

# VENUEZ<sup>BE</sup>

HOSPITALITY & STYLE MAGAZINE | EDITION 05 2011 | NL-FR | € 8,95

COULISSEN

COCKTAILBARS ANTWERP

GASTROBISTRO TREND

FIRST BELGIAN BARSHOW



De historische Bijlokesite in Gent is zo langzamerhand aan het uitgroeien tot een heus cultuurdorp in de stad. Op het terrein vonden onder meer enkele kunsthogescholen, een muziekcentrum, een operastudio en een platform voor kunstenaars onderdak. En sinds oktober vorig jaar kun je hier ook een bezoek brengen aan het STAM, het museum waar de rijke geschiedenis van Gent volledig uit de doeken wordt gedaan.

**GLAZEN WANDEN** Je komt het museum binnen via een nieuwbouwvleugel, een knap ontwerp van stadsarchitect Koen Van Nieuwenhuysse. In deze vleugel bevindt zich ook het STAMcafé, een hedendaagse ruimte met glazen muren van waaruit je een magistraal uitzicht hebt op de strakke waterpartijen en de oude kloostergebouwen. De inrichting, van de hand van Toon Heyndrickx, is heel sober

gehouden, met witte tafeltjes en stoelen '03' van Maarten Van Severen. Het enige opvallende element is de lange toog bekleed met marmerruitjes.

**OP DE WIJZE VAN ROMAIN DECONINCK** Achter die toog pronkt een enorme Illy-machine, een van de grootste in de Benelux. Uitzend Gastronomie, die het café uitbaat, gaat duidelijk voor kwaliteit. En voor Gentse specialiteiten. Zo kun je hier streekgerechten proeven als stoverij op de wijze van Romain Deconinck, broodjes met kop en quiche met Breydelspek. Dat alles spoel je door met lokale gebrouwen bieren als Gruut en Augustijn. Het goede nieuws voor Gentenaars is dat het café ook toegankelijk is voor niet-museumbezoekers. Dat maakt van het STAMcafé de ideale plek om even uit te blazen in een oase van rust en groen midden in de stad. ■



Le site historique de la Bijloke, à Gand, s'est développé pour devenir un véritable village culturel au cœur de la ville. Il abrite désormais un certain nombre d'écoles supérieures d'art, un centre musical, un studio d'opéra et une plate-forme artistique. Depuis octobre 2010, on peut également y visiter le STAM, le musée qui révèle tout sur le riche passé historique de la ville de Gand.

**Des parois de verre** L'entrée du musée se fait par une nouvelle aile du bâtiment, un projet attachant signé par l'architecte de la ville, Koen Van Nieuwenhuysse. C'est dans cette aile que se trouve le café du STAM, un espace aux allures contemporaines, cerné de parois de verre qui offrent une vue magistrale sur les pièces d'eau et les anciens bâtiments abbaticaux. Ses aménagements, dus à Toon Heyndrickx, sont restés d'une grande sobriété, avec leurs tables blanches et leurs chaises '03' signées Maarten Van Severen. Le seul élément saillant est le long comptoir couvert de carreaux de marbre.

**À la manière de Romain Deconinck** Derrière ce comptoir se trouve une énorme machine Illy, une des plus grandes du Benelux. L'entreprise Uitzend Gastronomie, qui exploite le café, a résolument opté pour les spécialités gantoises de qualité. C'est ainsi que l'on peut y goûter des plats régionaux comme les carbonades à la manière de Romain Deconinck, de petits pains à la tête pressée et des quiches au lard Breydal. Le tout arrosé de bières brassées localement comme la Gruut et l'Augustijn. Autre bonne nouvelle pour les Gantois : le café STAM est également accessible à ceux qui ne visitent pas le Musée, ce qui en fait le lieu idéal pour se détendre dans une oasis de calme et de verdure, en plein cœur de la ville. ■

# GRIFFINS' STEAKHOUSE, STOCKHOLM



**DAT HET THEMA VAN DE VENUEZ-BEURS NIET LUKRAAK GEKOZEN IS, BEWIJST HET GLOEDNIEUWE GRIFFINS' STEAKHOUSE EXTRAORDINAIRE IN HARTJE STOCKHOLM. HIP TRADITIONAL OF EEN MIX TUSSEN VERLEDEN EN TOEKOMT IS OOK OVER DE LANDGRENZEN HEEN EEN TREND.**

CETTE TOUTE NOUVELLE ENSEIGNE AU CŒUR DE STOCKHOLM DÉMONTRE CLAIREMENT QUE LE THÈME DU SALON VENUEZ N'EST PAS CHOISI AU HASARD. LE HIP TRADITIONAL – OU MÉLANGE ENTRE LE PASSÉ ET L'AVENIR – EST UNE TENDANCE OMNIPRÉSENTE, MÊME PAR-DELÀ LES FRONTIÈRES.



