

TEKST: JETTE VAN EXTER IN LONDEN

SOHO HOUSE is a very very very fine house

In 2017 opent in Amsterdam de eerste Nederlandse vestiging van het Britse Soho House, een private members club voor creatieve zielen. Fluwelen banken, een mix van vintage en industrieel en een huiselijke sfeer. ‘In Berlijn zeiden ze dat het niet zou aanslaan. Inmiddels hebben we daar vijfduizend leden’

Een lange, door hoge bomen omzoomde oprijlaan maakt plaats voor een klassiek landhuis. Niet overdadig, maar charmant. In de hal zit een mooie jonge vrouw achter de balie. ‘Welkom in Babington House,’ zegt ze. Ze zoekt de reservering erbij: ‘Ah, jullie zitten in de oude *lodge* van de poortwachter.’ Een knusse cottage, zoals je die op het Engelse platteland zou verwachten: krakende houten vloeren, open haard, landelijke keuken en een assortiment aan boeken en spelletjes. Warm en huiselijk, maar tegelijkertijd heel stijlvol ingericht.

De jongedame van de receptie, Rose, laat het huis en de omgeving zien: een buitenzwembad met zonnebedden, een binnenzwembad, sauna en spa, een crèche waar gasten hun kinderen dagelijks twee uur gratis mogen onderbrengen, een tennisbaan, een gezellige bar met grote ramen die uitzicht bieden op het uitgestrekte land en de bossen achter het landhuis, een restaurant, bibliotheek en spelletjeskamer. De gasten zijn een mix: gezinnen met kinderen en

honden, stelletjes, groepen vrienden. Allemaal zien ze er welvarend, maar bijna nooit overdadig uit. Desalniettemin staan er dure auto's voor de deur, een Maserati rijdt langs, en op het grasveld, niet ver van de voetballende vaders, landt een helikopter. Het is vrijdagmiddag en er heerst een gezellige drukte in en rondom het huis. Babington House was een hit vanaf het moment dat eigenaar Nick Jones het in 1995 opende. Het was bedoeld als *getaway* voor drukke Londenaren, op het uitgestrekte platteland van Somerset. Het was het tweede *house* van wat later Jones' Soho House-imperium zou worden en dat hij in datzelfde jaar was begonnen in de Londense wijk Soho.

Toevalstreffer

‘Het ontstond eigenlijk per ongeluk,’ zegt Nick Jones (52) – felblauwe ogen, charmant op een jongensachtige manier, een brede lach en een prachtig accent. Na de middelbare school kreeg hij een opleiding bij een grote Britse hotelgroep. ‘Ik wilde altijd iets met restaurants en hotels, maar ik was nog nooit in een *private members club* geweest. Dus zo'n club was geen onderdeel van mijn oorspronkelijke idee.’ Dat hij er nu toch een heeft, noemt hij een samenloop van omstandigheden: ‘Ik had een paar heel slechte restaurants, genaamd Over the Top,’ lacht Jones. ‘Heel slecht,’ benadrukt hij. Hij zegt het met een mate van zelfspot die zeldzaam is bij mensen met zo veel succes als hij. ‘We openden ze in 1988.’

Hij voegt eraan toe: ‘Zie je, ik zeg altijd “we” om de suggestie te wekken dat ik iemand anders de schuld kan geven, maar *ik* opende ze in 1988.’ Het idee van zijn restaurantketen was dat je vlees kon bestellen, en vervolgens kon kiezen welke saus je daarover wilde: *over the top*. Een van die restaurants was in

Old Crompton Street, in de Londense wijk Soho. Begin jaren negentig verving hij dat restaurant door het klassieke Franse Cafe Boheme, dat inmiddels een instituut is in de stad.

Boven het café zat een filmkantoor. ‘Op een dag belde de huisbaas me en zei: wil jij de filmruimtes? Ik dacht: wat moet ik ermee? Het waren drie bovenetages met kleine kamers. En een piepkleine deur!’ Maar Jones zei ja en besloot er een *private members club* van te maken. De naam? ‘Het was een huis, het stond in Soho, dus noemde ik het Soho House.’

Jones’ Cafe Boheme werd elke dag druk bezocht door buurtgenoten die bekendstonden als creatieven. Zo leerde Jones veel mensen uit die wereld kennen. Hij besloot dat het een goede doelgroep zou zijn. Toen het eerste Soho House opende, had het vijfhonderd leden. Nu, meer dan twintig jaar later, zijn er vijftien huizen, en die huizen samen hebben bijna honderd keer zo veel leden.

