

Restaurant P:

hobbyisten met een professionele keuken

Aan de Greune Paol in Grevenbicht ligt een onverwacht restaurant met een al even onwaarschijnlijke naam: Restaurant P. “Die P staat voor pensionado, passie en puur, want dat zijn alle medewerkers hier”, legt John Lodge uit. De voormalig manager bij Nedcar nam het initiatief in 2012.

TEKST BERT SALDEN BEELD WENDY BOON

“Mijn vrouw Ardy en ik hadden al een passie voor eten en drinken en ik volgde een aantal jaren een gedegen koksopleiding aan de hotelschool in Hasselt”, vertelt John. “We zochten een leuke tijdsbesteding, zagen wat in een restaurant naar Frans voorbeeld en vonden hier een leuke locatie die beschikbaar was voor overname. Een advertentie in De Limburger (“Gepensioneerden zoeken pensionado’s om restaurant te beginnen”) leverde voldoende vrijwillige deelnemers: koks en bedienende medewerkers. Maar een restaurant runnen bleek toch anders dan een avondje koken voor vrienden.”

Niettemin: John is er nog steeds als chef-kok en Hub Lemmens als financieel bewindvoerder. “Het duurde even voordat we onze weg hadden gevonden. We hebben nu zeven koks en vier gastmensen. Die werken op toerbeurt, waarbij we rekening houden met ieders specialiteiten. Onze menu’s wisselen met de seizoenen. Onze 20 tot 24 gasten per avond krijgen een vast



John Lodge, Ilse Bougie en Siel Hardy

Bougie: “Iedere vrijwilliger koopt een aandeel van € 10,- en leent een bedrag aan het restaurant. Alles is ons aller eigendom.”

Aardig: onbespoten groenten, fruit, eetbare bloemen en kruiden komen uit de eigen Hof van P, de eigen tuin van het restaurant en de eigen pluktuin.

Ilse: “We willen onze gasten een avond uit bezorgen van begin tot eind. Iedereen wordt persoonlijk begroet, de jas wordt aangenomen en je wordt naar je tafel begeleid. En dan begint een mooie avond, met een heerlijk menu, fijne wijnen en vooral steeds veel persoonlijke aandacht.”

“Onbespoten groenten, fruit, eetbare bloemen en kruiden komen uit de eigen Hof van P”

seizoens- of themamenu van drie tot soms wel acht gangen en we houden rekening met allergieën. Vegetarische gasten zijn welkom. We hechten ook aan sfeer in het restaurant en zijn alleen geopend op vrijdag-, zaterdag- en zondagavond.”

Winst wordt besteed aan de terugbetaling van investeringen en culinaire uitjes met workshops voor het team. Gastvrouw Ilse



Restaurant P

Aan de Greune Paol 45, Grevenbicht
T +31 (0)6 51 11 55 40

Geopend vrijdag, zaterdag en zondag
van 18.00 tot 24.00 uur.

