

CHEZ ETIENNE  
BISTROT

CHEZ ETIENNE

## BUSINESS BORREL

Vrijdag 30 september a.s. 17.30 – 19.30 uur

Borrel aangeboden door: Bistrot Chez Etienne

Locatie: Bistrot Chez Etienne,  
dorpsstraat 40A, Landsmeer

BVL

BEDRIJFSBELANGENVERENIGING LANDSMEER E.O.

# NIEUWSFLITS

12e jaargang nr. 93 | Editie september 2011

door: Tiny Kuiper

## Een echte Landsmeerse chef en sommelier zwaaien scepter in Bistrot Chez Etienne

1 september is voor Etienne Bode en Eveline van der Giezen van Chez Etienne Bistrot een bijzondere datum. Vijf jaar geleden trouwden ze op deze datum en openden ze hun restaurant in Landsmeer aan de Dorpsstraat 40A.

### Lustrum

Vijf jaar later vieren ze hun eerste huwelijks- en zakenlustrum. "Er is veel gebeurd de afgelopen vijf jaar", vertelt het stel. "We hebben twee prachtige dochters gekregen Caline en Enya, we zijn vanuit Purmerend naar Landsmeer verhuisd, terug naar onze roots. We hebben onze Bistrot Chez Etienne tot een succesvolle onderneming gemaakt en we zijn heel gelukkig met het feit dat we in ons eigen dorp kunnen werken, wonen en genieten."

De sleutel tot geluk op zakelijk gebied is toch wel gelegen in het feit dat we als man en vrouw het restaurateurvak samen uitoefenen. "Ik kan wel als kok de sterren van de hemel koken maar als de bediening, het gastheer-gastvrouwschap maar matig is of omgekeerd dan blijft het succes uit" aldus Etienne. Samen begonnen ze vijf jaar geleden met veel vertrouwen in elkaar hun Bistrot Chez Etienne.

### Vooruit kijken

We keken niet achterom en we zijn erin geslaagd de 'nigus' eruit te werken", vertelt Eveline. Op de locatie Dorpsstraat 40A leek een taboe te rusten. In 10 jaar tijd gingen vijf restaurantondernemers hier onderuit. Het waren niet de eerste de besten, die het op deze plek niet haalden. Sterrenkok Sjef Schets en de restauranthouder van een Italiaans toprestaurant sloten voortijdig de deuren.

Waarom wij ons lustrum kunnen vieren heeft veel te maken met het feit dat we van het dorp zijn, dat we kritisch zijn op kwaliteit, servicegericht zijn, verse streek- en seizoensproducten leveren en er samen



### Secretariaat:

Postbus 9, 1120 AA Landsmeer  
Tel.: 088 220 2329 • Fax: 020 4821743  
E-mail: info@bvl-landsmeer.nl  
www.bvl-landsmeer.nl

voor gaan, met veel steun van ons beider families. Etienne verwijst nog even naar een opmerking van de oude postbode de heer Kalf, die vijf jaar geleden opmerkte: "Je redt het hier toch niet!" Zijn voorspelling is niet uit gekomen. We zijn er met vier keer per jaar een nieuwe kaart, met zeetong alleen in het najaar, Volendamse gerookte paling, Beemster moerkalf van Hesseling, gevogelte van Pieter van Meel en vele andere kwaliteitsproducten.

### Een echte chef en sommelier van het dorp

Etienne is volgens Eveline een echte chef. "Hij is heel kritisch, wat niet goed is, gaat gewoon terug." Gelukkig gebeurt dat zelden omdat we qua vlees- en vislevering fantastische leveranciers hebben waaronder Hesseling uit Kwadijk en Jan van As uit Amsterdam. Onze wijnleverancier Wijnkoperij Okhuysen uit Haarlem staat garant voor kwaliteitswijnen. Eveline weet dat uit eerste hand omdat zij bij dit gerenommeerde wijnhuis dat dateert van 1867 een aantal jaren als wijnadviseur werkte.

Eveline wist als vijftienjarige al dat zij de horeca in wilde. Haar vader regelde een werkervaringsplek bij de burens Karel en Tineke Zwier van de voormalige Eetkamer de Scheijdingh aan het Noordeinde.

### Koppeling

Op deze locatie werd ze een paar jaar later ook door een neefje van Etienne (Silvan) gekoppeld aan haar man. We zouden wel goed bij elkaar passen was zijn inschatting en dat bleek ook zo.

