

EINDHOVEN - King Kongs in Eindhoven timmert de laatste jaren behoorlijk aan de weg. Maar vooral aan restaurants. Het nieuwste wapenfeit van de restaurant-ontwerpers: Thym by Parkzicht in Eindhoven.

Bart-Jan van Rooij 20-01-19, 10:00 Bron: ED

Wie in de regio uit eten gaat, heeft grote kans aan te schuiven in de wereld van **King Kongs**. Al enkele jaren bepaalt het tweetal achter het Eindhovense horecadesignbureau het gezicht van een steeds langere, indrukwekkende lijst met eetgelegenheden.

Had Eindhoven tot een tien jaar geleden een traditionele, ietwat ingekakte reputatie op culinair gebied, daar is de afgelopen jaren flink verandering ingekomen. Het aantal sterrenrestaurants in de stad is verdubbeld van twee naar vier. Vooral in het middensegment (en aan de bovenkant van die categorie) zijn er veel zaken bijgekomen of vernieuwd. Valenzia en Sun (beide by Zarzo), Aprazível, Kreeftenbar en Mood (beide van Eveline Wu), Vane en The Rooftop-bar in het Eindhovense NH-hotel en het vernieuwde Berlage, om er maar een paar te noemen. Net als Lugar in Waalre, het hagelnieuwe Eden in Valkenswaard en Beaux in Heeze zijn het allemaal restaurants uit de creatieve ontwerperskeuken van King Kongs.

Lees verder onder de foto.



▲ Mehdi Le Mair (links) en Martijn Gosen. © King Kongs Eindhoven

Gevestigd aan de Hallenweg in Eindhoven, pal achter de Hoogstraat, zit King Kongs voor het grote publiek goed verstopt. Maakt ook niet uit, als restauranthouders het bureau maar weten te vinden. Het heeft meer weg van een atelier dan van een kantoor. Een boksautomaat van de kermis, een gigantische roze Manneken Pis, porseleinen roofdieren en antieke kastjes vullen de ruimte. En achter de bureaus met Apple-computers allemaal jonge meiden die de creatieve plannen van de mannen achter King Kongs uitwerken.

„Het moet altijd een beetje schuren”, vat Martijn Gosen (39) de gemene deler van hun restaurant-interieurs samen. Boven hem is het motto van het kantoor over een paar meter muur uitgesmeerd. Het is een quote van onder anderen de Amerikaanse steracteur Robert Downey Jr., bekend van films als Natural Born Killers en Iron Man. ‘Listen, smile, agree, and then do whatever the fuck you were gonna do anyway.’ Oftewel: luister en knik lachend maar doe vooral wat je al lang van plan was.

Totale verbouwing



▲ Eigenaren Nicky en Derk van Westenbrugge van Thym by Parkzicht Eindhoven. © Jean Pierre Reijnen

Daar kunnen ze bij Parkzicht in Eindhoven over meepraten. Eigenaars Nicky en Derk van Westenbrugge (beiden 33) schakelden King Kongs aanvankelijk in voor een restyling, het werd een complete verbouwing waarbij alleen een deel van de originele vloer behouden is. Het stel nam het bekende hotel-restaurant over in 2012 en in 2015 werd ook het pand aan de Alberdingk Thijmlaan pal tegenover het Stadswandelpark familiebezit. „Toen wij erin kwamen, was het één geheel maar vond ik het niet zo mooi”, zegt Nicky van Westenbrugge. Er kwam een ander kleurtje op de muur, nieuwe lampjes en nieuwe stoelen. „Daarmee was het nog steeds geen geheel. Het bleef een beetje een oubollige zaak.” En dus ging ze met een paar basale vragen naar de Hallenweg: welke kleuren moet ik gebruiken en welke stijl decoraties? Nicky: „En waar kwamen ze mee terug: een nieuwe locatie voor de bar, alle banken eruit gesloopt, nieuwe verlichting. Ja, een iets grover ontwerp dan we gedacht hadden, zeiden ze zelf ook al. Een totale verbouwing. Maar ‘ze’ werden een beetje enthousiast.” De hotel- en restauranteigenaresse moet het even laten bezinken maar is toch snel overtuigd: „Dat wil ik gewoon, dit is een stap die nodig is om verder te komen. Al heb ik Derk heel erg moeten overtuigen. Hij is voorzichtig met de centen, ik ben van de wilde ideeën. Een goede combinatie als je er samen uitkomt.”



Vaak hebben restauranteigenaars iets extreems van ons gezien. Vinden ze dan kicken en dat willen ze dan ook.