Spionage

Het idee sloeg aan. ‘Tot mijn grote verbazing,’ lacht Jones. En dus opende hij meer en meer huizen. De een nog uitgebreider dan de ander. De club in New York – een voormalig pakhuis in Manhattans Meatpacking District – heeft een bioscoop en een verwarmd zwembad op het dak. Het Berlijnse huis – gevestigd in een gebouw dat eens het hoofdkantoor was van de Hitlerjugend – beslaat acht verdiepingen en heeft een enorme hammam. De pas geopende club in Istanbul zit in een oud Italiaans herenhuis en was bijna een eeuw het thuishonk van de Amerikaanse diplomatie en spionage: in 2003 verhuisde het Amerikaanse consulaat naar een veilige compound en in 2014 begon Soho House met de restauratie van het pand. Nu heeft het een club, meerdere bars en restaurants, 87 hotelkamers,

een zwembad met zonnebedjes op het dakterras, en uitzicht over het water van de Gouden Hoorn. De huizen – die bekendstaan om hun dakterraszwembaden, diepgekleurde fluwelen banken, een smaakvolle mix van vintage meubels en industrieel design – stralen stuk voor stuk een soort casual glamour uit. Niet voor niets worden ze drukbezocht door tal van grote namen en beroemdheden. Zo logeerde George Clooney een maand in het Berlijnse Soho House tijdens de opnames van de film *The Monuments Men*, en zijn Lady Gaga, Kate Moss, Kirsten Stewart en de Britse prins William *regulars*.

Het draait er allemaal om ‘de juiste’ mensen te vinden, zegt Jones over de leden. ‘We laten niet zomaar iedereen binnen. Er zijn criteria.’ Om te worden toegelaten moet je opgeven in welk veld je werkt, de naam van je bedrijf, je functie, een korte geschiedenis van je carrière, een foto en wat je hoopt toe te voegen aan Soho House. Vervolgens heb je een lid nodig dat jou introduceert en iemand die dat steunt, twee referenties van leden dus. Als je dat allemaal voor elkaar hebt, moet je worden goedgekeurd door een speciale commissie.

Wat is ervoor nodig om lid te worden? ‘Je moet een creatieve ziel hebben,’ legt Jones uit. ‘Je hoeft niet per se in de creatieve industrie te werken. Het kan best dat jij een advocaat bent, maar wanneer jij je advocatenpak uittrekt, blijkt dat je leeft voor kunst en muziek. Ik wil een plaats creëren voor gelijkgestemden.’ Dat is volgens Jones belangrijker dan geld. ‘Als iemand mij belt om te vragen of ik die en die lid kan maken met de opmerking dat hij veel zal uitgeven aan de bar, dan zeg ik nee. Ik ben daar niet in geïnteresseerd. Het is mij nooit om het geld gegaan. Ik wil graag ruimtes creëren die vol zitten met leuke, interessante mensen – geen *showoffs*.’

Amsterdam

‘Amsterdam heeft veel van zulke mensen,’ zegt Jones. ‘Ik houd van de cultuur hier, de vrijheid, dat mensen hier gewoon gelukkig lijken te zijn. Het lijkt me een goede mentaliteit.’ Dat is dan ook een van de redenen dat er een vestiging in Amsterdam op de rol staat. In het Bungehuis – waar nu nog de Universiteit van Amsterdam is gevestigd – zal in de zomer van 2017 het eerste Nederlandse Soho House opengaan. De *private members club* probeerde al langer voet aan de grond te krijgen in Amsterdam. In 2014 hadden ze hun oog laten vallen op het oude pand van de Weekbladpers aan de Raamgracht, maar de buurt stond niet te springen. Bewoners verzetten zich en zo moest projectontwikkelaar Aedes Real Estate, die Soho House naar Amsterdam probeerde te krijgen, op zoek naar een nieuw pand.

‘Toen dat gebeurde,’ zegt Jones, ‘dacht ik: het pand dat we uiteindelijk krijgen, wordt waarschijnlijk nog beter dan dit. En inderdaad: het Bungehuis is een fantastisch gebouw. Als onze panden in Chicago en in Berlijn een kind zouden krijgen, dan zou het dit gebouw zijn.’

De verbouwing begint in april volgend jaar. De bouwtekeningen liggen al klaar. De universiteit vertrekt in maart.