"Mijn vaktechnische opleiding kreeg ik aan de Hogere Hotelschool in Leeuwarden, ik werkte in enkele

grote hotels, werd intercedent bij Randstad voor de horeca en ging ten slotte in de wijnen, waar ik deelnam aan grote proeverijen o.a. in Bordeaux. Mijn opleiding tot sommelier komt mij bij Chez Etienne waar ik als gastvrouw en sommelier werk goed van pas." Voor Etienne werd het als beroepskeuze ook de horeca, het restaurantwezen. Hij volgde een speciale koksopleiding in Heerhugowaard bij het Horizon College. Daarnaast werkte hij bij gerenommeerde restaurants zoals Spaander en Van Diepen in Volendam. Zowel Etienne als Eveline zijn leermeester wat betekent dat zij jonge mensen op mogen leiden tot kok, gastheer-gastvrouw en sommelier. Wij zijn er best trots op dat we een geaccrediteerd opleidingsrestaurant zijn.

### Ambacht

Voor het echtpaar is het runnen van hun Bistrot Chez Etienne een echt ambacht. Tegenwoordig denken velen zomaar een restaurant te kunnen beginnen. Maar wil je kwaliteit leveren en kunnen voortbestaan, zeker in deze tijd, dan is vakmanschap, misschien een vakidoot zijn, voorwaarde. Etienne heeft altijd heerlijke bouillons en fonds opstaan. We doen niet zomaar iets, we beoefenen op ambachtelijke wijze ons vak met liefde voor de gasten. Wat ons met trots vervult is het feit dat mensen hier steeds terugkomen om stijlvol en gezellig bij ons te eten.

### Mond-tot-mond, via-via concept

"We hoeven geen reclame te maken, het gaat hier via het mond-tot-mond het via-via-concept", aldus Eveline. We zijn ook trots op ons personeel waarvan



sommigen ons al vijf jaar trouw zijn. De sfeer op de werkvloer is heel goed. Het is hier hard werken maar na het werk maken we het soms nog gezellig met elkaar aan de bar. We hechten ook aan ons jaarlijks personeelsuitje. Met een afgebakend terras hebben we sinds enige tijd bij mooi weer ons eigen buitengebeuren. Naast het à la carte dineren bij Chez Etienne kan men bij ons ook feesten geven, bruiloften, recepties of andere partijen. Dat we de 'niges' uit dit pand hebben gewerkt, vervult ons met trots en geeft ons genoeg positieve energie om er weer voor de volgende vijf jaar voor te gaan!"

## VAN DE BESTUURSTAFEL

Het zomerreces, of moeten we spreken van een herfst reces, is ook voor de BVL ten einde. Vol frisse opgedane moed pakken we de draad weer op voor activiteiten. We hopen dat iedereen een fijne vakantieperiode heeft gehad en zien de leden weer graag op onze businessborrels en andere te verwachten activiteiten.

**24 september** de officiële opening door de wethouder Mark Jan Prins van het winkelcentrum.

Na ruim anderhalf jaar zijn alle opbrekingen, bestratingen, plaatsen van lantaarnpalen, nieuwe rioleringsklaar. De omgeving van het winkelcentrum heeft een fraai gezicht gekregen. De overlast voor de winkeliers, bewoners en winkelend publiek is ten einde en we hebben er iets moois voor teruggekregen.

De coördinatie met Gemeente, winkeliers en BVL

is goed verlopen. Ook dat mag wel eens gezegd worden. Daarnaast zijn er het weekend andere festiviteiten, zoals een Uitmarkt met muziek, georganiseerd door het Dorpshuis.

**8 november** heeft de BVL kunnen regelen dat we een bezoek gaan brengen aan het Kogentunnelproject. Het bestuur is druk in voorbereiding om u straks uit te nodigen voor een rondleiding. We hebben jammer genoeg maar plaats voor ongeveer 45 tot 50 personen. Na informatie door middel van een BVL brief kunt u zich via de website aanmelden, waarbij per lid 1 plaats beschikbaar is.

**14 september** is er weer gemeenteoverleg. We zullen u op de hoogte houden van deze bespreking via de website.

### Geluidsapparatuur LOL

De Lokale Omroep Landsmeer heeft in de afgelopen maand nieuwe geluidsapparatuur en camera's kunnen aanschaffen.

De kosten werden gedekt door de opbrengst van de benefietavond die door de BVL speciaal voor dit doel werd georganiseerd.

Heeft u als lid zelf nieuwtjes die u wil delen met andere leden, dan wel informatie die voor andere leden van belang is, meld het ons en het bestuur zal zorg dragen dat dit op de website wordt vermeld. Zo houden we onze website aantrekkelijk en up-to-date.

Het bestuur.