



Villa Ruimzicht

Totaalconcept van en voor iedereen

Het miezert op weg naar de Achterhoek. Eenmaal aangekomen op de parkeerplaats doet het grijze weer niets af aan de grandeur en overweldigende eerste aanblik van het pand waar sinds september 2007 Hotel Restaurant Kunst Villa Ruimzicht volop draait. Chef-kok Mike Vrijdag heeft er alle touwtjes van het totaalconcept stevig in handen en denkt 24 uur per dag, zeven dagen per week aan eten en drinken.

TEKST – FRANK LINDNER

In eigen bewoordingen omschrijft Vrijdag Villa Ruimzicht als een 'art hotel' waar kunstzinnigheid een van de belangrijkste speerpunten is. De werken aan de muur wisselen dan ook geregeld. Enerzijds is de inrichting al even modern als kunstzinnig, anderzijds is de romantische sfeer van het monumentale pand behouden gebleven. Donkere vloeren, muren en plafonds worden afgewisseld door speelse lichtobjecten. Ondanks, of juist dankzij, de gestyleerde inrichting voelt het publiek zich in Villa Ruimzicht op zijn gemak.

Chic gebouw, lage drempel

Het concept is 'van en voor iedereen', zodat het hotel-restaurant zowel zakelijke gasten, toeristen, vaste gasten, de lokale bevolking, als passanten aantrekt. 'Veel internationale bedrijven die hier in de buurt moeten zijn voor zaken laten hun personeel bij ons overnachten. We zijn open voor echt iedereen. Van de crisis hebben wij gelukkig geen last. Ondanks de recessie draaiden we in mei de hoogste omzet ooit, en in juni gingen we daar nog eens dunnetjes overheen,' vertelt de chef-kok met gepaste trots. Het goed gevulde programma 'eten en drinken' loopt de hele dag door. Van het hotelontbijt, koffie drinken in de ochtend met iets erbij, de lunch, borrelen, diner tot de laatste slaapmutsjes voor de hotelgasten. Daarnaast is er ook nog een kookstudio waar workshops worden gegeven, en verzorgt de keukenbrigade de banqueting van zakelijke bijeenkomsten door de week en feesten en bruiloften in het weekeinde.

'Villa Ruimzicht is een chic gebouw, maar heeft een lage drempel. We willen mensen in de watten leggen; alles is bij ons persoonlijk. We willen het de gasten echt naar de zin maken,' aldus de chef-kok. Geen nummers, maar namen in dit hotelrestaurant, De inrichting en het thema zijn voor iedere verdieping en kamergroep uniek. In totaal telt Villa Ruimzicht 42 kamers. Afgelopen zomer werd het hotel-restaurant door een website verkozen tot de horecalocatie met het mooiste toilet van Nederland. Leuk en aardig, maar komen gasten hier om culinair te genieten, of voor het sanitair? Wat is echt belangrijk? Vrijdag: 'Wat bij mij uit de keuken komt, vind ik uiteraard het allerbelangrijkst, maar het gaat natuurlijk om het totaalplaatje. En je moet je publiek bereiken. Nieuwe klandizie stroomde toe na deze bekendmaking. Men moet toch op de een of andere manier van je gehoord hebben.'

Meerdere concepten

We zijn natuurlijk in Villa Ruimzicht om te praten over het culinaire gebeuren. Sinds een jaar draaien er twee eetconcepten. 'Bites' zit in een grote hoge ruimte waar een totaal van zestig couverts op ongedwongen wijze aan 'shared dining' kan doen. Per twee personen worden meerdere borden neergezet, met een portie gelijk aan een voorgerecht. Een bord wordt gedeeld tussen de mensen aan tafel. Vrijdag: 'Gasten kunnen zo meerdere gerechten proeven; even lekker wat eten. Dan hoeft een avondje uit eten ook niet meteen in de papieren te lopen. Dit concept wordt erg goed ontvangen.'