- Martijn Gosen

Bij King Kongs hebben ze er wel een handje van. „Wij leveren wat restauranthouders niet willen”, bekent ‘King Kong’-Gosen. Niet dat ze bij het bureau zomaar eigengereid wat restaurants zitten uit te denken. „Vaak hebben restauranteigenaars iets extreems van ons gezien. Vinden ze dan kicken en dat willen ze dan ook. Maar vaak willen ze dat helemaal niet, omdat het ook weer niet echt bij ze past. Niet bij hun concept, niet bij hun keuken. Wij zoeken naar iets wat echt bij hen past.” Iets extreems? The Suicide Club, bijvoorbeeld. Zelfmoord-club, niet echt een smakelijke associatie bij een restaurant. Maar met de ‘dakbar’ in het Rotterdamse Groothandelsgebouw speelde King Kongs zich in 2015 in één keer nationaal in de kijker.

The Suicide Club is een restaurant, maar ook een club waar je lid van moet worden om het exclusieve karakter te benadrukken. Natuurlijk kan iedereen lid worden. „Via een vrachtlift kom je binnen in de keuken waar de afwassers je welkom heten. Net als in de film, daar komen criminelen ook altijd via de keuken binnen”, zegt Gosen. Vonden ze stoer. De muren zijn er glimmend jadegroen, de accenten in het interieur van messing. De toiletten worden in beslag genomen door spiegels, goud en stoere graffiti.

In een klap heeft Rotterdam er een hotspot bij, en King Kongs een ‘signature dish’. Net als gerechten op de menukaart waar gasten speciaal voor komen, trekt het visitekaartje op designgebied veel klanten naar het Eindhovense bureau.

Budgetten

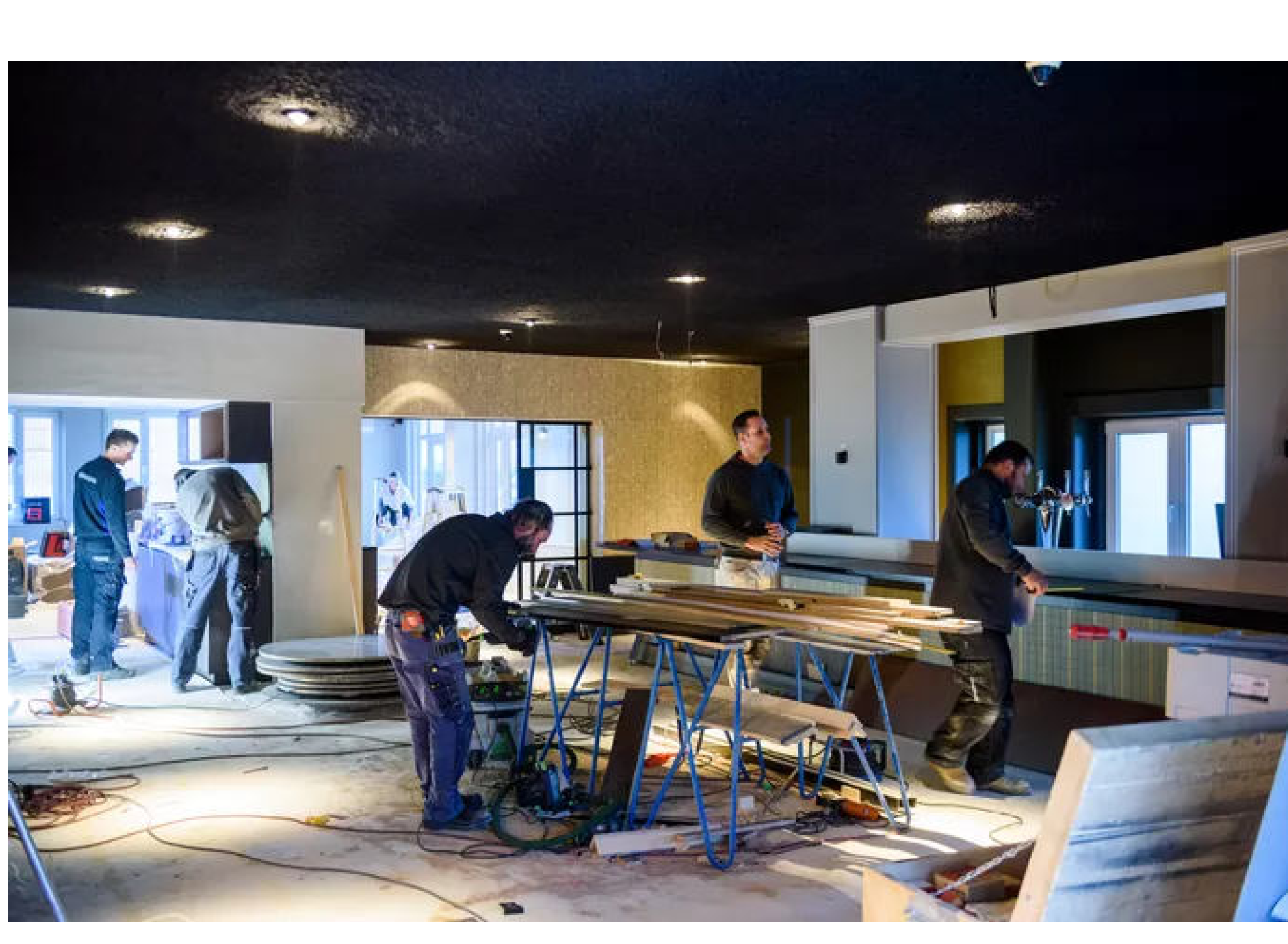
Martijn is de commerciële man, de man die de deadlines en de budgetten bewaakt, zijn compagnon Mehdi is het artistieke brein. „Zonder Martijn was alles twee maanden te laat klaar en waren projecten stukken duurder.” Hij kan ook goed met grote klanten omgaan, met verschillende lagen. „Managers en zo, die zitten toch een beetje in mijn allergiehoek”, zegt de creatieve Mehdi met een knipoog.

