Na tien jaar Villa Kakelbont de Beleving

Geniet en beleef de passie van het koken

10de jaargang nr. 1 22 augustus 2011

Wij geven 'Thuiskomen' een nieuw gezicht!

Ton van Melis kookt 'Klassiek met een creatieve geest'. In de keuken van Villa Kakelbont is de Corvina en zeebaars 'gehengeld. Het aantal leveranciers is groot en Van Melis is gewend alles persoonlijk te keuren. Zo komen de groenten zowel van de markt als van de biologische boer, levert de visboer uitsluitend eerste keus dagverse vis en kiest hij bij de slachter het vlees in de slachterij. "Ik wilde kok zijn" ,zegt hij, "om mijn gasten met super verse produkten te verwennen!"

Ton en Mirjam van Melis initiatiefnemers van 'De Beleving'

Wanneer Ton en Mirjam van Melis in 2001 starten met Villa Kakelbont hebben zij een duidelijk plan voor ogen: mensen op unieke wijze ontvangen en culinair verwennen tegen een meer dan schappelijke prijs. In een zeer rustiek- romantische omgeving maken zij hun voornaamste handelsmerk waar; laagdrempelig contact met de gasten, en een verbazingwekkend creatieve keuken met als helder motto: "U vraagt en wij draaien"!

Nieuwe Huisstijl

De ongedwogen sfeer en Tons passie voor het koksvak maken Villa Kakelbont tot een van de populairste restaurants in Asten en de omgeving. Aan de passie waarmee gekookt wordt en de betrokkenheid waarmee zij klanten te woord staan willen Ton en Mirjam niets veranderen. Wel vonden zij dat de naam de lading niet meer dekte en daarom hebben zij gekozen voor een nieuwe naam en huisstijl. Op maandag 22 augustus 2011 is het precies tien jaar geleden dat Ton en Mirjam van Melis Restaurant 'Villa Kakelbont' openden aan de Voordeldonk te Asten. De nieuwe huisstijl en naam staan letterlijk en figuurlijk voor de persoonlijke beleving van hun relaties. "Er verandert eigenlijk niets", vertelt Mirjam enthousiast," onze prachtige locatie blijft, Tons creativiteit en hart voor versproducten blijft en de gasten worden als altijd vriendelijk ontvangen en benaderd. Wat we wel veranderen is onze naam en huisstijl. De nieuwe wijnkaart en een speciale bierenkaart geven de nieuwe naam meer inhoud. Een oude bekende in een nieuw jasje dus!"

Klanten willen aandacht en kwaliteit.

"Een bedrijf dat goed draait geef je niet eenvoudig een nieuwe naam",zegt Ton,"wij hebben hier goed over na moeten denken voordat we deze stap durfden te nemen"! Het idee om het restaurant een nieuwe naam te geven speelde al geruime tijd. Maar het moest wel aan trefwoorden voldoen als: smakelijk, eerlijk, puur, betrokkenheid en onderscheidend. Een speciale beleving dus. In de opvatting van Ton en Mirjam kan dat alleen wanneer je met volle aandacht je klanten je inkoop en een goede organisatie van je keuken bezig bent.

Vooral het thuiskomen

Wat Ton en Mirjam vooral nastreven is dat hun gasten voelen dat ze verwend worden. Zij moeten zich op hun gemak voelen alsof zij thuis zijn. Dat gevoel van 'thuiskomen' is van essentieel belang. Het jezelf kunnen zijn geldt voor iedereen en dat voelt de gast. Hoewel dat soms confronterend kan zijn, maar wanneer het hart op de goede plek zit is dat geen probleem. Ton en Mirjam wilden dat terug zien in de naam. Daarom 'de Beleving'! Ton is van huisuit een banketbakker en de markt was zijn speelplaats. Daar ervaar je wat 'familie' is en dat proef je terug in de keuken en in de ambiance.

Lange historie

Hoewel de locatie een lange historie kent is het vooral Ton en Mirjam van Melis die deze locatie haar volle wasdom heeft gegeven. Villa Kakelbont bracht een nieuw gevoel op horeca gebied naar Asten. Zij hebben de tijd ingehaald met hun humor, hun creatieve, culinaire ontembare keuken en open, geweldige amicale gastvrijheid. Veel gasten zijn bezoekers van het eerste uur geweest. Op maandag 22 augustus a.s. krijgt de rijke historie van Villa Kakelbont vervolg in een op maat gesneden 'De Beleving'!

