



De grootste verrassing van vorig jaar, chef-kok Jan So-becki van Tribeca** in Heeze, heeft zijn keuken ver-groot en een *Chefs Table* gerealiseerd. Daarnaast kun je tegenwoordig op zaterdag bij Jan lunchen. Dick Middelweerd van de Treeswijkhoeve** heeft zijn team versterkt met Remond van de Kerkhof, winnaar van de Gault&Millau Award voor beste sommelier van 2018. Ruben Kwakman van Zarzo* ontving overigens de Gault&Millau Award voor meest talentvolle sommelier van 2018.

Youri Wiesen van het gelijknamige restaurant* heeft in januari zijn keuken gerenoveerd en vergroot, de zwarte brigade op sterkte ge-bracht met enkele nieuwe medewerkers en Jeffrey Ooms als nieuwe souschef aangenomen.

Soenil Bahadoer geniet de laatste maanden steeds meer publiciteit in culinaire vakbladen in Frankrijk, Duitsland en Italië. De Linde-hof** bestaat dit jaar 25 jaar. Soenil gaat in februari het restaurant drastisch verbouwen – andere inrichting, kleuren, stoelen, betere akoestiek – en hij streeft naar nog meer kwaliteit.

De Karpendonkse Hoeve* heeft nieuwe chef-kok Rob van der Veeken (was onder meer souschef bij Margo Reuten, Da Vinci*), omdat Peter Koehn na 38 jaar trouwe dienst met pensioen is gegaan. De Michelinster is behouden en volgend jaar zal dat voor het veertigste onafgebroken jaar zijn. Tenminste, als Michelin geen roet in het eten gooit. Ze hebben schijnbaar iets negatiefs met jubilea. Restaurant La Rive in het InterContinental Amstel hotel te Amsterdam verloor zijn ster in 2017 tijdens het 150-jarig bestaan van het hotel, en Margo Reuten van Da Vinci in Maasbracht mocht één ster inleveren in haar 25ste jubileumjaar. Vreemd, bij de Lekker of Gault&Millau was niets te merken van enige teruggang bij deze restaurants. Blijkbaar heeft 'Parijs' daar een andere kijk op.

Wil je overigens eens kennismaken en lunchen in een Michelinster-restaurant dan volgt hieronder een inventarisatie.

Wat kost een lunch bij een sterrenrestaurant in Eindhoven en omgeving?

Zarzo* Eindhoven	woensdag t/m zondag	3 gangen	€ 42,00
Wiesen* Eindhoven	maandag t/m zaterdag	3 gangen	€ 42,50
Avant Garde* Eindhoven	dinsdag t/m vrijdag	2 gangen	€ 38,50
		3 gangen	€ 47,50
Wollerich* St. Oedenrode	woensdag t/m vrijdag + zondag	2 gangen	€ 37,50
		3 gangen	€ 47,50
Karpendonkse Hoeve* Eindhoven	dinsdag t/m vrijdag	2 gangen	€ 35,00
		3 gangen	€ 52,50
Treeswijkhoeve** Waalre	woensdag t/m vrijdag + zondag	2 gangen	€ 49,50
		3 gangen	€ 57,50
Lindehof** Nuenen	donderdag/vrijdag/zondag	2 gangen	€ 47,50
		3 gangen	€ 57,50
Tribeca** Heeze	zaterdag	4 gangen	€ 65,00

De tweeganglunch, vaak Business lunch genoemd, is niet van toepassing op zondag.

Sterren

staan gunstig boven Eindhoven



Culinair Eindhoven en omgeving zijn volop in beweging. De vele ontwikkelingen in 2017 krijgen volgend jaar een actief vervolg. Sinds vorig jaar zijn onze Michelinsterren niet veranderd, we hebben er nog steeds elf van de achttien in Noord-Brabant.

