

Trots op het magische

Yossi Eliyadoo (42, Tel Aviv) begon de nogal on-Amsterdamse horecagelegenheden Momo, Izakaya en The Butcher. In de komende twee jaar opent hij er nog vier, onder andere in het nieuwe W Hotel achter de Dam en in de Shelltoren. 'Details zijn alles.'

tekst HISKE VERSPRILLE foto MATS VAN SOOLINGEN

“Ik ben in mijn leidinggeven een soort kruising tussen een filmregisseur en een dictator,” zegt Yossi Eliyadoo, die de laatste jaren de horecazaken Momo, Izakaya en The Butcher begon. “Ik bedenk het verhaal, ik maak de setting. En ik heb altijd het laatste woord. Van de menukaart tot het bestek en van de sla op de hamburger tot het lichtplan. Als ik een nieuwe zaak begin, schrijf ik eerst het menu en daar zoek ik dan een chef bij. De details zijn alles. Neem de sla op de burger van The Butcher: daar ben ik dagen mee bezig geweest.”

Eliyadoo, eigenaar van een snel groeiend Amsterdams horeca-imperium, is kaarsrecht en onkreukbaar; het pak strakgesneden, de oogopslag fris, de tanden wit. Zijn voorkomen en zijn omgangsvormen komen wel een beetje overeen met zijn zaken: toegankelijk, stijlvol, zelfverzekerd – een tikkeltje oppervlakkig misschien.

“Ik heb geen kantoor,” zegt Eliyadoo, terwijl hij plaatsneemt aan één van de lichte tafeltjes in restaurant Momo. “Al mijn vergaderingen en afspraken houd ik in één van mijn zaken en ik werk hier ook de hele dag. Ik ben constant bezig met hoe het gaat: hoe het personeel zich gedraagt of de mensen blij kijken als ze vertrekken. Zeker als een zaak al een aantal jaar open is, zoals Momo, moet je constant in de gaten houden of het daar niet sleets wordt – letterlijk en figuurlijk.”

“Kijk naar deze vloer. Daar lopen elke week duizenden mensen overheen. Maar alles moet er gloednieuw en fris uitzien. Ik laat regelmatig alles helemaal overschilderen. Ik ben momenteel bezig met vier nieuwe zaken, juist dan ben ik ook heel druk met de vraag of de oude wel *up to speed* blijven.”

Heeft u altijd in de horeca willen werken?

“Ik kom niet uit een horecafamilie, maar werkte wel al in bars toen ik een jaar of veertien was. De adrenaline en de buzz die horen bij het nachtleven vond ik onweerstaanbaar, en ik wilde geld verdienen om mooie dingen te kopen. School heb ik wel afgemaakt, maar met tegenzin – 's nachts werkte ik en overdag ging ik naar school.”

“Als jonge jongen runde ik al een paar bars, toen ik begin twintig was werd ik general manager van een restaurant. Ik heb geen hotelschool gedaan of zoiets: volgens mij moet het horecavak in je persoonlijkheid zitten. Het leiden van een team en het dienen van je gasten is iets wat je in je hebt of niet. Ik hou ervan nieuwe mensen te leren kennen, ik hou van hard werken. Elke dag is een voorstelling, je bereidt je voor en dan gaat het doek op – dat is de kick.”

Eliyadoo kwam, na in Engeland de succesvolle keten Chino Latino te hebben opgezet (pan-aziatische, lounge-

achtige zaken met een uitgebreide cocktailbar), acht jaar geleden naar Nederland op uitnodiging van Liran Wizman, eigenaar van een grote hotelgroep in Nederland en Duitsland. Bij het Park Hotel opende Eliyadoo restaurant Momo, later volgde Izakaya bij boutiquehotel Sir Albert, allebei moderne zaken met Aziatische fusion. Ook The Butcher, een hamburgerzaak in de Albert Cuypstraat met daarachter een geheime cocktailbar, komt uit de koker van Eliyadoo.

Hoe gaat u te werk bij het bedenken van een nieuw concept?