In de naastgelegen ruimte zit 'Take your time' waar plek is voor

Waarom zou je alles uit Timboektoe halen als je het ook in de regio kan krijgen

veertig couverts. Hier presenteert Vrijdag ambachtelijke menu's van de markt. Om de drie weken wisselt het drie tot vijf gangen surprisemenu. 'Natuurlijk vragen we vooraf of mensen iets niet lusten, ergens allergisch voor zijn, of vanwege een geloofsovertuiging iets niet mogen eten. Dit is echt mijn speeltuin. Het vraagt aardig wat werk en inzet om iedere drie weken een heel nieuw menu te verzinnen, maar ik heb altijd veel inspiratie en het geeft veel voldoening als ik samen met de jongens nieuwe gerechten verzin. Ik denk ook altijd aan eten. Als ik in de auto zit en een ree zie lopen, denk ik meteen: Hé, dat kan ook weer.' Zelf werkt hij graag met schelp- en schaaldieren en streekgebonden producten. 'Waarom zou je alles uit Timboektoe halen als je het ook in de regio kan krijgen, waar de mensen zo enthousiast over hun product zijn. Onze Parmaham komt dan ook niet uit Italië, maar van een boer uit de buurt.' Ook de bosbessen en geitenkaas komen gewoon uit de Achterhoek. 'De leveranciers worden wel geselecteerd op hun capaciteit en leveringszekerheid. Ze willen altijd meedenken en meewerken. Als ik hun ambacht en passie voor het vak zie, dan raak ik zelf ook heel enthousiast. Passie is sowieso een heel belangrijk gegeven in mijn keuken.'

Ook al zijn de producten uit de streek als 'boers' en 'stoer' te bestempelen, de voorkeur van de chef-kok gaat uit naar kunstige borden. 'De basis is hier bij wijze van spreken "aardappels, vlees en groente", maar met de ingrediënten uit de streek kan ik er



echt iets moois van maken. Culinair wil ik de gasten prikkelen, maar er is geen groot gat qua gastronomisch niveau tussen de uitsmijters die men hier kan eten en het culinaire verrassingsmenu. Ik wil mensen prikkelen door bijzondere details door te voeren in de gerechten. Of ik trek bekende gerechten uit elkaar, zoals sushi. Iedereen kent de rijst en de wasabi, maar ik maak voor een dessertgerecht van de rijst een mousse, en van de wa-

Een Michelinster is als het winnen van een Olympische medaille

sabi maak ik ijs. De gasten moeten hier natuurlijk wel voor openstaan, maar met een heldere uitleg kun je ze best overtuigen.'

Een ander voorbeeld van prikkelen is de griesmeelmousse, waarvan de chef-kok het traditionele recept van zijn grootmoeder gebruikt. 'Laatst was er een oudere dame die in vervoering raakte toen zij na tientallen jaren weer eens griesmeelmousse proefde. Dat vind ik ook prikkelen.'

Perfectie, geen arrogantie

De chef-kok werkt graag met toetsen uit Aziatische en Mediterrane keukens. 'Fusion' in optima forma. 'Met de komst van internet is bijna alle kennis digitaal beschikbaar. Je hoeft echt niet helemaal naar China om de Chinese keukens onder de knie te krijgen.'

Vrijdag wil technische perfectie nastreven in al zijn gerechten. 'De bereiding en garing van vlees en vis vind ik heel belangrijk. Dat moet gewoon technisch goed zijn.' Ook het op smaak brengen van gerechten speelt een belangrijke rol in de keuken van de chef. Op alle tafels vinden de gasten toch een pepermolen en een busje zout. Waarom staan die er dan nog? 'Ja, we doen niet arrogant hier. Als iemand meer peper of zout wil gebruiken, dan kan dat uiteraard. Sommige mensen beginnen al te strooien voordat ze een eerste hap hebben genomen.'

Over happen nemen gesproken. Ziet Vrijdag mensen liever met muizenhapjes alles ontleden op het bord, of mag er lekker geschept worden? 'Ieder mens eet en geniet op zijn eigen manier, dus daar heb ik niets over te zeggen. Zelf eten we na de lunch en voor het diner met de hele brigade enorm snel. Ik vind het wel leuk als gasten de moeite nemen om goed te proeven. Als ze na het eten even langs de keuken komen en zeggen "lekker dat je wat dragon hebt gebruikt in de saus", dan pink ik soms een traantje weg. Eigenlijk zou je als kok op zoek moeten gaan naar gasten die bij jouw stijl passen. Andersom is dat natuurlijk al zo. Mensen vinden je stijl goed en komen terug, of niet.'

Ramsay versus Vrijdag

Vrijdag spreekt er openlijk over dat hij en zijn team hard werken om met Villa Ruimzicht vermeldingen in de restaurantgidsen Lekker en GaultMillau te verkrijgen. 'Een Michelinster; daar droom ik van. Dat is voor een kok hetzelfde als het winnen van een Olympische medaille. Maar een ster van het rode gidsje moet geen leidraad worden van ons bedrijf. Dat is ook het fijne aan Villa Ruimzicht; het is een bedrijf waar men graag voor wil werken. Sowieso is de horeca een branche waar met veel passie en gevoel wordt gewerkt. Als er negatieve kritieken zijn of als mensen mijn gerechten en menu's niet snappen, ervaar ik dat als een teleurstelling. Als een recensent - toch ook gewoon iemand die uitgaat van zijn persoonlijke smaak - zich negatief over ons uitlaat, dan zal ik daar mijn leven niet aan ophangen.' Het voorbeeld van de Franse driesterrenchef Bernard Loiseau die zichzelf in 2003 van het leven beroofde op het moment dat hij mogelijk zijn derde ster zou verliezen, komt ter sprake. Vrijdag: 'Zoiets is haast niet voorstelbaar, maar ik kan het me ergens wel indenken. Een kok heeft er toch zijn hele ziel en zaligheid in zitten.'

