

Keuken geheimen

Of ik een keukenprinses ben? Die vraag wordt me dikwijls gesteld. Ik vermoed op basis van het gedrag dat ik - al dan niet in de aanwezigheid van de vragenstellers - vertoon. Want wie in de keuken

staat moet natuurlijk wel een beetje handig zijn. Op de redactie is dat niet mijn allergrootste kwaliteit. Komt er een pakketje binnen uit het buitenland - dat gebeurt regelmatig - en wil ik de verpakking openknippen, dan bieden art director Willemijn de Leeuw en editorial producer Baukje Beetsma met een grote knipoog hun hulp aan, omdat mijn knipkunsten eruit zien als een gevaar voor eigen leven. Een ander vermoeden waarom de titel keukenprinses niet echt passend lijkt, is mijn interesse in nieuwe restaurants. Niets leuker dan genieten van de nieuwste culinaire hotspots. Toch is mijn alibi voor deze avonden altijd het interieur. Natuurlijk, wat er op het bord wordt geserveerd is een spannende ontdekkingsstocht. Maar nieuwe interieurs scouten, dát is pas echt smullen. Vooral de hotelrestaurants in het buitenland smaken naar meer.

Afgelopen december proefde ik nog van de interieurkunsten van Dorothée Meilichzon in Parijs. Zij ontwierp hotels Bachaumont en Panache. In diezelfde stad bewonderde ik samen met dochterlief ook het splinternieuwe hotel Nolinski, ontworpen door een van mijn andere helden, Jean-Louis Deniot. Gelukkig stijgt het niveau in Nederland ook met rasse schreden en beschikt ons land over rijzende sterren en gevestigde namen. Denk aan Edward van Vliet met hotel Blooming in Bergen aan Zee, Paul Linse met restaurant Rijks in Amsterdam, HIP Studio met het Marriott Hotel in Rotterdam en Framework Studio met restaurant San George in Amsterdam. Diens interieurs zorgen ervoor dat de culinaire verrassingen nog beter smaken en bekliven. Ik snap dan ook weinig van de behoefte om diners en lunches vanuit deze kwaliteitsrestaurants thuis te laten bezorgen, want juist het interieur en de service zijn *half the fun*. Maar stel je voor: je bent echt een keukenprinses - of de mannelijke versie ervan. Geboren en getogen in de keuken, of misschien op een ander moment in je leven geïnspireerd geraakt door wat er allemaal mogelijk is op en rond het fornuis. In Nederland is dit best vaak het geval. Want ondanks de toegenomen culinaire bezorgservices wordt er veel thuis gekookt. Dat verklaart misschien ook wel waarom er een groot budget wordt gereserveerd voor het ontwerp van een keuken en alle materialen die er in thuis horen. Van het mooiste natuursteen en elegante, maar praktische verlichting tot een comfortabel, prachtig vormgegeven fornuis. Of zou dat stiekem zijn omdat feestjes altijd eindigen in de keuken? In dat geval schieten we met dit keukennummer twee keer raak, want Residence viert dit jaar haar dertigste verjaardag, met Salon Residence eind september als sprankelend hoogtepunt! En daar is de keuken uiteraard onderdeel van het boutique hotel dat we samen met Nederlands beste interior designers in Singer Laren gaan creëren. Een keuken die beeldig en bestendig is tot in de vroege uurtjes voor alle interior junkies, art lovers, culi's en echte feestgangers, en waar zelfs niet-keukenprinses en -prinsessen zich handig voelen.

Miluska

Miluska van 't Lam
Hoofdredacteur



Foto: Stella Gommans Visagie; Marijlijn Muls Locatie: Museum Van Loon

‘Mijn alibi voor het bezoeken van de nieuwste culinaire hotspots? Het interieur!’