Mehdi is Mehdi Le Mair. Zoon van de vermaarde Eindhovense kunstschilder Cornelis Le Mair die al tientallen jaren woont en schildert in een oude boerderij net buiten de stad. Bekend om het bonte interieur met beschilderde panelen, deuren, verzamelde curiosa, eigen beeldhouwwerken en zelfgemaakte muziekinstrumenten.

Hij komt dus uit de klassieke wereld. Wat heet: „Alles na Bach was vroeger bij ons thuis al te modern”, zegt de 48-jarige Mehdi. Opgegroeid in een oneindige kunstomgeving waar zijn vader altijd aan het schilderen was en hij werd meegesleept over de hele wereld, van het ene museum naar het andere. „Een heel andere richting opgaan, was dan ook eigenlijk niet mogelijk.” Samen met zijn compagnon noemen ze zich King Kongs. Meervoud, want ze zijn een team. Bovendien klinkt het internationaal.

Waarom zo'n verwijzing naar de fictieve gorilla uit de film? Martijn: „Vaak wordt King Kong omschreven als gewelddadig. Maar tegelijkertijd wil hij iets moois beschermen. Ook wij gaan voor iets moois en daar strijden we voor.”

Lees verder onder de foto.



▲ De verbouwing van Thym by Parkzicht Eindhoven. © Jean Pierre Reijnen

Gezellenhuis

Inmiddels zijn de Eindhovenaren ook buiten Zuidoost-Brabant uitgegroeid tot veelgevraagde restaurantdesigners. Ron's Gastrobar, een sterrenrestaurant van chefkok Ron Blaauw en FG van François Geurds in Rotterdam (twee sterren) zijn van hun hand. En inmiddels doen ze ook projecten in Madrid, Shanghai, Brussel en Valencia. Hun laatste project is dus Parkzicht in Eindhoven, gevestigd in een karakteristiek pand met elementen van de Amsterdamse school-architectuur. Het is een voormalig gezellenhuis dat in 1930 werd gebouwd in opdracht van woningbouwvereniging 'Thuis Best in samenhang met een gezellenhuis aan de Jonckbloetlaan. Eigenaresse Nicky van Westenbrugge: „Hier woonden vrijgezelle vrouwen, aan de Jonckbloetlaan de mannen. Er woonden in het begin vooral Philips-werknemers.”

„Het is natuurlijk ook een hotel en toen ik er binnenkwam, had ik beetje dat ouderwetse New York-gevoel”, vertelt Mehdi. „Dat gevoel wilde ik benadrukken, zonder te overdrijven. Ik zag direct een lange bar voor me van een meter of zeven waar gasten lekker socializen.” Nicky kan de ontwerptekeningen ondertussen dromen: de gezichtsbepalende meterslange bar, het melkglas in verschillende kleuren als verwijzing naar het karakteristieke glas in lood dat in de panelen zit, de in het oog springende bollampen. Haar man Derk vindt het spannend. „Het is nog maar een paar dagen en er moet nog heel veel gebeuren.” Wat heet, de zaak is nog bijna leeg. De meubels zijn klaar maar moeten nog wel worden geleverd. „Zaterdag (red. 19 januari) gaan we tenslotte weer open, maar ik hoef me geen zorgen te maken, is me verzekerd.”

