

‘De vrouw tevreden, iedereen tevreden’

Hij begon op zijn 21ste een espressobar in Tel Aviv, nu opent hij in Amsterdam het ene na het andere „kosmopolitische restaurant”. „Al mijn zaken zijn *ladyfriendly*”, zegt Yossi Eliyadoo bij tonijntartaar in een bal van ijs.

➦ Monique Snoeijen 15 augustus 2015



Tel Aviv, ergens in de jaren tachtig. In de McDonald’s trakteren schooljongens hun meisjes op een hamburgermenu. De 14-jarige Yossi Eliyadoo is daar niet bij. Hij neemt zijn date liever mee naar een fancy restaurant. In een taxi. Met gepoetste schoenen. In zijn jongenskamer liggen zijn merkkleren messcherp opgevouwen in de kast.

Zijn vader was opticien, zijn moeder accountant, dus de veertienjarige Yossi begreep heus wel dat hij voor zijn dure leefstijl niet bij zijn ouders hoefde aan te kloppen. „Op heel

jonge leeftijd wilde ik al onafhankelijk zijn. Ik was dol op mooie kleren en spullen. Dus ging ik overdag naar school en werkte ’s avonds.” Eerst als afwashulp, later als keukenhulp en toen achter de bar. Op zijn achttiende werkte hij een jaar in New York in de horeca. Terug in Tel Aviv verdiende hij geld als model. „Ik werkte, gaf geld uit, werkte, gaf geld uit, werkte, gaf geld uit. Ik was dol op de *buzz* en de magie van het nachtleven. Ik leefde het leven voor de volle honderd procent.”

Dertig jaar later is Yossi Eliyadoo (1972) in Amsterdam bezig een horeca-imperium op te bouwen met restaurants in exclusieve hotels. Zijn lounge-restaurant Momo zit sinds acht jaar op de begane grond van het Park Hotel, vlakbij de hoofdingang van het Vondelpark. Het *asian-fusion* restaurant Izakaya, dat bij het boetiekhotel Sir Albert hoort, trok drie jaar geleden in een voormalige diamantslijperij. In een historisch bankgebouw opende twee maanden geleden The Duchess, het restaurant van vijfsterrenhotel W. In oktober gaat daar ook restaurant Mr Porter open, en de hamburgertent The Butcher. Nu al is er een The Butcher op de Albert Cuypmarkt.

Als ik Momo binnenkom, staat Yossi Eliyadoo aan de glimmende bar te bellen, half leunend op een barkruk met wit leer. Een kantoor heeft hij niet, hij werkt altijd in een van zijn zaken. Als hij heeft opgehangen, begroet hij me, verontschuldigt zich voor het oponthoud en kiest een tafeltje aan het raam. Hij ziet er casual chic uit. Een zwart overhemd met een werkje op een donkere spijkerbroek, aan zijn rechterhand een ring met een zwarte steen. De huid van zijn handen heeft witte vlekken: de ziekte vitiligo. „Ik kreeg het op mijn 21ste”, zegt hij. „Door de stress.” Waar heeft een twintiger zoveel stress van dat hij er vlekken van krijgt? „Ik had in Tel Aviv mijn eerste espressobar geopend en was aan het uitbreiden. En mijn eerste kind was net geboren, je moet weten dat ik precies zo bemoeizuchtig ben als mijn moeder. Ik ben een echte *hands on dad*.” Een *hands on dad* met een *nanny*, dat dan weer wel. Met zijn verloofde (tevens general manager van zijn restaurants) heeft hij een dochtertje van drie, en uit een eerdere relatie nog drie kinderen van 17, 15 en 13.

Eliyadoo laat alvast miso-soep komen en vraagt om de kaart. Ik laat hem kiezen. Hij bestelt ‘toro tartare with wasabi soy & Oscietra Caviar’, ‘shrimp & sweet potato tempura’ en ‘thin slices of yellow tail with coriander chilli & yuzu soy’. De tonijntartaar komt op tafel in een bal van ijs. „Het beste deel van de tonijn: de buik”, zegt hij. Als ik mijn tanden in de tempura zet, vertelt hij dat ze in Japan speciale tempurarestaurants hebben en dat het een kunst is om een zoete aardappel zo licht en *crispy* te frituren dat je niet eens proeft dat hij gefrituurd is. Door zijn Engels schiet af en toe een Hebreeuwse keelklank.

