

## CAPRIOLE CAFÉ STUKJE ZEEUWS-VLAANDEREN IN DEN HAAG



◀ Broer en zus Joyce en Pascal Ultee. FOTO'S CAPRIOLE CAFÉ

# Koffie, dat is emotie en beleving

We zitten wat verstopt, geven de Zeeuws-Vlaamse eigenaren van Capriole Café in Den Haag op hun website toe. Maar **Capriole is een parel tussen de slooppanden.**

Martijn de Koning  
Den Haag

**H**et verhaal achter Capriole laat zich lezen als een boek. Peter Ultee uit Sluis richtte het bedrijf in 1975 op. „Als aanvulling op zijn groothandel in tabak importeerde hij koffieapparaten vanuit Amerika”, vertelt dochter Joyce in haar nieuwe zaak in Den Haag. „Die bracht hij met een oud bestelbusje naar de klanten. Een apparaat op de rijdersstoel, en eentje achterin.”

Dergelijke koffieapparaten waren destijds revolutionair. „Tot die tijd moest er handmatig koffie gezet worden, ook in de grote bedrijven met veel personeel. De koffiejuffrouw kwam eens in de zoveel tijd langs. Even naar de automaat kunnen lopen voor een bakje veranderde dat volledig.”

Capriole bleek succesvol, ging naast apparaten ook koffie verkopen en groeide uit tot een bedrijf met vestigingen in Nederland en België, en ruim honderd mensen personeel. Peters kinderen Pascal en Joyce kwamen ook in het bedrijf terecht. „Ik heb een poosje vanuit het kantoor in België gewerkt en Pascal steeds vanuit Den Haag”, geeft Joyce aan.

Met de opening van Capriole Café zet het bedrijf een flinke stap. „Tot nu hadden we alleen bedrijven als klanten. We richten ons hiermee ook rechtstreeks op de consument.” Het openen van de horecazaak ligt deels in het verlengde van Joyce' interesses en capaciteiten. „Ik heb de hotelschool in Brugge gedaan en bij Oud Sluis gewerkt. Ik heb dus wat met horeca.” Ze strikte de prijswinnende Rotterdamse hamburgerchef Diego Buik voor de keuken, waardoor het bedrijf naast koffie met de burgers

nóg een specialiteit op de kaart heeft. Desalniettemin ademt Capriole Café natuurlijk vooral koffie. In het restaurant staat een professionele koffiebrander, waar roaster Giancarlo dagelijks de bonen brandt waar de barista's achter de bar mee aan de slag gaan. En boven, toont Joyce, is plek voor workshops en er komt nog een kleine showroom met koffieautomaten. Ze neemt de modeterm 'experience' in de mond. „Koffie is emotie en beleving, dat proberen we hier over te brengen.”

En dan die locatie... Capriole Café is gevestigd in het voormalig magazijn van een verffabriek in de voormalige Fokkerhaven. Het pand ligt weliswaar pal achter de drukke Fokkerhal, maar het terrein heeft z'n oude functie verloren en is onmiskenbaar toe aan een opknapbeurt. Ter illustratie: het voormalige kantoor van de verffabriek, vlak bij Capriole Café, staat er als dichtgetim-



**Die jachthaven is net aangelegd. Volgend jaar komen er ligplaatsen pal aan ons terras. Geweldig toch!**

– Joyce Ultee

merde bouwval bij. Maar niet lang meer, vertelt Joyce. „De gemeente heeft grote plannen met dit gebied. Er is 10 miljoen uitgetrokken voor de herinrichting. Oude panden worden gesloopt, er komen minstens 750 huizen en appartementen voor in de plaats, en ook een hotel. En de omgeving wordt waterrijk en krijgt veel groen.” Broer Pascal zag twee jaar ge-



leden al de potentie van het gebied. „Hij heeft z'n fiets gepakt, is hier gaan rondfietsen en kwam met deze plek terug.”

## Hippe buurt

De eerste stappen om van het oude havengebied een hippe woon- en werkbuilt te maken, zijn al gezet. Joyce wijst naar het haventje naast de zaak. „Dat is pas aangelegd. Volgend jaar komen er ligplaatsen in. Pal aan ons terras! Geweldig toch.”

De route naar Capriole Café, die nu nog tussen oude panden loopt, verbetert dan ook. Al hoeft Joyce zich geen zorgen te maken over de bereikbaarheid van haar zaak, waar ontbijt, lunch en diner wordt aangeboden. Ze ging in augustus open en al meteen liep het storm. „We zitten elk weekend volgeboekt.”

Capriole mag dan zijn uitgegroeid tot een internationaal opererende onderneming met het hoofdkantoor in Den Haag, toch bleef oprichter Pe-

▲ Capriole Café in de Fokkerhaven in Den Haag.

ter Ultee Zeeuws-Vlaanderen altijd trouw. „Ook toen het hoofdkantoor naar Delft verhuisde, reed hij elke dag op en neer”, vertelt Joyce. En dat geldt nu ook voor haarzelf: ze rijdt minstens vier keer per week vanuit Sluis naar Den Haag. Ze maakt er geen punt van. „Ach, ik heb dáár mijn leven en hier mijn werk. Geen probleem, hoor.”

En enthousiast vervolgt ze de rondleiding. Langs de bar, waar ze vertelt over de speciale espressomachine, een San Remo Opera. Over de koffiebrander, die zo'n heerlijke geur door de zaak verspreidt. Over de menukaart, waar uitgebreid het verschil tussen pakweg een Leche y Leche en een Latte Macchiato wordt uitgelegd. Over de vergaderzaal, die je kan afhuren. En over de workshops en proeverijen, waar deelnemers trouwens ook allerlei soorten thee kunnen proberen. Thee? „Ja hoor. We bieden emotie en beleving. Daar zitten geen grenzen aan.”