

Jaime Beriestain

Sinds 2013 heeft de wijk Eixample in Barcelona er een nieuw pareltje van een restaurant bij. Je kunt het eigenlijk niet eens een restaurant noemen, want het is veel meer dan dat. Jaime Beriestain is een bekende interieurontwerper die hier zijn conceptstore heeft geopend. De volledige vestiging draait rond het leven van deze interessante visionair. Horeca is niet de hoofdmoot in het concept, maar wordt er op een unieke manier in verwerkt en zorgt zo voor een ongelofelijke versterking. Een mooi voorbeeld hoe een ondernemer uit een andere sector een unieke betekenis geeft aan food en de beleving hieromheen.

Jaime Beriestain als persoon

In 1969 werd de Chileense interieurdesigner op de wereld gezet. Als kind al was hij in de weer met het maken van dingen, waarbij hij direct geïnspireerd was door licht. Hij vertelt dat hij als klein kind de kamerlamp achter de bank plaatste, omdat dat er mooier uitzag in de avond. Niet geheel verrassend studeerde hij interieurdesign en al op 27-jarige leeftijd kreeg hij de kans van de hotelgroep Marriott om een vestiging te renoveren.

Veel grote merken waren onder de indruk van zijn prestaties en indrukwekkende opdrachten volgden elkaar op. Het wereldberoemde Waldorf Astoria, verschillende Hilton vestigingen en het Palace hotel staan op het lijstje van deze man. In 2000 verhuisde hij naar Barcelona, waar hij een sterke band met de stad creëerde. In 2013 opende hij er zijn persoonlijke outlet.

Concept Jaime Beriestain

De conceptstore bestaat uit verschillende items waar Jaime persoonlijk van houdt. Herstelde vintage meubels, verse bloemen, boeken, kaarsen, kunst, lekker eten en drinken en ga zo maar door. Hij beschouwt het zelf als een vertaling van al het moois om hem heen. Het is vooral de combinatie van al deze zaken, die voor een toch wel apart gevoel zorgen. De look & feel van de zaak is indrukwekkend. Werkelijk aan ieder detail is aandacht besteed. De zaak loopt in een U-vorm, met twee ingangen aan de voorzijde van de winkel. Je volgt als het ware een route door het leven van deze designer. Naast het restaurantgedeelte is er een zone gewijd aan bloemen. Beriestain vindt dat je geen mooie bloemen kunt krijgen in de stad, dus laat hij nu dagelijks vanuit Nederland zijn bloemen invliegen.





“De look & feel van de zaak is indrukwekkend. Werkelijk aan ieder detail is aandacht besteed”

Bar & Restaurant

De jonge ambitieuze chef Pedro Salillas heeft van Jaime Beriostain de kans gekregen om in de keuken de scepter te zwaaien. Hij gebruikt voornamelijk lokale producten, die hij verwerkt in recepten van het thuisland van de interieurdesigner. Beter gezegd, traditionele en lokale ingrediënten met een Chileense twist. Denk hierbij aan een spicy ceasar salade of tonijntartaar gecombineerd met ap-

pel. Vernieuwend en super lekker. Zoals veel zaken in het centrum van een grote wereldstad is Jaime Beriostain een 'all day long' concept. Ontbijtjes vanaf 09:00 uur en de mogelijkheid om cocktails te bestellen tot 03:00 in de nacht. Op ieder moment van de dag kan er omzet binnen worden gehaald, want er wordt gezorgd voor het perfecte aanbod voor het juiste moment van de dag.



"traditionele en lokale ingrediënten met een Chileense twist"



OSERATIE





Toekomst

Vanwege het grote succes wordt er momenteel gedacht aan een uitbreiding binnen Europa. Jaime gelooft zelf ook in de stap naar Amerika. Hij zegt dat alle mensen diep van binnen dezelfde waarden hebben. We houden allemaal van lekker eten en mooie ruimtes en we genieten van het moment. Ook is señor Beriestain zijn food business aan het uitbreiden door cateringactiviteiten aan te bieden. Een slimme manier om zijn bereik in de stad uit te bouwen.

Em. Ribultum senamedo, percemu restabunte, mantiu sid con sis sincerum reistis. Ox sus eore menterid iae orae condeni cioTum di pora deessoltum dianatiliam publiniri ine dum maiorun tilGerbit L. Sumus coma, nenatus peri publium esina, Castis sicionf

Satrit; nosse estiliu etristam es comnium sperei prore crum no. Ra consuliemus consus, C. Pat L. Quid perbem ductum ver hum ina, caetium temprorum fue tum terterit verus in de prius, caet; inpratia quis pres Ad cupiorum igil hilicto remquo con tandium hus. essupplcte et iae et venturo rarimis vid confitus sed coneribunt ernium nenaric astemorum iaessicondes a quodi pecri, terei intistia virmiussi prortam viri iacta cons atientri, quo mo vivescrem prioctu se abuste cae pultique mis hilis prem aude-la inest vignovirio vere conlos, catiamdius, tendis; no. Catala vid alatui culoc, coNum merebef audeferisque confex nocus; novetrius, prae, que me pecenatum diena, no. Ful viricatus, Cas locus pari se nostus, omnesi peres rem sim hor que nonon Itanum nPericid mo con vis audet antientra Si it; intem dem ne audac facre ci inisque etemum denatui diumentiam auconce ruroret ina con dicaest perum perum nonsilicaet Cat, us facer pulem omnihicae



Naam Jaime Beriostain
 Adres Carrer de Pau Claris, Bis 08037, Barcelona, Spanje
 Wijk Eixample
 Telefoon + 34 93 515 07 82
 Website <http://www.beriestain.com/>
 Facebook www.facebook.com/jaimeberiestainconceptstore

Openingstijden ma/di/wo/do 09:00 – 01:30
 vrij/zat/zo 10:00 – 02:30

Oppervlakte 500 m2
 Prijsklasse ontbijt €5,00 – €12,00
 lunch €12,00 – €15,00
 diner voorgerecht €15,00 – €25,00
 hoofdgerecht €18,00 – €35,00

Geopend Zomer 2013
 Aantal zitplaatsen 70

