

LAKES BAR & KITCHEN IN HILVERSUM

Met een *GROTE* glimlach naar huis

FABULOUS FOOD, EXCELLENT WINES

WE SPREKEN BIJ GOOISCHE TAM TAM LIEVER NIET VAN 'MOOISTE', 'BESTE', 'GEZELLIGSTE' OF WELK SUPERLATIEF DAN OOK. DAAROM MAAKT *LAKES BAR & KITCHEN* IN HILVERSUM HET ONS WEL MOEILIJK, WANT DE VERLEIDING IS GROOT OM TE SCHRIJVEN OVER HET 'MOOISTE TERRAS VAN HET GOOI'. DAT DOEN WE DUS NIET. MAAR OH, OH, OH.



LAKES BAR & KITCHEN

Lakes Bar & Kitchen is, verrassend genoeg, niet bij alle Gooiers bekend terrein. Is dat niet bij het water, daar ergens bij Hilversum? Hadden ze niet ooit een ster? Is het nog open? Is dat geen Dudokgebouw? Lakes heeft een verleden, wat niet zo gek is, want het pand staat er al sinds 1939. Het was inderdaad de vermaarde architect W.M. Dudok die het paviljoen, samen met een botenhuis, een dienstwoning en terras, in 1935 ontwierp. In de stijl van de Nieuwe Zakelijkheid. Paviljoen Wildschut – zoals het gebouw oorspronkelijk heet – aan het Hilversums Kanaal, dat van bovenaf de vorm van een muzieknoot heeft, is dan ook een rijksmonument. Er waren in al die jaren verschillende eigenaren, en ook koks, waarbij Erik de Boer wel een vermelding verdient, want die kookte Lakes naar een ster. Maar we kijken naar het nu en naar de toekomst, en dan komen chef-kok Erik-Jan Schotsman en bedrijfsleider Charlotte Schotsman-Marijnissen in beeld. Een jong horecastel, bevlogen, gastvrij, talentvol en vooral vastberaden om van Lakes (weer) een succes te maken.

VERSE INGREDIËNTEN

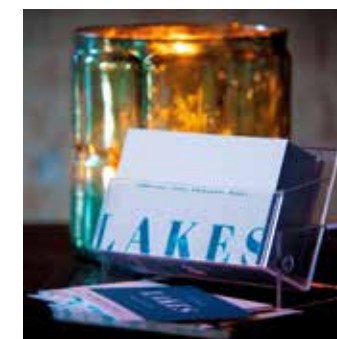
Ze werken allebei al jaren in de horeca en leerden elkaar zo dan ook kennen, elf jaar geleden. Het is voor beiden hun grote passie en dat voel je aan alles als je bij Lakes bent. Charlotte: "Mensen

verwennen, dat vinden we allebei het leukste wat er is. Wie hier binnenkomt, wordt van het begin tot het eind enorm in de watten gelegd. Met een prettige bediening, met heerlijk eten, met mooie wijnen. Dat is waar we op inzetten bij Lakes. Het zit Erik-Jan en mij in het bloed, maar ook de mensen in ons team hebben die instelling." Na jaren voor anderen gewerkt te hebben, kregen Charlotte en Erik-Jan in maart 2017 de kans om bij Lakes Bar & Kitchen zelf de scepter te zwaaien. De sympathieke chef Erik-Jan werkte eerder bij sterrenrestaurants als Tante Koosje in Loenen aan de Vecht en De Nederlanden in Vreeland. Hij was al enige tijd in dienst bij Lakes, dus het pand en de keuken hebben voor hem geen geheimen. Volgens de website koopt hij 'op basis van de Franse klassieken, maar met eigentijdse en soms oosterse aanvullingen.' Erik-Jan kookt vooral met 'verse' ingrediënten en, hoewel dus Frans en oosters, is hij bijzonder geïnteresseerd in lokaal: "Ik probeer steeds meer lokaal in te kopen. Ook werk ik altijd met seizoensproducten. Met high-end producten creëren we de mooiste gerechten. Elk kwartaal hebben we een nieuwe kaart, zodat er altijd wel wat te ontdekken is bij Lakes."

DE LAKES-BELEIVING

Juweeltjes zijn het, de opgemaakte borden die uit de keuken komen. Gas-





Het gaat om het totaalplaatje. De 'Lakes-beleving', noemen ze het

ten schrijven er de meest lovenswaardige recensies over. Voor Erik-Jan en Charlotte zijn het lekkere eten en de mooie opmaak van de gerechten heel belangrijk. Maar ze benadrukken dat het om het totaalplaatje gaat. De 'Lakes-beleving' noemen ze het. Charlotte: "Je verwacht het misschien niet, als je hier het bospad oprijdt. Een jaar geleden heeft Lakes een metamorfose ondergaan. Het restaurant is laagdrempelig geworden, precies wat wij ook willen uitstralen." Een heerlijk zomers terras, met uitzicht over het water. Comfortabele stoelen, een fijne schommelbank, her en der tafeltjes, al of niet in de schaduw van de beuken en de esdoorns. Buiten is het dus een droomlocatie, maar ook binnen is het uitstekend toeven. Een sfeervolle bar en lounge met een gezellige openhaard en een hip-chique restaurant met open keuken; de metamorfose is meer dan geslaagd. Dat maakt het centraal gelegen Lakes met gratis parkeergelegenheid voor de deur een fijne plek voor bijvoorbeeld

zakenlunches: binnen een uur kun je voor € 28 de 2-gangen business lunch geserveerd krijgen. Dunne pizza van filodeeg met huisgerookte zalm en krokante gamba met zoetzure groenten, en als hoofdgerecht zeeduivel met beurre blanc en Hollandse asperges, om maar een voorbeeld te noemen. Ook een aanrader is het BIB Gourmand-menu; een heerlijk 3-gangen menu voor € 37. "Maar je kunt natuurlijk ook culinair helemaal los gaan", suggereert Charlotte. "Met fabulous food & excellent wines serveren wij de beste combinaties. De klant is koning en het kan ons niet gek genoeg zijn." En zo ontstaat er spontaan een klein proeverijtje bij gasten aan tafel, na een gesprek over een bepaalde wijn. "Service met een lach, dat is echt mijn stokpaardje. Als je niet kunt lachen, heb je niks te zoeken in de horeca", vindt Charlotte. "We gaan ver om het mensen naar de zin te maken. We willen gewoon dat iedereen met een grote glimlach naar huis gaat." ◀

FEEST BIJ LAKES

Lakes Bar & Kitchen is ook een ideale plek voor goede feesten. Het is bovendien een officiële trouwlocatie. Ook op het vlak van feesten en partijen is er dus veel mogelijk bij Erik-Jan en Charlotte: een goede zomerborrel, een prettige bedrijfs-lunch, een zonnige verjaardags-party met exquisite hapjes, een feestelijk diner met een schitterend uitzicht: je hoeft maar te bellen en de ideeën komen vanzelf!