

NRC Restaurant Café opent 6 maart

04-03-2013 10:32



NRC-huiskamer

Liselotte Out, die leiding geeft aan de circa zeventig medewerkers van NRC Restaurant Café: "Onze gasten in het restaurant drinken hun koffie, ze lunchen en dineren op de plek waar ook de NRC-journalisten dagelijks afspreken voor ontmoetingen, lunches en diners.

In het restaurant is de leestafel goed gevuld met kranten en tijdschriften. We willen een huiskamer bieden voor huidige en toekomstige NRC-lezers en iedereen die voor NRC werkt, voor bezoekers uit binnen- en buitenland, voor mensen die hier in de buurt werken, voor 'laptop'ers' met een kop koffie, voor toeristen."

Programma

In de aparte zaal zijn in de maanden april, mei en juni lezingen, debatten, cursussen en concerten geprogrammeerd, zeven dagen per week. Voor de donderdagavonden, bijvoorbeeld, is er wekelijks een NRC Boekencafé: interviews en discussies met schrijvers en lezers over actuele boeken en thema's (fictie en non-fictie). Op woensdagen laten prominente wetenschappers hun licht schijnen over actuele thema's, in een programma Food for thought. Op dinsdagavonden zullen de culinaire NRC-journalisten ('de thuis-koks') bijzondere diners presenteren. Aldus heeft elke dag van de week een eigen thema.

De zaal biedt ook ruimte aan bijvoorbeeld boekpresentaties en signeersessies. Liselotte Out: "Graag stellen we lezers in staat daarna te dineren met hun favoriete schrijver."

Ontwerp en concept

Het nieuwe 'huis voor NRC' is ontwikkeld onder leiding van het architectenbureau van Jaap Dijkman. In zijn ontwerp staat het begrip transparantie centraal: het volledig 'open gewerkte' gebouw stimuleert interactie en kruisbestuiving tussen journalisten en lezers, tussen NRC-medewerkers en NRC-restaurantgasten.

Om dit tot stand te brengen, heeft het gebouw van de voormalige Optiebeurs, kort na 1980 ontworpen door

architect Cees Dam, een metamorfose ondergaan. Het beton aan de gevels is nagenoeg geheel vervangen door glas. De hoofdingang van het gebouw ligt weer centraal aan het Rokin, met een winkel op de hoek. Het gebouw is ook toegankelijk gemaakt vanuit de Nes aan de achterzijde.

Jaap Dijkman en zijn medewerkers hebben ook het complete interieur, tot en met het meubilair, ontworpen. Een 'glazen plafond' in het restaurant maakt de redactie en uitgeverij rondom zichtbaar. In het midden ervan fungeert het plafond als een projectiescherm voor actuele beelden. De sfeer van het restaurant gaat mee met de actualiteit in de krant en/of activiteiten in het restaurant.

Jaap Dijkman: "Het 'huis van NRC' is een plek waar de krant haar basiswaarden zichtbaar maakt: actualiteit, opinie en service, in de vorm van tafelgesprekken en debatten, ondersteund door beelden, eten en drinken. De bezoekers krijgen letterlijk en figuurlijk een 'kijkje in de keuken van de krant'."

Keuken

Vers, huisgemaakt en traceerbaar - dat is de basis voor de NRC-menukaart: 'met de seizoenen mee', met leveranciers van dichtbij. Wie bij NRC eet, krijgt herkenbare producten. Zo prijken 'een Frans haantje met Texelse aardappel' en een 'terrine de la maison' (paté) op het menu. De 'brasseriekaart' heeft een Franse toucher. Het keukenteam, onder leiding van chef kok Dorian van Zomeren, wordt begeleid door culinair adviseur Wil Demandt van restaurant Bordewijk (Noordermarkt, Amsterdam).

Winkel

Als onderdeel van het concept opent NRC Restaurant Café ook een boek- annex NRC-winkel. Hiervoor is een samenwerking aangegaan met de Athenaeum Boekhandel. Behalve recent verschenen boeken, kranten en tijdschriften zullen hier ook diverse artikelen (boeken, cd's, dvd's, wijn) te koop zijn uit het assortiment van NRC's cultuurwebwinkel