

# *De snelle* reputatie in Oss

Wat het beste adres tussen Den Bosch en Nijmegen moest zijn, is onder de bezielende leiding van Jelle en Miriam van Gangelen uitgegroeid tot een regelrechte topper. Hotel De Weverij en restaurant Cordial, waar Roger Rassin soeverein heerst in de keuken, hebben in amper tien jaar een reusachtige reputatie opgebouwd. Lekker zette Cordial in 2006 op de zevende (!) plaats, Michelin gaf ze vijf jaar geleden een ster.



Roger Rassin heeft in sneltreinvaart de top bereikt. Hij heeft Cordial in vier jaar naar de Nederlandse top gekookt, met een welverdiende ster in 2003. Samen met sommelier Roy Pelgrim heeft hij zich als broekie kunnen bewijzen.



# Roger Rassin: discipline zonder dat formele

De culinaire voorgeschiedenis van chef-kok Roger Rassin ligt in Pirandello, in Lauswolt onder Huub Biro en in La Rive onder Robert Kranenburg. Hij heeft Cordial in vier jaar naar de Nederlandse top gekookt, met een welverdiende ster in 2003. Samen met sommelier Roy Pelgrim heeft hij zich als broekie kunnen bewijzen. „Of ik het aankon, het baas zijn in eigen keuken? Ik was bij Biro al twee jaar souschef. Die kwam op zaterdag om tien uur uit de sauna en ging dan de gasten een handje geven, dus ik had niet het idee dat ik het niet zou kunnen. We hadden daar soms 140 couverts, dan leer je het wel.”

„Ik houd van strak werken, discipline maar zonder dat formele. Als de service begint, moet iedereen alert zijn. Radio uit, concentreren en scherp zijn. De dagen zijn lang genoeg en wat vandaag oké is, kan morgen weer anders zijn. Soms gooi ik het hele menu om. Maar je hebt het zelf gezien, toch? Iedereen werkt relaxed, ook al zit de boel vol. Ik hoef ook niet zo nodig naar voren. We hebben Jelle al en Roy, moet ik dan ook nog een handje gaan geven? Nee toch?”

Toch moet je voor deze functie minimaal een ontwikkelde kookvisie hebben en het

lieft een met veel eigen inbreng. „Je begint als leerling en doet wat je wordt gezegd. Dat is voor mij vijftien jaar geleden. Een echt eigen visie ontwikkelen? Dat is iets van de laatste drie, vier jaar. Vooral boeken inspireren me en de laatste tijd ga ik met Jelle en Roy bij collega's op bezoek. Onlangs nog bij Ramsay (Maze, red.) en Blumenthal (Fat Duck, red.). Verder inspireren het dagelijkse leven en gesprekken met mensen me. En natuurlijk de producten zelf. Voor een menukaart ga ik niet speciaal zitten. Dan komt er niets uit.”

Leidinggeven aan zijn brigade van zeven

man, gaat hem gemakkelijk af. De sfeer in zijn keuken is er een van hard werken, geen geschreeuw of gekletter van pannen of bestek, een soepele machine. Rassin werkt met twee souschefs: Baltasar Tieskens en Maurice Straathof. Tieskens kwam van Vossius, Straathof werkt al bijna negen jaar in Oss. Ze zijn meestal vliegende keep, terwijl Rassin bij de kachel staat en het vlees doet omdat dat vlak bij de passe en de binnenkomst van de bonnen is.

„Het draait bij dit werk om de mentaliteit. Wil je de precisie aan de dag leggen en wat heb je daar voor over? Nu we een ster hebben, komen de aanmeldingen makkelijk binnen. Die mensen hoef je bijna niet te motiveren. Ook in de bediening komen de mensen goed gemotiveerd binnen, ze werken graag voor de beste sommelier van de Benelux. Van wat van de scholen komt, ben ik niet kapot. Ze leiden er geen doeners meer op. Een zelfstandig werkend



kok die hier niet voldoet, gaat een lerarenopleiding doen en kan dan mijn leerlingen vertellen hoe het werkt, dat klopt niet. Ze moeten je liefde voor het vak bijbrengen, zoals Huub Biro dat bij mij heeft losgemaakt. Het is gewoon een echt vak dat vaak wordt ondergewaardeerd.”

