GW

GENTLEMEN'S WATCH #65

SERIOUS ABOUT STYLE

ZOMER
2018
€ 5,95

24 UUR
OP TWEE
WIELEN

HANDGEKLOPT
Meest
exclusieve
Tesla ooit

DARK
CITY
HORROR
IN L.A.

INTERVIEWS

Eric de Groot en
Alex Wächtler -
JUST MEDIA GROUP

Roland Oostwegel -
R.O. WATCHES

Robin Piso -
DEWOLFF

Jonny Quin &
Johnny McDaid -
SNOW PATROL

Michiel van der Eerde -
BAUT, C EN ZUID

Sal Glesser -
SPYDERCO

HET NIET BESTAANDE
MASTERPLAN VAN

CHRIS PRATT

34
TOPHORLOGES
OM BIJ DE TIJD
TE BLIJVEN

WWW.GENTLEMENSWATCH.COM

WWW.GENTLEMENSWATCH.COM

BP 8 710206 246608 06518

VRIJ SPEL VOOR PASTEL

Wie dacht dat pastel te zoet is voor echte mannen: *think again*! Niets doet het zo goed bij een zongebruinde teint als die zachte sorbettinten. De grote modehuizen experimenteren erop los met een kleurenpalet variërend van sappig framboos-roze tot romige pistache. En hadden we al gezegd dat dames dol zijn op de ijscoman? *Just saying...*

Retro montuur zonnebril, Tom Ford Eyewear
P.O.A.
www.tomford.com

Verwassen blauw T-shirt met all-over hibiscus print, Tommy Hilfiger € 50,-
www.nl.tommy.com

Lila T-shirt, Acne Studios
€ 130,-
www.acnestudios.com

Lichtblauw katoenen gestreept retro shirt met korte mouwen, Maison Kitsuné (via Matches Fashion) € 200,-
www.matchesfashion.com

SAMENSTELLING & TEKST *Karine Bloem*

©Ermenegildo Zegna Couture

Lichtblauwe wol/mohair blend broek met zijden bies, Berluti € 990,-
www.berluti

©Salvatore Ferragamo

Zalmroze suède en leren oldskool sneakers, Vans € 90,-
www.vans.eu

Lindengroene chino bermuda, IKKS € 85,-
www.ikks.com

Slippers met surfprint, Havaianas € 24,-
www.havaianas.com

Pistachegroen shirt
van poplin katoen,
Sies Marjan € 463,-
www.siesmarjan.com

Bleekroze katoenen
sweater met logo,
Saint Laurent € 490,-
www.ysl.com

Grijsblauw/roze blazer van
wol/mohair, 'Mr Porter exclusive
voor Prada' € 1800,-
www.mrporter.com

Verwassen framboos-roze
broek van katoen-linnen blend,
Officine Générale € 195,-
www.officinegenerale.com

Zwembroek Mason
met palmbomenprint,
Samsøe & Samsøe € 59,-
www.samsoe.com

70's montuur zonnebril met
lichtblauwe glazen, Gucci € 290,-
www.gucci.com

Low 5 Pale Blue sneaker
met geperforeerd detail aan
de zijkant, ETQ € 260,-
www.etq-amsterdam.com

WATCH ZIJN STIJL

Michiel van der Eerde

Al meer dan 25 jaar is Amsterdam 'thuis' voor deze creatieve en energieke vakidioot die als kind tijdens etentjes het liefst al in de buurt van de keuken hing en met zijn broer altijd het duurste gerecht van de kaart bestelde. Chef en horeca-ondernemer Michiel van der Eerde bestiert drie restaurants in de hoofdstad: BAUT, C en Zuid. GW zat met hem aan tafel. Want ja, waar anders kun je een chef het beste ondervragen over zijn stijl- en vooral 'smaak' keuzes?

Wie is Michiel van der Eerde?
Mijn leven zijn mijn restaurants, de mensen die voor me werken en alles wat daarbij komt kijken. Ik ben nog gelukkiger dan ik al was sinds ik vader ben van dochtertje Lily. Ik had nooit gedacht dat ik dat zó leuk zou vinden. Het is niet de makkelijkste periode voor restaurateurs in Amsterdam, omdat er zoveel zaken bijkomen de laatste tijd. En toch liggen mijn prioriteiten nu anders.

