



Rob Wagemans
Concrete Architectural
Associates

HÉT HUIS VAN DE ORIGINELE KEUKEN

Terug naar de basis. Een eigen winkel van Maison van den Boer. Van dezelfde ambachtelijke kwaliteit als de bakkerszaak van zijn overgrootouders Lambert en Jans. En tegelijkertijd helemaal van nu. Met dat idee liep Noud van den Boer al lange tijd rond. Het moest een sfeervolle thuisbasis worden, een gastvrije traiteur waar alles draait om de smaak van het eten. Een walhalla voor fijnproevers. De naam was snel gevonden: Amaison. Ook de openingsdatum lag direct vast: 1.9.06, de 100ste verjaardag van Maison van den Boer.

HÉT HUIS VAN MAISON VAN DEN BOER

Architect Rob Wagemans, eigenaar van Concrete Architectural Associates uit Amsterdam, is verantwoordelijk voor het interieur van Amaison. "Begin vorig jaar werd ik benaderd door Noud van den Boer", zo vertelt Wagemans. "Tijdens onze gesprekken over de kernwaarden van het bedrijf, kwam telkens het begrip huis terug. Dit ene woord behelst alles waar Maison van den Boer voor staat. Dit gegeven hebben we vertaald naar een archetypisch symbool van een huisje (vierkant met puntdak) waarvan we een patroon hebben ontworpen dat overal in terugkomt. Van de kasten en de buffetten tot de verpakkingen. We hebben zelfs wand- en vloertegels in deze basisvorm laten maken. Door de combinatie van strakke lijnen, klassieke stijlelementen en nostalgische materialen heeft de klassieke traiteur een nieuwe betekenis gekregen. Er is een moderne sfeer gecreëerd met herinneringen aan vroeger. Het familiegevoel loopt als een rode draad door de winkel."

HAUTE CUISINE

Op culinair gebied zal Pieter de Ronde de scepter zwaaien over Amaison. Deze ervaren chefkok is bekend van toprestaurants als Corona, De Arendshoeve en Chagall. "Als patron-cuisinier van Amaison ben ik betrokken bij het samenstellen van de menukaart en adviseer ik de gasten over hun keuze", zegt De Ronde. "Onze kaart is zeer uitgebreid en opgebouwd uit vijf menustijlen: klassiek, modern, basic, special en extreem. Van elke stijl bieden wij vijf gerechten aan die samen een vijf-gangen-diner vormen. Dat komt neer op vijftig kant-en-klare gerechten die thuis eenvoudig bereid kunnen worden. Vanzelfsprekend koken we ook vegetarisch en kunnen wij inspelen op allergieën en dieetwensen. Alles is voortreffelijk van smaak en wordt dagelijks vers bereid door onze koks in Veghel. Onze kaart is als het ware een voorproefje van de exclusieve gerechten die Maison van den Boer op ontvangsten serveert."

1906 - 1915

THE CENTURY OF MAISON VAN DEN BOER

How has Maison van den Boer spent the last ten decades? And where are the origins of the Brabant family company that has since made a name for itself across the Netherlands and beyond as Beluga caviar has among caterers? Come with us as we look back. It is 24 July 1906 when Lambert van den Boer and Jans de Grauw get married in Veghel. The couple is given a bakery on Stationsstraat as a wedding gift.



1916 - 1925

SENDING OUT DINNERS

The First World War does not go by unnoticed in the small provincial town of Veghel. Yet Lambert and Jans van den Boer go about their business. The banqueting bakery is expanded in 1919. Son Noud goes to learn the fancy tricks of the trade at fine banqueting bakers across the country. Once back in the business, he invests in damask table linen and luxury furniture. Van den Boer also starts sending out dinner (by baker's cycle). The first steps as caterer have been taken.

1926 - 1935

STROKE OF GENIUS

Despite the crisis in the world, work continues as normal. The Van den Boer family is even busier than ever. The company's 25th anniversary is celebrated on 24 July 1931. A year earlier, Noud stuck the word 'Maison' in front of the family name – a stroke of genius. The first really large party that Maison van den Boer catered is the 800th anniversary of the Abbey of Berne in Heeswijk on 3 August 1934. Some 500 guests are presented with a magnificent 8-course dinner. →