Met zo'n sneltreinvaart naar de top reiken, dat dwingt bewondering af. Maar wat doe je als de kritieken minder zijn? „De kritieken, bedoel je dan Michelin en zo? Nou Michelin, daar krijg je geen grip op, dat is heel moeilijk. GaulMillau van Jan van Lissum vind ik behoorlijk gefundeerd en ja, Lekker, dat is maar hoe de wind waait. Gaat het goed, dan doe je energie op. Bewaar dat voor later als het wat minder gaat. Ga zuinig om met je energie, blijf bescheiden en besteed ook zorg aan andere zaken in het leven. Mijn gezin is toch echt wel nummer 1. Mijn grootste uitdaging, om voor mijn 30e chef te zijn, heb ik gehaald. Dat is hard werken en veel uren maken, maar als je goed in je vel zit, lukt het je wel. Ik zou alleen wat meer tijd willen om dingen uit te proberen, zou wat meer aan opleiding en ontwikkeling willen doen, meer met mijn leerlingen werken. Het is al moeilijk genoeg om mensen te winnen voor het koksvak. Met al die sites waar iedereen zomaar in de vernieling kan worden geschreven, en die tv-programma's als Jamie Oliver en Herman den Blijker, die zijn ook achterhaald. Wanneer je wilt slagen in dit vak, moet je een goed voornemen hebben. Zorg dat je het leuk vindt en dat je graag geeft aan mensen. Hebben de gasten een gezellige avond, dan is dat een voldoening. Het verwachtingspatroon wordt alsmat hoger, dus je kunt daar je ambities op afstellen. Ik denk dat we het nu als restaurant ook zonder het hotel wel zouden redden, en dat is toch een mooie prestatie in deze hoek.”

## LEVERANCIERS:

**Droog- en kruidenierswaren:** Hanos  
**Vlees:** Hesseling  
**Vis:** Schouten, Dutch Canadian en Jan van As  
**Zuivel:** Hanos  
**Groenten:** Tonny van Rooy  
**Kas:** Van Tricht  
**Brood:** Vlaamsch Broodhuys  
**Wijnen:** dik 45 leveranciers



# Roy Pelgrim: elke dag **wijnstudie**

Roy Pelgrim is een geval apart. Hij is kersvers uitgeroepen tot de beste sommelier van Nederland. Het bijbehorende plakkaat hangt naast de bordjes van Michelin en GaultMillau bij de entree van het restaurant. Pelgrims grote voorbeeld is Peter Bruins van De Bokkedoorns. „Voorals ook als mens een imposante man.”

Met opvallend grote passen doet hij zijn ronde. De rechterhand beweegt losjes mee in het loopritme, de linkerhand is alert. Zijn restaurant ademt losheid en ontspanning. De ruimte tussen de tafels is aangenaam. **De bediening werkt snel en geruisloos en sommelier Martijn Verkerk legt de gasten goed uit wat ze van de wijnen mogen verwachten. Niet te lang en zonder opdringerigheid.** Is dat de hand van maitre Pelgrim? „Ze moeten goed weten wat ze verkopen, daar hamer ik op. Proberen ze de gast te verleiden tot een glas champagne, dan moeten ze weten wat dat voor een champagne is. Ik ben daar zeer precies in. Je kunt overal informatie halen. Ga je naar een proeverij, dan weet je vooraf via het internet genoeg te vinden over die wijnen.”

