



De slagerij maakt gebruik van de faciliteiten in de voormalige restaurantkeuken. Een fulltimekok bereidt er maaltijden en vanuit de keuken is er zicht op het restaurant.

FOTO'S: BERT JANSEN

La Cucina is iedere dag open

Slagerij met horeca-uitstraling

Twee ervaren rotten in het vak hebben elkaar gevonden. De slagers Jan Maarten Maton en Philip van den Elshout zijn in Oosterwijk gestart met La Cucina. Een op mediterrane leest geschoeide slagerij. 'De sfeer van het voormalige restaurant wilden we behouden.'

DOOR **EDWIN RENSEN** - Ze kennen elkaar al jaren en volgden samen de slagersvakopleiding. In het Brabantse land runden Jan Maarten Maton en Philip van den Elshout ieder Keurslagerijen. Ook verleenden ze elkaar regelmatig hand- en spandiensten. Het mondde uit in het ambitieuze plan om samen een bijzondere slagerij te beginnen.

Eind februari zag La Cucina (de keuken) aan de rand van het Oosterwijkse centrum het levenslicht. 'De sfeer en uitstraling die wij voor ogen hadden kwamen overeen met de inrichting van dit voormalige restaurant. Over de houten eiken vloer en deels Belgische gepolijste leesteen

waren we beiden enthousiast', laat Maton weten. 'Dé locatie voor onze eetwinkel.' Het bourgondische Oosterwijk, waar het in het centrum wemelt van de terrassen en waar wijlen chef-kok Cas Spijkers furore maakte met restaurant De Swaen, leent zich er voor.

Logo

De eerste maanden slaat de bijzondere formule aan. Het is niet alledaags wat de klanten aan de Gemullenhoekenweg 5, een drukke doorgaande straat, voorgeschoteld krijgen. En dat begint al aan de buitenkant. De wat verouderde

zinken voorgevel hebben de bevriende slagers onder handen genomen. De muren zijn strak grijs gespachtelpoetst met daarop het Keurslagerslogo en voorzien van een zwarte luifel met de grandeur die bij La Cucina past.

Hoewel absoluut niet opvalt dat het hier om een Keurslager gaat, hechten de twee eraan dit slagerslogo uit te dragen. 'Men is hier op deze plek al decennialang een horecagelegenheid geweest. Wij zijn hier op 27 februari met nul euro omzet van start gegaan met een slagerij. Dan moet wel meteen duidelijk zijn dát hier ook een slagerij is gevestigd. En de Keur draagt bij aan

lokale erkenning. Mensen associëren het toch met de betere slagerij.'

Lekker eten

Toch is La Cucina veel meer dan een slagerij. De lokale pers sprak in maart dit jaar over een 'Italiaanse slagerij'. Enerzijds een mooi predikaat, anderzijds een stempel dat de twee niet graag tot in lengte van jaren met zich mee willen dragen. Van den Elshout: 'We pretenderen niet dé Italiaan in Brabant te zijn. Er is hier een stukje in de krant geschreven over een Italiaans concept en andere media namen dit klakkeloos over.'

Natuurlijk waren de ondernemers van La Cucina blij met deze aandacht, 'maar we zien onszelf vooral als lekker verkooppunt van onder meer mediterrane delicatessen, Franse kazen, diverse wijnen, maaltijden en kwaliteitsvlees. Alléén vlees heeft geen bestaansrecht meer. We sluiten niet uit dat we in de toekomst ook een wat uitgebreider broodassortiment gaan verkopen.'

Integral Interiors

Dat lekkere verkooppunt, ingericht door de Belgische inrichter Integral Interiors uit Eeklo, krijgt gestalte met een broodjescorner en een zitgedeelte achterin de zaak. Achter de lange eettafel is de voormalige restaurantkeuken in gebruik. Een fulltimekok bereidt er maaltijden en vanuit de keuken is er zicht op het restaurant. Het eetgedeelte moet nog uitgebreid worden en het is de bedoeling er presentaties en proeverijen te geven, maar alles op zijn tijd.

Ook willen de twee in de zomermaanden voor de deur grillen. Dát is wel naar Zuid-Italiaans gebruik, waar het gewoon is dat klanten een stukje vers gebraden vlees bestellen.

Openingstijden

De openingstijden zijn voor Nederlandse slagerijbegrippen ook opvallend. La Cucina is elke dag geopend. Van maandag tot en met zaterdag van 09.00 uur tot 19.00 uur en op zondag van 09.00 uur tot 14.00 uur. 'Je moet niet op het moment dat mensen de tijd hebben om in te kopen, je winkelvloer gaan schrobben rond 17.30 uur. Dat is achterhaald. Ook de openingstijden van een kleine ondernemer moeten worden verruimd. Mensen zijn het van Albert Heijn wel gewend, nog niet van ons.'

Een heren- en damestoilet zijn ook ongewoon in de slagerijbranche. Deze voorziening, waar de consument nog aan moet wennen, stamt uit het horecaverleden van het pand volgens Maton en Van Den Elshout, die beiden voor 50 procent eigenaar zijn van La Cucina bv.

Daarnaast runt Maton ook nog zijn Keur-slagerij in Diessen en is Van den Elshout twee dagen per week docent bij SVO in Best.

Inclusief de eigenaren zelf en de kok, heeft La Cucina negen personen in dienst die tussen de 24 en 36 uur per week werken.



Philip van den Elshout: 'We pretenderen niet dé Italiaan in Brabant te zijn.'



La Cucina is ingericht door de Belgische inrichter Integral Interiors uit Eeklo.



Alléén vlees heeft geen bestaansrecht meer, vandaar de broodjescorner en een wijn- en kaasassortiment.



Op deze plek is men in Oisterwijk al decennialang een restaurant gewend. Het Keurslagerslogo moet dus opvallend op de gevel prijken.

'We pretenderen niet dé Italiaan in Brabant te zijn'