Zelf kom ik uit een gezin met gescheiden ouders. Ik ben geboren in Meerkerk en heb daarna onder meer in Gorinchem, Putten en Maarssenbroek gewoond. In Vleuten heb ik het grootste deel van m'n jeugd doorgebracht tot ik naar de koksschool ging in Nieuwegein. Daarna ben ik een beetje het land door gereisd. Inmiddels woon ik 28 jaar in Amsterdam. Mijn grootvader had huizen in Amsterdam en ik had het geluk dat ik daardoor in de stad kon gaan wonen toen ik bij het Amstel Hotel werkte. Na een dag van zestien uur heb je geen zin om nog lang in een trein te zitten.

Als ik geen chef was geworden was ik tuinman. Ik vind tuinieren echt heel leuk. We hebben altijd tuinen gehad. De tijd dat we op de Veluwe woonden heeft daar ook wel aan bijgedragen: de wortel uit de grond trekken en daar iets mee doen, de kruidentuin onderhouden…

Het leukste aspect van het vak vind ik het creëren van mooie dingen met elkaar. Het heeft niet altijd met eten te maken, ook met veranderingen in het restaurant en concepten. Ik doe 's avonds altijd mijn rondes bij de zaken en als mensen mij dan aanspreken -ook mensen die ik niet ken- en ze zijn helemaal tevreden over hun ervaring (het eten, de service, de zaak), dan is dat het mooiste compliment wat je kunt krijgen. Ik merk ook gelijk of zo'n reactie oprecht is of niet.

De grootste uitdaging vind ik het op een goede manier aansturen van je team. Hoe groter het team, hoe zwaarder dat wordt. De grens tussen sympathiek en directief zijn is lastig. En daarbij is tegenwoordig het 'laden' van je restaurants belangrijk; ervoor zorgen dat ze elke avond vol zitten. In het begin is het nieuw en interessant. Toen we met BAUT begonnen zaten we een paar maanden van tevoren volgeboekt. Het gaat nu nog steeds goed, maar het publiek is ook een stuk verwender geworden én er is natuurlijk meer keuze. De Amsterdamse horeca is een beetje overspannen.

Op het moment wil ik nog niet buiten Amsterdam een restaurant beginnen. Maar ik heb wel de droom om op Ibiza een zaak te openen. Ik kwam er vanaf mijn derde tijdens de zomervakanties, want mijn oom en tante hadden er een huis. Zes weken per jaar, soms vaker. Ik heb daar heel veel historie liggen. Het heeft alles: je kunt de gekkigheid opzoeken of er je rust pakken. We hebben

We werken samen met Pipsqueak

er veel vrienden wonen, kennen de 'onontdekte' plekken en het is maar twee uur vliegen. Ik hoef er niet iets groots, maar juist een klein restaurantje: voor een compact gezelschap, eten wat de pot schaft, koken met de spullen die er voorradig zijn.

SMAAKMAKERS Dat zijn wat mij betreft Nick Bril en Sergio Herman. Daar heb ik bij en mee mogen werken. Het zijn enorm goede ondernemers. Professionals in de breedte van het spectrum. Dat vind ik uniek. Er zijn weinig mensen die dat zo goed voor elkaar hebben.

Joris Bijdendijk is een superfijne gozer. Hij heeft natuurlijk een goede kop,

TEKST *Karine Bloem* BEELD *by Dishtales*

Clown Bar, Parijs

ook tv technisch prettig om naar te kijken, en een waanzinnige keuken. Je gunt het hem gewoon als je ziet waar hij allemaal mee bezig is, wat hij gedaan heeft en waar hij nu staat. Een grote inspiratie voor mij is Jean-Georges Vongerichten *(een van de weinige chefs in het bezit van 4-sterren zaken -red).* Wat deze man als chef en ondernemer neerzet, daar kan ik zoveel van leren. Ga maar eens naar één van zijn zaken, dan begrijp je wat ik bedoel.

INSPIRATIE Mijn eerste 3-sterren ervaring was bij Alain Ducasse en toen werd ik van mijn stoel geblazen.

Het eerste leerbedrijf heeft ook diepe indruk op me gemaakt. Ik mocht daar werken met prachtige ingrediënten als ossenhaas, ganzenlever, truffels, tarbot… Het was één van de Top 10 zaken in culinair magazine *Lekker,* De Wilgenplas. Mijn leermeester was Carlo Vermeerte. Daar ben ik vakidioot geworden.

