

Artikel uit Hallo Horst aan de Maas, 25 augustus 2011

In 2008 opende restaurant 'Chitanie Dennis' aan de Jacob Merlostraat in Horst haar deuren. Eigenaar Dennis Chitanie ging enthousiast van start. Tot de economische crisis voor behoorlijk wat tegenwind zorgde. Door een radicale koersverandering heeft Dennis Chitanie weer goede vooruitzichten.

"Ik heb een paar zware jaren achter de rug", verzucht Dennis Chitanie. Hij is even de keuken uitgelopen om HALLO te woord te staan. "Na een goede start in 2008 kwam de economische crisis. Een slechter moment om een restaurant te beginnen, had ik niet kunnen kiezen. Maar ja, niemand had het kunnen voorzien. Het betekende voor mij een nieuw concept bedenken en de schouders er onder."



Dennis Chitanie '48 lentes jong' is eigenaar van het restaurant 'Chitanie Dennis' in Horst. De eetgelegenheid is gevestigd in een prachtig monumentaal pand. "Toen ik op zoek was naar een locatie, kwam ik via een horecamakelaar hier in Horst terecht. Ik was op slag verliefd op dit pand en vooral het interieur." Het restaurant straalt bijzonder veel sfeer uit. De indeling met de verschillende kamers geeft de bezoekers een gevoel van 'gezellig onder ons'.

Dennis wijst ons op de tuin. "Veel gasten zijn verrast over de aanbouw en de ruime tuin achter het pand. Hier houden veel mensen hun bruiloft. Maar ook voor een familiefeest of een minder prettige gebeurtenis als een koffietafel na een begrafenis kan hier worden gehouden.

In 2009 heeft Dennis een nieuw concept toegepast in het restaurant. "Gedwongen door de crisis ben ik gestart met het verrassingsmenu. Ik beperkte de keuze, omdat de kosten voor een a la carte menu letterlijk de pan uit rezen. Het werd gelukkig een succes. Inmiddels kunnen de gasten kiezen uit verschillende combinaties binnen de menukaart. Nog steeds moeten bezoekers wennen aan de combinatie van een betaalbaar menu en een sjeke ambiance. Bovendien begroet ik de mensen persoonlijk bij binnenkomst en leid ik ze rond. Ik wil laten zien dat ik trots ben op mijn restaurant."

Het restaurant heeft een roerige tijd gekend. "Op een gegeven moment stond ik voor de keuze: sluiten of doorgaan. Ik heb voor het laatste gekozen. Inmiddels heb ik een vaste klantenkring en dat doet me deugd. Opvallend vind ik dat de doelgroep breder wordt. Ik zie steeds meer jonge mensen aan tafel". Op de vraag wat hij van de komst van een nieuw restaurant even verderop in de straat vindt, antwoordt Dennis: "Ik zie het als een toegevoegde waarde. Mensen gaan natuurlijk uit nieuwsgierigheid kijken, maar het biedt ook kansen voor Chitanie Dennis.

In september kom ik met een nieuwe kaart. Wat er op staat, is grotendeels door de gasten zelf bepaald. In ieder geval staat er wild en entrecote op. En de sfeer blijft uiteraard ook hetzelfde, daarvoor ga je per slot van rekening uit eten."