

Van wild idee tot restaurant P

Plannen om lekker te gaan eten?

Yvonne Noldus (team Automatisering en dataservices) en Ardy Lodge (KCC en burgerzaken) weten precies welk restaurant ze je aanbevelen. Hun eigen restaurant, P genaamd. Met de P van pensionado's. Of hoe een grapje op een beschonken avond is uitgemondd in een succes in Grevenbicht. Tot lovende kritieken in de Volkskrant toe.

Als je een interview houdt in een restaurant, moet je toch eerst de gerechten recenseren. Het gekozen driegangmenü is alvast om je vingers bij af te likken. Als voorgerecht een aan tafel gerookte zalm met een mango-paprika salsa en als hoofdgerecht een filet van boerderijeend met sinaasappel-abrikozensaus. Het dessert is een 'dessert royal', een nagerechtje van bosvruchten, crème anglaise en eiwitschuim. Komt het water je al in de mond?

Wild idee

Ardy en Yvonne genieten van de complimenten over de lekkere en apart geserveerde gerechten. Hun restaurant P is sinds december vorig jaar open en is een groot succes. "En dat ging allemaal vanzelf", vertelt Yvonne. Net zoals het ontstaan van het idee. Ardy vertelt over de avond toen

zij en haar man met vrienden samenzaten. "John is een fervent hobbykok. Wij houden enorm van koken. Die avond stelden vrienden voor om met z'n allen een restaurant te starten. In combinatie met de alcohol vond iedereen dat tijdens die avond nog een wild, maar goed idee. John nam het serieus en maakte 's nachts al een plan. Toen hij de volgende dag zijn vrienden een e-mail stuurde met het voorstel, schrokken ze er toch wel van en haakten af."

Brein

John werkte zijn idee verder uit en zocht hiervoor medekandidaten. Yvonne sloot zich even later aan. "Omdat het compleet iets anders is, ben ik de uitdaging aangegaan. Ik kon toen niet inschatten of ik het wel leuk zou vinden." Inmiddels zijn er zeven eigenaren. Yvonne helpt enkele keren per maand mee in de bediening en Ardy werkt achter de schermen. Yvonne noemt Ardy het brein achter P. Ardy: "Ik bedenk samen met John en Job, de vaste chef-kok, de gerechtjes en probeer ze thuis uit. Op donderdag mep ik, zo noem ik dat. Maak ik de mise en place: gebak, kruidenboter en -zout, paté en nagerechten. Het is teveel voor de koks om dat ook nog hier te doen. John en ik slaan eigenlijk een beetje door. We hebben een stuk grond gekocht, waarop we bijzondere groenten, kruiden en fruit gaan telen. Alles in het kader van het restaurant."



Media-aandacht

Yvonne en Ardy vertellen over de publiciteit die ze voortdurend krijgen. De media vinden het namelijk best speciaal dat oudere dames en heren een restaurant bestieren. Yvonne: "L1, MAX Radio, De Limburger, Navenant, de voorpagina van het magazine van Rabobank, het komende decembernummer van het blad 'ZIN' en nog een aantal magazines. Maar de engste was toch de recensie in de Volkskrant van culinair journalist Marc van Dinter. Gelukkig kregen we goede kritieken. Hierdoor komen nu zelfs mensen uit het noorden van ons land bij ons eten."

Pensioen

Het restaurant verwijst wel naar pensionada's, maar Ardy en Yvonne denken er nog niet aan met pensioen te gaan. "Ik werk nog fulltime en wil nog niet minder gaan werken. Daarvoor doe ik mijn werk veel te graag. Nee, ik wil pas over drie jaar stoppen",

vertelt Yvonne. Ardy kan wel stoppen, maar vindt het prettig om nog enkele dagen per week bij de gemeente te werken. "Ik zou het contact met de collega's en de mensen aan de balie te zeer missen." Beiden noemen P een uit de hand gelopen hobby. "De kers op de taart is dat iedereen het geslaagd vindt", aldus Yvonne.

**Heb je er honger van gekregen?
Raadpleeg dan eens hun website,
www.restaurant-p.nl**

