

Fady Merhame



Het gesprek met het Mooiste Gezocht van Zutphen van deze week begint met een lekkere kop koffie in zijn restaurant aan de Groenmarkt. “Hallo chef!”, klinkt het al jaren als ik langsloop, te gast ben voor eten of een biertje kom drinken in de zon. Een brede lach op zijn gezicht, stralende ogen en vaak een stevige handdruk ter verwelkoming, ik ken hem niet anders. En vandaag mag ik zijn verhaal opschrijven.

Hij vertelt me dat hij is geboren en opgegroeid in Egypte. Rond zijn achttiende jaar kwam hij voor het eerst in Zutphen voor vakantie. Op enig moment besloot hij naar Nederland te verhuizen. Hij begon gelijk met werken in de horeca en tegelijk

de taal te leren, wat toen voor hem het allerbelangrijkste was. Eerst kwam hij in Lochem te wonen. “Ik begon mijn loopbaan als afwasser en kon vervolgens in Zutphen aan de slag bij mijn oom, die hier een Italiaans restaurant heeft”. Daar heeft hij ruim acht jaar gewerkt en leerde het vak, van inkoop en keuken tot de bediening van de gasten. Op enig moment ontstond de kans om een zaak die ook in handen was van zijn oom over te nemen. Dat was de start van Sultani, het restaurant wat hij nog steeds heeft. “Ik heb bewust voor de Marokkaanse keuken gekozen omdat niemand in Gelderland dat op deze manier biedt”, vertelt hij me.

“De eerste anderhalf jaar was heel erg moeilijk omdat het voor veel mensen toch een onbekende keuken is”. “Op een dag kwam er tijdens een zomerfeest onaangekondigd een anonieme recensent van een culinaire column van de Stentor.” Toen de man was uitgegeten zei hij hem dat hij zaterdag in de krant moest kijken, en onthulde hij zijn identiteit en reden van zijn bezoek. Op dat moment veranderde er echt iets. Hij kreeg een 8.5 als waardering en lovende kritieken. Heel veel mensen, waaronder de burgemeester reageerde daar enthousiast op en feliciteerde hem. Toen werd zijn restaurant pas echt bekend. “Ik merkte dat mensen meer vertrouwen kregen in het restaurant, er kwamen veel toeristen. Ik word ook echt heel goed geholpen door de binnenstad-manager en In Zutphen, de vroegere VVV. Natuurlijk heb ik ook geluk met deze prachtige plek midden in de binnenstad. We hebben een terras dat gunstig ligt voor de zon en kijken uit op een mooie omgeving.

In 2019 trouwde hij en kwam zijn vrouw ook in Nederland wonen. Een jaar later werd zijn zoon geboren. “Eigenlijk ben ik heel gelukkig”, vertelt hij me. Tegelijk is het wel hard werken, en houdt zijn restaurant hem zeven dagen per week bezig. Dat maakt dat je weinig vrije tijd voor jezelf hebt, behalve in vakanties. Maar ik heb een mooi team, vertelt hij. Al meer dan

zeven jaar heb ik dezelfde vaste mensen op wie ik kan rekenen. Gewoon duidelijke afspraken maken samen en dan komt alles goed, zegt hij. In zijn restaurant wordt alles zelf vers gemaakt, van het brood tot en met de desserts. Het grappige is dat de meeste van de vaste gasten juist meer van buiten Zutphen komen. Er zijn toch nog veel mensen in Zutphen die ons niet echt goed kennen. Het zijn vooral veel dagjesmensen die hier komen wandelen, de stad bekijken en dan in zijn restaurant komen eten.

Voor de toekomst zou hij wel graag nog meer de tajine bekend willen maken vanuit zijn restaurant in Zutphen. Dat deze stad en dit gerecht ook echt met elkaar geassocieerd worden. “Nu zitten we hier tien jaar en ik heb er geen dag spijt van gehad, het wordt juist steeds leuker en leuker”. “Kwaliteit van het eten staat voor mij echt op nummer 1”.

Naar zijn geboorteland Egypte gaat hij nog wel terug voor vakantie of familiebezoek maar echt missen doet hij het niet. “Ik ben hier een volwassen man geworden, heb veel dingen meegemaakt en ik waardeer het dat dit land mij de kans heeft gegeven om zo’n mooie zaak op te bouwen” “Ik ben van nul af aan begonnen en kijk een wat ik heb bereikt !” Het Mooiste Gezicht van Zutphen van deze week is in mijn ogen de perfecte gastheer, de koning van de tajine en een ondernemer voor wie ik veel bewondering heb: Fady Merhame !