The image shows a long, narrow restaurant interior. On the left, there is a large window with dark, slatted blinds. The floor is made of light-colored wood. The ceiling is white with recessed square lighting fixtures. Several large, round, woven pendant lights hang from the ceiling. The tables are set with white tablecloths, dark wooden chairs, and glassware. In the background, there is a bar area with a counter and shelves. A dog sculpture is visible on a stand in the background.

HIP Studio voegt een snufje stoute glamour toe aan Ron Gastrobar in Amsterdam-Zuid

We treffen Maxine en Wim Hoopman van HIP Studio op een ideaal 'cappuccino tijdstip' aan bij Ron Gastrobar op de Sophialaan 55 in Amsterdam-Zuid. Altijd een fijne plek om neer te strijken, op ieder moment. Zo ook op deze ochtend, wanneer het buiten sneeuwt (hoe mooi is Amsterdam als het sneeuwt!) en de radio wat luider staat dan gemiddeld. Arbeidsvitaminen zullen we maar zeggen. Even later komt de sterren chef-kok zelf binnen. Scherp als hij is, regelt hij meteen dat de zojuist afgeleverde dozen koffie naar 'achteren' worden gebracht en dat de muziek zachter wordt gezet. Wanneer hij zich bij ons voegt, stelt hij ons de eerste vraag: "En, hoe vinden jullie het geworden?"



“Rond de eeuwwisseling ontstond een tendens waarbij de chef de ster van een restaurant werd”

Blijven vernieuwen

Toen Ron Blaauw in 2013 aankondigde dat hij zijn gelijknamige sterrenrestaurant zou sluiten en een nieuw, ‘back-to-basic’ restaurant genaamd Ron Gastrobar ging openen, bracht dat heel wat teweeg. Onverwachts en onbedoeld kreeg hij meteen weer een Michelinster en al snel groeide Ron Gastrobar uit tot een begrip. Op het moment dat we hem spreken, staat Ron Blaauw aan de vooravond van de opening van Ron Gastrobar Indonesia Downtown op het Rokin; de plek waar hij in 2017 Nacarat opende en waarvoor hij eind vorig jaar nog een Bib Gourmand van Michelin kreeg. Dit nieuwe restaurant Downtown is een logisch vervolg op het huidige Indonesia restaurant in Ouderkerk, maar dan stadser en spannender. Samen met o.a. Wim en Maxine deed Ron hiervoor inspiratie op in Londen en besloot op het Rokin een mix van street food en live entertainment toe te passen. Ron wil zijn gasten graag blijven verrassen. “In dit vak moet je blijven vernieuwen. Zeker in een stad als Amsterdam, waar met enige regelmaat een nieuw, goed restaurant wordt geopend.”

Laagdrempelige luxe

Op de Sophialaan besloot hij het interieur in een nieuw jasje te steken. “Deze plek leent zich goed voor een tijdloze, luxe en internationale setting met een bepaalde laagdrempeligheid. In het restaurant gedeelte wilde ik wel weer linnen op de tafels, op de verhoging een mix van chique en informeel en bij de bar een combinatie van laag en hoog zitten.”

Al vanaf de opening van zijn allereerste restaurant werkt Ron Blaauw samen met HIP Studio als het gaat om de interieurconcepten. “Tussen Wim, Maxine en mijzelf bestaat een goede chemie. We begrijpen elkaar. Als ik iets anders wil, dan gaan we direct aan de slag. Ik kom zelf met input en inspiratie vanuit mijn reizen, neem hen mee in mijn visie. We



HIP Studio is een architectuur- en interieurontwerpbureau dat wordt geleid door Wim en dochter Maxine Hoopman. Zij begeleiden het creatieve proces, zoeken een persoonlijke aanpak en zorgen voor een volledige projectorganisatie. In hun ontwerpen is HIP Studio provocerend, verrassend en gedurfd. Maar je kunt tijdens het proces rekenen op stabiliteit, betrouwbaarheid en een resultaat dat de massa ontstijgt. Hun onderscheidend vermogen zit ‘m voornamelijk in eigenheid, intensiteit en kennis.

