



Culinair instituut Chalet Royal sluit na 75 jaar haar deuren SVH Meesterkok Gerrit Greveling kijkt naar nieuwe locaties voor restaurant

De uit 1906 stammende villa aan het Wilhelminaplein in Den Bosch waar restaurant Chalet Royal is gevestigd, is vanaf 5 juli gesloten. Gerrit Greveling, sinds 1991 patron en cuisinier, is op zoek naar een nieuwe locatie om het restaurant voort te zetten. Greveling is benaderd door verschillende partijen en is al diverse locaties binnen en buiten Den Bosch aangeboden. De naam Chalet Royal blijft verbonden aan Greveling, die veertien jaar verantwoordelijk is voor de huidige Michelin-ster. Sinds 1958 heeft Michelin in totaal tweeëndertig jaar een ster toegekend aan Chalet Royal. Michelin is door Greveling persoonlijk op de hoogte gesteld.

Palmares

Naast de jarenlange notering in Michelin, staat Chalet Royal met een score van 18 op 20 punten vermeld in de Nederlandse editie van de internationale restaurant- en hotelgids GaulMillau. Greveling is tevens de eerste en enige chef in Europa die de GaultMillau Award Wijn-Spijs Specialist op zijn naam heeft staan. Sinds 1985 staat Greveling als chef onafgebroken in de LEKKER top 100 als chef de cuisine van De Bokkedoorns in Overveen en van Chalet Royal in Den Bosch. In 1986 behaalde Greveling de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca en mag zich sindsdien SVH Meesterkok noemen.

Chalet Royal

Aankoop van het vastgoed, restauratie, onderhoud en het voortzetten van het restaurant op de huidige locatie was geen optie voor Greveling. „Het pand heeft een totale oppervlakte van 1500m², waarvan Chalet Royal ‘slechts’ 350m² in gebruik heeft. Mede gezien het nieuwe vastgoedbeleid en bedrijfsstrategie van De Koninklijke Van Den Boer Groep, eigenaar van het vastgoed, zijn we in goed overleg tot dit besluit gekomen”. Een derde partij heeft inmiddels een hoger bod gedaan op het vastgoed die een andere bestemming aan het pand wil geven.

Voor de medewerk(st)ers die aangegeven hebben op het huidige niveau te willen blijven werken is bij gerespecteerde Alliance Gastronomique collega's ander werk gevonden.

Toekomst

Michelin is onlangs persoonlijk door Greveling op de hoogte gesteld van de situatie. „Het verzoek van de makers van de beroemde Rode Gids aan mij is: Op het moment dat ik weer als chef-kok ga werken of zelf weer een restaurant open, ik hun direct op de hoogte wil stellen”. Sinds 1979 werkt Greveling in restaurants die door Michelin zijn onderscheiden. Daar komt dus na 32 jaar voorlopig een einde aan. In de tussenliggende periode zal Greveling beschikbaar blijven als chef om exclusief voor bedrijven op locatie en bij particulieren thuis te koken. Daarnaast zal Greveling zich blijven inzetten voor de goede doelen waar hij bij betrokken is, in het bijzonder Resto VanHarte en de kinderscholen projecten op Sint Maarten. Ook is Greveling benaderd om zijn kwaliteiten in te zetten voor het begeleiden van een nieuw hoogwaardig op te zetten culinair project en is hij gevraagd met derden te kijken naar een uniek wijn-spijs project in combinatie met gastheerschap.

Greveling: „Ik vind het een verrassende ervaring om op deze wijze op mijn leeftijd zo te stoppen met mijn levenswerk. Aan de andere kant behelst het een unieke uitdaging, niet velen krijgen de kans om op deze leeftijd na te denken over hun verdere werkzame leven en daarin zelf nieuwe keuzes in te mogen maken”.

Alliance Gastronomique

De functie van onbezoldigd voorzitter van Alliance Gastronomique zal Greveling voorlopig blijven uitoefenen. Greveling is sinds 1979 werkzaam binnen- en vanaf 1994 persoonlijk lid van de Alliance Gastronomique, het langst bestaande culinaire samenwerkingsverband in Europa. Sinds 1967 zetten de beste cuisiniers en restaurateurs van Nederland zich met de Alliance Gastronomique in voor het bevorderen van gastronomie.

**Culinaire geschiedenis**

De familie Rouppe van de Voort hebben de villa in 1906 laten bouwen en kreeg de naam Illusio. Cees van Gaalen werd in 1927 eigenaar en startte er in 1937 Chalet Royal. In 1979 kwam Chalet Royal in handen van cateraar Maison van den Boer, Greveling nam de exploitatie over in 1991.

Chalet Royal maakte naam als kweekvijver van getalenteerde koks. Bekende namen die in Chalet Royal werkzaam zijn geweest, zijn onder andere SVH Meesterkoks Cas Spijkers, Toine Hermsen en Peter Willems en talent François Geurds.

Chalet Royal heeft gedurende 75 jaar minder en meer beroemde personen mogen verwelkomen, onder wie het Belgische koningspaar Albert en Paola, Nederlandse ministers, beroemde zakenlieden en Koningin Juliana en Prins Bernhard, die in de befaamde wijnkelder hun eigen speciale wijn hadden staan.

Noot redacties/ niet bestemd voor publicatie:

Voor afspraken/interviews met Gerrit Greveling en/of meer informatie, kunt u contact opnemen met:

Carsten Klint
Telefoon: 06 - 52421130
E-mail: carsten@klint.nl

Overige gegevens:

Chalet Royal, Gerrit Greveling
Telefoon : 073 - 6135771
E-mail: chalet@alliance.nl
Internet : www.chaletroyal.nl

Bureau Alliance Gastronomique
De Pinckart 54
5674 CC Nuenen
Telefoon: 040 - 263 11 53
E-mail: info@alliance.nl
Internet: www.alliance.nl