

CC'S

TEKST: PAULA PLANTINGA
FOTOGRAFIE: JIM ELLAM

ONDERNEMERS PATRICK VAN ASCH EN MAUD JACOBS REALISEERDEN IN 2007 HORECAZAAK PARC BRED A. EEN EIGENTIJDSE STYLE VENUE WAARIN BAR, RESTAURANT EN COCKTAILBAR ZIJN VERWEVEN. AMPER TWEE JAAR LATER OPENEN ZIJ HET NAASTGELEGEN CC'S: CENTRAL CITY'S RESTAURANT. "EIGENLIJK WAS DIT TE VLOT NA PARC", VERTELT PATRICK, "MAAR DE ZAAK STOND TE KOOP EN DIT WAS EEN EENMALIGE KANS."



WINNING TEAM Het interieurontwerp kwam tot stand door architect Kariene van Steenoven van Beers Brickworks in samenwerking met de ondernemers. Zij was eerder betrokken bij het interieurontwerp van Parc en de samenwerking was dermate goed bevallen dat opnieuw het 'winning team' werd samengesteld. Kariene: "Door de aanvraag van vergunningen hadden we voldoende tijd om de ruimte goed in ons op te nemen. Het pand was smal, laag en donker. Oorspronkelijk waren dit twee huizen. Er moest een soort duidelijkheid in de ruimte komen. We hebben eerst alles gesloopt en er vier interieurs uitgehaald. Hierdoor groeide de ruimte als het ware naar de functie toe. Zo zijn ook de verschillende kamers ontstaan. Het plafond werd twee keer zo hoog, de ruimte twee keer zo diep. Nu hebben we achterin daglicht, wat zeldzaam is voor dit soort panden."

TRANSPARANTIE "Iedere kamer heeft zijn eigen materialisering, kleurgebruik en uitstraling, want je moet iets te zien hebben. Tevens beschikken alle kamers over een gelijke zithoogte waardoor iedereen elkaar in de ogen kan kijken. De kamers worden met elkaar verbonden door ruwhouten poorten. Om ze toch transparant te houden, is er tl-licht in verwerkt dat door de kieren schijnt", legt Kariene uit.

BOSSCHE BOLLEN De gast komt de ruimte binnen via de lichte serre. Hier hangen de Skylampen van Flos, ontworpen door Marcel Wanders. "De lampen geven een menselijke maat aan de ruimte", legt Kariene uit. "De entree wordt gecombineerd met een koffiefunctie. De Mirage staat prominent vooraan op de bar om de koffiefunctie te stimuleren. Voor de ondernemers is dit de eerste keer dat ze werken met een halfautomaat waarbij de hand van de meester een belangrijke rol speelt. "Het is een uitdaging om goede koffie te zetten, maar gezien de grote hoeveelheden cappuccino die hier ten opzichte van Parc worden besteld, doen we het goed", lacht Patrick. Behalve de koffie lopen ook de Bossche Bollen goed. "We verkopen de echte van Banketbakkerij Jan de Groot. Het slaat zo aan, dat mensen ze zelfs mee willen nemen."

RESTAURANTFUNCTIE "De bar moest als een bonbon in de ruimte staan", aldus Kariene. Zij ontwierp een 8,5 meter lange bar met een velours barfront en een spiegelplint waardoor de bar van de vloer lijkt te komen. Boven de backbar is een 'wijnbehang' geplaatst: een enorm wijnrek. Bijna alle wijnen zijn per glas verkrijgbaar, wat prachtig aansluit bij het restaurantconcept van CC's. "Parc biedt het totaalpakket; borrelen, dineren op hoog



niveau en daarna stappen. Met CC's richten we ons op dineren in een luxe ambiance tegen een toegankelijke prijs. In de toekomst gaan we wellicht de borrelfunctie stimuleren, maar de focus ligt momenteel op eten", aldus Patrick. "We werken met een driegangenmenu waarbij we ervanuit gaan dat tachtig procent van de gasten dit ook daadwerkelijk bestelt."

GLOSSY De menukaarten, in de vorm van een glossy magazine, stralen fashion en lifestyle uit, en zijn vormgegeven door een reclamebureau. Patrick: "Ik denk dat je je daarmee onderscheidt. Tevens zorgt het bureau ervoor dat we over drie maanden in alle bladen staan. Het kost geld, maar uiteindelijk levert het ook geld op."

PORTIER De koperen lampen van Tom Dixon boven de bar verbinden de kamer met de naastgelegen herenkamer waar de lampen de lange stamtafel verlichten. Deze tafel is te reserveren door grote groepen, maar wordt ook ingezet bij kleinere aantallen. Grote peper- en zoutstelen worden dan gebruikt als tafelafbakening. Oude houten deuren geïmporteerd uit Frankrijk verbergen de magazijnopslag. De grote bank met zilveren bekleding is in de nis verwerkt. Van Venrooij Interieurbouw is verantwoordelijk voor de sublieme afwerking. Patrick: "In eerste

instantie was ik bang dat de indeling te krap zou zijn, maar in de praktijk blijkt het heel goed te werken. Wel werken we met een vrouwelijke portier. Als alle stoelen zijn gevuld, dan laten we geen extra gasten toe. Ik wil niet dat mensen door de zaak gaan lopen en de dinerende gasten storen."

KITCHEN DINING Achterin het restaurant bevindt zich de open keuken. Hier kunnen de gasten terecht voor kitchen dining. In speciaal ontwikkelde houten tafels zijn besteklades, servetten, een tafellamp en een wijnkoeler verwerkt. Op de vloer liggen lederen tegels. Patrick had ze al eens in een boekje gezien. "In eerste instantie dacht ik dat het materiaal te kwetsbaar was, maar het rookverbod bood de oplossing; we hoeven niet meer bang te zijn voor brandplekken." Kariene: "In de keuken zijn tegels, rvs en hardsteen verwerkt. Als tegenhanger heb je dan wel iets warm nodig. Om deze reden hebben we gekozen voor een warmrode muur."

Ondanks de economische malaise zit Patrick vol goede moed. "De timing voor het starten van een horecazaak is nu heel goed. Als je nieuw bent, dan heb je ook veel kijkers. Als je de piek hebt in de minste periode, dan profiteer je daar het meest van." ■