Eind vorig jaar opende een nieuwe landmark van de hippe Scandinavische metropool zijn deuren: Waterfront Building. Naast een gloednieuw congrescentrum en een Radisson Blu Hotel met 418 kamers bevindt zich in het gebouw ook een innovatieve horecazaak: Griffins' Steakhouse Extraordinaire.

**FICTIEF** Het Zweedse ontwerp bureau Stylt, dat op korte tijd drie horecazaken inrichtte in Stockholm, stond in voor de interieurinrichting van de nieuwe hotspot. Creatief directeur Erik Nissen Johansen: "We streefden naar een heel comfortabele, huiselijke stijl zonder te moeten inboeten aan klasse. Voor het concept baseerden we ons op twee fictieve personages. De chemicus Griffin en zijn glamoreuze vrouw. Je eet dus tussen de trouvailles, de boeken en de foto's van dit koppel. Je zou de twee als genietters kunnen omschrijven, maar dan met een mysterieus en geflipt kantje."

**FLUWEEL** Mocht dit restaurant in Amerika liggen, dan zou je meteen aannemen dat het om een historisch interieur gaat dankzij de grote leren banken, de vele lijsten en de overdadige fluwelen stofferingen. Het interieur is des te verrassender omdat het restaurant gelegen is in een hedendaagse gebouw met pure, architecturale lijnen. Zaakvoerder Karl Ljung: "We zijn een paar maanden open en de reacties zijn overweldigend. Het is voor Stockholm echt een ongezien concept. Op een paar maanden is het steakhouse the talk of the town geworden." Doel bereikt dus.

**PERSOONLIJKHEID** Het ontwerp bureau Stylt is met het Griffins' Steakhouse Extraordinaire niet aan zijn proefstuk toe. Naast hotels en bars in buitenland, die vaak prijzen in de wacht wisten te slepen, richt het bureau vooral in eigen land horecazaken in. Erik Nissen Johansen: "We houden niet van copy paste. Zo kopiëren we onze concepten niet omdat we geloven dat elke horecabezoeker overal iets anders wil beleven. Persoonlijkheid is en blijft voor ons de sleutel tot succes." ■



À la fin de l'année dernière, un nouveau lieu de référence ouvrait ses portes dans la métropole scandinave à la mode : le Waterfront Building. Outre un tout nouveau centre de congrès et un Radisson Blu Hotel comptant 418 chambres, on y trouvait aussi un établissement horeca novateur, Griffins' Steakhouse Extraordinaire.

**Fiction** Le bureau de design suédois Stylt, qui a récemment aménagé pas moins de trois établissements horeca à Stockholm, a assuré l'aménagement intérieur et le concept de ce nouveau haut lieu de la restauration. Son directeur créatif Erik Nissen Johansen : "Nous avons cherché à créer un style confortable, intime, sans perdre pour autant en classe. Pour le concept et l'intérieur, nous nous sommes basés sur deux personnages de fiction, le chimiste Griffin et sa glamoureuse compagne. On y déjeune donc parmi les découvertes, les livres, les photos de ce couple que l'on peut assimiler à des jouisseurs assortis d'une facette mystérieuse et excentrique."

**Du valeurs** Si ce restaurant se trouvait en Amérique, le visiteur se croirait d'emblée dans un intérieur historique, avec ses grandes banquettes de cuir,

ses nombreux tableaux et ses innombrables étoffes veloutées. L'intérieur est d'autant plus étonnant que le restaurant est situé dans un bâtiment contemporain marqué par des lignes architecturales pures. Son directeur Karl Ljung : "Nous avons ouvert depuis quelques mois et les réactions sont extraordinaires. Il s'agit pour Stockholm d'un concept totalement inédit et, en quelques mois, notre restaurant est devenu le sujet dont tout le monde parle. Objectif atteint, donc."

**Personnalité** Le bureau de design Stylt n'en est pas à son coup d'essai. Outre des hôtels et des bars à l'étranger – souvent couronnés par des prix – il est surtout spécialisé dans les établissements horeca situés dans son pays même. Erik Nissen Johansen : "Nous n'aimons pas le copié-collé. Nous ne copions donc pas nos propres concepts, car nous pensons qu'ailleurs, les clients d'établissements horeca veulent découvrir autre chose. La personnalité est et reste à nos yeux la clé du succès." ■

