



'Goedkopere wijn schenken en goedkopere ingrediënten gebruiken, maar de prijzen vasthouden is niet aan de orde bij de Alliance-leden'

Gerrit Greveling

'Samen koken of eten verbreedert'

Gerrit Greveling, patron cuisinier van sterrestaurant Chalet Royal in Den Bosch, wordt 30 november in restaurant La Rive van het Amstel Hotel geïnstalleerd als voorzitter van de Alliance Gastronomique. Als opvolger van John Beeren van De Bokkedoorns, met wie hij jaren nauw samenwerkte. "Een van de beste voorzitters ooit," noemt hij hem. Over zichzelf: "Ze wilden als boegbeeld kennelijk iemand met een culinair charisma, prima. Een enorme uitdaging, een leuke ook, maar makkelijk zal het niet zijn, in deze economische periode."

Tekst: Michael van Os – Foto's: Ron Offermans

De aanstaande Alliance-voorzitter praat graag over zijn lievelingsvak, koken, maar Gerrit Greveling heeft zijn mening ook klaar over andere, gerelateerde zaken. Neem nou de noodzaak in de wereld om voedsel te herverdelen. Die discussie komt er geheid weer aan als de conjunctuur internationaal weer aantrekt. Greveling's boodschap: neem genoeg met minder, maar wel met goede producten. Hij vindt dat mensen als hij ook een educatieve taak op dat front hebben. Ze komen namelijk nog steeds voor: mensen die vijf dagen per week een straatje restaurants binnenlopen voor een tournedos. "Ze denken dat dat heel normaal is. Eigen zou breed uitgemeten moeten worden hoe weinig ossenhaas er aan een hele grote koe zit en dat ook de andere producten van bijvoorbeeld de voorschouder tot hele smakelijk gerechten verwerkt kunnen worden." Hij simplificeert de problematiek bewust om zijn punt beter te kunnen maken. "Waarom niet een stukje vlees of vis van 120 gram in plaats van 180 gram op het bord? En de jus blijft even lekker, want de smaak wordt evenmin bepaald door de hoeveelheid, maar door de kwaliteit. En je krijgt zo ook genoeg voedingsstoffen binnen." zegt Greveling. Zelf eet hij twee dagen per week vegetarisch. "Waarom? Goed voor het lichaam."

Twentse wortels

Op 1 september jl. was het precies dertig jaar geleden dat Gerrit Greveling (50) in zijn eerste Alliance Gastronomique sterrenrestaurant ging werken, de Twentse Hoeve in Enter. Toen hij nog maar 10 was, wist de oudste broer van vier kinderen al dat hij kok wilde worden, want dat had hij bij zijn Citotoets ingevuld. Thuis was men verrast, er was niemand met een horeca-achtergrond. Na zijn havo en mavo werd Gerrit geadviseerd om accountant te worden, vanwege zijn handelskennis en kennis van economie. Dat advies heeft hij niet opgevolgd, maar hij heeft wel in zijn schaarse vrije tijd later management en bedrijfseconomie gestudeerd. "Mensen noemden dat gestoord: vijf, zes dagen per week werken en je zevende aan die studies besteden, maar ik vond dat juist leuk." En die kennis zou hem later uiteraard nog heel goed van pas komen, als ondernemer.

Gerrit werd geboren in het Twentse Vriezenveen, in 1959. "Eén van de mooiste wijnjaren van de vorige eeuw," zegt de door Gault Millau tot wijnspecialist 2009 uitgeroepen Greveling glimlachend.

Toen de jonge Gerrit Greveling aan het werk ging in de horeca, op zondag, was dat natuurlijk *not done* in zijn Calvinistische dorp. Daarover werd dan ook angstvallig gezwegen binnen het gezin. Hij ging later naar een particuliere kokschool in Groningen, waarop onder andere ook Jonnie Boer, die evenmin een kookachtergrond had, heeft gezeten. "De meeste chefs hebben consumptieve techniek als achtergrond." De grondbeginselen van het koken werden hem daar in betrekkelijk korte tijd aangeleerd.

De Bokkedoorns

Bij de Twentse Hoeve, toen een sterrenzaak, werd Greveling echt enthousiast over het vak. Toen dat restaurant na een jaar triest genoeg afbrandde, solliciteerde Greveling bij De Bokkedoorns in Overveen. Wat zo ongeveer 'in het buitenland' was voor de jonge Twentenaar van 19 die met een geleende auto ging solliciteren. "Je kiest niet voor een baan, maar voor een levensstijl," zegt hij nu. "En dan is je thuisland waar je je brood verdient." In 1980 ging hij er als chef de party aan de slag, onder John Beerens sr., die van huis uit chefkok was. Pas 23 was de gretige leerling toen hij souschef werd in die sterrenzaak. In 1994 verliet Greveling De Bokkedoorns ruim een jaar, vanwege een moeizame samenwerking met de toenmalige chefkok. Toen deze op zijn beurt opstapte haalde John Beeren jr. Greveling terug als chefkok met de opmerking: 'Je bent hier weggegaan, maar we waren nog niet op elkaar uitgekeken.'



