

Design

Cornelis op de Coolsingel

Marcel Maan opende na een maandenlange verbouwing Cornelis Bar & Kitchen in Rotterdam. De eigenaar wilde iets anders dan zijn reeds bestaande Rotterdamse (feest) cafés. 'Een zaak voor publiek dat behoefte heeft aan goede wijnen, mooie bieren, cocktails en eerlijke gerechten in een industriële maar elegante sfeer', aldus Maan.



630 VIERKANTE METER

Het restaurant op de bovenverdieping heeft een oppervlakte van 350 vierkante meter. Het bargedeelte omvat 280 vierkante meter. Cornelis heeft een groot terras met een omvang van maar liefst 200 vierkante meter.

150 ZITPLAATSEN

In het restaurant kunnen 100 gasten terecht voor een diner. Op de begane grond zijn nog eens 50 zitplaatsen. Op het terras staan 160 stoelen.

Design

'INDUSTRIEEL MAAR TOCH ELEGANT EN COMFORTABEL'

Cornelis ligt op de hoek van de Coolsingel, tegenover het historische stadhuis. 'Met Cornelis brengen we een tweeledig concept naar Rotterdam: een kwaliteitskeuken op de bovenverdieping en de bar beneden met een shared dining-concept. Geen chic restaurant of ingewikkelde club met veel poespas, maar een zaak met een stoere uitstraling waar mooie gerechten en wijnen worden gereserveerd', zegt de ondernemer.

Het horecabedrijf met wijsd openslaande raampartijen wordt omschreven als een zaak met internationale allure. 'Het had net zo goed in Londen of Parijs kunnen staan', zo luiden de reacties van de gasten. De pui is noemenswaardig, omdat je de gehele raampartij zowel onder als boven als een gordijn open en dicht kunt schuiven.

Ruïne bar

Maas bezocht horecabedrijven in binnen- en buitenland. Zo liet hij zich in Boedapest inspireren door de *ruin bars*. 'Dit zijn vaak tijdelijke pubs in oude gebouwen die leegstaan', legt Maan uit. Ruin bars zijn meestal ingericht door creatievelingen. 'Je ziet een mix van interieur en rariteiten wat erg boeiend is', aldus Maan. Over Cornelis zegt hij: 'De zaak heeft ruwe betonnen plafonds en pilaren. Elementen die we hebben teruggebracht in oorspronkelijke staat.'

Het restaurant op de bovenverdieping omschrijft hij als stoer en mannelijk: met houten tafels, leren comfortabele stoelen met stalen poten. Aan de muren hangen oude prenten van het centrum van Rotterdam. Het bargedeelte beneden is eleganter en vrouwelijker met lagere zitjes, ronde tafels, banken, luxe fauteuils en stoelen. 'Hier kunnen gasten borrelen of kleinere gerechten delen.'

Cornelis schenkt twintig wijnen per glas, cocktails en diverse speciaalbieren van de tap. De robuuste bar met ingebouwde cocktailunit staat centraal in de zaak. De bar bevat: zwart staal, leren front en zwart composiet blad. In het weekend worden in de loop van de avond tafels verwijderd en gaat de muziek harder. 'De voetjes mogen van de vloer', lacht Maan. **MI**



16

PERSONEN
PRIVATE DINING





20

WIJNEN PER GLAS
VERKRIJGBAAR



Maas heeft acht horecazaken in Rotterdam, waarvan één Mexicaans restaurant. De overige bedrijven zijn cafés, gericht op een jeugdig publiek. Vijf zaken liggen aan het Stadhuisplein. Cornelis opende op 16 juli en is gericht op een volwassen publiek. Samen met IJsbrant Wilbrenninck, voormalig chef-kok van het Haagse MaMa Kelly, bereidt chef-kok Karim Aggoun traditionele en pure gerechten. Op het menu staan gerechten zoals: dry aged côte de boeuf van de Simmentaler, gebakken procureur van het Berkshirevarken, gekonfijte parelhoenbout, ribeye, lady- en tunasteaks. Deze zijn op traditionele wijze gegrild op houtskool in de nieuwe Robata Flame Grill waardoor de authentieke smaken bewaard blijven. Maas kreeg bij het uitvoeren van zijn ideeën hulp van een aantal partijen:

- * Ontwerp: Activationgroup in Rotterdam.
- * Bars: Estida in Amsterdam.
- * Verlichting: DEP in Waddinxveen.
- * Meubels: Bonnewits in Rotterdam.
- * Bouw: P. Wuister Bouw in Rotterdam.