



Personeelsleden in Cobra Café Restaurant

# Een café van glas

Op het vernieuwde Museumplein in Amsterdam opende Cobra Café Restaurant zijn deuren. Een bijzondere horecagelegenheid, genoemd naar de internationale, experimentele kunstenaarsgroep.

TEKST: RM VOORHART FOTOGRAFIE: ED LONVIE

**P**recies vijftig jaar nadat de kunstenaarsgroep Cobra - een naam die wordt gevormd door de beginletters van Kopenhagen, Brussel en Amsterdam - zijn eerste grote expositie had in het Amsterdamse Stedelijk Museum, opende afgelopen zomer op het vernieuwde Museumplein een horeca-onderneming met dezelfde naam haar deuren. Het in een geheel uit glas opgetrokken gebouw gevestigde café was de vervulling van een gedachte die Cobra-verzamelaar en horeca-ondernemer Arnold Michel twaalf jaar lang had beziggehouden.

Moest voor het fysiek van het café voldaan worden aan de voorschriften van landschapsarchitect Andersen - het gebouw moest doorzichtig zijn om het uitzicht op het Rijksmuseum intact te laten - wat betreft het interieur kreeg Arnold Michel de vrije hand. Samen met architect Kees Spanjers bedacht hij een omgeving waarin de typische Cobra-kunst steeds is terug te vinden. Zoals bijvoorbeeld een schilderij van Eugène Brands, waarvan de kleuren terugkomen in de speciaal ontworpen stoelen waarin een paletmodel is verwerkt en zelfs de penseelstreken niet ontbreken.

Op de verhoging in het midden van de zaak staat een beeld van misschien wel de beroemdste Cobra-kunstenaar Karel Appel. De hekjes rond de verhoging lijken op krakelingen en zijn gemaakt door kunstenaar Tajiri. Ook de verhoging van de bar is bijzonder. Want niet alleen bevinden het airco-systeem en de verwarming zich eronder, tevens is er een complete PA-afdeling zodat er ook grote bands kunnen optreden. Behalve de binnenbar is er ook een zelfbedieningsbar voor als het terras met 250 stoelen opengaat. De flessen met drank kunnen van beide kanten gepakt worden. Tevens zijn er twee koffie-units, één voor binnen en één voor buiten. Het meeste materiaal dat is gebruikt, is van roestvrijstaal.

Doordat alles ook nog eens verwijderbaar is, is een en ander gemakkelijk schoon te houden. De vloer is van rubber.

Michel spaarde kosten noch moeite bij de aankleding van zijn café. "Het is de bedoeling dat alles langere tijd meegaat. Daarom hebben we gekozen voor het beste van het beste." Behalve het café-restaurant van 72 vierkante meter, inclusief keuken, zijn er nog twee verdiepingen onder het restaurant. Een van honderd vierkante meter voor de zeer fraaie toiletten (deuren van doorzichtig glas dat zodra je de deur op slot doet, in maglas verandert) en de winkel waarin van alles wat met Cobra te maken heeft, wordt verkocht. Zoals serviesgoed beschilderd door Corneille,

schorten van Theo Wolvekamp, huiswijnen waarvan de etiketten zijn gemaakt door Rooskens, maar ook Cobra-T-shirts, -zegels, -jacks, -theedoeken, -bekers en -borden.

Helemaal onder in het gebouw is nog een ruimte van zo'n zestig vierkante meter. Behalve een kantoor bevindt zich hier de bieropslag. Ga je daar naar buiten dan sta je gelijk in de parkeergarage. "Dat loopt alleen nog niet helemaal naar wens", zegt Michel. "Daarom ben ik bezig met een actie. Als mensen een tafel reserveren, stel ik een parkeerkaart beschikbaar. Misschien is dat een manier om de mensen op onze parkeerterrein attent te maken."

■ Cobra Café Restaurant Museumplein Amsterdam