HIP Studio is al 18 jaar een familieaangelegenheid. Maxine vertelt dat haar vader en moeder het bedrijf startten toen haar moeder nog werkzaam was als interieurarchitect. Tijdens haar studie aan de Nyenrode Business Universiteit schreef Maxine een scriptie over het bedrijf van haar ouders. Nadat zij later het bedrijf beter leerde kennen, eerst vanuit een junior positie en later vanuit een senior positie, is zij nu ook partner. Niet alleen Wim regelde de opvolging van dit familiebedrijf goed, maar ook Maxine heeft de voortgang van HIP Studio al gewaarborgd, en wel in een partnership met DZAP, die op hun beurt onlangs verkocht zijn aan de internationale vastgoedonderneming Cushman & Wakefield.

“De samenwerking met Ron Blaauw is al lang geleden ontstaan uit de tijd dat we beiden als adviseurs voor horecagelegenheden werkten. In zijn restaurants streven we altijd naar een concept waar zijn ziel in zit. Het moet geen HIP-feestje worden. Met Ron werken is een groot avontuur en toch blijft hij dicht bij zichzelf in alles wat hij doet. Dat vertalen in een nieuw interieur, hopen we nog vele jaren voor hem te doen.”

HIP Studio

Hollandse Kade 34

Abcoude

Tel.: +31 (0)294 - 280 620

Voor meer informatie:

www.hipstudio.nl



bezoeken vaak inspirerende plekken met elkaar, maar gaan ook los van elkaar op pad. Vervolgens komen we weer bij elkaar, wisselen bevindingen en gedachten uit, sparren nog wat en kort daarna vertalen zij dat in een concept dat mij 9 van de 10 keer meteen aanspreekt. Ik vertrouw er ook volledig op dat het goedkomt in de uitvoering. Om een voorbeeld te geven: een dag voor de opening van Nacarat kwam ik terug van vakantie. Mocht ik iets hadden willen wijzigen, was daar amper nog tijd voor geweest. Maar toen ik binnenstapte, kreeg ik meteen een ‘wow-gevoel’. Dat verwacht ik en dat krijg ik ook.”



