

Jim de Jong wordt chef-kok van restaurant op depotdak



Klik hier voor hoog resolutie beeldmateriaal

Met Depot Boijmans Van Beuningen krijgt Rotterdam er een culinaire hotspot bij. De bekende Rotterdamse chef Jim de Jong wordt chef-kok van het restaurant op de bovenste verdieping.

De aanstaande opening van Depot Boijmans Van Beuningen op 6 november betekent ook dat er een nieuw restaurant verschijnt op de culinaire landkaart van Rotterdam. Op de bovenste verdieping van het depot, bovenop de schatkamer van de stad, neemt Jim de Jong de leiding over de keuken. Bezoekers aan het depot kunnen overdag in het restaurant terecht voor lunch. In de avond biedt De Jong de gasten een *casual fine dining*-ervaring. Het museum is trots dat een talent als Jim de Jong zich aan het depot verbindt en dat hij verantwoordelijk is voor de culinaire invulling van het restaurant en de evenementen van het depot. Binnenkort worden de details over het concept en de naam van het restaurant verder onthuld.

“Het depot heeft voor mij een echte kosmopolitische uitstraling. Ik viel als een blok voor het gebouw. Met deze plek willen we ons echt mengen in de goede restaurants die Rotterdam rijk is. Ik vind het een spannend idee om te koken boven al die indrukwekkende museumstukken.”

— Jim de Jong, chef-kok

Topchef van het Jaar

Jim de Jong is bekend van het gelauwerde restaurant De Jong in de Rotterdamse Hofbogen, waarvan hij eigenaar en chef was tot eerder dit jaar. Tijdens zijn beginjaren werkte De Jong bij sterrestaurant Le Cirque dat destijds werd geleid door chef Robert Kranenburg. In het Franse Montpellier was hij vervolgens chef-de-partie bij het tweesterrenrestaurant Jardin Des Sens, voor hij in 2009 mede-eigenaar en chef werd van De jonge De Jong in Rotterdam. In 2013 opende hij zijn eigen restaurant in de Hofbogen. De Jong won onder andere de Gouden Pollepel 2016 en werd in 2019 door restaurantgids GaultMillau uitgeroepen tot Jonge Topchef van het Jaar.

Uitkijk over de stad

Het restaurant bevindt zich op de zesde verdieping van het depot, op 34 meter hoogte en heeft een adembenemend uitzicht over de stad. Overdag is deze verdieping toegankelijk voor depotbezoekers met een kaartje, en is bereikbaar met de lift of via het imposante glazen atrium. Vanaf 17:00 is de gehele zesde verdieping ook zonder ticket toegankelijk voor restaurantgasten via een expres-lift. Naast het restaurant bevinden zich op het dak ook een bebost terras en een unieke evenementenruimte die beschikbaar is voor de verhuur.

Depot Boijmans Van Beuningen

Het depotontwerp van architectenbureau MVRDV heeft door de komvorm een klein grondoppervlak, maar een zo breed mogelijk dakoppervlak. De volledig spiegelde gevel bestaat uit 6.609 vierkante meter glas, verdeeld in 1.664 spiegelpanelen die ervoor zorgen dat het gebouw opgaat in zijn omgeving. In de daktuin staan 75 metershoge speciaal gekweekte meerstammige berken en 25 dennen. Vanuit de lucht gezien loopt het groen van de daktuin over in de groene Museumpark-omgeving.

Voor het restaurant en de keuken is het depot op dit moment ook nog druk bezig met het werven van medewerkers. Meer informatie over de vacatures is te vinden op [de website van Boijmans](#). Depot Boijmans Van Beuningen is het eerste publiek toegankelijke kunstdepot ter wereld en opent op 6 november de deuren voor bezoekers. De kaartverkoop is gestart. [Klik hier voor tickets en informatie](#).

**museum van
boijmans beuningen**

Museum Boijmans Van Beuningen