

## THE DUCHESS\* Adellijke eetervaring in kosmopolitisch Amsterdam

Toen horecamagnaat Yossi Eliyahu in 2008 voet zette in Nederland, Amsterdam om precies te zijn, maakte hij meteen furore met het welbekende restaurant MOMO Restaurant, Bar & Lounge. In de jaren daarna opende hij restaurants als THE BUTCHER, IZAKAYA Asian, Kitchen & Bar en MR PORTER. Met THE DUCHESS verwierf het hospitality-imperium van Yossi en zijn zakenpartner Liran Wizman – THE ENTOURAGE GROUP – in 2018 een kroonjuweel: de eerste Michelinster was een feit.



### Het begin

We ontmoeten Yossi Eliyahu voor het interview in zijn restaurant MR PORTER, waar we een spectaculair uitzicht op het Paleis aan de Dam hebben. Onder het genot van een goed kopje koffie begint Yossi Eliyahu uitvoerig te vertellen. "Ik ben geboren en getogen in Tel Aviv, waar ik als tiener al in allerlei restaurants en bars werkte om een zakentje te verdienen. Ik werd verliefd op de hospitality-industrie, op de interactie met mensen, op de muziek, de actie, het bruisende leven. De hospitality-industrie sluit perfect aan bij mijn karakter en ik groeide al snel door in deze branche. Twintig jaar geleden verhuisde ik voor mijn werk naar Londen, waar ik mijn goede vriend en huidige zakenpartner Liran Wizman ontmoette. Hij vertelde me dat hij bezig was met een concept voor een luxe hotel in Amsterdam. Daar hoorde een high-end restaurant bij. In 2008 openden we MOMO en dat was meteen booming. MOMO was wat Amsterdam nodig had."

### Een nieuw tijdperk

Er brak een nieuw tijdperk aan in Amsterdam. Sindsdien zijn er niet alleen veel luxe restaurants geopend, maar ook hotels zoals het Waldorf en het Conservatorium Hotel. "In de afgelopen tien jaar is Amsterdam enorm veranderd, veel internationaler geworden", vertelt Yossi. "Al die luxe hotels en restaurants trekken reizigers aan die naar iets verfrijds op zoek zijn. Belangrijker nog is dat de locals een plek hebben om in stijl te dineren, te lunchen of uit te gaan. Ik heb mijn restaurants namelijk niet voor de massatoeristen geopend, maar in de eerste plaats voor hén, de locals. De echte Amsterdammers zoeken de drukke toeristische plekken niet op, die willen in hun eigen kringen blijven. Als je de locals weet te overtuigen, volgt de internationale top vanzelf."



## Rijksmonument

In een kosmopolitisch Amsterdam hoort ook een restaurant waar gasten kunnen genieten van lichte geraffineerde smaken, een weldadig decor en een levendige ambiance. In 2015 vond de grote opening van THE DUCHESS plaats, dat in het bruisende hart van de hoofdstad gelegen is. Vlak achter het Paleis op de Dam – een trekpleister voor hordes toeristen; een uitdaging voor THE ENTOURAGE GROUP. Zouden de locals deze plek wel vinden? “Iedereen zei tegen me: ‘De locatie is te toeristisch, de locals komen hier niet!’”, aldus Yossi. Dat er zoveel schoonheid achter het gebouw in de Spuistraat schuilgaat, was inderdaad geen algemeen gegeven. Het oogverblindende interieur van het pand was zo in vergetelheid geraakt dat zelfs buurtgenoten, die al jaren in de stad woonden, niet van het bestaan van deze verborgen parel wisten. “De mensen kwamen hier voor het eerst en zeiden verwonderd: ‘Was deze pracht al die tijd al hier?’ Voordat THE DUCHESS erin kwam, was dit Rijksmonument het hoofdkantoor van de KAS Bank. Er was weinig van de oorspronkelijke charme van het gebouw over. We wilden niets afdoen aan de historie van de locatie”, vertelt Yossi, “dus hebben we het pand in ere hersteld.” De overweldigende centrale hal met haar hoge, versierde glazen plafond, de zwarte en marmeren details, de prachtige handgemaakte vloertegels en de houten kozijnen brengen de élégance en verfijning van een koninklijk verleden samen met het comfort en de intriges van deze tijd. “De centrale hal is enorm, dus we hebben erg ons best gedaan om sfeer en intimiteit te scheppen”, gaat Yossi verder. “Dat hebben we onder andere gerealiseerd door het plafond optisch dichterbij te halen aan de hand van verlichtingsarmaturen en voor warme materialen te kiezen, zoals stof en hout. Wanneer je binnenstapt bij THE DUCHESS waan je je in de Belle Époque.”

