

- PERSBERICHT -

**FRITES ATELIER AMSTERDAM & SERGIO HERMAN LANCEREN  
NIEUW FRITES-CONCEPT**

Amsterdam, 14 april 2016 - **Sergio Herman wordt mede-eigenaar van Frites Atelier Amsterdam, een nieuw frites-concept dat in juni zijn eerste filiaal opent. De Zeeuwse topkok is verantwoordelijk voor de culinaire invulling en daarnaast nauw betrokken bij de look & feel van het concept. Frites Atelier Amsterdam opent dit jaar vijf zaken op A-locaties in Nederland.**

Het doel van Frites Atelier Amsterdam is om topkwaliteit frites voor iedereen toegankelijk te maken. Daarbij spelen behalve smaak ook beleving en gastvrijheid een cruciale rol. Sergio Herman: 'We willen een eenvoudig product als frites in een warme en inspirerende omgeving neerzetten.'

**Over Frites Atelier Amsterdam**

Het idee achter Frites Atelier Amsterdam komt van een kleine groep investeerders, waaronder mede-eigenaren Pieter Munten en Lhassan Ait Ali. Laatstgenoemden zijn verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Sergio Herman is volledig verantwoordelijk voor de culinaire invulling van het concept, maar blijft in de eerste plaats actief in zijn sterrenrestaurants The Jane in Antwerpen en Pure C in Cadzand.

Pieter Munten: 'Frites Atelier Amsterdam is een partnership met Sergio Herman aangegaan vanwege zijn grenzeloze kwaliteiten en zijn bijna maniakale streven naar perfectie: alles moet bij Sergio Fucking Perfect zijn. Met hem hebben we een van de beste chefs ter wereld aan boord.'

**Van Piet Boon tot Frederik Molenschot**

Naast Sergio Herman zijn talloze andere bijzondere namen aan Frites Atelier Amsterdam verbonden. Zo tekent Studio Piet Boon voor het ontwerp van de interieurs, komen de in brons gegoten fornuizen van Frederik Molenschot en worden de medewerkers gekleed door Robine Lempers van Fashion for Companies. Maar ook op kleine details wordt gelet: Kamagurka maakt cartoons voor de servetten en de sauzen komen in grote, handgedraaide keramische potten, speciaal voor Frites Atelier Amsterdam ontworpen door Cor Unum. Vanwege de focus op beleving is alles custom made.

### **Anderhalf jaar research**

Sergio Herman experimenteerde anderhalf jaar met de receptuur voor kwaliteitsfrites. Hij proefde honderden aardappelen en experimenteerde volop met bakmethodes en sauzen. Sergio: 'Iets simpels als het ontwikkelen van écht lekkere frites, is moeilijker dan ik ooit had kunnen denken. Bovendien willen we het ook nog op de juiste manier presenteren. Eten en beleving zijn voor mij in al mijn restaurants altijd onlosmakelijk met elkaar verbonden geweest. Het eten van frites is misschien een guilty pleasure, maar waarom zou dat niet in een toffe omgeving kunnen?'

### **Internationale ambitie**

Het eerste filiaal van Frites Atelier Amsterdam opent in juni in Den Haag, op de Venestraat 7. Later dit jaar volgen nog vier filialen op A-locaties in grote steden door heel Nederland. Pieter: 'Na de eerste ervaringen in Nederland willen we ook het buitenland kennis laten maken met dit concept. Daarom hebben we voor de naam Frites Atelier Amsterdam gekozen. Het idee is hier ontstaan, ons servicekantoor is hier gevestigd en we willen graag een stukje Nederland naar het buitenland brengen.'

### **Over de frites**

Frites Atelier Amsterdam werkt met diverse aardappelsrassen uit de Zeeuwse klei. De aardappelen zijn afkomstig van boeren uit Zeeland waar Sergio al jaren nauw mee samenwerkt. Sergio: 'Ik heb nog nooit zo veel aardappelen geproefd als het afgelopen jaar. De Zeeuwse aardappelen vind ik het lekkerst.' Desalniettemin kan de herkomst van de aardappel per jaar verschillen. Sergio: 'De ene oogst is de andere niet. Om de kwaliteit van ons product te waarborgen zullen we continue bekijken wat de beste aardappel van dat moment is. Smaak staat daarbij altijd voorop.' De aardappelen worden in de eigen productiekeuken van Frites Atelier Amsterdam voorbereid, gesneden en op natuurlijke wijze bewerkt. Het voor- en afbakken gebeurt in de Ateliers zelf.

### **Over de sauzen**

Bij de frites van Frites Atelier Amsterdam heeft de gast keuze uit vijf verschillende verse sauzen, ontwikkeld door Sergio Herman. De sauzen zijn vrij van conserveringsmiddelen, geur- kleur- en smaakstoffen. De sauzen zullen regelmatig wisselen.

### **Over de groenten**

Naast de frites biedt Frites Atelier Amsterdam een groentebereiding afkomstig van onze Zeeuwse biologische boerderij. De samenstelling zal per seizoen verschillen.

### **Over het interieur**

De interieurs van alle filialen van Frites Atelier Amsterdam worden ontworpen door Studio Piet Boon. Boon: 'We willen frites op een voetstuk plaatsen. Daarom word je door onder andere een gigantisch in brons gegoten fornuis de zaak ingetrokken; het is een soort altaar waar de frites worden gebakken. De Ateliers zelf stralen het gevoel van een ouderwetse Frans-Amsterdamse brasserie uit, maar dan met een knipoog.'

### **Over Sergio Herman**

Sergio Herman (1970) kookte vijftwintig jaar lang in het familierestaurant Oud Sluis in het Zeeuwse Sluis. Sergio was sinds 2005 in bezit van drie Michelinsterren en stond acht jaar in de Top 50 van The World's 50 Best Restaurants. Ondanks dit succes besloot hij in december 2013 de deuren van Oud Sluis te sluiten zodat hij zich kon toeleggen op nieuwe projecten. Naast restaurants The Jane\*\* in Antwerpen en Pure C\* in Cadzand werkt Sergio aan een nieuw restaurant in de haven van Cadzand dat later dit jaar zal openen. Hij staat bekend om zijn lichte bereidingen, fijne zuren en een groot gevoel voor schoonheid.

### **Over Pieter Munten en Lhassan Ait Ali**

Pieter Munten (1983) en Lhassan Ait Ali (1983) werkten beiden voor de Vermaat-groep. Ze groeiden op in een horeca-familie en voltooiden hun opleiding aan de Hotel Management School Maastricht. Bij Vermaat was Lhassan verantwoordelijk voor de locaties op de Arena Boulevard en in de Ziggo Dome. Pieter was als regiomanager verantwoordelijk voor een groot aantal horecaondernemingen in Nederland en België. Bij Frites Atelier Amsterdam zorgt Lhassan voor het operationele deel; Pieter focust voornamelijk op de groei.

**Noot voor de redactie. Niet voor publicatie.** Omdat Sergio Herman en de andere teamleden zich de komende maanden volledig willen focussen op de opstart van Frites Atelier Amsterdam, zijn zij tot begin juni niet beschikbaar voor interviews. Beeld kunt u downloaden via [www.fritesatelieramsterdam.com/press](http://www.fritesatelieramsterdam.com/press). Voor vragen kunt u contact opnemen met Mara Grimm via [sergioherman@maragrimm.nl](mailto:sergioherman@maragrimm.nl).