

Address

Santa Engracia 120, 28003 Madrid
Spain

MINOR
HOTELS

Persbericht

Chris Naylor promoveert tot Culinary Director voor Minor Hotels in Noord-Europa

*Tjaco van Eijken wordt de nieuwe Executive Chef van Restaurant Vermeer in
NH Collection Amsterdam Barbizon Palace*

Madrid/Amsterdam, 31 januari 2024: Meesterkok Chris Naylor gaat aan de slag als Culinary Director Noord-Europa voor Minor Hotels. Na 18 jaar draagt hij zijn taken als Executive Chef van Restaurant Vermeer over aan een nieuwe chef. Restaurant Vermeer is gevestigd in NH Collection Amsterdam Barbizon Palace dat onderdeel uitmaakt van Minor Hotels. In zijn nieuwe rol blijft Naylor op afstand betrokken bij Vermeer. Tjaco van Eijken krijgt vanaf 1 april de dagelijkse leiding over het restaurant.

'Het is tijd om het stokje over te dragen aan iemand die Restaurant Vermeer kan voorzien van frisse energie, zegt Chris Naylor. 'Ik heb in het verleden samengewerkt met Tjaco en ik ben blij dat hij Vermeer gaat leiden.' De Brits-Nederlandse chef Chris Naylor startte in 2005 bij Restaurant Vermeer. Daarvoor kookte hij bij Le Cirque, Vossius en La Rive. Het vak heeft hij geleerd bij de Franse restaurateur Albert Roux, voor wie hij kookte in Londen, New York en hotel The Grand in Amsterdam. Bij Vermeer ontwikkelde Naylor een eigen kookstijl, waarbij hij groenten in een hoofdrol plaatste, iets wat inmiddels veel navolging heeft gekregen. In zijn nieuwe rol zal hij zijn rijke ervaring inzetten om de horecaconcepten van Minor Hotels in Noord-Europa naar een hoger niveau te tillen.

Restaurant Vermeer

Restaurant Vermeer opende in 1988 zijn deuren in hotel NH Collection Amsterdam Barbizon Palace. Verschillende topchefs zoals Edwin Kats en Pascal Jalhay zwaaiden hier de scepter, maar niemand kookte er zo lang als Chris Naylor. 'Met zijn afscheid breekt een nieuwe periode aan in de rijke restaurantgeschiedenis,' zegt Ludo de Jong, General Manager van het hotel. 'We zijn trots op wat Chris afgelopen jaren heeft neergezet met zijn unieke stijl van koken. Met de komst van Tjaco van Eijken nemen we de tijd om de nieuwe koers van Vermeer te bepalen. Komende periode kunnen de vaste fans van Chris Naylor komen genieten van zijn signature-dishes.'

Tjaco van Eijken

Tjaco van Eijken kookte bij verschillende restaurants over de hele wereld. Voor Alain Ducasse was hij vier jaar verantwoordelijk voor het befaamde restaurant Spoon in Hongkong. Daarna was hij Executive Chef bij verschillende hotels, zoals Le Louise in Brussel, Saigon Plaza in Vietnam en Hotel De L'Europe in Amsterdam.

-Einde-

Voor de redactie:



Address

Santa Engracia 120, 28003 Madrid
Spain

MINOR
HOTELS

Over Minor Hotels

Minor Hotels is een internationale hoteleigenaar, uitbater en investeerder met momenteel meer dan 540 hotels in exploitatie. Minor Hotels verkent gepassioneerd nieuwe mogelijkheden in gastvrijheid met een gevarieerde portefeuille van eigendommen die op intelligente wijze zijn ontworpen om verschillende soorten reizigers aan te spreken, waarbij zowel aan nieuwe passies als aan persoonlijke behoeften wordt voldaan. Via onze eigendommen Anantara, Avani, Oaks, Tivoli, NH Collection, NH Hotels, nhow, Elewana, Marriott, Four Seasons, St. Regis, Radisson Blu en Minor International, is Minor Hotels actief in 56 landen in Azië, het Midden-Oosten, Afrika, de Indische Oceaan, Europa, Zuid-Amerika en Noord-Amerika.

Met dynamische plannen om bestaande merken uit te breiden en strategische overnames te onderzoeken in opportunistische markten, streeft Minor Hotels een visie na van een meer gepassioneerde en onderling verbonden wereld.

Minor Hotels maakt deel uit van het GHA DISCOVERY loyaliteitsprogramma, waarmee reizigers kunnen genieten van elk moment, thuis of onderweg, terwijl ze erkenning en beloning krijgen bij deelnemende hotels en resorts wereldwijd. Ga voor meer informatie naar www.ghadiscovery.com

