

HAPJES BOMVOL LUSTOPWEKKERS

Hapjes vol lustopwekkende ingrediënten, cocktails van vers geperst sap, en een postmoderne 'Stehetisch' als belangrijkste meubelstuk. Annelies Hermesen, studente aan de Design Academy Eindhoven én dochter van topkok Toine Hermesen, bedacht Cocktails & Companions, een nieuw horecaconcept waar ze de boer mee op wil.



FOTO: MIKE ROELOFS

Annelies Hermesen aan haar statafel: „Ook bloemkool is lustopwekkend!”

Hermesen heeft er heel goed over nagedacht. In haar studie staat vormgeving centraal. Maar thuis in Limburg draait alles om de gastronomie. In haar afstudeeropdracht heeft ze die twee passies gecombineerd tot Cocktails & Companions, een nieuw horecaconcept waarbij de hapjes, drankjes en het zelfontworpen interieur helemaal op elkaar zijn afgestemd. De afgelopen twee weken presenteerde zij haar creatie in De Witte Tafel, het opleidingsrestaurant van het ROC Eindhoven. De bereiding van gerechten en drankjes gebeurde door studenten van het ROC, onder begeleiding van pa Hermesen.

Hermesen bedacht Cocktails & Companions omdat ze wil dat eten mensen gelukkig maakt. „Mensen zijn dat vergeten. Bij mij in het studentenhuus maken ze aardappelpuree uit een pakje, bah!” Wie gezond eet, voelt zich volgens de studente vormgeving beter dan degene die „zich volstopt met poeders en kleurstof.”

De gerechten die Hermesen bedacht zitten boordevol lustopwekkende ingrediënten. „Ik wil mijn gasten verleiden.” Samen met vader Toine inventariseerde ze welke producten natuurlijke afrodisiaca zijn. Dat zijn er veel meer dan de bij iedereen bekende oesters, aardbeien en champagne. „Wist je dat bloemkool lustopwekkend is?” Uit haar inventarisatie blijkt dat het bij afrodisiaca vooral gaat om een combinatie van de scheikundige elementen zink en fosfor, en vitamine E. Zo is spinazie volgens Hermesen ook lustopwekkend, of je het nou lust of niet.

Op de menukaart uitsluitend kleine gerechtjes als Ultieme Uitsmijtertjes: een torentje van roggebrood, zalmartaar, gebakken kwartelei met zwarte peper, en daaroverheen een vinaigrette met bloemkoolrosjes. De cocktails zijn gemaakt van vers geperst sappen met bijvoorbeeld champagne en wodka. „Dat bevordert het afrodisiacum.”

Het meubilair heeft Hermesen zelf bedacht. Zo ontwierp ze een lange, smalle statafel. „Het luie moet eruit. Na een dag werken moet je niet onderuitgezakt op een loungebank gaan liggen”, doceert Hermesen. „Gasten moeten een beetje mengen.”

Volgens de bedenker kan het concept op zichzelf staan, maar is het ook geschikt als aperitiefruimte bij een restaurant. Enkele projectontwikkelaars hebben zich al gemeld. 