‘Zodra het laatste boek eruit is, gaan wij erin,’ zegt Jones enthousiast. Hoe het wordt?

‘Een huis met alles erop en eraan: een grote bioscoop, een fitnessruimte, een club, zeventig hotelkamers en hopelijk een zwembad op het dak. Ik zeg ‘hopelijk’, want we moeten nog wel de nodige vergunningen krijgen.’ Hij denkt even na, en zegt dan: ‘O,

en een fietsenstalling natuurlijk! Met iemand die de geparkeerde fietsen onderhoudt, een band oppompt, het slot oliet, belangrijk in een stad met zo veel fietsen!’ Bovendien komt er een restaurant op de begane grond dat open is voor het publiek. ‘We houden van clubs met een *public space*, het geeft net dat beetje extra.’ *Private member clubs* zijn in Engeland gewoon, in Nederland niet. Er zijn er enkele, maar een trend is het nooit geworden. Zal Soho aanslaan? ‘Sommigen zeggen: “Privéclubs werken hier niet. Wij zijn te liberaal.” In Berlijn zeiden ze ook dat het niet zou aanslaan. Inmiddels zijn er daar vijfduizend leden!’

Succesvol

Het gaat goed met Soho House. Per jaar komen er twee tot drie huizen bij, een koers die Jones wil vasthouden. ‘Afgelopen jaar openden we onder meer Istanbul, een nieuw huis in Londen in Dean Street, en Farmhouse op het Engelse platteland.

Verder zijn we natuurlijk bezig met Amsterdam en we zijn ook in Azië aan het kijken. Tokio staat op de planning.’

Een van de redenen voor het succes is dat Soho House op één punt sterk afwijkt van andere privéclubs: er is een sfeer van ongedwongen luxe. Gasten voelen zich op hun gemak in de huizen, hebben niet het idee dat ze iets moeten.

‘We wilden een *home away from home* creëren,’ legt Jones uit. Zo zijn er ruimtes waar iedereen rustig achter zijn laptop zit, in de restaurants is het gezellig rumoerig, groepen vrienden zitten op bankjes, er wordt ergens gepoold. Geen mannen in grijze pakken, sterker nog: een pak met das is verboden in de clubs. Net als foto’s maken en bellen in de restaurants: ‘We willen dat onze gasten zich

hier op hun gemak voelen, en niet worden gestoord door mensen die foto's maken of bellen. Bovendien zorgt het ervoor dat niet iedereen constant met z'n mobieltje bezig is – wat voor de afwisseling ook wel eens fijn is,' zegt Jones.

Twist

Soho House staat bekend om de menukaart: niks extravagants, maar allemaal smakelijke, simpele gerechten met een twist. Niet pretentius, maar lekker eten, en tegen goede prijzen. Enkele klassiekers zijn bijvoorbeeld de *mac and cheese* – geserveerd in een koperen pannetje, of gepocheerde eieren op toast met avocado en bacon.

Bij binnenkomst valt ook direct de service op. Het personeel bestaat, overal waar je kijkt, uit knappe, jonge mensen – goed verzorgd en stijlvol gekleed. 'Hi, mijn naam is Charlie. Welkom!

Hoe is het met jullie,' begroet een van de jongens een man en een vrouw in het restaurant van Dean Street House in Londen. Het is er vol, op de fluwelen stoelen en banken zit een mix van mensen.

Ieder is opvallend op zijn eigen manier. Charlie – gekleed als een dandy, zoals alleen Engelsen dat kunnen, een perfect zittend jasje, bril met een groot zwart montuur op zijn neus – vraagt de man en de vrouw vriendelijk hoe zij heten. Hij doet het met de juiste dosis gastvrijheid, niet bemoeizuchtig of over enthousiast.

Service staat hoog in het vaandel bij Soho House: iedereen die er begint te werken – of het nou in de schoonmaakploeg, de keuken, receptie of op kantoor is – krijgt dezelfde training in gastvrijheid.

Zo maken zelfs de schoonmakers een vriendelijk praatje met je als je samen in de lift staat, en vragen je of alles wel naar wens is op je

kamer. Dergelijke service en faciliteiten zijn natuurlijk niet goedkoop: leden betalen een jaarlijkse *fee* waarbij ze kunnen kiezen tussen een *local house membership* of een *every house membership*. Met de eerste krijg je alleen toegang tot het huis in jouw stad, met de tweede heb je toegang tot alle huizen in de wereld. ‘Het grootste deel van onze leden gaat voor een *every house membership*,’ zegt Jones.