Voordat mijn grootvader overleed gingen we heel vaak uit eten dus ik kwam op jonge leeftijd overmatig in aanraking met restaurants. Ik ging dan altijd bij de keuken kijken, want lang stilzitten doe je als klein kind niet. Dat fascineerde me toen al. Over mij en m'n broer werd altijd gekscherend 'Menu Van der Eerde' gezegd, omdat we meestal het duurste van de kaart bestelden.

Een grote inspiratie is Jean-Georges Vongerichten

Het mooiste, meest bijzondere gerecht was -alweer jaren geleden- een oestercocktail bij Oud Sluis, geserveerd in een conisch glas. Gel, schuim, krokantje, Zeeuwse platte oester erin… het volmaakte gerecht.

Ik heb geen muziekhelden. We hadden een cassettefabriek thuis (we verkochten muziekcassettes op de markt) dus ik ben opgegroeid met muziek. In de fabriek, waar het om 6:30 begon, waren we altijd de eersten die de Mastertape hoorden. Mijn oom had een studio. Muziek stond altijd aan. Nu heb ik er eigenlijk een kleine aversie tegen. Thuis heb ik BNR opstaan als ik 's ochtends mijn mails afhandel. Dan weet ik een beetje wat er gaande is in de wereld. 's Avonds op tv kijk ik alleen naar een *Pauw* of *RTL Late Night*.

Qua kunst houd ik van de jonge talenten, de mensen van nu. We laten altijd jonge kunstenaars pitchen voor de muren van BAUT. We werken ook al jaren samen met Willem en Denise van Pipsqueak. Zij maken onder andere sjablonen en *street art*. Zij zijn tevens verantwoordelijk voor onze huisstijl. Wat je ziet bij BovenBAUT *(eerste verdieping van BAUT West, red)* hebben zij allemaal gemaakt. Van hen heb ik ook thuis werk hangen.

Mijn favoriete film is *Point Break* met Keanu Reeves en Val Kilmer. Ga ik vaak naar de bioscoop? Nee. Kijk ik vaak films? Nee. Kijk ik vaak series? Heb ik gedaan, maar als ik eraan begin dan ga ik gelijk een stuk of vijf series kijken en daar heb ik simpelweg geen tijd voor. Netflix is natuurlijk fantastisch, maar ik doe het expres niet. *Chef's Table* heb ik uiteraard meerdere malen gekeken. Als je die als chef niet hebt gekeken dan mankeert er wat aan je. Dat is *fingerlicking*, op alle vlakken, al is het natuurlijk een beetje geromantiseerd in beeld gebracht.

MIRROR MIRROR Ik twijfel heel erg om de schaar in mijn haar te zetten, iedereen noemt me inmiddels 'chef met knot'. Elke hipster heeft nu een knot… maar ik heb het de afgelopen 15, 20 jaar al zo. Met langer haar mag je niet in de keuken werken dus moet je er iets mee doen. Een diadeem heb ik ook een tijdje gehad… net als alle langharige voetballers daarna. Tatoeages heb ik bewust niet want ik ben heel anti opgevoed. Daar ben ik heel blij om.

KLEREN MAKEN DE MAN Ben ik een hipster omdat ik op mijn 45e een skinny jeans, een loszittende trui en gympen draag? Hmmm, laten we het dan casual noemen. Dit draagt ook gewoon 'makkelijk'.

Meestal draag ik jeans van Diesel en sneakers van Nike. En Samsøe & Samsøe vind ik een fijn merk. Toen ik nog *Masterchef* deed op televisie mocht ik dragen wat ik wilde en lag er een berg kleding klaar om uit te kiezen. Dat was wel een luxe. Ik geef mijn geld liever uit aan eten en vakanties dan aan kleding. Gelukkig koopt mijn vriendin weleens spullen voor me.

Jaren reed ik rond op de goedkoopste scooter die er te krijgen was... inmiddels heb ik een Vespa.

