

RESIDENCE



DECORATE LIKE A PRO

WELKOM THUIS

NAZOMEREN IN STIJL

Smaakvol
KEUKEN-
DOSSIER

Inspiratie
SIERLIJKE
SOUVENIRS

8x
De mooiste
restaurants
in de Benelux

FAMILIEHUIZEN IN TOPLOCATIES



betapress

SINUS 1987 | SEPT. 2023 | PRIJS € 8,75

Photografie: Abdel Samane Fazli x Good Moods

Het pas aangeschafte keramiek uit Portugal en de nieuwe citroenschalen uit Capri vragen erom gebruikt te worden. Wellicht helpt dit keukendossier om de liefde voor de keuken thuis te (her)ontdekken.

Samenstelling Maartje Leek | Tekst Roel Janssen

Luxe in de keuken

DOSSIER

De vijftiende verjaardag van Smallable wordt gevierd met Céramique Lab, een collectie waarin het merk de krachten van keramisten bundelt. Zoals bij deze saladeschaal door Rosi Mistou, € 245. smallable.com



IN DE FRANSE MIX

In het Zuid-Franse Hyères wordt al tientallen jaren het Design Parade Hyères festival georganiseerd. Aan Pierre Yovanovitch werd gevraagd een ruimte in Villa Noailles geheel naar eigen stijl in te richten, als eerbetoon aan kunstverzamelaars Charles en Marie-Laure de Noailles, de oorspronkelijke bewoners. Hij koos voor een mix van archiefstukken uit de villa en hedendaagse toevoegingen.
pierre-yovanovitch.com





JUWEEL OP TAFEL

Dit bordje van Pinto is handgemaakt in het Franse stadje Limoges voor Pinto. Het kleurrijke dinerbord verrijkt ieder diner, € 195. pintoparis.com



FRANSE SLAG

Bij het Franse Communauté de biens ontwerpen ze woontextiel van de beste kwaliteit. Zoals dit linnen tafelkleed in gebroken witte kleur. Ideaal voor tijdens een spontaan diner buiten de deur, omdat het niet gestreken hoeft te worden alvorens aan tafel te gaan. Ook in blauwe, groene en blauwe tinten verkrijgbaar, € 100. smallable.com

KANEEL KLEURIG

Je ruikt het kruid bijna bij muurverf Silent Cinnamon no. 25 van LAB Wallpaint. Oogt rustig en ingetogen door een menging van wijnrood en goudgeel, vanaf € 51 per liter. vestingh.nl



2013 was een uitstekend jaar voor Dom Pérignon. Daarom heeft het champagnehuis daarvan een vintage fles op de markt gebracht. Blanc Vintage 2013, € 220. domperignon.com

