



Het campagnebeeld voor **Masters of LXRY | Genius Edition** werd dit jaar geschoten door Rahi Rezvani, die daartoe elf masters portretteerde. LXRY stelt ze aan je voor.



MASTERS



WIL JE MEER ZIEN VAN ONZE
MASTERS? KIJK DAN NAAR
LXRY TV, ELKE ZONDAG
OM 11 UUR OP SBS 6
(HERHALING 'S NACHTS
OM 00.15 UUR).



FOTOGRAFIE **RAHI REZVANI**
PRODUCTIE **TAMARA GIJRATH**
TEKST **MEREL ZOET**
STYLING **PASCALLE KOLDENHOF**
VISAGIE & HAAR **JULIETTE DEN OUDEN**

OF LXRY

Masters of LXRY

YOSSI ELIYAHOO

“Als mensen het de ene keer naar hun zin hebben en de volgende keer teleurgesteld zijn, dan heb je het gewoon verpest. Je moet hun verwachtingen waarmaken en dat is soms best wel een uitdaging waar je ervaring voor nodig hebt”

Functie: FOUNDER & CO-OWNER THE ENTOURAGE GROUP

Motto: NO REGRETS. (LEARN AND MOVE ON. YOU CAN'T PLAY IT SAFE)

Carrièrehoogtepunten:

1. OPENING EERSTE EIGEN KOFFIEBAR IN TEL AVIV - 1995
2. OPRICHTING THE ENTOURAGE GROUP MET LIRAN WIZMAN EN DE OPENING VAN MOMO - 2008
3. BRAND CREATION THE BUTCHER & IZAKAYA ASIAN KITCHEN & BAR - 2012
4. OPENING THE DUCHESS, MR PORTER EN THE BUTCHER NINE STREETS - 2015
5. WINNAAR ENTREE HOSPITALITY & STYLE AWARD (HORECA ENTREPRENEUR OF THE YEAR) - 2015



Mijn passie voor hospitality ontstond al toen ik een tiener was. Ik werkte in de keuken en bediening van bars en restaurants en dat vond ik geweldig. Uiteindelijk werd ik teamleider bij een aantal mooie restaurants en verhuisde ik naar New York om daar ervaring op te doen. Terug in Tel Aviv opende ik een koffiebar. Maar ik wilde meer. Daarom verhuisde ik naar Londen, waar ik mijn zakenpartner Liran Wizman heb ontmoet. Met hem samen ben ik The Entourage Group begonnen. Londen is voor mij de meest bruisende stad van de wereld. Hier heb ik het meest geleerd. Als je terugkijkt in de geschiedenis, dan heeft Londen gefungeerd als een soort voorlopend centrum op vele gebieden. Je kunt er een mix van design, cultuur, kunst, muziek en mode vinden. Ook op het gebied van restaurants zijn hier de afgelopen twintig jaar heel veel nieuwe concepten gecreëerd. Of je nu op zoek bent naar een geweldige Italiaan of juist een Japans of Chinees restaurant, je kunt het allemaal vinden in deze *cosmopolitan city*.

FULL PACKAGE | Bij het creëren van nieuwe concepten vind ik het heel belangrijk om mijn eigen *signature* aan te houden. En ik doe natuurlijk waar ik in geloof, maar ik weet nooit zeker of iets gaat lukken. De gedachten achter mijn concepten zijn afgestemd op de omgeving. Het gaat om de *customer journey* en daarbij zit *the challenge in every detail*. Wat zien mensen als ze binnenkomen, wat staat op het menu, welke muziek wordt gedraaid, hoe worden ze behandeld door de bediening, op wat voor stoel mogen ze zitten... Het is *the full package of experiences* waarmee je een statement wil maken. Ze moeten naar huis gaan met het ‘wow, wat een geweldige plek’-gevoel.

SUPPORT | Je ziet steeds meer dat mensen willen weten wat ze precies eten. Daarnaast is er zo veel concurrentie dat de prijs-kwaliteitverhouding steeds belangrijker wordt, of het nu gaat om een luxe of casual concept. Om echt succesvol te zijn denk ik dat de continuïteit het allerbelangrijkst is. Als mensen het de ene keer naar hun zin hebben en de volgende keer teleurgesteld zijn, dan heb je het gewoon verpest. Je moet hun verwachtingen waarmaken en dat is soms best wel een uitdaging waar je ervaring voor nodig hebt. Daarom kun je het beste onderaan beginnen om alles stap voor stap te leren. De restaurantwereld is dynamisch, je moet altijd scherp en innovatief zijn. Support van je thuisfront en toegewijd personeel zijn hierbij onmisbaar. Gelukkig is mijn vrouw naast mijn grote liefde ook mijn beste vriend en zakenpartner. Het is fijn om alles te kunnen bespreken met iemand die je zo goed kent.”

DROMEN | Het is niet mijn ultieme droom om miljardair te worden of zo, ik wil gewoon blijven genieten van wat ik aan het doen ben. Voor sommigen is ondernemen puur gericht op zaken doen. Bij mij komt het echt vanuit mijn liefde voor het vak. Ik kijk uit naar iedere meeting die in mijn agenda staat. Dat moet ook wel, want het is een harde wereld die constant doorgaat. Daarbij doe ik nooit concessies. Zo moesten we bij het openen van de eerste locatie van The Butcher bijvoorbeeld twee keer zo veel inzetten als dat we in het budget hadden gereserveerd. Het moet gewoon altijd top zijn. Ook met het oog op de opening volgend jaar van Mr Porter en Izakaya Asian Kitchen & Bar in Barcelona en in de toekomst Milaan en Dubai.



LXRY PASPOORT

MOOISTE REISERVARING: Mijn huwelijksreis naar de Malediven in 2016.

FAVORIETE RESTAURANT: La Esquina in New York.

NIEUWSTE GADGET: Een Harley Davidson.

ZOU IK WILLEN (BIJ)LEREN: Talen, Spaans om mee te beginnen.

MISSIE VOOR KOMEND JAAR: Barcelona veroveren.

IN 2019 WIL IK EEN FLES CHAMPAGNE DRINKEN MET: Quentin Tarantino.

GEHEIM VOOR SUCCES: *There are no shortcuts. Do it all the way and properly.*

INSPIREREND BOEK/FILM: Ik ben een groot fan van films kijken. Als ik er een moet kiezen, dan wordt het *True Romance*.

GUILTY PLEASURE: Tequila.

BESTE ADVIES OOI: *Don't waste your time on 'what if' and 'if only'.*

GENIUS VAN HET MOMENT: Jeffrey Preston Bezos, de oprichter en CEO van Amazon. Ik denk dat hij niet alleen de rijkste man van de wereld is, maar ook de machtigste persoon van de wereld zal worden.

DEFINITIE VAN LUXE: De mogelijkheid om het leven dat je wilt leven te kunnen leven.