‘Het verschil in prijs is niet zo groot, als je bedenkt wat je ervoor terugkrijgt. En onze leden reizen graag. Ze vinden het leuk om andere huizen te zien.’ De prijzen voor de lidmaatschappen variëren, maar een *local house membership* in Amsterdam zal naar schatting zo’n 1.300 euro (exclusief btw) per jaar kosten, en een *every house membership* ongeveer 1.800 euro (exclusief btw). Leden die jonger zijn dan 27 jaar betalen de helft.

‘De prijzen zijn heel redelijk,’ vindt Jones. ‘Je kunt in de huizen gratis werken, sporten, zwemmen. Bovendien kun je er voor goede prijzen eten en drinken, en als lid slaap je er tegen een gereduceerd tarief. Het kost niet veel meer dan een sportschoolabonnement op jaarbasis, en bij ons is de *gym* maar een onderdeel van alle faciliteiten. We willen absoluut geen last zijn voor iemands portemonnee.’

Het geld lijkt voor niemand een bezwaar. In welk Soho House je ook komt, het zit vol. De tuin van Babington is gevuld met gezinnen, spelende kinderen en loslopende honden. Bij het verwarmde buitenzwembad nemen leden een frisse ochtendduik, de tennisbaan is de hele dag gereserveerd en in de grote serre zitten groepen vrienden na een wandeling uit te rusten met een kop thee. Gasten checken uit en de volgende checkt alweer in. ‘Soms vragen

mensen: is het druk vandaag,' zegt Rose, de jongedame van de receptie. 'Dan vraag ik: hoe bedoel je? Het is altijd druk. We zijn zeven dagen per week volgeboekt.'

BUNGEHUIS

In maart 2016 vertrekt de Universiteit van Amsterdam uit het Bungehuis aan de Spuistraat. In de zomer van 2017 zal hier het eerste Nederlandse Soho House opengaan. Als alles volgens plan verloopt, komt in dit huis onder meer een zwembad, fitness, restaurant, club en hotelkamers.

SOHO HOUSE LTD

Het bedrijf Soho House Ltd – waarvan Nick Jones 10 procent van de aandelen heeft – telt meer dan alleen de privéclubs. Ook de Cowshedspa hoort erbij, en de bijbehorende Cowshedverzorgingsproducten, nagelstudio Cheeky, een verzorgingslijn voor mannen, Neville, en de restaurants Pizza East, Lotti's, Dirty Burger, Chicken Shop, Hubbard & Bell en Cecconi's. Bovendien verzorgt Soho House de restaurants van het Hoxton hotel, dat zowel in Londen als Amsterdam zit.

DE EERSTE SELECTIE

De eerste leden van **Soho House Amsterdam** worden geselecteerd door zo'n twintig 'ambassadeurs'. Deze ambassadeurs, die uit alle hoeken van de creatieve wereld komen, kiezen ieder zo'n twintig creatieven uit hun omgeving, van wie zij denken dat ze iets zullen bijdragen aan Soho House. Al die leden mogen per jaar twee nieuwe mensen aandragen. Zo groeit langzaam het ledenbestand.

NICK JONES(52)

Oprichter en CEO van Soho House

1963

Geboren in Cobham, Surrey, Engeland

1980-1988

Trainee bij de Trusthouse Forte Group

1988

Restaurant Over the Top

1992

Cafe Boheme

1995

Eerste Soho House in Soho, Londen

COWSHED

De spa van Soho House, Cowshed, is vernoemd naar de locatie waar de eerste tot stand is gekomen: een koeienstal op het terrein van Babington House. Nu, bijna twintig jaar later, is er bijna geen Soho House meer zonder Cowshedspa. En allemaal hebben ze dezelfde uitstraling: warm, knus en authentiek.

Toen die eerste spa was geopend, was Soho House niet tevreden met de bestaande verzorgingsproducten, en dus kwam er een eigen lijn. De producten werden gemaakt van ingrediënten uit de tuin van Babington House en uit de keuken. Ze zijn zo ontwikkeld dat ze bij elke gemoedstoestand passen. Er is keus uit de Knackered Cow, Moody Cow, Grumpy Cow, Wild Cow, Horny Cow of Lazy Cow. Inmiddels kun je de (nog altijd organische) producten ook buiten Babington House vinden. In Nederland zijn de lekkere douchegel, crèmes en shampoos alleen via enkele webwinkels te bestellen.

[@JettevanExter](#)