

De Hoefslag kookt als HFSLG voor een groter bistropubliek



Bedrijfsleider Bart de Groot (38, links) en chef-kok Raoul Meuwese (35) hebben zin in de vernieuwing.

FOTO ANGELIEK DE JONGE

BOSCH EN DUIN

Restaurant De Hoefslag in Bosch en Duin (Zeist) wordt HFSLG. En dat is niet de enige verandering die het bekende toprestaurant ondergaat.

JAN DANKBAAR

De bistro wordt restaurant en het restaurant wordt bistro. De kaart wordt licht uitgebreid en het hele restaurant krijgt een make-over.

Manager Bart de Groot benadrukt: het is en blijft het vertrouwde restaurant De Hoefslag. "We moderniseren de zaak en wisselen restaurant en bistro om."

Het huidige restaurantgedeelte neemt een redelijk groot deel van De Hoefslag in beslag. De meeste gasten willen volgens chef-kok Meuwese in de serre zitten. Dan blijft een deel van het restaurant vaak leeg. In een half vol restaurant zitten is niet leuk. Het 'fine dining' zou dus ook met minder tafels af kunnen.

De bistro, 'De Ruif', daarentegen is populair. De bistro moet vaak gasten teleurstellen, omdat er geen plek is. Door de twee onderdelen van plek te laten wisselen, krijgt de bistro meer ruimte.

Tien tafels

Gelijk met het terugbrengen van

het aantal tafels in het restaurantgedeelte - maximaal tien tafels - wil Meuwese de culinaire lat hoger leggen. Hij is ambitieus en wil het koken naar een hoger niveau brengen. Het restaurant gaat ook alleen nog open voor het diner. Lunchen kan vanaf 10 april in de bistro, die plaats biedt aan honderd gasten.

Naast de Michelinster heeft de zaak voor de bistro ook nog een belangrijke onderscheiding: de Bib Gourmand. Daarbij is 'bib' een afkorting van Bibendum, het bekende Michelinmannetje.

De Bib Gourmand wordt uitgereikt aan een restaurant, in dit geval de bistro, dat 'een eetgelegenheid is die een prima maaltijd serveert onder 37 euro', zoals in het reglement staat. "We krijgen hier veel Belgen binnen met het rode boekje in de hand", vertelt De Groot. Het gaat dan om de Rode Gids waar alleen Bib Gourmands-restaurants in staan vermeld.

Zowel De Groot als Meuwese hopen dat het voorbeeld van de Belgen een uitnodiging voor bezoekers uit de provincie is.

Ze doelen daarmee op het feit dat een sterrenrestaurant onbedoeld een hoge drempel kan opwerpen voor bezoekers. "Maar dat is beslist niet zo. Wij zijn een restaurant waar iedereen welkom is."

Het hele team staat volgens De Groot achter de aanstaande veranderingen. Als op 7 april de laatste gasten weg zijn uit het restaurant, wordt het leeggehaald. Die maandag staat het bouwteam al vroeg op de stoep om het restaurant onder handen te nemen. "We hebben er zin in", benadrukt De Groot nog maar even. En de negen koks zijn er volgens Meuwese ook klaar voor.