



Veertiende-eeuws monument bepaalt zijn eigen lot

CULINAIR GENIETEN IN EEUWENOUDE AMBIANCE



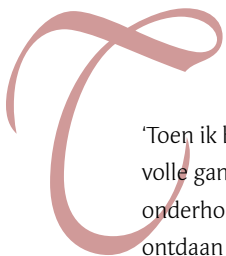
EEN VAN DE OUDSTE DELEN VAN HANZESTAD DOESBURG
HERBERGT GASTHUIS DU SOLEIL. TOEN STUDIOKOK RENÉ VAN
DOORNUM HET PAND VOOR HET EERST BETRAD, WAS HIJ
ONMIDDELIJK VERKOCHT.

Tekst | Didier van Det

Fotografie | R.U. Kleering van Beerenberg



'Het gebouw legde ons zijn wil op'



'Toen ik hier voor het eerst kwam, was de restauratie nog in volle gang,' vertelt René van Doornum. 'Jarenlang achterstallig onderhoud had zijn tol geëist. Het interieur was grotendeels ontdaan van recente betimmeringen en er kwamen prachtige ornamenten, schouwen en details tevoorschijn. Ondanks de chaos was het voor mij meteen duidelijk: dit is de sfeer die we zoeken!'

René van Doornum was samen met compagnons Paul Welling en Ruud Schaars op zoek naar een geschikte locatie voor een eigen kookstudio. René en traiteur/slager Paul kenden elkaar al jaren vanuit hun gedeelde liefde voor koken. Ruud was als fiscalist werkzaam voor het familiebedrijf van Paul. De drie mannen waren op een punt in hun leven gekomen dat zij samen een onderneming wilden beginnen. Ze besloten van hun culinaire passie hun beroep te maken.

Verskillende bouwstijlen

Het pand is niet in één keer gebouwd, maar in verschillende fasen. Het oudste deel stamt uit 1325. Geheel in de bouwtraditie van de stadselite werd een bakstenen huis opgetrokken tussen de toen nog overwegend houten huizen. De hoogte en het gebruik van degelijke bouwmaterialen straalden 'macht en kracht' uit. De gewelfde kelder en indrukwekkende kapconstructie getuigen nog van deze laatmiddeleeuwse bouwstijl. Het achterhuis werd in de zeventiende eeuw gebouwd. Waarschijnlijk is toen ook, of wellicht een eeuw later, het pand samengevoegd met de naastgelegen woning, die eveneens uit een voor- en achterhuis bestond. Beide achterhuizen zijn nadien met een tussenstuk verbonden.

Begin negentiende eeuw is het pand gemoderniseerd en zijn

Links | De zonnige ruimte in het oorspronkelijke voor- en achterhuis heeft een intieme, gezellige huiskamersfeer.
Boven | Gasthuis du Soleil ligt in één van de oudste straten van Doesburg.

'Culinair Herenhuis arrangement'

Na een hartelijk ontvangst van René van Doornum krijgt u een rondleiding van Santino Melssen, de eigenaar van het pand. Hij zal u vertellen over de boeiende historie en de keuzes die zijn gemaakt tijdens het restaureren en herbestemmen. Vervolgens maakt u een culinaire ontdekkingsreis door tal van gerechten met Achterhoekse streekproducten. René laat u in een driegangen kookworkshop zien hoe u van deze streekproducten een verrassend culinair kunstwerkje maakt. Dit arrangement geldt voor 21 april of 12 mei 2010. Voor lezers van Herenhuis bedraagt de prijs, inclusief drankenarrangement, € 62,50 per persoon in plaats van € 71,00. Voor meer informatie en reserveren kunt u bellen naar tel. 06 - 51 09 17 67. Vermeld hierbij dat u gebruikt maakt van het 'Herenhuisarrangement'.



Gasthuis du Soleil
Gasthuisstraat 8
6981 CS Doesburg
Tel. 06 - 51 09 17 67
www.gasthuisdusoleil.nl

er Empire stijlkenmerken toegevoegd: geornamenteerde stucplafonds, sierlijke kachelnissen en de kolossale voordeur. Uit deze periode stamt ook de imposante gepleisterde voorgevel.

Eigen wil

'We hadden geluk dat de restauratie nog bezig was. Nu konden we samen met de eigenaar overleggen over de beste indeling en inrichting. We wilden een intieme sfeer waarin gasten zich onmiddellijk thuis voelen. Het bleek al snel dat we daar niet veel moeite voor hoefden te doen: het gebouw legde ons als het ware zijn wil op.' René verklaart zich nader. 'De bouwdelen zijn door de verschillen in ouderdom goed herkenbaar. Hierdoor konden we iedere kamer een eigen sfeer meegeven en hoefden we de inrichting hier alleen nog maar op aan te laten sluiten.' Zo is de zonnige ruimte in het oorspronkelijke voor- en achterhuis ingericht met tijdloze moderne meubelen, gecombineerd met klassieke en antieke tonen. Deze kamer grenst aan een serre die aansluit op een sfeervol ommuurde stadstuin. 'De keuken, het kloppend hart van onze kookstudio, was oorspronkelijk redelijk donker,' vervolgt René. 'Na het verwijderen van het twintigste-eeuwse plafond kwam er een prachtig balkenplafond tevoorschijn. De kleuren zijn nu grijsgroen, geïnspireerd op een kleur in Slot Zuylen. Omdat de vloeren toch open moesten zijn alle kabels en leidingen er onder weggewerkt. Het monument is daarmee niet aangetast, terwijl we toch aan alle veiligheidsnormen en richtlijnen van de overheid voldoen.'

Genieten in stijl

In Gasthuis du Soleil voelt iedereen zich onmiddellijk thuis. De koperen deurbel luidt de aankomst van gasten op plechtige wijze in, waarna René ze een warm welkom bereidt. 'Vaak zijn gasten in het begin even overrompeld. Monden vallen niet zelden van verbazing open bij de eerste aanblik van de indrukwekkende gang, bekleed met Bianco Carraramarmer, het schitterende ornamentenplafond en de enorme kroonluchters. Het gekleurde deurglas achterin de gang zorgt voor een mooie lichtinval.'

Gasthuis du Soleil biedt eten, drinken, gezelligheid en rust. 'De basisingrediënten van het leven,' aldus René. 'We geven kookdemonstraties, workshops, maar verhuren ook kamers voor recepties en vergaderingen. We brengen onze productkennis en kooktechnieken graag over. Dit kunnen alle stijlen zijn, van Frans, Italiaans tot Aziatisch en Mediterraan. De ouderwets goede smaak brengen we terug in een nieuw jasje. Net zoals dit eeuwenoude pand weer een nieuwe, eigentijdse, bestemming heeft gekregen.' ■

Rechtonder | Aan de achtergevel zijn de verschillende bouwstijlen goed af te lezen.



*'Eten, drinken, gezelligheid en rust zijn
de basisingrediënten uit het leven'*