TEKST: LOUIS VAN DE WAARSENBURG | FOTO'S: FREEKJE GROENEMANS | IGOR VERMEER

Michelin heeft begin november de restaurants die voldoen aan haar kwaliteitsnormen in de Bib Gourmand 2018 bekendgemaakt. Daarin staan in totaal 135 horecagelegenheden in Nederland die een volledig menu van voor-, hoofd- en nagerecht aanbieden voor maximaal 37 euro. Nieuw daarin is Valenzia by Zarzo aan de Dommel (met het super dakterras). Umami by Han in Eindhoven, De Beleving in Sint Oedenrode, Promessa in Eersel, Lucas in Reusel, La Fleurie en De Meulen in Oirschot waren reeds opgenomen in deze lijst.

Als we terugkijken naar 2017 zien we niet alleen vernieuwingen en verbeteringen bij de sterrenrestaurants. De gehele horeca in Eindhoven en omgeving staat niet stil. Zo zien we dat Kazerne in de Paradijslaan geïnvesteerd heeft in decoratie en warmer is ingericht. Zij zijn bezig met uitbreiding met hotelaccommodatie. Het eerste jaar bracht Aprazivel in de Bergstraat direct succes. Het restaurant heeft een mooie volwassen wijnkaart met hoogwaardige wijnen voor betaalbare prijzen, zelfs wijnen van de eigen wijngaard uit Spanje. Het daarbij behorende Koetshuis is ingericht voor kleine groepsactiviteiten en het terras zal in het voorjaar gereed zijn. De Kleine Berg wordt steeds aantrekkelijker: meer horeca, veel terrassen en leuke winkels. Le Cozy van Robin van Riel is een echte Franse bistro geworden, goed voor zestig couverts. De menukaart met diverse klassiekers zoals de Steak Tartare, Sole Meunière en de Moelleux au Chocolat glace vanille kan tussen de huidige nouveauté een ware verademing zijn. Dijk 9 aan de Stratumseind is al enige tijd succesvol en zal een nieuwe boost krijgen na de opwaardering van de hoek Geldropseweg/Stratumseind. Adrian Zarzo en Sunny Devens starten in maart in het oude restaurant Zuid, Sun by Zarzo met Frans/Mediterrane gerechten. In het daarnaast gelegen pand, voorheen Proeverij Borreluur, wordt wijnproeverij Bodega by Zarzo gevestigd. De Dommelstraat floreert nog steeds met de drukbezochte Soprano's, Gionade, Dommel 18 en Rodeo Eindhoven, terwijl Bruce Springsteen regelmatig een vorkje prikt bij Antonio's. Al elf jaar een voorbeeld van gastvrijheid en kwaliteit is restaurant 1910 aan het Wilhelminaplein, waar de verbouwing nu bijna ten einde loopt. Vanwege drukte heeft er een kleine verandering plaatsgevonden bij Mood aan de Keizersgracht. Er wordt sinds kort op vrijdag en zaterdag in twee shifts gewerkt. De eerste start om 18.00 uur tot 20.00 uur en de tweede vanaf 20.00 uur. Dat is even wennen voor de Eindhovense horecagasten. Daarentegen krijgt Restaurant Wynwood op Strijp-S aan de voorkant een nieuw Asian Food by Eveline Wugedeelte, met veertig zitplaatsen. Down Town Gourmet Market, de foodhall aan de Smalle Haven met 21 minikeukens, is een succesvolle onderneming van Hans Snoeijen en Rick Polman en inmiddels uitgebreid van 450 naar 650 zitplaatsen. Er is ook veel aandacht voor vegetarische en

'HOE LANG GAAT HET NOG DUREN VOORDAT WE IN DE EINDHOVENSE HORECA IN HET ENGELS WORDEN AANGESPROKEN?'



veganistische gerechten, zeker de moeite waard voor een bezoek.

Aan de Nieuwe Emmasingel is de succesvolle Brasserie Van den Berg opgewaardeerd naar restaurant, dus de gehele dag en avond geopend. Nieuw is restaurant Emma aan de Nieuwe Emmasingel, met honderd zitplaatsen. De kleine menukaart is gebaseerd op het seizoensaanbod, waarbij groenten geteeld uit eigen kas in Knegsel. Daarbij zit ook een excellente patisserie, Pinkie genaamd, met veertig zitplaatsen waar zes patissiers lekkernijen bereiden voor de directe verkoop. Daarnaast leveren zij al aan veertig regionale horecagelegenheden; dat doet wellicht even denken aan een patisserie van weleer, Kluytmans aan de Vrijstraat.