Na bijna tien jaar Overveen was het, met oog op zijn leeftijd en ondernemerszin, tijd om naar iets anders om te zien. Het werd vele kilometers verder, in Den Bosch, Chalet Royal. Dat had het moeilijk na zijn ster te hebben verloren. Maar het kwam helemaal goed, zoals bekend, in de ruim 16 jaar dat hij er alweer de scepter zwaait.

Tweede ster

Ook Chalet Royal, met 55-60 couverts, heeft een stapje terug moeten doen in de economische malaise. Het aantal werknemers is verminderd van 24 naar 18. Overigens zegt Greveling desgevraagd te streven naar het halen van een tweede Michelinster. Daar is zijn restaurant wel aan toe, vindt hij. “We zetten de puntjes nóg beter op de i, veel meer kun je daar niet voor doen.” Zijn restaurant heeft dit jaar wel ‘veel meer’ inspecties van diverse gidsen, is hem opgevallen. Die personeelsvermindering is daarbij geen minpuntje, verklaart hij. “Dat speelt overall, maar, en dat kun je dan een voordeel noemen van het hebben van wat minder gasten: de ervaren krachten blijven over en moeten meer zelf doen, als je beginners en leerlingen moet laten gaan.”

Het feit dat hij meer tijd gaat stoppen in zijn nieuwe functie als Alliance-voorzitter ziet hij evenmin als een beperking van zijn kans op die tweede ster. De Franse organisatie kan zo’n inspanning ten behoeve van een bekende organisatie die goede doelen op culinair gebied nastreeft wel waarderen, denkt hij. Bovendien is zijn restaurant dicht op zon- en maandagen als de meeste Alliance-activiteiten plaatsvinden en wordt Peter Klosse, eigenaar van De Echoput, directeur van Alliance. Dat moet Greveling’s tijdsbesteding binnen de perken houden. Beiden zijn unaniem in hun Alliance-functies benoemd, berichten over een tweespalt daarover onder de leden, zoals gemeld in sommige media, ten spijt. “Die verhalen klopten domweg niet.” Ook gezien hun gedeelde passie voor wijnspijs en hun ‘hart voor de Alliance’ verwacht Greveling een vruchtbare samenwerking.

Gouden tips van Gerrit Greveling

- 1 Blijf innoveren en werken aan kwaliteit, op alle vlakken
- 2 Deel je kennis met collega’s en de mensen om je heen; alleen dan kun je zelf ook groeien
- 3 Blijf altijd jezelf en denk nooit te moeten gaan leven op het niveau van sommige van je gasten; er is altijd weer iemand met nóg een grotere boot!

Bij Chalet Royal is de keuken twee jaar geleden verplaatst en vernieuwd, evenals het interieur. In de planning voor 2011-2012 staat het creëren van vier suites, in de twee verdiepingen die niet in gebruik zijn in de fraaie stadsvilla, met uitzicht op de rivier de Dommel en het natuurgebied Het Bossche Broek. De behoefte is er bij gasten. Greveling is daarnaast benaderd om te gaan samenwerken met een nieuw te bouwen hotel in de Bossche binnenstad, dat een of twee restaurants zal bevatten. “Gisteravond draaiden we hier in het Chalet à la carte. Ik was er natuurlijk, maar mijn souschef gaf elders kookles en maakte een diner voor twintig mensen. Een goed driegangendiner kun je makkelijk in zo’n hotel arrangeren, als je op receptuur werkt en daar een goede controleur aanwezig is.”

Inspiratiereizen

Corry van Doren is alweer geruime tijd de levenspartner van Greveling. Ze had 28 jaar haar eigen restaurant, De Veste, in de binnenstad van Den Bosch, dat ze eind 2006 verkocht. Ze werkt nu in Chalet Royal en zegt daar helemaal gelukkig te zijn, na al dat zwoegen al die jaren, zes dagen per week. Zij en Gerrit vullen elkaar goed aan.

De hulp van Corry en zijn souschef Thomas van Santvoort en junior souschef Guus Follings maken het ook goed mogelijk voor Greveling om zich in te zetten voor de Alliance. Greveling is vast van plan om zo nu en dan in zijn vakantie in verre landen te blijven rondkijken en koken. Iets dat hij al jaren doet, en nog steeds met veel plezier. Soms met Koningin mee, soms als onderdeel van een exportmissie, soms met collega’s, maar veel vaker alleen. Van Australië en Japan tot Turkije, en van de VS tot Indonesië en het kleine eilandje Sint Maarten. Op dat laatste eiland kookte hij voor een goed doel, samen met andere Alliance-chefs. En altijd neemt hij wat mee van verre: inspiratie. Zo bezocht hij de geweldige vismarkt van Tokyo, de biologische markt in Adelaide en de groentemarkten in Sydney, Hong Kong en Jakarta. “Ik neem alles in mij op, op een dag komt dat van pas. Koken doe je met je hoofd, maar de kleuren moet je voelen. Snuif de geuren en je weet wat je ermee kunt doen.”

