

Pensionado's koken voor hun plezier in restaurant P



Foto Frank Janssen

Twee vrienden, John Lodge en Peter van Galen hadden geen zin om de jaren na hun pensionering te vullen met golfballen slaan en thuis het gras te zien groeien. Ze besloten een restaurant te beginnen. Dat werd P, van pensionado maar ook van plezier, passie en puur. Een gesprek met John Lodge en andere culinaire krasse knarren van restaurant P in Grevenbicht.

Door Ray Simoen

Toen ze elf jaar geleden weer op hun vaste golfbaan stonden zeiden John Lodge en Peter van Galen tegen elkaar: „Wat doen we? Blijven we golfballen slaan of beginnen we een restaurant?” De keuze was snel gemaakt. De golfclubs verhuisden naar de zolder, de messen werden uit de lade gehaald en geslepen. Voor een buitenstaander een eigenaardige keuze. Niet voor Lodge, die net een lange carrière als logistiek manager bij VDL had afgesloten. „Ik wilde graag iets fysieks doen. Ik had een lange loopbaan van vergaderen, overleggen en zitten achter een kantoorbureau achter de rug.” En ook niet voor de gepensioneerde huisarts Van Galen, die de deur van zijn dorpspraktijk in Buchten voorgoed achter zich had dichtgetrokken. Beide vrienden hadden kort tevoren hun diploma van kok behaald na een negenjarige opleiding aan de Hotelschool van Hasselt. Dus zo gek was die switch van golfbaan naar hun droom, een eigen restaurant niet.

Passie

In Grevenbicht werd een oud dorpscafé veranderd in een keurig restaurant, van de bij het café behorende kegelbaan werd een professionele keuken gemaakt en in snel tempo werd een menukaart met meer dan 30 gerechten samengesteld. De naam van de culinaire droom van de twee vrienden was snel gevonden, Restaurant P, waarbij P staat voort pensionado maar ook voor plezier, passie en puur, zo verduidelijkt de inmiddels 74

jarige John Lodge. De robuuste zeventiger zit op wat hij het 'muppet' bankje noemt. „Daar gaan we, leden van de P-keukenbrigade, na de dienst zitten om met de gasten gezellig wat te kletsen.” Lodge is de 'primus inter pares' van de P-medewerkers, die allen in een zwarte kokskombuis met een sierlijke letter P erop het gesprek voeren over hun restaurant. „We hebben nu 12 P's, van wie de meesten 60 plus zijn. Niemand komt uit de horeca, we hebben medewerkers die eerder zeer uiteenlopende beroepen hadden, zoals een belastinginspecteur, een advocaat personeelsfunctionaris, een controller en een commissaris van politie. Verder hebben we nog enkele 'jonkies' van 15 tot 21 jaar, die helpen met de afwas en in de bediening”, licht Lodge toe.

Nachtmerrie

Rust en orde heersen in het sfeervol aangeklede restaurant, tafels zijn keurig ingedekt, glazen glinsteren in het bescheiden zonnetje dat deze namiddag naar binnenvalt. „Alles onder controle, iedereen weet wat hij of zij gaat doen straks, we zijn klaar voor de gasten”, zegt Lodge bedaar. Dat was 11 jaar geleden „wel effe anders”, erkent de zoon van een Schotse soldaat, die in juni 1944 in Normandië landde en met de bevrijders in Limburg aankwam, waar hij verliefd werd op een Limburgs 'maedje'. De droom van het eigen restaurant dreigde vrij snel na de opening een nachtmerrie te worden. Ze dachten dat ze na een langjarige kokopleiding, waarbij ze alles hadden geleerd van het fonds trekken, slagroom kloppen met de hand en vissen fileren met een scherp mes, klaar waren voor het 'grote werk in het eigen restaurant'. Bovendien was Lodge geen vreemde in de horeca-wereld. Toen hij in Eindhoven werktuigbouwkunde en autotechniek studeerde, kookte hij tegen betaling voor andere studenten. „In veel universiteitssteden had je een mensa, ook in Eindhoven. Daar kreeg je voor vijf gulden een voor- en hoofdgerecht. 'Dat kan ik ook', zei ik. Ik ging voor 3,50 een maaltijd met koffie na

serveren”, zegt hij. „Ik heb mijn vrouw, Ardy ook gekozen om haar culinaire kwaliteiten”, voegt hij er met een knipoog aan toe. Maar een echt restaurant beginnen, 'that is different cook', zoals van Louis van Gaal al zei. „Het was een ramp in het begin. We dachten dat we konden koken maar dat pakte toch anders uit. Onze menukaart met 30 gerechten was veel te groot en bewerkelijk. Als het restaurant volliep dan raakten we nogal eens de kluts kwijt zodat soms mensen om 23.00 uur nog hun hoofdgerecht moesten krijgen”, zegt Lodge. Zijn hoofd loopt nog rood aan van spanning als hij over het begin van P vertelt. „Ons restaurant, gerund door pensionado's, kreeg direct veel media aandacht. Vrijwel meteen kwam Mac van Dinther, de gerenommeerde en gevreesde culinair recensent van de Volkskrant, eten. Zijn recensie was goed voor ons, we kregen veel nieuwe gasten. Maar we liepen vaak langs het randje en heel veel op de tenen om de gasten goed en tijdig te bedienen”, zegt hij met een zucht. „Maar dat is nu verleden tijd”, zeggen de andere P-medewerkers op het 'muppetbankje'. „P staat niet alleen voor pensionado, passie en plezier maar ook voor pure democratie. Niemand is hier de grote chef, iedereen beslist mee over de nieuwe gerechten, ieders mening doet ertoe, we zijn een hechte club met veel plezier met elkaar”, zegt Siel, gastvrouw en kok. Ook de kaaspecialist - „bij ons kun je nog heerlijk rauwmelkjes kazen eten” - en 'in een vorig leven' commissaris van politie' roemt de gemoedelijke en vriendschappelijke sfeer van gelijkgestemden bij P. „Je bent lekker actief. Lichamelijk en geestelijk, want je moet je concentreren op je werkzaamheden, op de gasten en ook nadien ben je thuis bezig met mogelijke nieuwe gerechten, of met het bijhouden van de website”, vertelt Siel.

