

VERRASSEND CAPRIOLE CAFÉ GEEFT PODIUM AAN KOFFIE

Een verlaten fabriekspand in het Haagse bedrijvengebied Binckhorst leek lange tijd een onopvallende toekomst tegemoet te gaan. Pascal en Joyce Ultee zagen in de voormalige verffabriek echter dé droomlocatie voor Capriole Café. Ze maakten er hun 'huiskamer' van, waar ze van vroeg tot laat koffie letterlijk een podium geven.

Het is voor menigeen wel even zoeken om uit te komen bij Capriole Café, maar dat ervaren de eigenaren, broer en zus, tot nu toe vooral als een kwaliteit. "Onze gasten vinden het leuk om te ontdekken. Dat plezier krijgen ze hier zeker. We zitten namelijk een beetje verstopt, op een locatie waar je niet snel een zaak als de onze verwacht. Tussen de fabrieken en kantoren, in de rug van de voormalige Anthony Fokkerschool in het ongepolijste bedrijvengebied Binckhorst vonden we deze bijzondere plek aan het water. Ik had meteen zoiets van: hier hoort Capriole Café. De plek doet je op meerdere gedachten hinken, terwijl de structuur van het gebouw ijzersterk is en het gebied volop in ontwikkeling is", vertelt Pascal.

De kracht van die spanning hebben de ondernemers zo goed mogelijk willen benutten bij de verbouwing van de voormalige verffabriek tot restaurant. Voor het ontwerp daarvan werd Bureau Fraai uit Amsterdam ingeschakeld. De samenwerking leverde een pand op waarin karakteristieke industriële elementen, eigentijdse elegantie en persoonlijke details worden gecombineerd, ten faveure van de kern. Joyce: "Het draait hier om koffie en de beleving ervan. De koffiebranderij staat daarom midden in de zaak op een podium. Daar brandt 'Master Roaster' en gastheer Giancarlo Matarazzi dagelijks verse koffie. We schenken koffie, maar willen er ook graag over vertellen en onze passie overbrengen". "Dat doen we op allerlei manieren; met koffiewerkshops en via de menukaart waarop we de veelzijdigheid van koffie laten zien. Anders dan de meeste koffie-georiënteerde horeca bieden we ontbijt, lunch én diner. Koffie is voor ons meer dan een drankje. Op onze kaart staat bijvoorbeeld een pulled-porked-burger, gemaakt van in koffie gemarineerd vlees", vult Pascal aan.

Het concept blijkt tot de verbeelding te spreken van publiek en kenners. Sinds de opening medio augustus is het immers hard gegaan met de nieuwe onderneming. Zo was Capriole Café in de race voor de titel 'Best Coffee Concept 2016'. Pascal: "Wij zijn er super trots op dat we tot de beste koffieconcepten van Nederland worden gerekend en zien met veel plezier uit naar wat er allemaal nog meer gaat komen. Zo krijgt de haven waaraan ons restaurant is gevestigd aanlegplaatsen voor twaalf sloepen. Mensen kunnen ons straks dus ook na of tijdens een mooie vaartocht bezoeken en vanaf ons nieuwe terras genieten van de omgeving. We zijn hier pas begonnen!".

Meer informatie: www.capriolecafe.nl | www.facebook.com/capriolecafe

Adres: Fokkerkade 18 | 2516 CC Den Haag

Telefoon: (070) 701 10 10

////////// **EINDE PERSBERICHT** //////////

Noot voor de redactie, niet voor publicatie.

Voor meer kunt u contact opnemen met Pascal Ultee via pascal.ultee@capriole.nl.

Foto's zijn te downloaden via: <http://capriolecafe.nl/capriole-cafe-pers/>