



## Feestelijk voedsel

Student van de Design Academy Eindhoven ontwikkelde totaalconcept voor de horeca

Herien Wensink

**T**oine Hermesen, topkok in Maastricht, is haar vader. Dus toen Annelies Hermesen (23) haar vervolgopleiding koos, wilde ze iets héél anders dan horeca. Het werd de Design Academy in Eindhoven. 'Maar het bloed kruipt tóch waar het niet gaan kan.' Haar afstudeerproject, een totaalconcept voor de horeca, kreeg deze zomer veel aandacht. Tijdens de aanstaande Dutch Design Week, van 15 tot en met 23 oktober in De Witte Dame in Eindhoven, presenteert ze een vervolg op haar concept 'Cocktails & Companions'.

Het stoorde Hermesen dat er in het uitgaansleven zo lui werd gehangen. Ze vond het allemaal niet chic, niet sexy, niet zinnenprikkelend genoeg. Alles moest anders, en dat blijkt ook uit haar concept. Want naast stimulerende cocktails die gepaard gaan

met een door haar bedacht, bijpassend assortiment van lustopwekkende hapjes, ontfermde Hermesen zich ook over alle andere elementen: de inrichting van de bar, met bloemen op de hoge houten statafels en uitvergrote, in stukken opgedeelde kunstfoto's aan de muur. Plus de huisstijl: een romantische typografie op de menukaart en de sloven voor het personeel. En het servies van flin-



Statafels voorkomen 'lui hangen'

terdun porselein dat aanlokkelijk oogt door zijn vrouwelijke vormen en snel de temperatuur van de gerechten aanneemt, waardoor het consumeren een nóg zintuiglijker ervaring wordt. Alleen het bestek ontwierp ze niet zelf: dat werd geleverd door een klasgenootje.

Een jaar lang deed ze onderzoek naar natuurlijke afrodisiaca, die de hapjes (Companions) van een pikant, prikkelend effect moesten voorzien. Peper doet het bloed bijvoorbeeld sneller stromen. Ze verwerkte ze in zinnestrelende snacks met namen als 'ultieme uitsmijterjes' en 'lobster-loempia'. Ook hun vorm is



Hermesen: 'Uitgaan kan méér zijn'

verleidelijk: voor de versiering van de cocktails gebruikt Hermesen bijvoorbeeld een witte, transparante bes, die de toeschouwer schaafteloos zijn binnenste toont – iets wat door de context en de associatie welhaast wellustig werkt.

Had het thema bij haar afstudeerproject de toepasselijke titel 'Lust & Pleasure', tijdens de Design Week zal ze een geheel nieuw thema presenteren. De samenwerking zal beschieder zijn dan bij de eindexamenexpositie, omdat sinds haar succesvolle afstuderen de cateringopdrachten voor bedrijfsfeesten en bruiloften binnenstromen. Ook is ze intussen door Pullshaw Party Service in Deurne aangetrokken als freelance ontwerper van feesten en voedsel. Ze ontwikkelt niet alleen nieuwe diners, drankjes en gezonde snacks, maar ontwerpt ook nieuwe presentatiemogelijkheden: geen ouderwets buffet maar een heuse *food display*. Als ze een feest verzorgt, is ze ook verantwoordelijk voor het interieur. Hermesen: 'Elk feest verdient een eigen concept. Uitgaan kan zoveel méér zijn dan alleen een hapje en een drankje!' ■