

# RESIDENCE



21STE JAARGANG / NR 6 JUNI 2008 / PRIJS € 6,25

## BEURS GENOTEERD

De nieuwste  
trends uit Milaan

### Dossier tuinmeubelen

Een plek onder de zon

### Palermo

Door de ogen van  
een prins

### Natuur aan de muur

Behang met vogels,  
vlinders en bloemen

# Avontuurlijk wonen

♦ Florida fantasy ♦ Jungle chic ♦ Glossy riad

8 1717703 142040 1





## Slim recept

Wie? Ron Blaauw & Wim Hoopman.

Wat? Hun nieuwste restaurant Paardenburg.

Waar? Ouderkerk aan de Amstel.

Tekst: Lilian Polderman | Fotografie: Greet de Schipper / Ellis Hartog.nl

**P**aardenburg is er weer voor iedereen! Met dat credo werd Groot Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel door de nieuwe eigenaar, de HME Groep, omgesmeed tot Brasserie Paardenburg. Ron Blaauw, als kok bekroond met twee Michelin-sterren en culinair directeur van HME, voorzag de nieuwe kaart van toegankelijke gerechten. Mede-directeur Wim Hoopman zorgde voor een frisse

uitstraling. De luiken zijn verdwenen, het interieur is nu lichtvoetig. Hoopman: 'We hebben de drempels letterlijk en figuurlijk weggehaald. De hele dag kun je hier eten en drinken.' Bij mooi weer kan dat trouwens ook op het welbekende terras aan de Amstel of achter, op het nieuwe mediterrane terras. Paardenburg is een van de vele successen van de HME Groep; eerder bewezen 't Amsterdammertje in Loenen aan de Vecht, Sophia en

Brasserie Keyzer in Amsterdam dat de formule werkt. Tegenover Paardenburg, in Blaauws eigen Blaauw, dat binnenkort ook een make-over van Hoopman krijgt, legt Blaauw zijn 'recept' uit. 'Ik speel graag met het publiek', zegt hij. Op tafel een friteszakje met gefrituurde garnalen en een miniflesje gazpacho. Zomaar een probeersel, een manier om de gast even op het verkeerde been te zetten. Blaauw stelt de menu's van alle HME-res-

taurants samen. Hij test zijn keuzes in het epicentrum Blaauw. Zo zal het flesje gazpacho straks in een grotere versie te krijgen zijn in Paardenburg. 'Het is allemaal niet zo ingewikkeld', zegt Blaauw. 'Je moet jezelf niet per se willen bewijzen. Gewoon een lekkere pasta vongole op het terras. Alles kan, niets moet. Genieten, daar draait het om.'

Amstelzijde 55, Ouderkerk a/d Amstel, 020-496 12 10, [www.brasseriepaardenburg.nl](http://www.brasseriepaardenburg.nl)



### 1 LOENEN AAN DE VECHT

#### Brasserie 't Amsterdammertje

Huiselijk en warm is de sfeer die Wim Hoopman creëerde in restaurant 't Amsterdammertje. Liefhebbers van het stoffenmerk Designers Guild voelen zich er zeker op hun gemak. Evenals liefhebbers van de Franse keuken, want achter het fornuis staat de Franse kok Alex Bazaar, die jaren in restaurant Blaauw in Ouderkerk aan de Amstel

werkte. Aanrader is de vijf-gangenproeverij (€ 37,50). Rijksstraatweg 119, Loenen aan de Vecht, 0294-23 48 48, [www.brasserie-amsterdammertje.nl](http://www.brasserie-amsterdammertje.nl)

### 2 AMSTERDAM Brasserie Keyzer

Groot was de schrik toen het gerucht de ronde deed dat Brasserie Keyzer op de schop zou gaan. Inmiddels zitten de vaste klanten weer opgelucht aan de mannelijk chique bar. Zowel voor een drankje als een

uitgebreid menu kunnen gasten terecht bij deze buurman van het Concertgebouw. Naast veel dag-verse vis bereidt de chef een Concertmenu; drie gangen en een kopje koffie netjes binnen een uur geserveerd (€ 37,50).

Van Baerlestraat 96, Amsterdam, 020-675 18 66, [www.brasseriekeyzer.nl](http://www.brasseriekeyzer.nl)

### 3 AMSTERDAM Sophia

'Dit restaurant', zegt Ron

Blaauw, 'zou ook in een stad als New York of Londen gegarandeerd een succes zijn.' Het lijkt onbescheiden, maar het kosmopolitische Sophia – een ode aan La Loren – zit vrijwel altijd vol. Bij mooi weer kunnen gasten ook buiten genieten van een 'Avondje Sophia' (zes gerechten, € 50) of een 'Avondje Sophia Chariol' (acht gerechten, € 67,50). Sophialaan 55, Amsterdam, 020-305 27 60, [www.restaurant sophia.nl](http://www.restaurant sophia.nl)