

# Barsserie Appart

een aparte naam  
voor een bijzonder  
bedrijf

**Het Vrijthof in Maastricht biedt een zeer gastvrije omgeving door de aaneenschakeling van horecabedrijven. Een straatje verder kom je Achter de Molens, een prachtig authentiek deel van Maastricht, waar veel studenten wonen. Een van deze mooie panden is het domein van een horecabedrijf dat anders is dan de meeste bedrijven in het mooie centrum van Maastricht.**

**Eind januari opende Barsserie Appart de deuren. Nee, het is geen schrijffout, barsserie is de combinatie van bar en brasserie en omdat Appart nu eenmaal apart is geldt dat ook voor de naam. Het geeft de bezoekers direct een gespreksonderwerp en levert veel leuke reacties op.**

Maastricht staat vooral bekend om de vele bruine kroegen en dat was dan ook de reden voor de eigenaren om een andere invalshoek te zoeken. Sibbe van der Meijden en Rob Dresen zijn de eigenaren van deze brasserie annex bar en in de keuken staat chef Tim Limburg.

Het vooraanzicht van Appart is als alle panden in dit smalle straatje, geen schreeuwende neon lichtreclame maar een subtiele aanduiding op de ramen. Wie even stilstaat leest de volgende tekst **Barsserie Appart** *wine / delicious food / cocktails / lunch / fabulous nights out.*

De drie ramen aan de voorzijde, bieden een blik naar binnen en zijn als kleine etalages waar moderne items in de kleur zwart en blauw te vinden zijn. “Moeten we nog iets aan veranderen, aldus Rob Dresen, want er zijn mensen die denken dat wij een bedrijf zijn waar design meubelen verkocht worden”. Deze designmeubelen zijn de comfortabele stoelen waar de gasten van Appart op plaats mogen nemen. De ongeveer 55 zitplaatsen zijn in vier settings onder te verdelen, de lage zitgroep en de zitplaatsen aan de bar zijn voor de borrelaars en de liefhebbers van mooie cocktails. Wie wil eten kan aanschuiven aan de tafels op normale hoogte of aan een van de hoge tafels. De twijfels over deze hoge tafels en stoelen zijn weg, nu blijkt dat veel gasten juist de voorkeur geven aan een maaltijd op hoogte.

## Vochtige start

Op zoek naar een pand voor een eigen horecabedrijf stuitten zij op het huidige pand. Het was een bouwval maar de toekomstige eigenaren waren in staat om door de troep heen te kijken. Het doordachte ondernemersplan was door de bank goedgekeurd en de financiële middelen kwamen beschikbaar. De onroerend goed eigenaar gaf groen licht voor een ingrijpende verbouwing en het tweetal kon van start. Op de buitenmuren na, werd het hele pand onderhanden genomen, verwarming, luchtbehandeling en elektra. Na maanden van verbouwen naderde de dag van opening, 20 januari 2006.

Toen Rob, Sibbe en Tim 's ochtends aankwamen om de laatste dingen te

regelen, zagen ze tot hun grote schrik dat er lekkage was. Het ging hierbij niet om een paar druppels, op de houten vloer stond 2 centimeter water.

Met het oog op de naderende BBB besloot men de opening toch door te laten gaan en met man en macht werd het euvel verholpen. Tim vertrok met alle ingrediënten naar zijn huis en kookte daar terwijl Sibbe en Rob met het water in gevecht waren. Minuten voor binnenkomst van de eerste gasten was de boel onder controle en werden de 150 gasten ontvangen alsof er niets aan de hand was. De race tegen de klok werd beloond met enthousiaste reacties van de genodigden en tijdens de BBB bezochten veel beurgangers Barsserie Appart. De jarenlange horeca-ervaring sleepte het drietal door deze moeilijke start heen.

### **Ervaren team**

Eigenaren Rob en Sibbe zijn jarenlang werkzaam geweest bij Crowne Plaza in Maastricht. Tim Limburg kookte voorheen bij onder andere Château Sint Gerlach. Al deze ervaring is nu gebundeld in Barsserie Appart. Rob en Sibbe waren op zoek naar een geschikte locatie in Maastricht, ze realiseerden zich terdege dat deze stad al heel wat horecabedrijven heeft. Het moest dan ook anders dan anders worden, geen bruine kroeg daar zijn er in Maastricht al heel veel van. De pijlen werden niet primair gericht op de vele studenten in Maastricht maar op een iets ouder publiek, vanaf 21 jaar. Appart scoort erg goed in de groep van 21 tot 40 jaar, maar ook de categorie 60+, doet het onverwacht goed. Door de moderne uitstraling van het bedrijf was dit succes niet ingecalculeerd, maar daarom niet minder welkom. De culinaire creaties van chef Tim en het gastheerschap pur sang van Rob en Sibbe maken dat de mond-tot-mondreclame in een ongewoon rap tempo zijn werk doet. Alle voorzichtige prognoses voor de eerste periode worden ruimschoots overschreden.