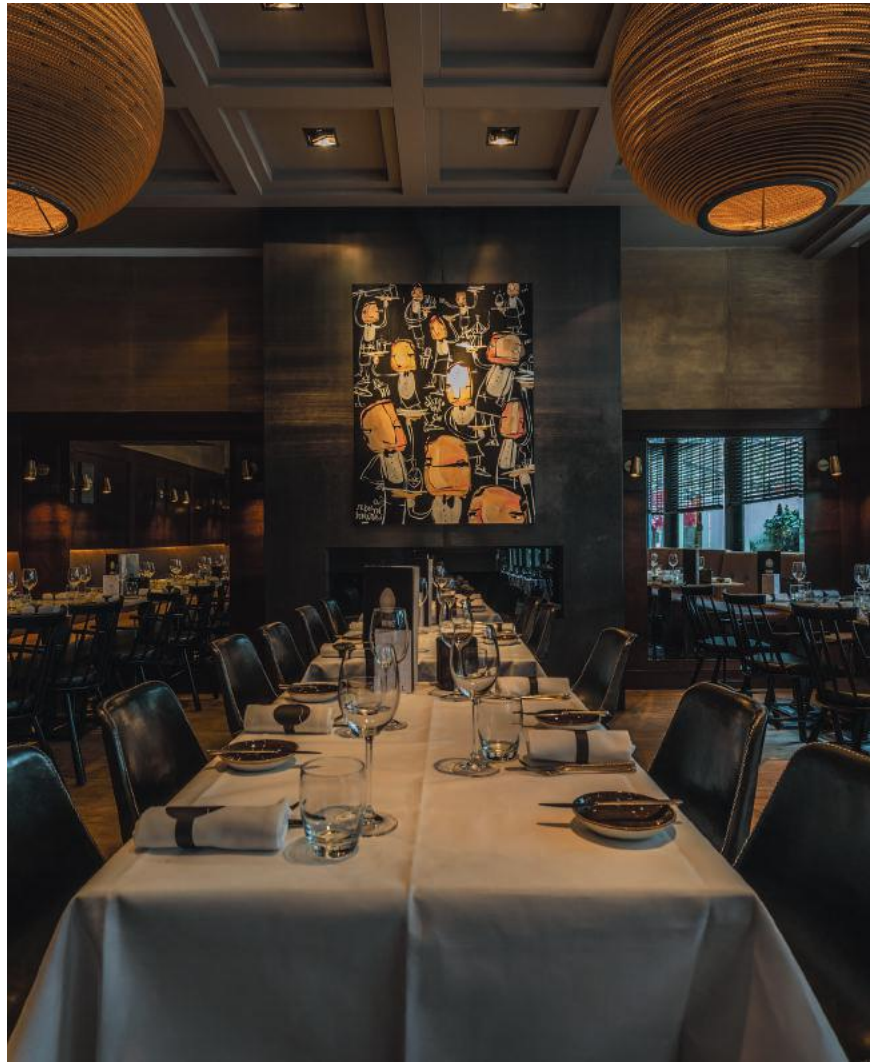
Een beetje stout

Voor de aanpassing op deze locatie vond Ron Blaauw zijn inspiratie onder andere in New York. Dat kun je bijvoorbeeld zien aan de typische metalen toegangsdeur naar de bar, die HIP Studio ontwierp en een brass finish gaf.

Het waren echter Maxine en Wim die tegen het zogenaamde vertrekpunt van de verbouwing aanliepen; namelijk het kunstwerk van Cobra Art dat nu aan de wand hangt. "Toen we dit werk zagen, wisten we meteen dat dit de basis moest zijn van 'Ron Gastrobar 2.0'. Een beetje stout, Moulin Rouge, maar toch 'classy'." Die stoute elementen, en de rode tinten van het kunstwerk werden vertaald naar met velvet beklede banken. Het vleugje luxe werd doorgezet met brass details in de wandpanelen, de plinten en de verlichting. Daarnaast zorgt het groene marmer van de bar en de tafels voor een tijdloze, cosmopolitische look. De halfronde zitjes aan de straatzijde zijn bekleed met een stof in goudgeel en de hanglampen komen van een jonge topontwerper uit Londen.

Naar een hoger plan

In de afgelopen jaren zagen we restaurants van Ron Blaauw zowel sluiten als geopend worden. We stellen ons daarom zo voor, dat werken met hem voelt als een soort rollercoaster. "In zekere zin wel, maar wij zijn zelf ook heel energiek, gewend aan dynamiek en in staat om snel te



schakelen of bij te sturen. Drie dagen voor de re-opening van deze locatie vonden we bijvoorbeeld dat er nog iets aan kracht miste in het interieur. Ter plekke bedachten we, dat de kozijnen aan de binnenzijde een donkere kleur moesten krijgen. Dergelijke dingen gebeuren wel vaker. Dan appen we Ron en als hij overtuigd is van het feit dat wij ervan overtuigd zijn, dan doen we het. In dit geval regelden we direct een schilder en was het op tijd klaar. We doen graag nét dat extra stapje voor een topresultaat. We kunnen ook weleens een flinke discussie hebben. Wij zijn nu eenmaal geen top chef en Ron is geen interieurontwerper. Maar we accepteren allebei 'nee' van elkaar. Juist dat rebelse, dat eigenwijze, brengt ons allen naar een hoger plan.

"Rond de eeuwwisseling ontstond een tendens waarbij de chef de ster van een restaurant werd"

Het was gezellig

Als we Ron vragen naar zijn ambities voor de toekomst, haalt hij in eerste instantie zijn schouders op. "Ik ben eigenlijk gewoon heel erg blij met wat er nu staat. Ron Gastrobar is een geweldig concept, wat ik steeds weer een nieuwe creatieve impuls kan geven. De krampachtigheid van het sterren koken heb ik er op een stijlvolle manier uit weten te halen zonder op kwaliteit in te boeten. Ik wil blijven koken voor mensen die 'gewoon' goed willen eten. Het grootste compliment dat je mij kan geven, is dat het gezellig was. Bovendien ben ik een echte Amsterdammer. Natuurlijk heb ik weleens gedacht aan een Gastrobar in het buitenland, maar ik heb het hier ontzettend naar m'n zin."

Tekst: Mascha Ekkel
Fotografie: Jurrit van der Waal

Ron Gastrobar

Sophialaan 55
1075 BP Amsterdam
Tel.: +31 (0) 20 - 496 19 43
E-mail: info@rongastrobar.nl

Voor meer informatie:
www.rongastrobar.nl