Een beetje militair is hij wel in zijn aanpak. Niet in de uitvoering, want die is formeel. „Niets moet. Links inzetten? Kan. Losjes je werk doen.” Maar in het klaar zijn voor je werk is hij streng. Toen hij van de meao kwam, wist hij niet wat hij zou gaan doen. De militaire dienst kwam er tussendoor. Hij schopte het tot tankcommandant en had bijna voor het leger gekozen. „Mooi man, de beheersing van zo'n ingewikkelde machine en dan werken met mensen van allerlei slag.” Toch werd het de horeca. „Ik deed de hotelschool en slaagde als beste leerling van mijn jaar. Kennis opdoen is oneindig. Over wijn, over gastvrijheid, je bent altijd aan het leren. Ik heb nog stage gelopen bij De Swaen in de tijd van Cas Spijkers. Ik zocht sowieso topbedrijven op, die fascineerden me, vooral organisatorisch. Om het contact met de gasten heb ik ook in stamptenten gestaan zoals bij van der Valk en een conferentiehôtel. Kon ik mooi in die tijd met avondstudie mijn diploma hogere hotelschool doen.”

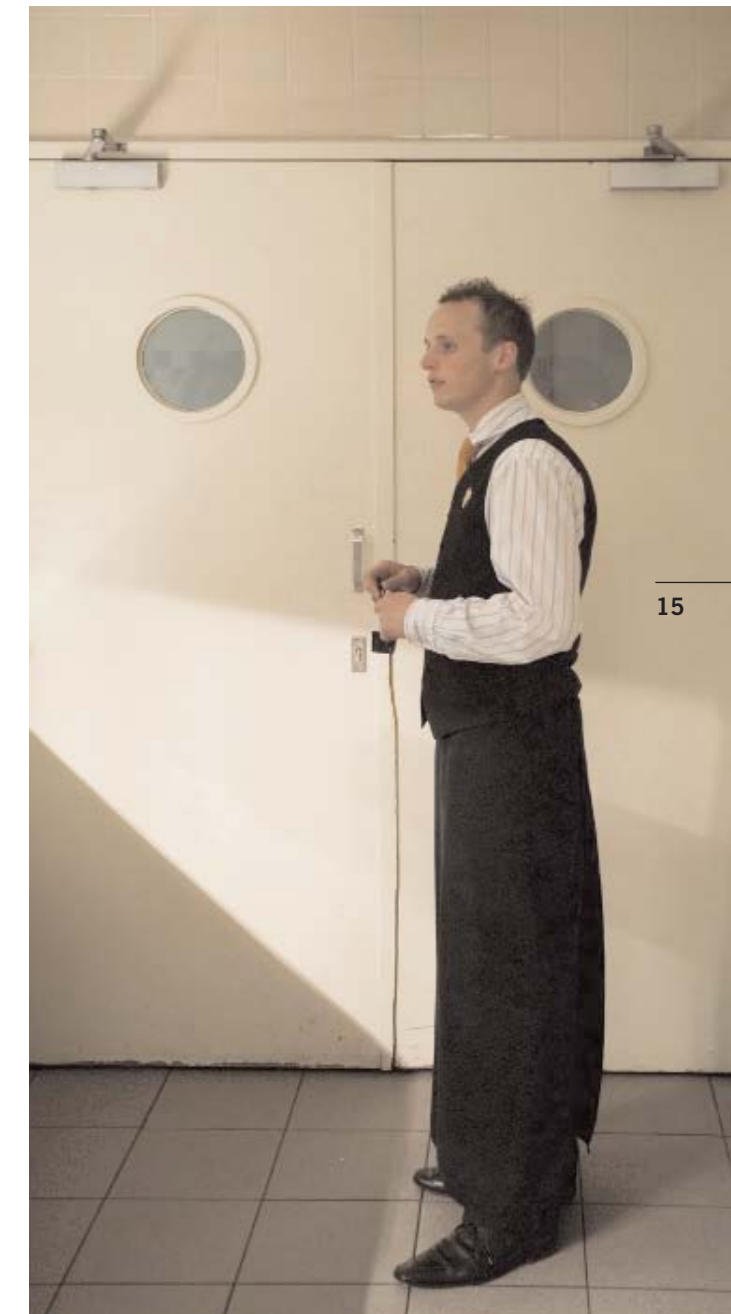
Hoe hij zijn mensen selecteert? „In het begin heb je niet veel keus. Nu is dat anders. Ik let op vakkennis, maar ze moeten ook overwicht hebben en toch ook weer volgzzaam zijn. Een paar van mijn mensen werken hier al bijna acht jaar. **Martijn Verkerk is mijn nieuwe man. Aangeraden door Johan Kragtwijk van Karel V.** Vrouwen of mannen, dat maakt me niet uit, het moet een mix zijn.”