Estaminet betekent Café!

Ambachtelijke bieren voor de liefhebbers!

Het idee om zijn keuken en dranken nog verder af te stemmen deed chef-kok Ton van Melis beslissen om met kleinere brouwerijen in zee te gaan. Samen met Multi-Bier stelde hij een lijst van leveranciers op en ging deze bezoeken. Zo kwam hij in contact met de Palm Breweries. Opnieuw zelfstandig geworden en hard aan de weg timmerend met speciale bieren. "Wat wij zochten",aldus Ton, "was een pilsener die zich van alle andere pilsbieren onderscheidt. En dat vonden wij uiteindelijk in de Estaminet."

'Stamcafé'

'Estaminet' is een bourgondisch woord voor (stam)'café'! Hoewel 'de Beleving' een restaurant is vindt Ton het belangrijk een pilsener in huis te hebben als 'thuisbier' voor zijn vaste gasten die van bier houden! Uniek? Dat wel, maar het past in de formule. De speciale bierkaart biedt voor ieder wat wils en waar liefhebbers hun lippen erbij aflikken .

TOPWIJNEN UIT ITALIË

Speciale likeuren en wijnen

Ton en Mirjam zijn zelf ook vanaf hun kindertijd fijnproevers. Al meer dan 40 jaar gaat de familie van Melis in Italië op vakantie. Zij kennen de wijnstreken en de speciale gerechten met hun specifieke klank, geur en beet. Met name de streek rond het Gardameer is als een thuis voor hen met haar zonnige, geurige wijnen en haar wijnboeren met hun specifieke kwaliteiten. Over smaak valt te twisten, maar de Italianen zijn zeer vakbekwaam en integer als het om hun wijnen gaat. "Dat is ook wat bij de toon en stijl van ons restaurant past,"aldus een euforische Mirjam," eerlijkheid en unieke smaak."

Nieuwe Wijnkaart

Als sommelier heb je te maken met een wisselwerking tussen keuken, gast en de wijnen van de kaart. Het samenstellen van een goede wijnkaart is dan ook geen sinecure. In Henk Boer Winery vonden Ton en Mirjam de perfecte klik om tot een wijnkaart te komen die geheel op de wensen van de chef-kok en zijn keuken is afgestemd.

Reliëf, kleur en smaak

Wijn moet dienstbaar aan het gerecht zijn en de toon en stijl van de keuken bepalen dan wat daar voor wijnen bij passen. Zo zijn ook de Nieuwe Wijnlanden hergewaardeerd en beter afgestemd op de keuken en onze gasten met de bedoeling de 'beleving' van het gerecht nog meer reliëf, kleur en smaak te geven.

Een naam die belooft wat wij de gasten bieden

de Beleving

RESTAURANT

'Op 24 augustus 2011 heropenen Ton en Mirjam van Melis Restaurant 'de Beleving' aan de Voordeldonk te Asten. Een oude bekende voor degene die al kennis gemaakt hebben met hun keuken, maar in een geheel nieuw jasje dat beter bij de passie, de smaak en de liefde voor het culinaire vak past.

Lang voordat de eerste gasten arriveren, is het al een drukte van belang in de keuken bij Ton van Melis. Zijn driekoppige brigade is vaak vanaf de namiddag fulltime in de weer. Niets ontgaat de 'chef' en alles krijgt zijn goedkeuring, voordat het de keuken verlaat.Ton kijkt eigenlijk nooit naar de prijs. Het enige wat voor hem telt is de kwaliteit, de versheid en de wijze waarop het wordt aangeleverd. Zo gaat het met alles. Ook de kazen komen binnen met het juiste rijpingspercentage en wat niet goed is gaat retour."Kijk" ,zegt Ton,"als ik niet meer kan of mag koken zoals ik dat wens te doen, dan stop ik ermee. Als mensen uit eten gaan , dan willen ze genieten en verwend worden. Daar zal ik nooit enige concessie aan doen!"

Ton van Melis in zijn domein.