ARMCANDY Ik heb een telefoon waar ik de tijd op kan zien en die is accurater dan een horloge, haha! Als vervanging van een horloge draag ik een ander sieraad, een armband van Barong Barong. Al is dat ook weer iets wat veel mannen ineens dragen dus dat begint weer achterhaald te worden…

WHEELS Jarenlang heb ik rondgereden op het oudste en goedkoopste scootertje wat er te krijgen was, een AMG. Lekker makkelijk en niet zo gewild dus hoefde je 'm niet eens op slot te zetten. Nu heb ik een Vespa.

Met een gezin is een auto wel handig, alleen heb ik de fout gemaakt een 3-deurs MINI Cooper S te nemen… Hij scheurt als een malle, dat vind ik wel weer leuk, maar 3-deurs is minder praktisch. Verder hecht ik niet zoveel waarde aan een auto. Hiervoor reed ik in een wagen van twintig jaar oud.

De Toyota Prius vind ik echt een lelijk ding. Die associeer ik teveel met taxi's/Ubers. De schokbrekers kraken zodra je een drempel over rijdt… Ik vind het niks.

Van een Porsche 911 -het nieuwste model- kan ik weer wel heel blij worden.

LEISURE TIME Alles wat ik in mijn vrije tijd doe is toch altijd weer werk-gerelateerd. Zoals uit eten gaan. Als ik aan het lunchen ben, ben ik alweer bezig met het diner. Dat is voor mijn vriendin weleens frustrerend. Maar daar haal ik toch de meeste inspiratie vandaan en ik wil mee kunnen blijven praten. Dat wordt wel steeds moeilijker, omdat er zoveel is dat je het nauwelijks kunt bijhouden. Met de kleine erbij zijn we bovendien beperkt wat uit eten gaan betreft, dus wordt het nu vooral lunch als ik vrij ben. We nemen haar *(dochter Lily, red.)* zoveel mogelijk overal mee naartoe.

Er zijn een paar makkelijke adressen waarvan je weet dat het daar altijd goed is. Eentje is een Japans tentje waar ik de naam niet van ga noemen omdat het er anders veel te druk wordt. RIJKS natuurlijk, en ik ga graag naar Michael Wolf (Wolf Atelier en Prinz Wolf). In Parijs is Joël Robuchon wel een beetje van zijn voetstuk afgevallen. De prijs/kwaliteit viel me de laatste keer zo tegen! De leuke nieuwe tenten nemen daarin nu de overhand. *Low key*, nieuwe concepten, geen sterrentoestanden. Clamato is er zo een. En Clown Bar.

Samsøe & Samsøe vind ik een fijn merk

Mijn favoriet, want echt mijn soort keuken, is The Jane. Daar ben ik al vier keer geweest. De garnituren, de jus, de zuren…wat ze daar aan het doen zijn klopt gewoon.

REISLUST Ik was nog nooit op Bali geweest, afgelopen jaar pas voor het eerst. We kregen een staande ovatie van de voltallige crew in het vliegtuig van Amsterdam naar Bali omdat de kleine gedurende de hele reis geen kick had gegeven. Op Bali zijn we in Ubud, Canggu en Seminyak geweest. Mijn chef Arnout van de Kolk had me aangeraden in Ubud bij Villa Kalisat te verblijven. Dat was waanzinnig, middenin het oerwoud. Op de bucketlist staat nog Japan. Dat wordt echt de volgende bestemming. Het stond al op de planning, maar toen werd mijn dochter geboren.

THUISHAVEN Ik woon in Amsterdam-Zuid. Ik had het geluk dat ik het hele pand heb kunnen kopen en de eerste verdieping erbij heb kunnen betrekken. Boven hebben we alle slaapkamers aan elkaar gekoppeld met de kinderkamer als kloppend hart. Beneden is de woonkamer en een hele grote keuken waar ik overigens nooit kook. Terwijl ik dat echt geweldig vind om te doen; thuis koken voor de mensen die je het liefst om je heen hebt, en de producten waar je het liefst mee werkt. Lekker rommelen met een glas wijn erbij.

Mijn droomhuis is een kleine oude *finca*. Dat hoeft niet per se op Ibiza te zijn. Wel een land wat op een paar uur vliegen is en waar ik mijn ouders, schoonouders en mijn vrienden kan uitnodigen. Waar ik mijn passie voor eten en drinken kan blijven uitoefenen, midden in de natuur. Want één ding is zeker: daar moét een moestuin bij!