De wijnkaart van Cordial mag er zijn. Het is een lijvig boek. „Maar ik wil terug naar zo'n 150 wijnen. We stocken als een echt hotel één keer per maand, nou, dan hoeft ik echt niet meer dan €25.000,- aan flessen te hebben liggen, anders komen er vragen. De meeste restaurants hebben een 80/20-verdeling. 80 flessen liggen maar, 20 worden goed verkocht. Onze keuken is tamelijk traditioneel in zijn smaken, daar heb je complexe wijnen bij nodig. We doen veel met riesling, en bourgogne in wit en nebbiolo en pinot noir in rood. We halen heel wat wijnen uit Duitsland en Oostenrijk, ook toen het nog niet zo populair was. Ik vind ze zeer goed in prijs/kwaliteit. Mooi voorbeeld zijn de Smaragd en de Steinfelder uit Wachau, prachtige wijnen. Zoek naar de smaakbalans, zeg ik altijd. Staan alcohol of hout los van de wijn, dan kan ik er niks mee. We laten eens per week een paar leveranciers komen en gaan dan proeven.”

„Ik houd me op de hoogte via diverse bladen. Komt er één wijn overal goed voor, dan laat ik hem komen om zelf te proeven. Vaak werk ik samen met wat collega's. Met Cindy Borger (Lindenhof, red.) en Ronald Opten (Vrienden van Jacob, red.) ga ik volgende week naar Duitsland. Het wereldje is klein, maar wel collegiaal. Ik heb wel vaak een eigen mening. Het is niet zo dat ik per se dwars wil liggen, maar als iedereen elkaar napraat, wil ik het mijne er van weten en dat draag ik ook uit. Ik ben altijd op zoek naar specialisten. Sommige leveranciers leveren drie keer per week. Waar het volgens mij om draait, is om de gasten werkelijk geïnteresseerd te krijgen in de wijn. Vermaak is leuk, maar als ze dan echt wat willen met die wijn en daarna helemaal uit hun dak gaan, dat ervaar ik als compliment. Zoals de Condrieu bij lamsvlees, dat de gast dat aandurft en dan heel enthousiast is.”

De waardering, vertaalt die zich ook in een andere kijk op het werk? „Ik heb naast mijn werk veel tijd gestoken in mijn vak. We hebben de huiswijncompetitie gewonnen, ik ben tot beste sommelier Nederland gekozen en onze sommelier zat ook in de finale: de mensen gaan me nu zien als voorbeeld. Dan kan ik niet meer zo scherp uit de hoek komen als voorheen,

juist omdat je een voorbeeld moet geven. Collega's houden je in de gaten. De lat moet dus nog hoger. De motor moet blijven draaien. Ik doe elke dag wijnstudie, echt elke dag. Wat me wel verandert, tot mijn eigen verbazing, is mijn dochter. Die is nu net een jaar oud. Dat kind is zo primair, daar gaat alles voor opzij, dan maar geen controle.”





Jelle en Miriam van Gangelen openden negen jaar geleden hun hotel-restaurant in Oss. In het begin trokken ze uitsluitend zakelijke gasten en zaten ze op zaterdag soms met zijn tweetjes. Maar na de Michelinster in 2003 veranderde dat rigoureus en komen de gasten vanuit een omtrek van 150 kilometer.