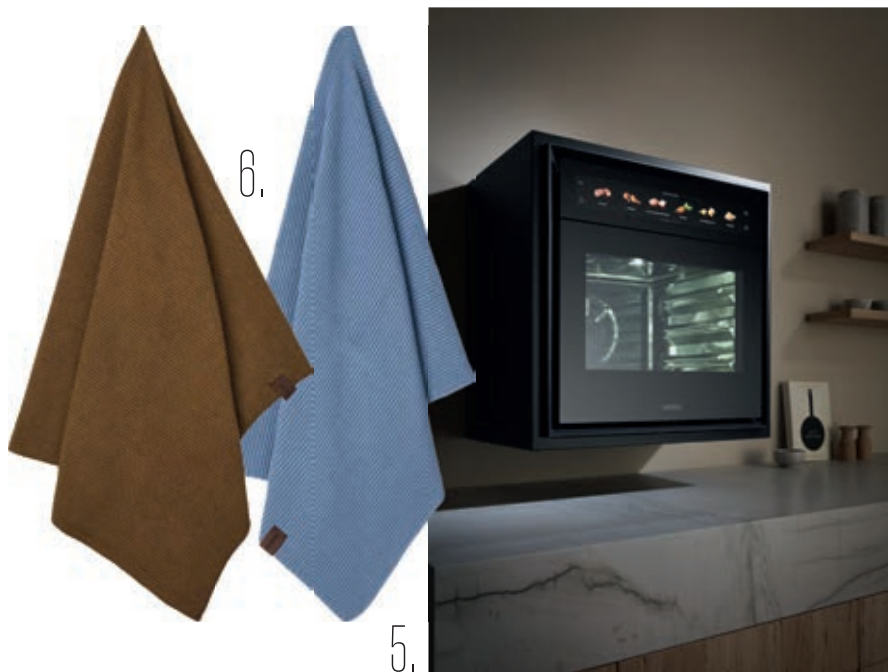
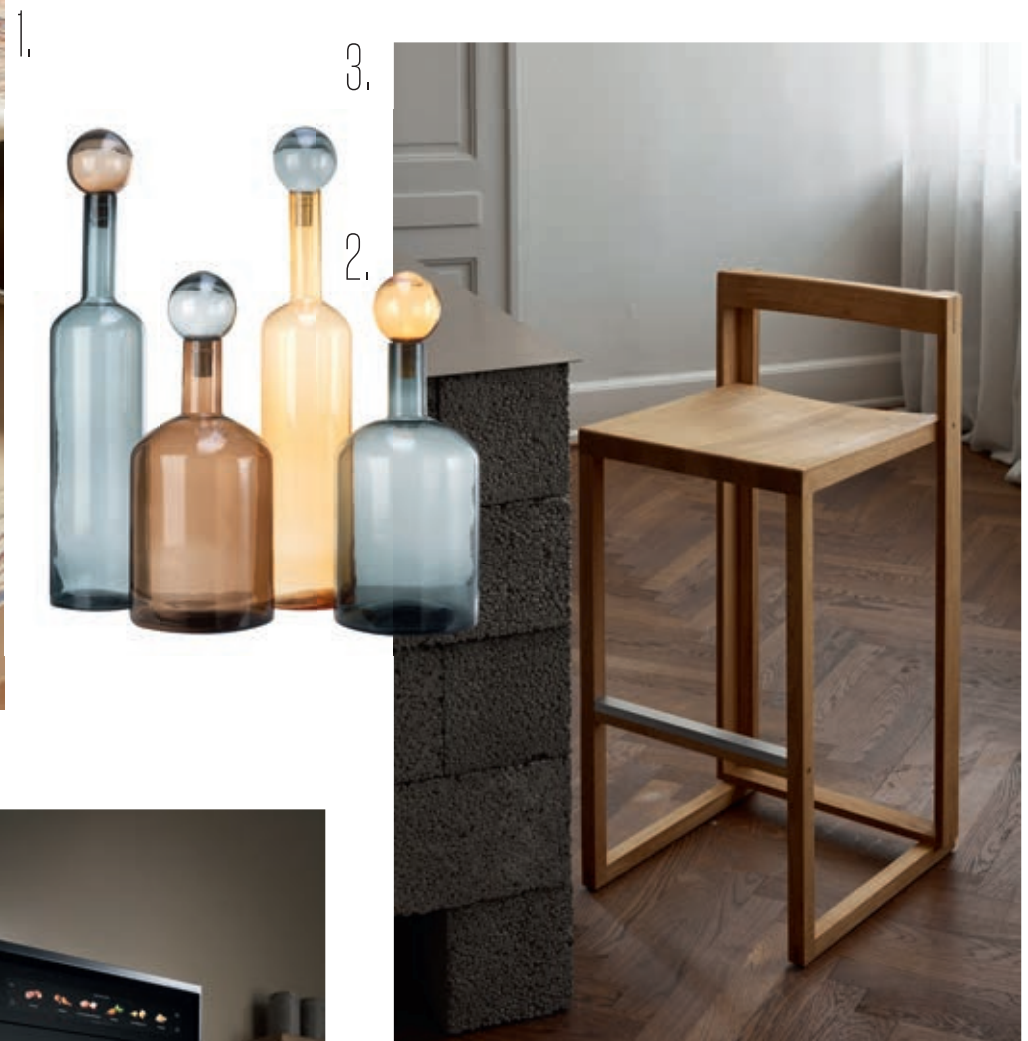


ROSÉ EXPLOSION

De WineCooler V6000 Supreme van V-ZUG zorgt ervoor dat jouw wijncollectie altijd op de juiste temperatuur is. Het geavanceerde systeem houdt de temperatuur en luchtvochtigheid steeds op peil terwijl het glas schadelijke uv-stralen tegenhoudt. vzug.com

Vaas van gevlochten rotan geïnspireerd door amforen uit het oude Griekenland, € 99. fermliving.com





EILANDLEVEN

Voor zowel de kokers als de kijkers: deze items maken van je keukeneiland de centrale plek in je woning.

