

HET Vernieuwde restaurant van de Roosterhoeve

Moderne stijl in een historische hoeve

Juist inkrimpen en niet uitbreiden. Een heel bewuste keuze van De Roosterhoeve. Niet als gevolg van de coronaperiode overigens, maar juist om gastvrijheid en dienstverlening zoals gewend te blijven waarborgen. Een deel van de hoeve is verkocht en omgebouwd tot 'zorg en wonen'. Het grootste gedeelte blijft hotel-restaurant, waarvan het laatste recent een grondige verbouwing onderging.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS



Meer dan een halvering in hotelkamers: van 60 naar 27 stuks. Het achterste gedeelte van het hotel heeft plaats gemaakt voor zorgstudio's- en appartementen. "Een woon-zorgcomplex bleek een prachtige bestemming voor dat deel van de historische hoeve", vertelt Marcel Feron, mede-eigenaar van De Roosterhoeve. "Tegelijkertijd zijn we gaan kijken waar we tegen aanliepen in het hotel en restaurant." Binnen tien minuten waren de twee broers en hun zus, allemaal eigenaar van het familiebedrijf, het er over eens: een grondige verbouwing van het restaurant was nodig.

Compleet anders

Enerzijds omdat de indeling onoverzichtelijk was geworden door verbouwingen in het verleden, anderzijds om met de tijd mee te gaan. "De gastenontvangst was achter de garderobe en moeilijk te bereiken.



Vaste gasten wisten niet beter, maar voor nieuwe gasten werkte het verwarrend. Daarnaast hadden we twee keukens, dat werkt logistiek gezien minder goed." De drie eigenaren wilden het compleet anders doen. Hulp werd ingeschakeld om tot een modern, warm en nieuw idee te komen.

Centraliseren

Het uiteindelijke plan werd centralisatie. Geen losse eilandjes meer: één grote bar en één keuken. Marcel: "Die bar was wennen in het begin, maar het geeft enorme body. Heb je de bar gezien? Prachtig!". Ook in de kleursamenstelling volgt Feron het advies om niet met de huidige trend mee te gaan, maar om te kiezen voor kleuren die lang warm en modern blijven. "De kleurstelling zoals ie hier staat, bestaat niet als collectie. We hebben alles volledig bij elkaar passend uitgezocht. De stoelen die hier zo staan, krijg je niet zomaar in de winkel."



Open uitstraling

Voor de vaste gast is het nieuwe design misschien nog wel even wennen. Waar vroeger bij binnenkomst de keuken direct links zat, begint tegenwoordig het restaurant al. De keuken is volledig verplaatst, en dat zorgt voor een open, naar binnen trekkende uitstraling.

“We krijgen louter positieve reacties op de verbouwing. Gasten vinden het prachtig, van de jongste generatie tot aan mensen die hier hun hele leven al komen.”

Meer ruimte

De stamgast zal ook het nieuwe terras direct opvallen. “Het zeil en grote terras geven een compleet ander aanzicht. Het contrast van moderne stijl op een oud gebouw, een hoeve, werkt geweldig. Gasten zijn makkelijker geneigd om naar binnen te komen door de open uitstraling.” Ook biedt het nieuwe terras meer ruimte. “Uit ervaring blijkt dat gasten het niet prettig vinden om dicht op elkaar te zitten. Daarom hebben we zoveel mogelijk ruimte gecreëerd.”

Een nieuwe weg voor De Roosterhoeve dus. Maar niet getreurd: de welbekende chateaubriand stroganoff blijft. Net zoals het familiere gevoel dat De Roosterhoeve eigen is. Als kers op de taart blijft moeder Feron op de plek waar ze jaren hart en ziel aan gegeven heeft: ook zij neemt plaats in een van de zorgstudio's. ■



“Gasten vinden het geweldig, van de jongste generatie tot aan mensen die hier hun hele leven al komen”