Goed beschouwd is Oss geen plek die je uitkiest om nou eens lekker een paar dagen te ontspannen. Het is een vormloos gegroeid industriestadje met veel groen, vrijwel geen hoogbouw en een tamelijk zielloos centrum. Bergoss tapijtenfabriek, de margarinefabrieken van Jurgens & Van den Bergh en de Zwan-worsten van Zwanenberg hebben vele jaren de mensen aan het werk geholpen. Bergoss bestaat niet meer, maar Unilever (Jurgen & Van den Bergh, Zwanenberg) en ook Akzo Nobel met Organons hoofdkantoor zijn gezichts-bepalend in Oss. Bedrijven met internationale uitstraling en contacten die net als Heesen Yachts veel gasten onderbrengen in De Weverij van Jelle en Miriam van Gangelen. Vermoedelijk heeft het ondernemersechtpaar precies geweten waar ze aan begon toen ze negen jaar geleden de deuren openden van hun hotel-restaurant.

De Van Gangelens hebben een werksfeer



weten te creëren waarin iedereen zich zichtbaar thuis voelt. Directeur Jelle heeft het in zich om van een begrafenis nog een gezellig samenzijn te maken. Zijn vrouw Miriam weeft de touwtjes achter de coulissen strak maar met veel charme naar zich toe, zij is de motor.

„Negen jaar geleden hadden we vrijwel uitsluitend zakelijke gasten”, legt Van Gangelen uit. „Op zaterdag zaten we soms met ons tweetjes. Toen de ster viel, is daar rigoureus omslag in gekomen. Nu zien we gasten vanuit 150 kilometer in de omtrek. Nadat Jonnie Boer ons telefonisch meldde dat we een ster hadden gekregen, stonden de faxen niet meer stil. Het bezoek aan Cordial ging met een klap omhoog. Nu zitten er gemiddeld toch 30, 35 mensen te eten op een maximum van 40 couverts. Het begin was moeilijk, vooral voor Roger en Roy. Die hebben de eerste jaren keihard moeten werken voor de erkenning. Je gaat

niet eten in een hotel en die van Den Bosch komen niet naar Oss, zo lag het ongeveer.”

„De ster en de enorme stijging in Lekker (van 86 naar 14) brachten de boel in beweging. Ach, je moet ook geluk hebben. Het welbevinden vinden we erg belangrijk. Je



Het restaurant is ondergebracht in de oude weverij van Bergoss tapijtenfabriek, maar het hotel dat er tegenaan leunt, is nieuw. Er zijn niet echt pogingen ondernomen om de oude fabriekssfeer vast te houden. De ambiance is informeel. Het restaurant oogt niet uitgesproken chic, gelukkig niet, en de lounge van het hotel en de kamers zijn eerder functioneel dan heel gezellig.

kunt met return of investment-aanpak wel 10 procent meer verdienen, maar of je dan ook nog gelukkig bent? Wij hebben heel korte aandeelhoudersvergaderingen met zijn tweeën. Kan het, zo'n nieuw servies, of kan het niet. Natuurlijk zijn we wel afhankelijk van die grote bedrijven. Als Organon weggaat, hebben we een probleem. Maar dat zal zich toch ook wel laten oplossen? Toen we nog niet eens open waren, reserveerde een bedrijf voor zes maanden 36 kamers. Zo'n bezetting haal je nooit meer. Zo gek kan het lopen. Uiteindelijk is het allemaal lucht wat je verkoopt en daarom moet je jezelf ook niet te belangrijk gaan vinden. Roger kan bij ons veel, maar hij moet vatbaar zijn voor realiteit. Het moet kunnen en als het kan, dan graag.”



# Jelle en Miriam van Gangelen: werk en **welbevinden**