

## VLAG: Oprichting gastronomische vriendengroep

# Toprestaurateurs:



**Zeven toprestaurateurs die hun sporen in de horeca verdiend hebben, zijn samengekomen in de Vereniging Les Amis Gastronomiques (VLAG). Het is niet de bedoeling dat ze met hun ervaren vinger jonge ondernemers gaan wijzen op de fouten die ze maken. Ook is het niet de bedoeling dat het gewoon een 'gezellige' praatclub wordt. Waar het wel om draait is vriendschap, en dan het liefst door dik en dun.**

**O**p een middag zaten Cees Helder, voormalig eigenaar van restaurant Parkheuvel, Fons van Groeningen, voormalig eigenaar van restaurant Kaatje bij de Sluis en Joop Braakhekke, eigenaar van Le Garage en En Pluche, te filosoferen over de horeca. Samen concludeerden ze dat

ze dat eigenlijk te weinig deden en dat het zonde was dat ze hun visie op het vak alleen maar met elkaar konden delen. Na een lang gesprek waren de drie eruit: de kennis moest verenigd worden. Naast de drie initiatiefnemers sloten ook Leo van Eeghem, voormalig eigenaar van restaurant de Karpendonkse

Hoeve, Constant Fonk, patron-cuisinier van restaurant De Oude Rosmolen, Paul Stevens, oud-eigenaar van hotel Prinses Juliana en Kees Boudeling, oud-eigenaar van restaurant Inter-Scaldes zich bij de vriendengroep aan. Een gezelschap van zeven toprestaurateurs die in totaal verantwoordelijk zijn voor

# verenigt u!

dertien Michelinsterren en 306 jaar aan horeca-ervaring.

## Geen opgeheven vingertjes

De VLAG zal regelmatig bij elkaar komen om te discussiëren over het horecavak. “We hebben net de oprichtingsvergadering achter de rug”, vertelt een enthousiaste Fons van Groeningen, voorzitter van de VLAG. “Onze voornaamste doelstelling is dat we onze kennis en ervaring kunnen doorgeven aan ondernemers, pers en onderwijsinstellingen.” De vereniging is zeker niet opgericht omdat de restaurateurs zich zorgen maken over de Nederlandse gastronomie. Van Groeningen: “Het gaat juist ontzettend goed. Veertig jaar geleden waren de Fransen niet te spreken over onze keuken, maar nu dienen we vaak als voorbeeld. Wat we willen is dat dát ook zo blijft.” Daarom is het de bedoeling dat de VLAG ondernemers desgevraagd zal adviseren en ondersteunen. “Kijk, meelopen in de bediening doen we natuurlijk niet, maar we denken bijvoorbeeld graag mee over de kaart”, legt Van Groeningen uit en hij benadrukt: “Dus géén opgeheven vingertje, maar wél ondersteuning.”

## Onderwijs

Tijdens de oprichtingsvergadering heeft de VLAG ook besproken dat het interessant kan zijn te discussiëren over hoe ze er voor kunnen zorgen dat wetten en voorschriften, bedoeld voor de industrie, niet ook zonder meer toegepast worden in de gastronomie. Van Groeningen: “Bijvoorbeeld het afhangen, laten rijpen van een mooi stuk vlees, waardoor de smaak en structuur beter naar voren komen: dat mag met de huidige wetgeving niet. Prima dat die regels er zijn voor de industrie, maar wij vinden dat industrie en gastronomie twee verschillende dingen zijn.”

Ook onderwijsinstellingen kunnen een beroep doen op de VLAG: “We kunnen ons bijvoorbeeld voorstellen, dat we een keer een gastles geven”, vertelt Van Groeningen. “Maar we hebben ook gebrainstormd over compleet nieuwe opleidingen. De Hogere Hotelschool is al lang niet meer wat het geweest is. Studenten worden daar eerder opgeleid tot managers in het algemeen, dan dat ze wat meekregen van het horecavak, dus hebben we het gehad over de noodzaak van een hogere opleiding specifiek gericht op het werken in de horeca.”

Doordat elk van de zeven restaurateurs zijn eigen netwerk heeft, menen de leden van de VLAG tijdens hun bijeenkomsten een goed beeld te kunnen krijgen van wat er nu eigenlijk speelt in de hogere horeca: “We willen trends signaleren en vervolgens filosoferen over de voor- en nadelen van die trends. Het zou mooi zijn als we de diverse horeca-instanties kunnen adviseren en misschien zelfs wel begeleiden, waardoor wij wellicht kunnen bijdragen aan de kwaliteit van de Nederlandse topgastronomie in de toekomst.”

## Volgen op afstand

De vereniging wordt gesteund door Koninklijk Horeca Nederland (KHN). Van Groeningen stuurde Jeu Claes, directeur van KHN, een e-mail met de ideeën van de restaurateurs en werd diezelfde middag nog teruggebeld: “Iedereen was enthousiast. Wij hebben natuurlijk bewezen kennis en een enorme liefde voor het vak. Ondanks dat bijna niemand van ons nog werkzaam is in de horeca, voelen we nog steeds de drang om die kennis over te dragen.”

Volgens Van Groeningen is het een voordeel dat zes van de zeven restaurateurs al gestopt zijn met werken: “Daardoor kunnen we de ontwikkelingen in het vak van een afstand volgen. We zijn er niet

direct bij betrokken, waardoor we objectiever zijn. Het is makkelijker je mening te geven over een bepaalde kwestie als je geen bedrijf hebt dat door die mening schade kan lijden. Wat dat betreft zijn we nergens aan gebonden, we hebben echter veel kennis die we graag willen delen.”

De VLAG is geen gesloten groep, maar er moet wel heel wat gebeuren voor een restaurateur lid mag worden. Van Groeningen: “We willen niet groot worden, en daarom stellen we hoge eisen. Wie mee wil doen, dient in ieder geval een restaurant gehad te hebben dat tot het topsegment in de branche behoorde. Daarnaast moeten potentiële nieuwe vrienden zich aantoonbaar hebben onderscheiden op culinair gebied, maar het allerbelangrijkste is dat zij hebben laten zien een vriend te zijn, dus dat er sprake is van wederzijds respect en waardering.”

## Gastronomische vrienden

VLAG staat voor Vereniging Les Amis Gastronomiques. Die gastronomische vrienden zijn:

**Cees Helder** (voormalig eigenaar van restaurant Parkheuvel), **Fons van Groeningen** (voormalig eigenaar van Kaatje bij de Sluis), **Joop Braakhekke** (eigenaar van Le Garage en En Pluche), **Leo van Eeghem** (voormalig eigenaar van restaurant De Karpendonkse Hoeve), **Constant Fonk** (patron-cuisinier van restaurant De Oude Rosmolen), **Paul Stevens** (oud-eigenaar van hotel Prinses Juliana) en **Kees Boudeling** (voormalig eigenaar van restaurant Inter-Scaldes).