„Ik wil een nieuw type restaurant naar Amsterdam brengen”, zegt hij. Hij zegt het niet arrogant, eerder alsof hij een cadeautje aanbiedt. Toen hij acht jaar geleden door een grote hotelgroep werd gevraagd om met hen samen te werken in Amsterdam – in Engeland had hij de lounge-restaurantketen Chino Latino opgezet – kende hij de stad alleen als toerist. „Het viel me op dat er weinig restaurants en bars waren voor de kosmopoliet.” Wat is dat, een kosmopoliet? „Iemand die veel reist, weet en ziet, die waar wil voor zijn geld. Een kosmopoliet koopt een duur horloge, niet om er mee te pronken, maar omdat het van een superieure kwaliteit is. Om die reden woont hij ook in een sfeervol huis en rijdt hij een mooie auto. En als hij buiten de deur eet, dan wil hij iets eten dat hij zelf thuis niet kan maken.” En kosmopolieten heb je ook in Amsterdam, zegt Eliyadoo. „Momo heeft gasten die hier vier keer per week eten.” Dat is ook een eigenschap van een kosmopoliet: die bezoekt in zijn eigen stad graag een hotel om te drinken of te eten. Het fenomeen lounge in een hotelbar was nieuw in Amsterdam toen Momo begon. Voor die tijd was het restaurant van het Park Hotel zoals de meeste hotel-restaurants in de stad: een sfeerloze zaal waar ze na het ontbijt de croissantkrumels van tafel vegen om er ’s avonds het diner te serveren voor die paar hotelgasten die geen puf meer hebben om de stad in te gaan. Als *local* had je er niet veel te zoeken.

„Het begin was moeilijk”, zegt Eliyadoo. Johannes van Dam gaf Momo drie maanden na de opening een 5,5. „Het is gericht op de lawaaierige lounge-klasse, de jonge wolven”, schreef hij. „Met de veiligheidsbeambte voor de deur en de trendy inrichting heeft het veel van een club. (...) Wie gastronomische belevenissen zoekt, kan voor zulk geld beter elders kijken.” Maar Eliyadoo was overtuigd van zijn gelijk. „Ik had een sterrenchef in de keuken staan. De gasten waren dolenthousiast. ‘Het lijkt wel New York’, hoorde ik vaak. ‘Eindelijk een high-end plek’ – Eliyadoo gebruikt het woord high-end even vaak als een mondhygiënist het woord tandplak – ‘waar gasten lekker *dressed up* naartoe kunnen.’”

In een tijd waarin veel Amsterdamse restaurant kiezen voor *back to basics* en ‘nouveau ruig’ en een van de populairste restaurants van de stad (Rijssel) een no-nonsense gebraden kip serveert, kiest Eliyadoo voor het andere uiterste. „In Amsterdam doet iedereen hetzelfde. Iedereen speelt op safe. Ik wil dat mijn zaken sexy en elegant zijn.”

Om uit te leggen wat hij daarmee bedoelt neem ik u even mee naar The Duchess, vlak achter het Paleis op de Dam. De portier knikt vriendelijk en maakt een weids gebaar naar de vorstelijke ontvangsthall. Een hooggehalte, elegant geklede serveerster gaat u voor naar uw tafel. Onder een hoge, glazen koepel zijn de tafeltjes van groen marmer, er staan zwaar verzilverde zout- en pepermolens op. Druk geroezemoes. En waar op veel plaatsen in Amsterdam het bedienend personeel rekent op dankbaarheid als ze je na een half uur hebben opgemerkt, lijken ze er bij The Duchess echt lol in te hebben. Het personeel is voor een groot deel Engelstalig. Ze werkten in restaurants in New York en Londen. Eliyadoo deed zelf de sollicitatiegesprekken. Hij wil dat in al zijn zaken het personeel „een internationale stijl” heeft, en ze moeten iedereen een welkom gevoel geven. Vooral vrouwen. „Al mijn zaken zijn *ladyfriendly*”, zegt hij. „Dat staat bij mij op nummer 1. Het design van mijn restaurants is elegant en vrouwelijk. En de sfeer is er zo dat een vrouw makkelijk in haar eentje aan de bar een cocktail kan drinken en wat kleine gerechten bestellen. Als de vrouwen tevreden zijn, is iedereen tevreden.”

High-end burger

Is dit het moment om over mijn ervaring bij hamburgertent The Butcher te beginnen? Hoe ik daar op een zondagavond wilde gaan eten, de vier hoge tafels bezet aantrof en een beetje aarzelend in de deuropening bleef staan waar ik zo vakkundig werd genegeerd door het personeel dat ik maar om de hoek een hamburger ben gaan eten. Hier zaten ze duidelijk niet op mijn komst te wachten. Het ging daar, dacht ik, natuurlijk ook vooral om wat er achter die grote, stalen deur met koelkastgrendel, achter in de zaak, gebeurde. Daar zit de geheime cocktailbar, wist ik. Daar kom je alleen binnen als je het wachtwoord weet of op de gastenlijst staat.