Sinds kort mogen we op het Victoriaplein, achter het oude hoofdkantoor van Philips Lighting, genieten van een nieuw leuk restaurant met een groot terras en ruimte voor 55 couverts. Eigenaresse Najat el Attari en chef-kok Maikel van Veen presenteren een Frans/Aziatische keuken. Ook nieuw is het in december door Berry Wijnen grondig verbouwde restaurant op het Stratumseind, met 55 zitplaatsen en een terras met uitzicht over de Dommel. El Puente presenteert een wereldmenukaart, waarmee Berry bruggen wil slaan om ons weer met elkaar te verbinden in de vorm van wereldse gerechten uit alle continenten. De chefkok is Nick Spaan. Hoewel Restaurant Vane op de twee

MOMENTEEL ZIJN ER IN NEDERLAND 18.000 VACATURES IN DE HORECA, WAARVAN 6.000 IN HET KOKSVAK

bovenste verdiepingen van Hotel NH Collection Eindhoven Centre in de Groene Toren aan de Vestdijk nog maar kort is geopend (september), is het restaurant tot nu toe al iedere avond volgeboekt. Tijdig reserveren is daarom noodzakelijk. Jammer dat er geen lunch is. Chef-kok Casimir Evens is een grote belofte. Hij werkte enkele jaren als souschef bij Boreas** in Heeze, De Lindehof** in Nuenen, De Pastorale** en 't Zilte** in België. De wijnkaart van Vane is compleet en zeer aan te bevelen. Het dakterras op de veertiende verdieping biedt een fantastisch uitzicht over Eindhoven. De klassieke en trendy cocktails in de skybar worden uitstekend verzorgd door bartender Kola Adjumo. Maar je ziet dat het allemaal nog nieuw is; het heeft nog geen eigen karakter.

Veel in de belangstelling staan Jermain de Rozario van het gelijknamige restaurant in Helmond en Djailany van Laarhoven van restaurant Natrium in Mierlo (voorheen Raymaert), net als Casimir Evens oud-leerlingen van Soenil Bahadoer**. Veelbelovend voor de toekomst, maar ook zij moeten het nog wel waarmaken en de service en kwaliteit op hoog niveau zien te houden. Restaurant Lugar in Waalre met het grote zonterras is succesvol en heeft ondertussen aangetoond de kwaliteit en service te kunnen garanderen. Medio 2018 kunnen we een nieuw eethuis in Waalre verwachten. De vrienden Sjoerd, Coen en Jan Joost, eigenaren van De Gaper op het Wilhelminaplein te Eindhoven, gaan een grand café met honderd zitplaatsen en een groot terras op de Markt 21 in Waalre openen, Meester Keeman genaamd. Zij presenteren bistrogerechten en eigentijdse klassiekers met een Nederlandse touch. Dagverse ingrediënten, veelal van regionale bodem. Net zoals in Proeflokaal en Eetkamer De Gaper zal er een grote keuze zijn uit speciaalbieren.

VIERDAAGSE WERKWEEK?

Veel nieuwe horecabedrijven in Eindhoven en omgeving dus, wat ook weer veel nieuwe werkplekken oplevert. Positief?

Momenteel zijn er in Nederland 18.000 vacatures in de horeca waarvan 6.000 in het koksvak. De Nederlandse jeugd is niet meer warm te krijgen voor het horecavak, althans niet passioneel warm. Misschien toch eens denken aan een vierdaagse werkweek of een standaard 38 uur? In het oosten van Nederland is dat al van toepassing.

Opvallend is ook dat diverse sterrenkoks nieuwe restaurants starten met maximaal 32 zitplaatsen en een centrale open keuken. Richard van Oostenbrugge** in Amsterdam, Hans van Wolde** in Maastricht en Nico Boreas** in Roermond. Klein maar fijn, direct contact met de gasten en weinig personeel.

Er is ook al een organisatie gestart die Spaanse koks en ander horecapersoneel naar Nederland haalt. Hoe lang gaat het nog duren voordat we in de Eindhovense horeca in het Engels worden aangesproken? 🍴