

Food Fantasies in Latulip en juwelenfantasieën in de PC

Midden in het Amsterdamse Spiegelluikwarter, met zijn antiques, openden Soria Phillipse en Karel Hessing hun nieuwe restaurant Latulip. Private dining only. In een decor van rood behang en zwarte lakvloer, modern met een vleugje nostalgie, met een decoratieve rol voor de oud-Hollandse tulperwaas. Met Latulip bieden we de klanten van ons cateringbedrijf Food Fantasies nu ook de mogelijkheid hier besloten diners en ontvangsten te houden', vertelt het duo Phillipse-Hessing. In acht jaar ontwikkelden zij zich tot de opcatelaar in de hoofdstad. De groei ging eigenlijk vanzelf, al die jaren. Maar nu word je creatief geprikkeld. Dit is de tijd van uitdagingen', vertelt Soria op de cocktails en canapés'-openingsreceptie van Latulip.

Zij leerde het vak bij Rhubarb Food Design, fameus als de cateraar in Londen, geleid door een Nederlander, Pieter-Bas Jacobse. Karel Hessing was tien jaar bakker in het familiebedrijf van Hans & Frans Hessing op de Haagse Denneweg. Fameus om zijn Eline Vere-taartjes, Haagse Kakkah en Den Haagslag. Tot de twee elkaar ontmoeten en samen naar Amsterdam togen. Om een kookstudio op te zetten,

die weldra uitgroeide tot een mooi cateringbedrijf. Latulip is nog niet officieel geopend, of de eerste klant dient zich al aan. Een financiële instelling, met een dineetje om groepseenheid te versterken. Geen gewoon diner, maar een diner in het teken van De Etiquette. Leuk? 'Nee, leuk is niet de taal van de etiquette', vertelt Heleen Hulshof, die deze avond optreedt met haar Etiquette Fundament en acteur Flip Artsen. Ze opereert op het snijvlak van



Soria Phillipse en Karel Hessing van Food Fantasie met etiquetteacteurs Heleen Hulshof en Flip Artsen.

sociologie, antropologie, peer-grouping, boundary spanning en was vroeger getrouwd met een jonkheer. 'Maar daar voelde ik me niet zo thuis. Ach, etiquette gaat gewoon over omgangsvormen, daar is niets stijfs aan en het is een feest als je ze hebt.' Topchef Linda Steen — die na Hermitage's Neva-restaurant nu Food Fantasies een culinaire impuls geeft — heeft voor deze gelegenheid een speciaal menu gekookt. Met moeilijk te hantieren gerechten als schaaldieren, een beest met botjes en Luikse wafel met ijs. Als ultieme etiquette-test.

Alsof dat geen gesneden kock is voor Soria Phillipse en Karel Hessing. Soria is de dochter van een barones en Karel liep stage als lakei op staatsdiners. Bovendien werden ze eerst op hun etiquettekennis getest door Martine van Loon-Labouchère, vóór de grootmeesteres van koningin Beatrix Food Fantasies aanstelde als de vaste cateraar van haar Museum van Loon. Waar Food Fantasies nu diners verzorgt voor voornamelijk particulieren en bedrijven. Ook voor Rijksmuseum, Mauritshuis, polo-party's van Cartier en chique, besloten ontvangsten van Shell, Ralph Lauren, zakenbankiers en advocatenfirma's, de spectaculaire open-

ningsparty van het oer-Franse modehuis Hermès en wellicht straks van het Amerikaanse juweliershuis Tiffany's, dat zich in de PC gaat vestigen.

Wellicht om Tiffany's een slag voor te zijn, organiseerde Marlies Katy-Smit een dameslunch in haar MK Jewelry-shop in diezelfde PC. Gecaterd met een soepje en garnalenkroketten van pâtisserie Holtkamp. Ook niet mis, met al die ondernemende dames aan tafel. Allemaal meester in het netwerken, net als Marlies



Juwelen-etiquettelunch bij Marlies Katy (tweede rechts) en haar team van MK Jewelry, allen in Frans Molenaar-outfit

zelf. Of zoals Ursula van Zandvliet Rozemeijer, die het ondernemersplatform Meer Business leidt. En ex-tv-actrice Josefina van Asdonk, die Allwomanontop opzette met 300 topzakenvrouwen als lid. En Anne Marie Bleekroode, bestuurslid van Woman in Real Estate en senior asset manager van de Franse vastgoedbeheerder Horizon. En Engel & Völkers-makelaar Barbara van der Gijp. En Richelle Eijkers, die eerst Hunkemöller op de Europese kaart zette en dat nu gaat doen met We International als franchise. En Machteld Veraart, succesvol met haar 'Medical Events & Conferences'. Kortom, een leerzame lunch. Zeker ook omdat Marlies ons de laatste etiquettetrends in juwelenland showt. Les één: 'Less is more'. Bouw jezelf niet vol met setjes van dit en van dat. Doe één mooie set aan. Rosé-goud is in. En groene edelstenen. Een oude munt als cliffhanger. Verras jezelf. Accentueer je taille met lengtecolliers. Laat de proporties van je lichaam goed zien.

Al die ondernemende dames aan tafel, heel leuk, vindt gastvrouw Marlies. 'Maar de Vrouwen-Van, zoals Sylvie Meis, dat zijn nog de beste klanten.'