1. Quadrodesign werkt voor de nieuwe **keukencollectie** samen met ontwerpers uit Milaan zoals Giacomo Moor en Astrid Luglio. quadrodesign.it 2. Bubbles and Bottles. Deze selectie aan **glazen ornamenten** is er in diverse kleuren en komt in ieder interieur tot zijn recht, € 639. polspotten.com via fionora.nl 3. De Outline Bar Chair uit de Outline series van Kristina Dam Studio is een **barkruk** die prima in haar stijl van sculpturaal minimalisme past. kristinadam.dk 4. Je hoeft niet lang na te denken wat te bereiden in **braadpan** La Mer van Staub. De gietijzeren ovale braadpan is perfect voor gerechten die lang moeten stoven, € 300. zwilling.com via nordicnest.nl 5. Door je gerechten te stomen, in plaats van in een heteluchtoven te garen, blijven voedingsstoffen, vitamines en, niet geheel onbelangrijk, de kleur van het eten beter behouden. Dat is niet alleen gezond, maar ziet er ook mooier uit. De X BO **stoomoven** van Bora heeft ook nog als voordeel dat hij een minimalistisch design heeft en dat het gaarproces vanzelf stopt als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt. bora.com 6. Bij Studio Alter in Leiden laten ze zich inspireren door Scandinavisch design. Zo ook bij de minimalistische **keukenhanddoeken** Sunset en Ocean, € 21 per stuk. studioalter.nl

GEWAAGD ONTWERP

Een bijzondere keuken van ontwerperduo García Cumini. Keukeneiland Tangram van Cesar heeft namelijk golvende lijnen en, dit zie je niet op deze foto, een grote ronde bar aan de rechterzijde. Dit zorgt voor een nieuwe dimensie in je keuken. Het bestaat uit vijf gevormde elementen, maar er kunnen ook rechte stukken aan worden toegevoegd zodat het rustiger oogt. cesar.it



HOTELCHIC

Inchecken is niet mogelijk bij Hôtel Magique. Het is namelijk geen hotspot, maar de online winkel van illustrator Milou Neelen. Deze set dinerborden ontwikkelde ze samen met het Australische label di Lunedi, vanaf € 130. hotelmagique.com





ROEMEENS HANDWERK

Bij het Franse Les Petits Bohèmes zoekt eigenaresse Mathilde naar ambachten uit Roemenië, Marokko en India die unieke tafelstukken maken. Zo ook bij dit handgemaakte keramieken bord. Gemaakt in Roemenië volgens oude ambachten, € 22. lespetitsbohemes.fr

VAKANTIE VONDSTEN

Nu nog maar hopen dat de koffer dichtgaat.



Deze ovale serveerschaal van Lab Studio heeft een motief van blauwe strepen waarin een zomerse pasta niet misstaat, € 450.

artemest.com



Zijn je kinderen fan van het verzamelen van schelpen? Op schaal Cockle van &Klevering vind je een hele verzameling, € 38. klevering.com



VOOR DE BORREL

De items van Chell Fish zijn handgemaakt door Michele Mirisola in Brooklyn en geïnspireerd door de zee. Bedacht omdat ze een schaal voor frambozen zocht, maar die niet in haar stijl kon vinden. Nu kunnen we allemaal genieten van haar blauwe servies, € 232. chell-fish.com

Als je appels in deze keramieken fruitschaal etaleert wordt het een waar fruit-museum. Geïnspireerd op Italiaanse markten, € 338. alexandtrahanas.com



ZWEVEND

Colin King ontwierp deze beeldhouwde acaciahouten schaal voor Audo die lijkt te zweven in de lucht. Heeft wel iets weg van een weegschaal die je vroeger zag, € 130. audocph.com





De showroom van
Van Boven in Den Dungen.

DE NIEUWSTE KOELKASTEN DOEN ZELF DE BOODSCHAPPEN

Het is volgend jaar zestig jaar geleden dat familiebedrijf Van Boven uit Den Dungen begon met Nederlandse woningen te voorzien van luxe keukens en badkamers. Tijd voor een gesprek met Theo van Boven.

Een keuken bij Van Boven.