Werken in de horeca is volgens de chef-kok niet voor iedereen weggelegd. 'Je bent een horecamens, of je bent het niet. De





drijfveer, de passie en het fanatisme moet in je zitten,' aldus de chef-kok. Qua fanatisme en gedrevenheid ziet Vrijdag wel overeenkomsten tussen Gordon Ramsay en zichzelf. 'Als je Ramsay's ideeën en inzichten begrijpt, dan zie je dat ze wel altijd kloppen. Je moet als complete keukenbrigade gemotiveerd zijn. Ik draag daar de zorg voor, want mijn handtekening staat eronder. Iemand kan gerust iets fout doen; dat is geen probleem. De eerste keer leg ik rustig uit, daarna wat strenger en bij de derde keer kan ik goed boos worden. Net als Ramsay. Maar alleen tijdens de service. Daarvoor en daarna is alles weer pais en vree. Ik vind dat je trouwens alleen goed leiding kan geven als je zelf ook alles doet. Als een afwasser ziek is, ben ik degene die dan meehelpt.'

Vrijdag kan ook niet al te luidruchtig uit zijn slof schieten, blijkt als er uitleg wordt gegeven over de open keuken van Villa Ruimzicht. 'De keuken is wellicht te klein, maar omdat het een monumentaal pand is, kunnen we niet zomaar muren doorbreken of een stuk aanbouwen.' Afgezien van het formaat, hoe kan de keuken rondom de klok alle f&b van het hotel en de restaurants aan? 'We werken met een groot team; daardoor kunnen we makkelijk schakelen. In zowel Bites als Take your time ga ik voor dezelfde kwaliteit vis, vlees en garnituren. Ook doen we ons best om gerechten in elkaar over te laten lopen. Neem als voorbeeld aardappelpuree. Dat is een brede basis waar we in alle concepten meerdere kanten mee op kunnen. Zo ontstaat er een optimale verdeling van de arbeidsuren over meerdere gerechten en activiteiten,' legt de chef-kok uit.

Risico's nemen

Over het niveau van de vaderlandse gastronomie is Vrijdag positief te spreken. 'Nederlandse toprestaurateurs en chef-koks hebben het land de afgelopen tien jaar duidelijk op de kaart gezet.' Ter tafel komt de trend dat veel (sterren)chefs tegenwoordig meer doen dan alleen maar hun restaurantkeuken

runnen. Recent voorbeeld is de opening van een gastronomische snackbar in Maastricht door Herman den Blijker en Hans van Wolde. Vrijdag: 'Ik snap het wel. Als je al jaren alleen maar achter de kachel staat, wil je ook wel eens wat nieuws. Je moet ook risico's durven nemen om groter en bekender te worden.

We zoeken een optimale verdeling van arbeidsuren over meerdere gerechten

Het moet altijd een combinatie zijn van wat je zelf wilt en wat zakelijk aantrekkelijk is. En je doet iets voor de volle honderd procent, echt vanuit je hart, of je doet het niet. Bij ons heb ik ook het geluk dat de eigenaren ons alle mogelijkheden hebben gegeven.' ■

Mike Vrijdag

De moeder van Vrijdag zag haar zoon op latere leeftijd wel iets met voedsel doen. Haar zoon hielp haar als achtjarige graag met de werkzaamheden in de keuken. Hij begon op zijn dertiende bij een bakker en wist na twee jaar dat hij kok wilde worden. Mike stond op zijn vijftiende in de keuken van restaurant De Leeuw in Lichtenvoorden. Werkte onder meer in Het Koetshuis (Bennekom), De Bokkendoorns (Overveen) en Prinses Juliana (Valkenburg). Kreeg van Lucas Rive de meeste gastronomische kennis mee. Deed een aantal keren mee met kookwedstrijden, maar zag zichzelf vaak onterecht tweede of derde worden. Mag graag een potje waterpolo spelen, maar trainingen zijn vaak 's avonds en de wedstrijden in het weekend. Met een vrije dag in het vooruitzicht mag Vrijdag de avond ervoor graag stukslaan in een gezellige kroeg. Zou in de toekomst graag zelf een 'culinair centrum' in Nederland willen oprichten dat een totaalconcept is en echt iets kan betekenen voor een plaats. In de trant van hoe De Librije dat voor Zwolle is.