



## RJKS® VIERT 10<sup>E</sup> VERJAARDAG SAMEN MET NEDERLANDSE TOPCHEFS

**SOENIL BAHADOER, SYRKO BAKKER, EMILE VAN DER STAAK EN MARGOT JANSE KOKEN OP 9 NOVEMBER SAMEN MET JORIS BIJDENDIJK BIJ RIJKS®.**

RJKS®, het restaurant van het Rijksmuseum, blaast in november tien kaarsjes uit. Ter ere van dit jubileum organiseert het restaurant van chef Joris Bijdendijk een bijzonder gastchef evenement. Op 9 november koken Soenil Bahadoer (*De Lindehof*), Syrco Bakker (*Syrco BASÈ, Bali*), Margot Janse (*SAAM*) en Emile van der Staak (*De Nieuwe Winkel*) samen met Bijdendijk in de RJKS® keuken.

### HET ALLERBESTE UIT EIGEN LAND

Bijdendijk kijkt uit naar de bijzondere samenwerking: *“De keuken delen met deze topchefs is een droom die uitkomt. Margot was de allereerste gastchef die we tien jaar geleden hebben mogen ontvangen bij RJKS®. Inmiddels staat de teller op meer dan 30. Het is geweldig om haar weer terug te hebben in onze keuken en al helemaal samen met Soenil, Syrco en Emile. RJKS® staat voor de Keuken van de Lage Landen, dus halen we voor onze tiende verjaardag het allerbeste uit eigen land. Dit event wordt de kers op de taart van het afgelopen decennium.*

### HET EVENT

Op zaterdag 9 november serveren de chefs een gezamenlijk menu voor lunch en diner. Het menu bestaat uit 3 snacks en 6 gangen. De Lindehof, Syrco BASÈ, SAAM, De Nieuwe Winkel, RJKS® en Wils (de andere sterrenzaak van Joris Bijdendijk) zullen een gang verzorgen. Via onderstaande links kunnen reserveringen gemaakt worden.

- » Reserveringen voor de [LUNCH](#).
- » Reserveringen voor het [DINER](#).

### OVER DE CHEFS

Soenil Bahadoer brengt bij De Lindehof, waar hij al 25 jaar aan het roer staat, verschillende werelden samen. Zijn **SURINAAMS-HINDOESTAANSE** achtergrond in combinatie met zijn Franse scholing zorgen voor verrassende combinaties. Al tien jaar lang is Bahadoer in het bezit van twee Michelinsterren.

Syrco Bakker werd opgeleid door Sergio Herman en werd in 2010 chef-kok van restaurant Pure C. Onder leiding van Bakker behaalde het visrestaurant in Cadzand twee Michelinsterren. In 2023 verliet hij Nederland voor een nieuw avontuur op Bali. Hij opende Syrco BASÈ, waar hij **INDONESISCHE** smaken combineert met moderne technieken.

Margot Janse verwierf bekendheid als chef-kok van The Tasting Room at Le Quartier Français in Zuid-Afrika. Onder haar leiding werd het restaurant maar liefst acht keer opgenomen in de lijst van World's 50 Best Restaurants. In 2022 opende ze het fine-dining restaurant SAAM in Ouderkerk aan de Amstel, waar Nederlandse en **ZUID-AFRIKAANSE** gastronomie samenkomen. Het is niet de eerste keer dat Margot Janse bij RJKS® kookt. In 2014, kort na de opening, was zij de eerste gastchef die Joris Bijdendijk in zijn restaurant verwelkomde.

Emile van der Staak is chef van De Nieuwe Winkel in Nijmegen, dat zich focust op **BOTANISCHE GASTRONOMIE**, met als doel een betere wereld. Van der Staak werd in 2024 door Gault&Millau Nederland uitgeroepen tot Chef van het Jaar. De Nieuwe Winkel is naast twee Michelinsterren ook bekroond met de groene ster. Daarnaast staat het restaurant al twee jaar op nummer 1 in de Top 100 beste groenterestaurants ter wereld van We're Smart.

### OVER RIJKS®

RJKS® is het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam en wordt geleid door Executive Chef Joris Bijdendijk. RJKS® staat voor de Keuken van de Lage landen, die gekenmerkt wordt door het Nederlandse product in al zijn eenvoud. Sinds de opening in 2014 haalde Bijdendijk al een groot aantal internationaal gerenommeerde chefs naar Nederland. Inmiddels passeerden al meer dan 30 gastchefs de revue, onder wie Tim Raue (Tim Raue, Berlijn), Virgilio Martínez (Central, Lima), Richard Ekkebus (Amber, Hong Kong), Jorge Vallejo (Quintonil, Mexico City), Mauro Colagreco (Mirazur, Frankrijk) en Manoella Buffara (Manu, Brazilië).