekker 2015*.



Publique

Anna Paulownaplein 4 | Den Haag | (070) 406 93 63 |
info@restaurantpublique.nl

In het Zeeheldenkwartier in Den Haag openden ondernemers Casper Smits, Sjoerd Smits en Maurits Jonkman restaurant Publique. Ze wilden een concept neerzetten in een uniek en iconisch interieur, met behoud van een warme, welkome sfeer. Deze uitgangspunten vormden de briefing naar designer Robert Kolenik. De glas-in-loodramen vormden een belangrijk uitgangspunt bij het interieurconcept. Kolenik combineerde een rauwe betonnen vloer met rijke materialen, waaronder notenhouten tafels en comfortabele lederen fauteuils. Veel elementen heeft hij *custom-made* voor Publique ontworpen. Een zwevende vitrinekast met bijzondere accessoires en aanlokkelijke boeken creëert een natuurlijke scheiding tussen de bar/aperitiefuimte en de rest van het restaurant. Diverse lekkere gerechten en dito wijnen uit mooi glaswerk van Riedel.

De Plantage

Plantage Kerklaan 36 | Amsterdam | (020) 760 68 00 |
info@caferestaurantdeplantage.nl

De ondernemers van het bekende Dauphine, Riva en café-restaurant Amsterdam hebben in samenwerking met Natura Artis Magistra in september 2014 De Plantage geopend. De horecazaak is gevestigd naast de hoofdentree van het Artis-park, in het monumentale gebouw de Ledenlokalen. Dit werd in 1870 gebouwd en oorspronkelijk gebruikt als ontvangst voor de leden van Artis. In 1900 werd het uitgebreid met een indrukwekkende serre, de orangerie. In 1939 werd in dit complex het Bevolkingsregister van de stad Amsterdam gevestigd. Bij de aanslag door de groep van Gerrit van der Veen in 1943 werd het dak van dit middendeel er afgeblazen, en nooit meer hersteld. Tot vorig jaar: het unieke rijksmonument werd in zijn geheel gerestaureerd en vernieuwd. Interieurontwerper Paul Linse van Studio Linse tekende voor de inrichting. De Plantage is met 240 zitplaatsen enorm en ruimtelijk. Nostalgie en design gaan moeiteloos samen in een brasseriesfeer die aanvoelt als een warm bad. Internationale grandeur *meets* Amsterdamse toegankelijkheid. Linse heeft gezocht naar een mooie balans tussen historie en deze tijd, tussen het groen van Artis en de stad. Centraal in de ruimte reikt een boom van een ficus tot het zes meter hoge plafond. Het groene schilderwerk in de serre is gebaseerd op de originele kleuren van het pand en voor het overige is er gewerkt met rijke materialen als eikenhout, marmer, messing en ecoleer.



© Teska Overbreke



Central Park, by Ron Blaauw®

Oosteinde 14 | Den Haag-Voorburg | (070) 387 20 81 |
info@centralparkronblaauw.com

Mag ik zo onbescheiden zijn om mijn eigen zaak te noemen? Central Park, by Ron Blaauw® is de nieuwe naam van mijn restaurant en boetiekhotel gevestigd in het rijksmonument Vreugd en Rust in het gelijknamige park, waar tot voor kort restaurant en hotel Savelberg was gevestigd. Met de komst van vriend en sterrenchef Ron Blaauw als *consulting chef* hebben we gekozen voor een laagdrempelige, maar culinaire formule naar het concept van zijn succesvolle Gastrobar (*) in Amsterdam. De nieuwe naam benadrukt het gewijzigde concept: toegankelijk, verrassend, vernieuwend en internationaal. Ron en ik hebben er een betaalbare, culinaire ontmoetingsplek van gemaakt, 'van picknick tot Château Petrus'. De nieuwe naam werd samen met Perry Valkenburg (President Europe en COO International TBWA Worldwide) bedacht onder het genot van een glas rosé in de Portugese zon. HIP Studio uit Abcoude van vader Wim en dochter Maxine Hoopman is verantwoordelijk voor het vernieuwde interieur: eigentijds met respect voor het rijksmonument. Alles strak en warm uitgelicht, marmer, eikenhout, leder en een aparte bamboevloer. Stijlvolle zwart-witfotografie door het restaurant en alle hotelkamers in samenwerking met YellowKorner uit Amsterdam. ▀