



Gepubliceerd op: 21 maart 2022

ENTREE AWARDS 2021

Entree Awards 2021: winnaar categorie 'Best New Restaurant Design'

In de categorie 'Best New Restaurant Design' van de Entree Awards 2021 is restaurant Vigor uit Vught bekroond met de Entree Award. De jury is onder de indruk van de verscheidenheid: 'Elke plek in dit restaurant verrast. Als je als gast hier drie keer gaat eten in een andere hoek van de zaak, heb je drie keer een andere avond. Klasse, want je wil gasten steeds een andere beleving geven.'

Foto in de header: Ming Chao
Foto's: Horeca in Beeld

'BEST NEW RESTAURANT DESIGN': VIGOR

In deze categorie kijkt de jury in welk restaurant het design uitblinkt in zowel uitstraling als afwerking en waarvan het concept op een goede manier is geïntegreerd in het design en de styling. Kortom, een restaurant met karakter en een onderscheidend ontwerp.

JURYRAPPORT

Bij Randy Bouwer en Lars Albers eet je fantastisch én is de setting meer dan overtuigend. Met de ontwerpers van King Kongs zetten ze een subliem uitgewerkt design neer. De ronde chef's table met zicht op de keuken steelt de show. Hier wordt eten aan de bar naar een knetterhoog niveau getild. En dat is leuk, want in Nederland is eten aan de bar nog geen gewone. Vigor helpt mee aan de populariteit van eten aan de bar. Top!

Al verrast eigenlijk elke plek in dit restaurant. Als je als gast hier drie keer gaat eten in een andere hoek van de zaak, heb je drie keer een andere avond. Klasse, want je wil gasten steeds een andere beleving geven. Van alle genomineerde zaken ligt dit restaurant in de minst aantrekkelijke omgeving, tegen een winkelcentrum aan. Maar de zaak heeft de jury het meest verrast; niet alleen bij binnenkomst maar ook daarna bleef het interessant.

De routing en flow zijn hier fantastisch; je gaat als vanzelf van de ene ruimte op zoek naar de volgende, die steeds weer verrast. De bar heeft een heel toffe ligging en is afgewerkt met kalligrafieletters, erg smaakvol gedaan. De details en het materiaalwerk zijn in deze zaak zijn sowieso erg mooi.

Bij Vigor is sprake van een verhaal en beleving. De ontwerpers hebben hier geen concept neergezet, maar het verhaal van de eigenaren. Hun achtergrond is vertaald in het design – heel erg tof. Van dit restaurant gaan we nog veel horen!



WINNAAR: VIGOR

Chef Lars Albers en sommelier Randy Bouwer, die eerder samenwerkten bij FG** (Rotterdam) en Noble* (Den Bosch) openden vorig jaar **Vigor** in Vught. King Kongs ontwierp het design.

Het restaurant is te vinden in villa Bleijenburg, een rijksmonument uit de zeventiende eeuw dat in 2016 werd aangekocht door Stichting Groep Zeven, en heeft een aangebouwde serre. Mehdi le Mair van designbureau King Kongs: "Het hart is de keuken. De gewalste blauwstalen platen om de keuken zijn met de hand beschilderd met een speciaal ontworpen lettertype, en daarna alleen nog behandeld met olie. Hierdoor krijgt de keuken een indrukwekkende rauwe en pure uitstraling."

Gastvrijheid die je raakt

Chef Lars Albers en sommelier Randy Bouwer: "Jarenlange ervaring in de top van de Nederlandse gastronomie heeft ons klaargestoomd om te doen wat we écht willen: samen een complete beleving neerzetten voor onze gasten. Met intrigerende gerechten en gastvrijheid die je raakt. Recht in het hart. En vanuit het hart van Vigor bundelen we letterlijk onze krachten in de vorm van een centrale bar, die tegelijkertijd óók de open keuken is. We zijn er klaar voor om nieuwe herinneringen te maken."

*De categorie Best New Restaurant Design wordt mogelijk gemaakt door: **Sir Joe** en **Double Dutch***



BEKIJK HIER ALLE WINNAARS VAN DE ENTREE AWARDS 2021

1. Winnaar in de categorie '**Best New Hotel 1 - 50 Rooms**'
2. Winnaar in de categorie '**Best New Hotel 50 - 100 Rooms**'
3. Winnaar in de categorie '**Best New Hotel 100+ Rooms**'
4. Winnaar in de categorie '**Best New Holiday Concept**'
5. Winnaar in de categorie '**Best New Hospitality Project**'
6. Winnaar in de categorie '**Best New Restaurant Design**'
7. Winnaar in de categorie '**Best New Restaurant & Bar**'
8. Winnaar in de categorie '**Best New Dining Experience**'
9. Winnaar in de categorie '**Next Generation**'
10. Winnaar in de categorie '**Best New Cocktailbar**'
11. Winnaar in de categorie '**Best New All Day Concept**'
11. Winnaar in de categorie '**Best Bartender**'
12. Winnaar in de categorie '**Ondernemer van het Jaar**'