Het spijt Eliyadoo dit te horen. Want die hamburgerjoint is absoluut geen dekmantel voor de cocktailbar, zegt hij. Zijn burger is een high-end burger en die verdient dus een high-end service. Maar over die cocktailbar blijft hij een beetje geheimzinnig doen. Het is een plek waar een „high-end *crowd*” – „leden van koninklijke families en internationale artiesten” – zich met elkaar vermaakt. Het concept is gebaseerd op een Amerikaanse *speakeasy*, een illegale bar in de tijd van de drooglegging. Dranksmokkelaars voorzagen de *speakeasy*’s van alcohol, vaak waren er banden met de georganiseerde misdaad.

Nu we het daar toch over hebben. Is Eliyadoo niet bang dat mensen met fout geld zijn zaak overnemen? Hij kent het voorbeeld van restaurant Sofia, zegt hij, de Amsterdamse topzaak die vlak na de opening meteen vol zat met luidruchtige nouveau riche en waar cokesnuivers met elkaar op de vuist gingen. „Dat is altijd een risico”, zegt Eliyadoo. Maar hij heeft zo zijn methoden. „Mijn zaken hebben geen deurbeleid. Iedereen mag naar binnen.” En dat vinden opscheppers niet fijn, die willen publiek van gelijkgestemden. En Eliyadoo heeft nog een truc. De spender die indruk wil maken met een fles van 3.000 euro vangt bij hem bot. „De duurste fles op de kaart is 150 euro.” Eliyadoo rolt de looper ook niet speciaal uit voor rijke toeristen. Waar De Bijenkorf in Amsterdam de boodschappen in het Russisch omroept en de Burberry-winkel in de P.C. Hoofdstraat vooral korte jassen heeft hangen voor kleine, Aziatische vrouwen, wil Eliyadoo juist de Amsterdammers binnen hebben. „Het is belangrijk dat locals je zaak dragen. Dan komen de high-end toeristen vanzelf.”

Vraag Eliyadoo niet hoe het is om een Joodse ondernemer in Amsterdam te zijn (waar Joodse instellingen extra bewaking krijgen). Daar praat hij niet over. Vraag hem ook niet of de stad niet te druk en te vies is, of wat hij vindt van de bierfietsterreur. De bierfiets verschijnt simpelweg niet op zijn radar. Wie zijn hoofd boven de wolken steekt, ziet alleen de zon. „Amsterdam is booming”, zegt hij. „Steeds meer internationale merken vestigen zich hier. Ik zie dat er een markt voor luxe is.”

In oktober opent hij op de bovenste verdieping van het nieuwe W hotel Mr Porter, een „ladyfriendly steakhouse” (waar ze ook licht geroosterde groentes serveren). Na de zomer begint hij in de Shell-toren – waar hotel Sir Adam komt – The Butcher Social Club, „een lounge-ruimte met pooltafels en tafelvoetbalspelen” die 24 uur per dag open is en waar je burgers en steaks kunt eten. Ook gaat hij uitbreiden naar het buitenland. Van restaurant Izakaya wil hij volgend jaar vestigingen openen in München en Hamburg. The Butcher moet ook in Londen en Dubai komen, al dan niet met een *speakeasy*.

Eliyadoo kijkt op zijn horloge. Hij moet zich haasten. Hij heeft een huis in de Amsterdamse Vondelbuurt en een huis in Nottingham, daar wonen ook zijn drie oudste kinderen. Zo’n vier keer per week pendelt hij op en neer. Zometeen vliegt hij terug met zijn verloofde en zijn dochtertje. Hoe hij de avond gaat doorbrengen? Hij laat het de volgende dag per mail weten. „We hebben Indiaas eten besteld en met de hele familie voor de tv gechild.” Een paar dagen later zit hij alweer in Las Vegas.



CV
Geboren 1972, Tel Aviv
Burgerlijke staat verloofd, hij heeft een dochtertje van drie, en uit een eerdere relatie nog drie kinderen van 17, 15 en 13
Opleiding business college in New York
Woonplaats Nottingham en Amsterdam
Eerste baan keukenhulp
Sport surfen
Vervoermiddel een Vespa en een Audi Q7
Favoriete boek Momo (het salontafelboek over zijn restaurant)
Favoriete film <i>True Romance</i> van Tony Scott en Quentin Tarantino
Favouriete muziek funky soul
Onmisbaar bril