Wat Greveling ook redelijk apart maakt is dat hij de keuze van wijn vaak het vertrekpunt maakt van zijn gerechten. Een omgekeerde manier van denken, dus. “Veel chefs gaan immers uit van hun koken en hebben een aparte sommelier die daar de wijn bij zoekt.” Hij blijft consequent: ook op wijng gebied is er een ruime keuze als de gast wil gaan voor goed, maar niet te duur. Maar hij weet zeker: goedkopere wijn schenken en goedkopere ingrediënten gebruiken in de keuken, maar



de prijzen vasthouden om teruglopend bezoek te compenseren is niet aan de orde bij de Alliance-leden. “Dat zou ook een enorme onderschatting van de kennis van je gasten betekenen. Dit vak is zó transparant geworden. Los van de kwaliteit van het voedsel draait het natuurlijk ook om de meerwaarde die een goede chef eraan geeft, zoals een unieke smaakbeleving. Veel gasten zijn zo bezig met koken waardoor men heel goed weet wat iets als inkoop kost. Dat geldt ook voor de wijn.”

Boodschap

Vooruitlopend op zijn Alliance-installatie eind november wil Greveling weinig kwijt over zijn plannen. “Ze wilden als boegbeeld kennelijk iemand met een culinair charisma, prima. Een enorme uitdaging, een leuke ook, maar makkelijk zal het niet zijn, in deze economische periode.” Hij wordt ook het aanspreekpunt, zowel intern als extern. Zijn voorganger John Beeren noemt hij ‘een van de beste voorzitters ooit’. Greveling is ervan overtuigd dat het juist in deze tijd mogelijk moet zijn om meer te bereiken voor de 33 aangesloten restaurants. Misschien kan nog beter een vuist worden gemaakt op het gebied van gezamenlijke inkoop. Meer in het algemeen voelt hij er wel voor om de boodschap ‘goed uit eten hoeft niet duur te zijn’ nadrukkelijker onder de aandacht van (potentiële) gasten te brengen. “Je kunt niet altijd en alleen maar overleven dankzij free-publicity. Vaak is het imago dat bij de gast leeft niet conform de werkelijkheid. Dat moet bijgeschaafd.” Het bezoek aan zijn restaurant trekt gelukkig al weer wat aan, constateert hij. Maar zo booming als voorheen zal het niet gauw meer worden. “Deze plotselinge stilstand van de economie heeft ook een denkproces in gang gezet bij mensen. Wat heb ik in mijn leven echt nodig en waarin kan ik matigen, vragen vele mensen zich af.” Niet, op de lange duur, op (goed) eten buiten de deur, is zijn vaste overtuiging. Niet alleen omdat dat prijsimago van de beste restaurants volgens Greveling kan worden bijgestuurd, maar ook om nog een andere, interessante reden. “Die hele tv-hype over koken en restaurants stimuleert de belangstelling voor de horeca. Kookcursussen lopen steeds voller met mensen, en van totaal verschillende pluimage. Ze delen iets, de beleving van goed eten en drinken. Mensen leven zo langs elkaar heen. Als ze meer tijd zouden nemen om met elkaar te koken of uit eten te gaan, zouden er minder echtscheidingen zijn. En misschien zelfs wel minder oorlogen.”

> **HorecaEntree** <



Andere zaken

- Favoriete restaurant: Fat Duck, Oud Sluis en Auberge De Veste, Den Bosch
- Gerecht: Andijvie, stampot met gehaktballen van Corry
- Drank: Zelfgeperste granaatappelsap, water, wijnen met terroir en champagnes
- Hotel: The Landmark Mandarin Oriental in Hongkong
- Café: Hart van Brabant Den Bosch
- Stad: Sydney
- Land: Australië
- Grootste voorbeeld: Darina Allen, Cork County, Ierland, 83 jaar oud en nog steeds actief in haar kookschool op volkomen biologische basis met eigen kassen, vee, zuivel etc.
- Ambitie/missie: Tweede Michelinster!
- Goed doel: Jack Rabbit Foundation, Kika, Vicky Brown Huis en Stichting AAP
- Hobby ('s): Harley rijden naar culinaire tempels in Europa, Catamaran zeilen in de Cariben, zwemmen
- Telefoon: Apple iPhone (privé) en Nokia N97 (zakelijk)
- Laptop: Apple MacBookPro
- Auto: Porsche Cayenne (en motor: Harley Davidson Road King Classic 2003 & Harley Davidson Ultra Classic Electra Glide CVO 2008)
- Vakantieplek: West Australië (Margaret River), Bilbao (Spanje), Tourrettes sur Loup (tussen St. Paul en Vence in Zuid-Frankrijk).
- Muziek: Hedendaagse r&b, psychedelie rock
- Film: Schindler's List, Silence of the lambs,
- TV/Serie: In Europa, Een Vandaag, Gooische vrouwen
- Nieuwsmedium: Ochtendkrant en alerts via Iphone
- Altijd in de koelkast: Lots of fruit!!!
- Wat anders moet in de horeca: Véél meer hoffelijkheid, op alle niveaus