## Hoger niveau

Steeds meer mensen kiezen ervoor om van hun avondje uit iets memorabels te maken en geven dan zelden de voorkeur aan een restaurant waar de kwaliteit net dat niveau hoger ligt. “Er gaat veel tijd zitten in het ontwikkelen van zo’n concept”, zegt Yossi. “Voordat THE DUCHESS definitief was, is het door vele veranderingen heen gegaan. En dat is goed; het neerzetten van een concept is een proces dat tijd kost. Van het tafelgerei tot de muziek – het draait allemaal om de details. Een typisch Michelin sterrenrestaurant is THE DUCHESS allesbehalve”, legt hij verder uit. “Je kunt het niet vergelijken met andere restaurants in dezelfde klasse. Waar traditionele sterrenrestaurants per dag zo’n veertig gasten ontvangen, hebben we met THE DUCHESS een veel hoger volume, van soms wel 250 tot 300 gasten. Bovendien stond Michelin altijd bekend om formeel dineren en de traditionele, Europese keuken met een voor-, hoofd- en nagerecht. Diezelfde élégance wilden



## Samengestelde gerechten



Gebakken King Crab met Hollandaise saus



Zeebaars Carpaccio



Spaghetti met Beluga Kaviaar



Chocolade Explosie

we voor THE DUCHESS ook, maar veel informeler. De service, het eten, de ambiance moesten allemaal van verbluffende kwaliteit zijn, maar de sfeer en de interactie moesten anders. Dat is de reden dat we voor het ‘sharing’-concept kozen. Bij THE DUCHESS bestel je samen een verscheidenheid aan gerechten, die je vervolgens met elkaar deelt. Dat is op veel continenten heel gebruikelijk. Aan de Middellandse Zee, waaraan ik ben opgegroeid, doen we niet anders. Je ziet dat de interactie tijdens het eten daar veel groter is.”

## Altijd innoveren

In de restaurants van THE ENTOURAGE GROUP is interactie alles. Onze restaurants moeten zo transparant mogelijk zijn. Een 360°-bar, een open keuken, nergens tafels die op een saaie muur gericht staan, high-end gerechten, personeel dat altijd vriendelijk is – dat is het DNA van THE ENTOURAGE GROUP. Ik creëer geen restaurants, ik creëer belevingen.” Hoewel elk restaurant binnen Yossi’s horeca-imperium volgens een vast recept is samengesteld, straalt elk locatie een unieke sfeer uit – en dat terwijl de restaurants soms zelfs op een steenworp afstand van elkaar gelegen zijn. “Ik wilde niet mijn eigen concurrent worden”, verklaart Yossi. “Wie van een hamburger wil genieten gaat naar THE BUTCHER, wie chic wil dineren gaat naar THE DUCHESS. Op dat vlak blijf ik altijd innoveren. We hebben plannen voor een modern Mexicaans restaurant en willen uitbreiden naar andere wereldsteden als Londen, Dubai, Miami, maar vanwege de pandemie staan die plannen even stil.” In al zijn restaurants hamert Yossi op kwaliteit, maar toch kwam de Michelinster als een grote verrassing. Er was zelfs niemand van THE ENTOURAGE GROUP aanwezig tijdens de ceremonie om de ster in ontvangst te



Yossi Eliyahu



nemen. De chef-kok en de manager werden à la minute met een taxi naar de venue gebracht, om het pronkjuweel voor de kroon van THE DUCHESS op te halen. Een restaurant waar de naam geheel voor zich spreekt: elegant, feminien, verijnd... “THE DUCHESS is THE DUCHESS”, zegt Yossi lachend. “Je begrijpt de keuze voor de naam meteen zodra je er binnenstapt.”



## THE DUCHESS\*

Tekst: Evelien de Raaff | Fotografie: THE DUCHESS, Jaro van Meerten

Spuistraat 172  
1012 VT, Amsterdam  
T. +31 (0)20 - 8113322  
E. info@the-duchess.com  
[www.the-duchess.com](http://www.the-duchess.com)  
[www.the-entouragegroup.com](http://www.the-entouragegroup.com)

**THE DUCHESS**  
AMSTERDAM