Jullie zijn het bedrijf in 1964 gestart, kun je ons meenemen terug in de tijd? Hoe was dat eerste jaar? 'Het bedrijf is destijds gestart door mijn vader Jan van Boven. Hij begon kleinschalig als tegelzetter, maar groeide al snel uit tot specialist op het gebied van tegelwerk. Al snel kreeg hij interesse om het bedrijf verder uit te breiden en naast het tegelwerk ontwikkelde hij het bedrijf tot wat het nu is. High-end tegels, badkamers en keukens. We zijn ook doorontwikkeld op het gebied van mozaïek en de plaatsing van complete badkamers en keukens. In onze grote showroom vinden klanten een mooie opstelling van Arclinea en Eggersmann keukens. Vakmanschap en specialisme is ons uitgangspunt.'

Hoe gaan jullie volgend jaar het jubileum vieren?

'Ons motto: doe maar normaal, dan doe je al gek genoeg, staat in schril contrast met wat we op werkgebied verwezenlijken. Het zorgt ervoor dat we het uitbundig vieren jaarlijks stilletjes vooruitschuiven. Dit jaar moet het natuurlijk wel goed gevierd worden, als het werk er natuurlijk niet onder lijdt.'

Hoe kijk jij nu terug op zestig jaar Van Boven?

'Vol trots op ons hele team. Het is echt begonnen als een familiebedrijf en uitgegroeid met onze vakkundige collega's als een nieuwe hechte familie. Prachtige projecten die we mogen realiseren en we hebben mooie mensen mogen ontmoeten.'

Wat voor tendensen zien jullie in keukendesign?

'Innovatieve ideeën, stijlen en technologieën zorgen ervoor dat de keuken een plek wordt waar werk en ontspanning samenkomen. Maar ook een plek waar familie en vrienden thuishouden bij een thuiskok. Met hoogwaardige technologie en materialen die een comfortabele en flexibele ruimte maken, wat zorgt voor een keukenervaring op hoog niveau. Ook in de keukenwereld ligt de nadruk op duurzaamheid met energiezuinige apparaten en duurzame materialen.'

Hoe zie jij de keuken voor je over twintig jaar?

'Met nog veel meer gemak, met slimme koelkasten die bijvoorbeeld vertellen wanneer je boodschappen moeten komen en een functie waarmee ze direct worden thuisbezorgd. Ik zie ook wel kleine ingebouwde moestuinen voor me die zijn geïntegreerd in je koelsysteem en inductiekookplaten die de temperatuur precies kunnen regelen met interactieve werkbladen.'

Hoe blijven jullie zo goed meegaan met de tijdgeest?

'Dat is het mooie aan een bedrijf dat al wat jaren meedraait op hoog niveau: we hebben een geweldige band opgebouwd met leveranciers en fabrikanten, die ons de mogelijkheid bieden om het meest toonaangevende design en de meest geavanceerde technologieën te laten zien. Ook hebben we een heel jong team dat erg goed werkt. Die combinatie zorgt ervoor dat we ons op dit moment enorm onderscheiden.'

vanboven.nl



1.



2.



3.



7.



6.



5.

4.



HELPENDE HAND

Zeven items waarvan je niet wist dat je ze nodig had. Tot vandaag.

1. Een reeks glazen **schalen** van Broste Copenhagen die door het leven gaan onder de naam Sylvia. Handig om ingrediënten in op te bergen. brostecopenhagen.com 2. Zomerse **karaf** voor water of om een boeket bloemen in te plaatsen, € 235. tuttoattaccato.com 3. Nooit meer sjouwen met liters aan flessen bruiswater als je Brus van Stelton in huis hebt. Met de **bruiswatermaker** van Soren Refsgaard maak je bruiswater zoveel als je wilt, € 210. stelton.com 4. Met de Japanse bereidingswijze teppanyaki worden gerechten klaargemaakt op een ijzeren plaat. Die techniek heeft V-ZUG toegepast bij deze nieuwe **industriekookplaat**. vzug.com 5. Er slingeren altijd kleine items rond in je keuken waar je snel bij wilt zijn. Denk aan de kookwekker en pen om aantekeningen in een receptenboek te maken. Handig is dan de Amare Desk **Organiser** van Hübsch, waarin je alles snel binnen handbereik hebt, € 49. hubsch-interior.com 6. De Barista Touch Impress is een **espressomachine** van Sage Appliances die door een nieuwe technologie ook plantaardige melk perfect opschuimt, € 1.299. sageappliances.nl 7. Een **rek** zoals je dat in professionele keukens ziet. Het RS-M40 Magnetic Rack van Veark is makkelijk te installeren en heeft een stijlvol uiterlijk, € 43. veark.com