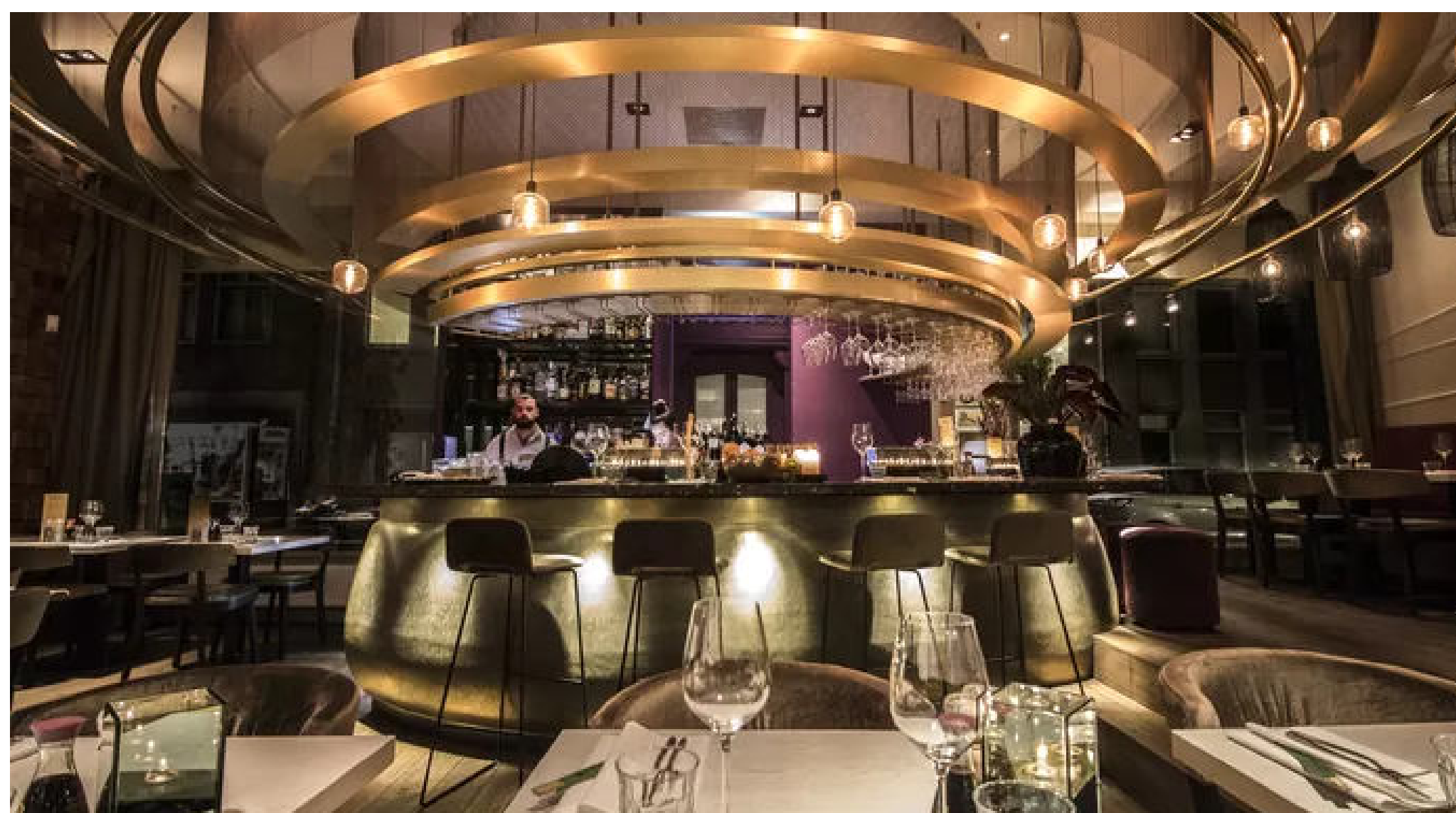
Geen oprissing dus maar een complete verbouwing van hun zaak, die wat het horecastel betreft een nieuwe hotspot in de stad moet worden. Daar hoort een nieuwe naam bij, vinden ze. „Die kwam snel”, zegt Nicky. „We zitten aan de Alberdingk Thijmlaan. En ons restaurant heeft een Franse keuken waar vaak tijn wordt gebruikt. Zo werd het al snel: Thym by Parkzicht.”