### **Flitsende start**

Sibbe en Rob zijn blij met de flitsende start van hun bedrijf. Niet dat ze daar twijfels over hadden, maar ze hadden wel degelijk een aanlooperperiode ingecalculeerd. “Maastricht, en daarmee de Maastrichtenaar is niet zo vooruitstrevend, dus we hadden verwacht dat men eerst even de kat uit de boom zou kijken. Ons bedrijf is qua inrichting en uitstraling uiterst modern en dus heel anders dan de meeste bedrijven hier. Dat was ook onze bewuste keus, maar toch verbaasd het ons hoe snel het gaat”. Waar dit voortvarende succes aan te danken is, is voor de eigenaren niet helemaal te achterhalen. De advertentiecampagne in De Limburger was opvallend en er was direct behoorlijk veel aandacht in de media. Een uitzending bij TV Maastricht en een artikel in De Limburger zullen zeker een bijdrage geleverd hebben.

De 1500 visitekaartjes die gedrukt waren zijn inmiddels bijna op en de menukaartjes vinden ook gretig aftrek. Opvallend is dat Appart binnen alle tijdsblokken goed scoort. Als de deuren om 10.00 uur open gaan, komen de eerste gasten voor een kop koffie of thee. Rond het middaguur raakt de lunch steeds meer in trek, zeker nu de zakelijke markt Appart ontdekt heeft. In de middag komen wandelaars voor een kop thee en niet veel later is het borreltijd.

In de avonduren breekt de drukste periode van de dag aan, de vijftig zitplaatsen zijn dan veelal bezet. Na het diner ligt het accent op de bar, de muziek gaat iets harder en een *fabulous night out* kan beginnen.

### **Appart op de kaart**

Appart staat al binnen korte tijd op de kaart in het Maastrichtse. Verantwoordelijke voor de culinaire invulling van deze kaart is chef Tim Limburg, een liefhebber van het vak. “Ik zie koken niet echt als werk, het is mijn passie. Mijn Opa is kok en mijn

moeder ook, dus heb ik dit van jongs af aan geleerd”, laat Limburg trots weten. Bij Appart kreeg hij van Sibbe van der Meijden en Rob Dresen carte blanche. Vanuit de nieuwe keuken in Appart kookt hij de sterren van de hemel, het dak gaat eraf. Letterlijk wel te verstaan met zijn creatie *Dak er af!*, een heerlijke saté, geserveerd op een dakpan. Er komen meer gerechten op een bijzondere wijze op de tafel van de gasten, een fluitketel, het nagerecht in een bloempot en de soep in een schaal. Alles kan bij Appart en de heren scheppen er behagen in hun gasten te verrassen op alle fronten. De kaart gaat met de seizoenen mee, en zal om de drie maanden wisselen. Voor Tim is de menukaart slechts een leidraad, er staan een beperkt aantal gerechten op, de vrijheid die Rob en Sibbe hem bieden geeft volop mogelijkheden om met mooie gerechten buiten de kaart om te komen.

## **En dat is één**

De inrichting en de filosofie van Appart lenen zich bij uitstek om er een conceptmatige formule van te maken. Zo kort na de start willen de eigenaren zich nog niet laten verleiden tot uitspraken in die richting, maar geven aan dat in deze niets onmogelijk is. De inrichting is doordacht en de kleurstelling, helderblauw met bruin, is mega trendy. De moderne blauwe kleur is op termijn met eenvoudige middelen te vervangen door een andere sprekende kleur. Op de muren grote doeken in metalen frames, die op eenvoudige wijze veranderd kunnen worden. De gemaakte keuzes zijn doordacht, mocht blauw uit de mode raken dan is Appart in korte tijd om te kleuren tot opnieuw een zeer trendy locatie. Appart heeft een doordachte invulling voor elk dagdeel en door deze *elk wat wils formule* bereikt het een maximaal aantal doelgroepen en dus bezoekers. Bijvoorbeeld de cocktails, in Nederland nog niet echt een fenomeen, maar elders in de wereld de ultieme manier van toasts

als er iets te vieren valt. Maastricht heeft studenten van allerlei nationaliteiten en dus is het bieden van veel cocktails, volgens professionele recepten, een zeer slimme zet. Neem vervolgens de prijzen op brasserie niveau met een kwaliteit van de gerechten en de bediening die dat niveau ver ontstijgen en succes is bijna verzekerd.

*Ik was te gast bij de eerste Appart en als de heren expansiedrift ten toon spreiden zullen er zeker meer van deze aparte zaken bijkomen.*