Jong en spontaan

Maître Mirjam van Melis is uitgesproken duidelijk over het niveau van het bedrijf. "Ton werkt alleen met hart en ziel. Hij is wars van compromissen wanneer het om smaak en kwaliteit gaat. Dat levert wel eens problemen op, maar de gasten waarderen dit wel." Met haar jonge'zwarte brigade' bestiert zij het restaurant waar de gasten ongedwongen en vriendelijk benaderd worden. Niet te stijf en formeel. Wel netje correct. De spontaniteit is de kracht van het bedrijf. Zij willen geen cultuur van stijve boorden , maar gasten die zichzelf kunnen zijn en hardop durven lachen en een gesprek durven voeren. Zij willen dat de gasten de goede beleving overhouden, wanneer zij na enkele uren het restaurant verlaten en dat zij met een gerust hart terugkomen.

De naam

Met Hendrik- Jan van Griensven hebben zij tientallen namen bedacht. Uiteindelijk besliste Ton. Het gaat in hun bedrijf vooral om 'de beleving' van het moment en dat maken zij meer dan waar.

IJS op maat

Ton wenst als chef-kok dat de verschillende combinaties met de gerechten perfect zijn afgestemd Zijn opvatting is dat ambachtelijk ijs op maat bereidt wordt daarnaast moet het betaalbaar blijven. Als banketbakker ken ik de complexiteit van goed ijs, daarom koop ik het in. Nu ben ik vrij om een perfect ijsje, betaalbaar te realiseren. Of het nu viooltjes- of mostertijs moet zijn."

Viooltjes IJs?

In Leijten ijs heeft hij de ideale partner gevonden. "Kijk",zegt Ton," ijs kun je best zelf maken. Maar om ijs van een topkwaliteit te maken moet je de juiste apparatuur hebben en

Kwaliteit, aandacht, creativiteit,snelheid!

Lunchen

'De zakelijke lunch is een uit-daging voor restaurant en gasten.' Wanneer chef-kok Ton van Melis begint te praten over zijn recepten, lokale, regionale en internationale producten, zoals olie, wijn, verse vis, groente van het land en 'rijp' vlees, denk je niet aan een creatieve, snelle lunch, die het zaken doen royaal vergemakkelijkt.

Zakelijk maar sfeervol

Lunchen heeft verschillende gezichten, maar de zakelijke lunch moet smakelijk, vlot geserveerd en betaalbaar zijn. Met die drie elementen heeft 'de Beleving' een zakelijke lunch samengesteld die het zaken doen meer dan aangenaam maakt. Ook speciale wensen worden voor u uitgewerkt tot maatwerk.

OPENINGSTIJDEN

dag	lunch	diner
wo	12.00- 14.00	17.30- 21.00
do	12.00- 14.00	17.30- 21.00
vr	12.00- 14.00	17.30- 21.00
za		17.30- 21.00
zo		12.00- 21.00

Reserveren via:

0493-697691

www.debeleving-asten.nl

OPENING
WOENSDAG
24 augustus
Vanaf 14.00 uur

Na onze vakantie zijn wij open vanaf
VRIJDAG
23 september
van 12.00 tot 14.30 u.
van 17.30 tot 21.00 u.

Leijten TOP IN IJS!

MULTI Bier

ADRIAANS HORECA SLAGERIJ
VLEES, WILD & GEVOGELTE VOOR DE HORECA
WWW.ADRIAANSHORECASLAGERIJ.NL

RINI van REES tuin&terras

Groentekwekerij en boerderijwinkel
Bankers Optimale Produkten
Leenselweg 3 • 5757 SH LIESSEL
T 0493 34 36 37 • M 06 12502503

Jan Pijnenburg
Groente en Fruit
Den Dungen 06-53934724
janenanniepijnenburg@home.nl

Groothandel voor Horeca
MarSchee

PALM BREWERIES

GRAFISCHE & RUIMTELIJKE VORMGEVING
"Als uit eten gaan 'NIEUWS' is, dan wordt 'de Beleving' de best gelezen, culinaire krant in de Peel!
GEFELICITEERD
Hendrik- Jan van Griensven
www.abvg.nl 0493-695041
urban association

HENK BOER WINERY

VAKANTIE/GESLOTEN
van maandag **12 SEPTEMBER**
tot donderdag **22 SEPTEMBER**

WEER OPEN
vanaf vrijdag **23 september**
van 12.00 tot 14.30 u. van 17.30 tot 21.00 u.