Schimmel

Het moet altijd een beetje schuren, is toch het devies bij KingKongs. Wat schuurt er dan bij het nieuwe Thym? Martijn, lachend: „Het tapijt. Dat is supergaaf. Dat is een schimmel, dat zou je niet verwachten in een restaurant. Schimmel dus maar dan enorm uitvergroot. Supergaaf. En niemand weet dat ze eigenlijk over schimmel lopen. Hoewel, nu wel natuurlijk.”



▲ Mood Rotterdam. © King Kongs Eindhoven



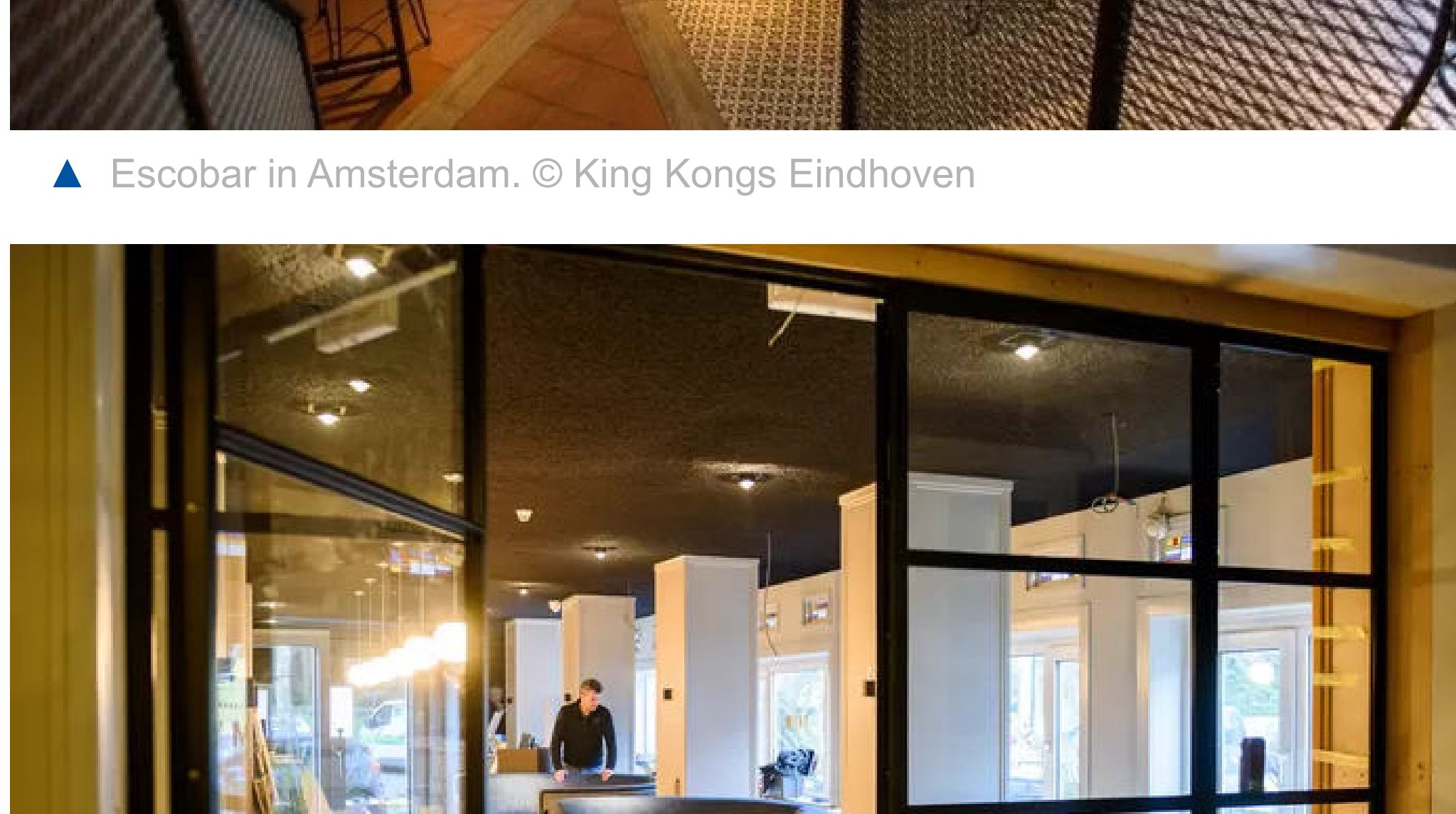
▲ Mood Eindhoven. © King Kongs Eindhoven



▲ Berlage in Eindhoven. © King Kongs Eindhoven



▲ Escobar in Amsterdam. © King Kongs Eindhoven



▲ De verbouwing van Thym by Parkzicht Eindhoven. © Jean Pierre Reijnen