



Mit dem „Momo“ in Amsterdam startete Yossi Eliyahu in 2008 sein eigenes Business, die Entourage Group. Zehn Jahre später gehören acht Marken, von „The Butcher“, „Mr Porter“, „The Duchess“ bis zu „Mad Fox“ und „Izakaya“ mit Restaurants und Clubs in ganz Europa sowie 1000 Mitarbeiter zum Unternehmen. Die nächsten Projekte plant der 46-Jährige in Mailand, Barcelona, Dubai und London

# TRENDS IM GROSSEN STIL

Seine Leidenschaft ist das Entwickeln und Umsetzen von gastronomischen Erfolgskonzepten. Seit zehn Jahren leitet der Israeli **YOSSI ELIYAHOO** von Amsterdam aus sein eigenes, europaweites Restaurant-Unternehmen. Uns hat er verraten, von welchen Läden er sich bei seiner Arbeit inspirieren lässt

PROTOKOLL ALEXANDRA KILIAN

Fotos: Chiltern Firehouse, Liat Ben-Rafael, Henry Hargreaves, Restaurant Arzak, SLS Beverly Hills Hotel Bazaar, Helene Wiesenhaan (Portrait)



## 1/ ARZAK

„Das Drei-Sterne-Restaurant ist seit Jahrzehnten auf der Weltbesten-Liste. Michelin steht ja oft für eine sehr konservative Fine-Dining-Atmosphäre. Nicht so im Arzak: Hier kann man sich entspannt zurücklehnen. Und genau das ist es, was die Menschen heute wollen: Top-Essen, aber in lockerer Atmosphäre. Das ist auch in jedem unserer Restaurants die Vorgabe.“

**Avda. Alcalde Elósegui, 273, Donostia, San Sebastián, Spanien**  
[arzak.es](http://arzak.es)

## 2/ LA ESQUINA

„Ein ungewöhnliches mexikanisches Restaurant in New York City. Von außen völlig unspektakulär, drinnen überraschend fantastisch. Ein sehr zeitgemäßes Konzept, finde ich. Das Essen, etwa Red Snapper Ceviche, Blumenkohl-Avocado-Tacos, ist superb. Die Idee dazu habe ich mitgenommen – ich arbeite gerade an einem mexikanischen Konzept für Amsterdam.“

**114 Kenmare Street, New York City, USA**  
[esquinanyc.com](http://esquinanyc.com)



## 3/ THE BAZAAR BY JOSÉ ANDRÉS

„Der Baske José Andrés ist in den USA der berühmteste spanische Chef. Das Konzept für sein Lokal in Beverly Hills: supermoderne Tapas, wie Octopus Toast und Hokkaido Scallop Ceviche – in Nachtclub-Atmosphäre! Die ganze Präsentation ist schon sehr besonders; etwa die Mojitos, die am Tisch vor deinen Augen mit Stickstoff gefroren werden.“

**465 La Cienega Blvd, Los Angeles, USA**  
[thebazaar.com](http://thebazaar.com)



## 4/ CHILTERN FIREHOUSE

„Damit hat der US-Super-Netzwerker André Balasz neue Standards in der Gastro-Industrie gesetzt. Das Lokal in einer ehemaligen Feuerwache in Mayfair bietet tadelloses Comfort-Food, eine High-End-Bar und ein Boutique-Hotel. Es ist jeden Abend ausgebucht. Mein Trick: Wenn ich in London bin, übernachte ich immer hier – so ist mein Platz garantiert.“

**1 Chiltern Street, Marylebone, London, England**  
**Tel. +44/20-70 73 76 76**  
[chilternfirehouse.com](http://chilternfirehouse.com)



## 5/ SALON EYAL SHANI

„Eyal Shani ist mitverantwortlich für den Hype der israelischen Küche in der Welt. Seine New Style Cuisine ist einfach, aber hoch aromatisch. Wenn ich in der Heimat bin, gehe ich mindestens einmal in sein ‚North Abraxas‘. Sein ‚HaSalon‘ ist eine Feier des Lebens. Tolle Küche, fantastische Atmosphäre. Am Ende des Abends tanzen die Gäste auf den Tischen. Immer.“

**8 Ma'avar Yabok, Tel Aviv, Israel**  
**Reservierung unter Tel. +972/52-703 58 88**