

MAN:

mode/design/cultuur/lifestyle

Interviews:
Paul Thomas Anderson, Wilfried de J
Karim Rashid, Paul Ruven en Paul Sm

NR 3/2003 J
PLUS € 4,75
871040420033

De ultieme ervaring

De coureur, de astronaut, de ontwerper
en andere speedfreaks
over de kick van snelheid

Wonen & werken in de nieuwe hotspot van NY
Een horloge voor elke stijl
MAN in Vietnam
De Nederlander die BMW vormgeeft



Zwezerik in een koeienstal

Restaurant Lute: luxe en basic

LUTE restaurant, Oude molen 5,
Ouderkerk aan de Amstel,
telefoon 020 - 4722462
of via info@luterestaurant.nl

tekst Gerwin van Vulpen

Chef-kok Peter Lute serveert sinds kort de heerlijkste gerechten in een oude koeienstal langs de A9. Lute was op slag verliefd op de bijgebouwen van de boerderij die op het terrein van een voormalige kruisfabriek stond. Hij vroeg het Rotterdamse architectenbureau MVRDV om de koeienstal te verbouwen. Dit eigenzinnige bureau heeft naam gemaakt met de VPRO Villa en het 'gestapelde' paviljoen op de World Expo in Hannover.

Het restaurant bevindt zich in de monumentale stal, de keuken zit in de aangrenzende wagenschuur. MVRDV heeft aan de achterzijde van de stal drie nieuwe ruimtes voor extra functies toegevoegd. Zoals een glazen serre onder de kap van de hooiberg waar je in de zomer tussen het hoge gras kunt eten. Verder is het toiletgedeelte ondergebracht in een uitbouw met een glazen dak en vind je, grenzend aan de

keuken, de spoelkeuken in een 'zwarte doos'. Het was vervolgens een grote uitdaging om de koeienpoelplucht onder controle te krijgen. Een nieuwe betonnen vloer en wanden die met gipsplaten afgedekt zijn en daarna van (luchtdichte) coating voorzien zijn, bleken de perfecte oplossing. Het interieur van de stal kreeg hierdoor meteen een modern en strak karakter. Interieurarchitect Eline Strijkers van Bureau Strijkers bracht vervolgens een warme, sophisticated sfeer in deze betonnen stal. Alle vaste interieuronderdelen heeft zij heel basic gehouden. Zo kan de wijnvoorraad weggelegd worden tussen metalen pennen die in de wand tussen de keuken en het restaurant aangebracht zijn. De losse onderdelen zijn in luxe materialen uitgevoerd, zoals de trolley's waar borden en bestek in opgeborgen kunnen worden en de handgeknoopte hoogpolig tapijten

Om de bezoeker toch nog een beetje het idee van een koeienstal te geven, heeft Strijkers in de hal een replica van een drinkbak laten plaatsen.

Bij zo'n strak interieur hoort basaal eten. De Franse keuken voert op de kaart de boventoon, aangevuld met invloeden uit de hele wereld. Maar noem het beslist geen fusion, want Peter Lute houdt van eenvoud op tafel. In de fusionkeuken worden vaak teveel ingrediënten gemixt, wat volgens Lute ten koste gaat van de smaak. Hij gebruikt daarom nooit meer dan drie basisingredienten voor zijn gerechten. Smaak is het uitgangspunt voor Peter Lute. Het zijn in feite dezelfde heldere principes die je ook in het interieur tegenkomt. Logisch, vindt Lute, want uit eten gaan, houdt niet op bij de rand van je bord. ■