FOTOREPORTAGE **RESTAURANT** RESTAURANT UITGELICHT HORECA DESIGN INTERIEUR SIDNEY SCHUTTE

Wieteke Posthumus | Eerste publicatie op 15 aug. 2018 | Laatst gewijzigd op 29 okt. 2018

Horecainterieur: Café Cliché van Sidney Schutte

Café Cliché, een initiatief van sterrenchef Sidney Schutte, heeft de deuren geopend aan de Middenweg 35 in Amsterdam. David Baxter is er de chef-kok. Baxter werkte eerder bij La Rive in het Amstel Hotel en restaurant Madam in de A'DAM Toren.

5 GEEF ARTIKEL CADEAU 4 DELEN

Sidney Schutte en zijn compagnon Marco Doeleman bedachten het concept. De uitwerking van het interieurontwerp werd gedaan door Kingkongs. Op de muur prijkt een enorme muurschildering van een hert met daaronder de tekst: 'Home is where the hert is.' Café Cliché van Sidney Schutte is een informele brasserie met 120 couverts en een chef's table. Het restaurant telt twee verdiepingen, inclusief speelkamer voor de kinderen.

Met 120 couverts is Café Cliché geen kleine zaak. "Toch doet het door de opzet en het gebruik van tussenmuren, nisjes en zitjes knus, gezellig en vooral huiselijk aan." De basiskleuren zijn donker, met veel hout en leer, een druk behangetje hier en een stoere muurschildering daar. Via de trap naar beneden kom je bij nog een restaurant gedeelte waar ook de speelkamer voor kinderen is.

Pretentieloos

De warme inrichting is van de hand van King Kongs. 'We hadden als briefing 'pretentieloos, bijzonder en geen drempel'', vertelt designer Mehdi Le Mair. 'Wij zijn tegen kapitaalvernietiging dus hebben een aantal elementen, zoals de bar, hergebruikt. De vele hoekjes, doorkijkjes en ruimtes leenden zich erg voor verschillende sferen. Het eerste wow-effect krijg je bij binnenkomst met het Cubaanse hoekje. Dat zorgt, samen met het vintage meubilair, veel groene planten, de kunst van Klaas Lageweg en de twee speciale lichtobjecten, die op basis van oude clusterlampen zijn ontwikkeld, voor een leuke geregisseerde chaos.'

Menukaart

In Café Cliché kookt de kok zoals hij dat thuis doet. Goed, lekker en niet te ingewikkeld. Geen gedoe, wel kwaliteit. Geen dresscode, wel smaak. Schutte stelde het menu samen uit liefde voor lekker eten en voor de stad Amsterdam. Achter de pannen staat David Baxter, zijn vriendin Berber Vergeest ontvangt de gasten. Café Cliché is er voor mensen uit de buurt en voor mensen die in de buurt zijn. Schutte en Baxter kennen elkaar al jaren en hebben altijd met veel plezier samengewerkt, zo meldden de twee eerder. De van oorsprong Engelse Baxter begon zijn culinaire carrière in London, kwam naar Nederland om zich verder te ontwikkelen en voelde zich meteen thuis in Amsterdam-Oost. Hij spreekt de taal, kent de gewoontes en houdt van Amsterdam.

Op de kaart

Op de menukaart onder meer een biefstuk, baars en burgers. Geïnspireerd op de seizoenen, afkomstig uit alle windstreken en bereid in Amsterdam. De namen van de gerechten op de kaart verwijzen naar typisch Amsterdamse woorden: gleuvenglijder (warme hazelnoot chocolade taart), lapswans (gelakte ribbetjes) of Loerijzer (steak tartaar). Aam de kleintjes is gedacht, geen kroket of patat op het menu maar de helft van de porties van volwassenen.

'Gewoon, lekker eten. Misschien een beetje een cliché, maar daar houden wij wel van', zo vermeldt de website. Café Cliché is elke maandag, donderdag en vrijdag geopend vanaf 17:00 uur voor borrel en diner, in het weekend wordt er vanaf 11.30 uur ook lunch geserveerd. Reserveren is alleen mogelijk voor grote groepen.

Sidney Schutte

Schutte, zelf executive chef van het Waldorf Astoria Amsterdam, is initiatiefnemer en het creatieve brein achter Café Cliché, maar staat er niet achter de kachel. 'Het Waldorf Astoria Amsterdam blijft mijn thuishaven met Librije's Zusje als culinaire creatieve uitlaatklep. Daar streef ik samen met het keuken- en serviceteam dagelijks naar het hoogst haalbare niveau. Ik hou van mijn vak en wil mijn plezier en passie overbrengen naar Café Cliché. Ik krijg vaak de vraag: Wat eet jij graag thuis? Ik leg dan uit dat ik simpele maar smaakvolle en funky gerechten kook en deze in familie-stijl op tafel zet. Met Café Cliché kan iedereen dit ervaren en zelf aanschuiven.' Hij omschrijft het dan ook als de culinaire huiskamer. Het restaurant is gevestigd in het pand waar voorheen restaurant Bijvangst zat.

Cijfers Café Cliché

5
geschakelde ruimtes, plus kinderruimte en chef's table.

125
couverts en tuin voor groentefunctie

600.000
euro investering voor overname en inrichting pand

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?

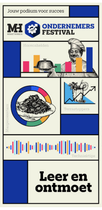
VACATURES

Junior Accountmanager
Mehadrin

(Assistent) Inkoper & F&B Cost Controller (3 vacatures)
Real Result B.V.

Front Office Manager
Holiday Inn Eindhoven Airport

Bekijk vacatures



vmn

Misset Horeca is onderdeel van VNU media. Op gebruik van deze site zijn de volgende regelingen van toepassing: Algemene Voorwaarden en Privacy en Cookie beleid | Privacy instellingen.