Bij het Zweedse Layered combineren ze vakmanschap met duurzame materialen. Nu in samenwerking met kunstenaar Linda Ring, die een exclusieve collectie handgemaakte dekens heeft gemaakt. De gezichten die op de dekens te zien zijn, zijn hier terug te vinden op een brood gebakken door de kunstenaar, € 275. layeredinterior.com



WIJNGENOT

Vanuit de keuken kom je in de volledig handgemaakte wijnkamer van Lodder. De wijnkasten die je links en rechts ziet, zijn gemaakt van eiken dat gerookt is in hun eigen rookkamer en de schappen en wijnkoelerdeuren zijn gespoten in een rosékleurige bronzen kleur. lodderkeukens.nl

DE FAVORIETEN VAN DE CHEF

BANANENBROOD UIT
DE BIG GREEN EGG

Michèl Lambermon is Big Green Egg's Executive Chef. Hij deelt in Residence zijn favoriete gerecht voor in de Big Green Egg. Verrassend: het is namelijk een bananenbrood. 'Dit brood kun je geen brood meer noemen', zegt hij. 'Het is dan ook bijna een volwaardig dessert voor in het najaar. Rijk en vol van warme smaken. De volgende dag is het uitermate geschikt als tussendoortje om een lekkere energieboost te creëren.'

INGREDIËNTEN

4 bananen | 60 ml volle melk | 100 g boter, plus extra om in te vetten | 1 vanillestokje
100 g cashewnoten | 200 g bloem
2 eieren | 200 g donkere basterdsuiker
50 g geraspte kokos | 50 g amandelpoeder
2 tl bakpoeder | ½ el gemalen kaneel
¼ tl zout | 20 ml bruine rum
100 g pure chocoladedruppels

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 200 °C. Vet een cakeblik in met boter. Bestuif met bloem en klop de overtollige bloem eruit.
2. Leg drie van de bananen op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Gril de bananen 10-15 min. totdat ze zacht zijn en de schillen rondom zwartgeblakerd.
3. Verwarm intussen de melk met de boter in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster totdat de boter is gesmolten. Haal het pannetje uit de EGG en halveer het vanillestokje in de lengte. Schraap het merg uit de peul, voeg beide aan het botermengsel toe en laat afkoelen. Hak de cashewnoten grof en zeef de bloem.
4. Haal de bananen uit de EGG, pel ze voorzichtig en doe in een kom. Verwijder het rooster, plaats de convEGGtor en leg de Stainless Steel Grid in de EGG. Breng de temperatuur naar 190 °C. Roer intussen de bananen met een garde los. Haal de vanillepeul uit het botermengsel, schenk het in de kom en roer totdat het mengsel is opgenomen. Klop de eieren een voor een door het bananenmengsel en klop dan de basterdsuiker, de kokos, het amandelpoeder, het bakpoeder, de kaneel, het zout en de rum erdoor. Spatel ten slotte eerst de bloem en vervolgens de gehakte cashewnoten en chocolade door het beslag. Verdeel het beslag over het cakeblik. Pel de vierde banaan en snijd deze in de lengte in vier gelijke plakken. Leg ze met een snijvlak naar boven op het beslag en druk zachtjes aan zodat ze nog goed zichtbaar blijven. Leg een koude Baking Stone op het rooster, zet hier het cakeblik op en sluit de deksel van de EGG. Bak het bananenbrood in ca. 40 min. goudbruin en gaar.



DE FAVORIETEN VAN MICHÈL

1. Big Green Egg eikenhouten snijplank, € 145. fanshop.biggreeneegg.eu
2. Alto Moncayo uit 2020, € 49. grandcruwijnen.nl
3. Tomasu sojasaus, € 25. tomasu.nl
4. Modus Operandi kookboek voor de Big Green Egg, € 195. fanshop.biggreeneegg.eu
5. Kai Shun Nagare koksmes, € 379. knivesandtools.nl

