

# EINDHOVENS DAGBLAD

WEDNESDAY 15 JUNI 2005 • 93¢ JAARGANG • NUMMER 138 • WWW.EINDHOVENS.DAGBLAD.NL

EINDHOVEN EN OMSTREKEN

LUXE NUMMER 1,44 € / NIEUW €1,25 ZATERDAG €1,75 • 28 PAGINES



• Annelies Hermesen bij een door haar ingericht tafeltje in de Witte Dame.

Foto Jurriaan Balke

## Lustopwekkende hapjes en drankjes

Door ANGELIQUE SPANINKS

EINDHOVEN - Thuis leerde ze eten met sterren. Geen wonder dat ze zich bij haar afstuderen aan de Design Academy heeft toegelegd op fooddesign. Annelies Hermesen, dochter van de Maastrichtse topkok Toine Hermesen, ontwikkelde een nieuw horecaconcept. Cocktails & Companions heet het; verleidelijke hapjes die gepaard gaan met exotische drankjes. Geselecteerd om lust op te wekken. Komende week zijn ze bijna dagelijks te proeven bij restaurant De Witte Tafel in De Witte Dame. Een vensterbank vol appels

en een zaal vol hoge tafels waarop het ontspannen leunen is. Niet te breed zijn de tafels, om het gesprek intiem te houden. Naast wat vazen met rode roosjes bieden ze verder alleen nog plaats aan fraaie glazen en broze wit porseleinen schaalpjes, bekerijtjes en kommetjes: de dragers van waar het in de nieuwe bar Cocktails & Companions allemaal om draait. Lustopwekkende hapjes en drankjes. Terwijl Annelies Hermesen haar aanpak en concept verdedigde voor haar docenten van de Design Academy, werkte haar vader Toine Hermesen zich in de keuken

in het zweet. Weliswaar bereidden zij samen alle exquise companions in zijn Maastrichtse topkeuken voor, maar de finishing touch moet toch ter plekke gegeven worden. Die 'companions' zijn hapjes die puur zijn bedoeld als culinair extra bij een mooie cocktail. Om het geheel tot de verbeelding te laten spreken verdiepte Hermesen zich in de afrodisiaca, ofwel lustopwekkende etenswaren. „Ik heb ze allemaal bestudeerd, van aardbeien en chocolade tot oesters en asperges. Maar ook aardappels en bloemkool blijken bepaalde stoffjes te bevatten die prikkelend kunnen

werken. Uiteindelijk ben ik na veel experimenteren en proeven met mijn vader tot een serie verleidelijke combinaties gekomen.”

### Uitsmijtertje

„Een Ultiem Uitsmijtertje bijvoorbeeld van zalmtartar en kwarteleitjes met een bloemkool-vinaigrette, of een Big Companion, een hamburgertje van langoustines met champagnesaus. En ook de vegetariërs komen aan hun trekken met een Coco Capu Pomodore, een bekertje gemarineerde trostomaatjes met een cappuccino van kaas en kokosmelk.” Dat aan al deze exclusiviteit

een prijskaartje hangt, ligt voor de hand. „Het is nu eenmaal geen concept voor een goedkoop studentencafé”, erkent Hermesen. „Maar wie eens wat decadenter op stap wil, heeft daar best wat voor over. En zo duur is het nu ook weer niet, als je let op wat je krijgt. De cocktails kosten niet meer dan 4,50 euro per stuk.” Niet alleen zij, ook haar vader en een van zijn souschefs zijn tot en met donderdag 23 juni bijna dagelijks van de partij om Eindhoven verder kennis te laten maken met Cocktails & Companions. Proeven? Dan wel even reserveren: 040-2367328.