



Ik denk altijd na over nieuwe concepten'

Als er iemand is die restauranttrends kan voorspellen, dan is het horecavisionair Yossi Eliyadoo wel.

MOMO Restaurant, Bar & Lounge kun je gerust het kantoor noemen van Yossi Eliyadoo. Als hij gasten ontvangt, doet hij dat het liefst hier, op de plek waar in 2008 zijn Amsterdamse avontuur begon. Wat begon met één hippe eetgelegenheid, is uitgegroeid tot een bedrijf met een tiental restaurantconcepten, en een groeiend aantal filialen in het buitenland. "Niemand heeft zoveel verschillende concepten als THE ENTOURAGE GROUP", zegt hij trots. "Het varieert van mediterrane en Japans tot casual dining en een steakhouse. En we zijn druk bezig met nieuwe concepten. Er zit nog veel meer aan te komen van THE ENTOURAGE GROUP."

Ouderwets genieten

"Leve het leven, dat hadden we een paar jaar geleden niet durven denken. Mensen zijn de laatste tijd hun sociale leven meer dan ooit gaan waarderen. Ze zien in wat een luxe het is om naar een goed restaurant te kunnen. Om iets te proeven dat je thuis niet kunt maken, en ook niet kunt laten thuisbezorgen. Ze weten weer hoe leuk het is om je mooiste kleren aan te trekken, en te genieten van lekker eten in een fijne sfeer. Dat merken we, het is drukker dan ooit in onze restaurants."

Dromen van Ibiza

"IZAKAYA Ibiza is een populaire locatie geworden voor mensen die naar Ibiza komen, nu we dit jaar voor het 5de seizoen de deuren openen. Een bijzondere plek, net als Ibiza zelf. Het eiland



Yossi Eliyadoo is oprichter en mede-eigenaar van THE ENTOURAGE GROUP, waarvoor hij de horecaconcepten MOMO Restaurant, Bar & Lounge, IZAKAYA Asian Kitchen & Bar (Amsterdam, Munich & Ibiza), THE DUCHESS, MR PORTER (Amsterdam & Barcelona), THE BUTCHER (Amsterdam, Berlin, Ibiza & Manchester), SHIRKHAN, Do Not Disturb en Toni Loco bedacht.
the-entouragegroup.com

Instagram:
[@the.entourage.group](https://www.instagram.com/the.entourage.group)
[@izakaya_official](https://www.instagram.com/izakaya_official)

verandert voortdurend en de mensen die er komen veranderen mee. Het draait er niet alleen meer om de nacht, Ibiza leeft 24 uur per dag. Nieuwe reizigers, maar ook mensen die al jaren naar het eiland komen, gaan graag naar IZAKAYA waar Zuid-Amerikaanse smaken de Japanse keuken ontmoeten. Helemaal in de sfeer van een extravagante en tijdloze shared dining cuisine."

'Iedereen is er dol op'

"Eind dit jaar gaat MR PORTER naar Park Lane in Londen, een toplocatie aan Hyde Park. Begin 2024 komt er ook een in Dubai. MR PORTER is een enorm sterk concept. Het bestaat al zeven jaar in Amsterdam, en we hebben een succesvol restaurant in Barcelona. Kleine mediterrane gerechten delen, daar is iedereen dol op. En dan is er nog een mooie bar, muziek, design... Een complete ervaring. Ook casual dining is in opkomst: pizza's en burgers met een twist. Daarom hebben we plannen om met Toni Loco en THE BUTCHER de grens over te gaan. IZAKAYA opent binnenkort ook in Milaan. Net als THE DUCHESS, een restaurant met uiteenlopende klassieke gerechten."

Naar Amsterdams recept

"Op de achtergrond denk ik altijd na over nieuwe concepten. Momenteel zoeken we naar een mooie locatie voor ons eigentijds-Mexicaanse restaurant LALO. In Amsterdam uiteraard, want daar starten al onze concepten. Pas als ze zich hier bewezen hebben, lanceren we ze in het buitenland. We vliegen uit naar alle kanten, maar hier in Amsterdam liggen onze roots. Het is de plaats waar ik woon, de hub van THE ENTOURAGE GROUP. Hier zijn we geboren en groot geworden, daar ben ik trots op."