“De begingedachte is: het moet opwindend zijn. Mensen willen iets nieuws ervaren als ze uit eten gaan, anders gaan ze wel thuis wijn drinken en koken. Ik ga dus heel precies te werk met het bedenken van het verhaal achter de plekken die ik creëer. Mijn zaken zijn heel verschillend, maar ik heb wel een eigen handtekening: modern, sexy en stijlvol, het is altijd *open-plan*, want mensen in de stad willen niets missen. Het is zien en gezien worden: door elkaar, de bediening, de keuken.”

“Ook mijn 360 gradenbar komt overal terug. Daar moesten Nederlanders wel aan wennen, want aan de bar eten is hier niet zo normaal als bijvoorbeeld in Tel Aviv. Bij Izakaya zijn het nu de meest gewilde plekken. Wat ik belangrijk vind, is dat alle details kloppen, maar dat het tegelijkertijd moeiteloos lijkt. Mensen moeten niet merken dat overal een gedachte achter zit, maar wel naar buiten lopen met het idee: wat een bijzondere avond.”

In het W hotel, dat in september opengaat achter de Dam, worden twee grote nieuwe restaurants van zijn hand geopend – steakhouse Mr. Porter en het Zuid-Franse restaurant The Duchess – plus een nieuwe vestiging van The Butcher. Ook zijn er plannen voor uitbreiding van het hamburger/*speakeasy* (geheimzinnig locatie – red.)-concept naar Berlijn en Londen, en van Izakaya naar München en Hamburg.

Eliyadoo begint verder een restaurant op de begane grond van het nieuwe hotel in de Shelltoren. “The Butcher Social Club komt op de begane grond van wat hotel

Sir Adam zal worden. Het moet lossig en toegankelijk zijn, ik denk erover in het weekend 24 uur per dag open te zijn. Ik zie iets voor me dat *loungy* is, iets met pingpong-tafels en snooker, burgers en steaks.”

Waar laat u zich door inspireren?

“Ik ben een groot fan van de Londense ondernemer Alan Yau van Aziatische zaken in Londen als Wagamama en Hakkasan, en van José Andres, de Spanjaard die het *shared dining* naar de Verenigde Staten bracht. Mannen die echt iets helemaal nieuws hebben durven verzinnen. Je moet als leidinggevende en als visionair echt van je eigen verhaal overtuigd zijn, je rug rechthouden. En je moet het zelf goed vinden. Toen Momo net geopend was, waren de kritieken een *disaster*. Johannes van Dam gaf een 5,5. Dan moet je sterk in je schoenen staan. Maar we zaten ramvol en ik wist dat het goed was.”

U woont deels in Engeland en werkte daar ook lang. Is de restaurantscene in Amsterdam erg anders dan daar?

“Nou, Amsterdam is natuurlijk veel kleiner dan Londen, maar de crowd is hier wel echt klaar voor moderne, kosmopolitische zaken zoals ik die maak en zoals je in Londen meer ziet. Ik ben dol op Amsterdam en op de horeca hier, maar het is allemaal nog vrij klassiek. Ik vind het het mooiste iets te maken wat mensen nog niet kennen, maar waardoor ze zich ook niet geïntimideerd voelen.”

Wanneer bent u het meest trots op het werk dat u doet?

“Als ik mensen heb kunnen verrassen met iets nieuws, iets waarvan ze nog niet wisten dat ze het wilden. En het

mooiste is als ze niet zien hoeveel werk erachter zit. Ik opende The Butcher omdat ik graag een bar wilde, iets met een *twist*. Ik had een heel duidelijk beeld: het moet cool zijn, een beetje stout, sexy, *hidden but happening*; echt iets nieuws voor Amsterdam. En de hamburgerzaak ervoor: een cover voor de achtergelegen geheime cocktailbar achter de koelkasten, waar je alleen op uitnodiging of met een password binnenkomt. Maar dat hele verhaal erachter, dat kennen mensen niet. Die merken alleen als ze binnenlopen in die donkere, verborgen bar, vanuit die helverlichte hamburgerjoint, dat het iets magisch is: het blaast mensen helemaal weg. Dat zijn mijn lievelingsmomenten, de momenten dat ik het meest trots ben: als de blik van mensen zie als ze voor het eerst binnenkomen. Voor mij is dat succes.”

‘Elke dag is een voorstelling; je bereidt je voor en dan gaat het doek op – dat is de kick’

