

Vrolijke villa

Vlak bij de Bieschbos, tegen Dordrecht aan, staat al sinds 1882 een oude watertoren, waar in 1942 een pompgebouw naast werd gebouwd. Vele jaren later deed een luchtfoto van het gebied de harten van vier horecaondernemers sneller kloppen. En inspireerde hen tot een hotel met restaurant, marktcafé en moestuin: Villa Augustus.



Van linksboven, met de klok mee: Uit de open keuken komen de lekkerste geuren. | Ook in de hotelbadkamers zijn oorspronkelijke details zoveel mogelijk bewaard gebleven. | Voor de voormalige watertoren (let op de torentjes van gas!) staat de kas met zelfgekte groente en fruit. | Personeelsjasje. | Zelf ingemaakte jam, verse koekjes en taart, tomaten uit de tuin: zie het marktcafé maar eens met lege handen te verlaten. | Voor de hotelkamers is gekozen voor een strakke, stijlvolle inrichting.



Van boven, met de klok mee: Restaurant met in het midden het buffet. | De Tide Chandelier van Stuart Haygarth is opgebouwd uit afvalmateriaal, van lege shampooflessen tot zeepbakjes en trechters. | In het marktcafé zijn seizoensgroenten en -fruit te koop.





Van links, met de klok mee: Het marktcafé is dé plek voor een snelle kop koffie met appeltaart en de krant. | Citroenmerenguetaart in de maak. | Op het menu staan doorgaans zoveel mogelijk biologisch en ecologisch gekweekte ingrediënten. | Vervelen is er niet bij in Villa Augustus. Overal waar je kijkt, is iets te zien.



‘De naam Villa Augustus komt van een Italiaanse herenboerderij, met een grote tuin waarin je je eigen groenten kweekt, maar ook lekker kunt rondwandelen,’ vertelt Dorine de Vos. De Vos is oprichter van Villa Augustus, samen met Daan van de Have en Hans Loos (met wie ze ook Hotel New York had, dat inmiddels verkocht is) en chef-kok Michael van der Struis. Uitgangspunt bij het ontwerp was het gebouw zoveel mogelijk te laten wat het is. Of terug te halen wat er was. Soms met een knipoog. ‘In 1934 zijn de torentjes van de watertoren af gehaald om een hoge standpijp aan te brengen en daarmee de druk op het water te verhogen,’ vertelt ze. ‘Eeuwig zonde. Het was zo’n treurig gezicht, die geamputeerde torens. We wilden de torens niet reconstrueren; in plaats daarvan hebben we de oorspronkelijke contouren in de vorm van gaasconstructies aangebracht, als een soort geesten van de torens die er ooit zaten.’ Ook aan de oorspronkelijke vormen van het pompgebouw wilde het viertal niet sleutelen. ‘Delen van de buizen waardoor het water het leidingnet in werden gepompt, hebben we laten zitten. Ook de contouren van de drie grote, ronde waterbakken in het restaurant zijn in het ontwerp opgenomen. We wilden vooral laten zien hoe het was: een grote, industriële, betonnen ruimte.’

Ongedwongen stijl

Het restaurant is gigantisch, met in het midden een royaal, rond buffet, een keuken waar je de verse groenten uit de tuin zo bereid ziet worden, en aan het plafond verschillende, zeer bijzondere lampen en kroonluchters. Een is gemaakt uit lege schoonmaakflessen, flacons, tubes en busjes en vormt een grote zee van kleuren boven de houten tafeltjes en stoeltjes, waarop de gasten gezellig zitten te genieten van een glaasje wijn met visbitterbal, een fruits de mer, of iets anders lekkers van de kaart. De ruimte werd aangekleed door Dorine, met haar door Hotel New York zo bekend geworden signatuur. ‘Ik voel me meer decorateur dan interieurontwerper. Ik ben veel meer aan het versieren dan dat ik echt een statement wil maken.’ Misschien is het daardoor dat je in Villa Augustus

zoveel te kijken hebt. Aan de wanden hangen ingelijste boerenkolen, porseleinen bordjes met vissen, tegeltjes, pannen, afwasborstels, oude foto’s en nog veel meer. ‘Ik vond dat het vrolijk moest zijn,’ zegt Dorine over de stijl die ze voor ogen had. ‘Eigentijds, ongedwongen. En het moest goed aansluiten bij de tuin.’

Ingrediënten uit eigen tuin

De tuin. Die is voor Villa Augustus van grote betekenis en een lust voor alle zintuigen. Er is een bessen tuin, een bloementuin, een ligweide met prunussen, een boomgaard, een druivenserre, een moestuin en een groentekas. Kok en tuinman werken nauw samen, om de lekkerste – vaak biologische – gerechten met groente en fruit van het seizoen samen te stellen. ‘Het is leuk om te laten zien hoeveel grond er nodig is voor het verbouwen van je eigen ingrediënten. Het is nooit genoeg voor het hele restaurant, daarom kopen we in bij boeren uit de omgeving en de groot-handel.’ Soms wisselen de gerechten per dag, afhankelijk van wat de omgeving voortbrengt. Dan is er nog een marktcafé, direct bij de ingang van Villa Augustus. Hier wordt vers zuurdesem-brood gebakken en te koop aangeboden, afhankelijk van het seizoen zijn er groentes en bloemen uit eigen tuin, zelfgemaakte pasta, verse appeltaart, wijn en meer.

Logeren in bijzondere kamers

Wie een nachtje wil slapen in Villa Augustus, heeft keuze uit 37 kamers. Twintig kamers liggen in de watertoren, waarvan de allermooiste helemaal bovenin, de Lantaren Kamer (à € 210 per nacht). Met uitzicht over de hele moestuin, het Wantij, het historische Dordrecht en bij helder weer soms zelfs de Euromast in Rotterdam. Maar er is nóg een bijzondere kamer, Dorines fa-voriet. ‘Dat is de geheime kamer, Giardino Secreto. Een huisje in de tuin, helemaal ommuurd, zoals ze ze vroeger soms op grote Italiaanse buitenplaatsen hadden. Het is het ideale plekje om je terug te trekken.’ Ook deze kost € 210 per nacht. Andere kamers, waaronder ook de tuinkamers, waar meer een paviljoensfeertje hangt en je ‘s zomers de tuindeuren openzet, variëren tussen € 125 en € 165. **Villa Augustus, Oranjelaan 7, Dordrecht, 078-6393111, www.villa-augustus.nl.**



Van rechtsboven, met de klok mee: De Lantaren Kamer bevindt zich hélemaal bovenin, met uitzicht rondom. | Zithoek vol verschillende stoelen en lampen. | Chair One van Konstantin Grcic (Magis). | De watertoren biedt uitzicht over het Wantij.