Geld

Dat heeft ervoor gezorgd dat het verloop onder de medewerkers minimaal is. De P-s met de meeste 'dienstjaren' zijn stichter John

Recept van P

Carpaccio coquille-bloemkoolcrème-appeldressing

Ingrediënten: 6 pp.

Crème van bloemkool: 300 gr bloemkool, 1 ui, 30 gr boter, 100 gr boter en witte wijnazijn

Appelbolletjes: 1 granny smith (voor de appelbolletjes)

Appeldressing: 3 eetl appelsap, 2 eetl sushi azijn, 1 eetl verse gehakte dragon en zonnebloemolie

Pekelen: 9 coquilles, 75 gr grof zeezout en 50 gr suiker

Hazelnootcrème (mayo): 45 gr eiwit, 40 gr yoghurt, 30 gr sushi azijn, 150 gr olie, 75 gr hazelnootolie en handvol hazelnoten

Bereiding:

Voor de bloemkoolchips: Snijd dunne plakjes van de bloemkoolroosjes in de lengte. Bestrooi met olie en peper en zout. In de oven drogen op 120 graden gedurende 30 tot 60 minuten.

Vervolgens, kleine bloemkoolroosjes kort blancheren, even in sushi azijn leggen, peper, zout en olie erover, roosjes halveren en heel erg kort onder de kleur tbv kleur Voor de crème van bloemkool een ui fruiten in boter samen met bloemkoolroosjes en room. Kook helemaal gaar. Zeef en maak er met een staafmixer een stevige crème van. Breng op smaak met wat knoflookpoeder, peper, zout en witte wijnazijn. Pekel de coquilles met het zout en de suiker 1,5 uur. Spoel de coquilles af en snijd als een carpaccio.

Snijd uit de appel bolletjes en meng de ingrediënten voor de appeldressing en voeg druppelsgewijs de olie toe tot het mengsel licht gebonden is.

Laat de hazelnoten in de oven (150 graden) bruin worden en hak ze doormidden. Meng voor de hazelnootcrème yoghurt, sushi azijn, en eiwit met een staafmixer. Voeg deze hazelnootmix samen met de olie mbv de staafmixer. Bewaar de ijskast.

Opdienen

Leg een ring op het bord. Lepel er de bloemkoolcrème 1 cm dik in. Leg er de coquillecarpaccio op. Garneer met bloemkoolchips- en -roosjes, appelbolletjes, hazelnoten, dragon en toefjes hazelnootcrème. Lepel er de appeldressing om heen.

Lodge en financieel 'brein' Hub Lemmens. De andere medewerkers hebben wat minder kilometers op de teller. Ze werken niet voor het geld bij P, benadrukken alle medewerkers. „Als je geld wilt verdienen moet je een pizzeria of een frituur beginnen. Maar dat willen we niet. We werken eraan om steeds meer een 'fine dining' restaurant te worden. Niet alleen de Franse klassieke keuken maar ook met meer Aziatische ingrediënten willen we gaan werken. We doen erg ons best om ons verder te scholen via kookdemo's en lessen zoals onlangs bij top kok Angélique Schmeinck. We zijn er trots op dat we alles zelf maken, geen pakjes of zakjes hier. Groentes en kruiden komen uit onze eigen Hof van P”, geeft Lodge aan. Dat ze bij P werken uit hobby en passie, en niet voor het geld, is ook de redding van P geweest. Zeker toen corona de hele Nederlandse horeca platlegde. De oudere P's hoefden dan wel niet betaald te worden maar de huur liep door, evenals de energiekosten. „We hebben onze jonge medewerkers wel doorbetaald”, geeft Lodge aan. „Ondanks de steun van de overheid stonden we ver onder nul toen de corona epidemie voorbij was”, voegt hij eraan toe. Nu deze sores achter de rug is, zien de P-s de toekomst met optimisme tegemoet. De gasten weten de weg goed te vinden naar het restaurant, aan kandidaat-medewerkers is geen gebrek en de organisatie in de bediening en de keuken loopt gesmeerd. Een klein manco is er nog wel. „We hebben foto's gemaakt hoe elk gerecht correct opgemaakt moet worden. Ons geheugen is niet meer van de jongste”, zegt Lodge besmuikt lachend. Maar dat belet hem niet om met vaste stem te zeggen: „Ik ga door tot mijn 87 ste.” Dan kinkt opeens de stem van de cheffin van de avond. „Heren, wilt u de keuken verlaten, we moeten aan het werk, de gasten komen zo.”