

HARRY VAN ENGELEN

Een vakman van de oude stempel.

'Deze vakman van formaat zwaait de scepter over een brigade van elf toques blanches. Chef-kok Van Engelen kent zijn vak en hij heeft het in de vingers als er bijzondere culinaire creaties worden gevraagd - en dat gebeurt niet zelden — dan neemt hij die zelf voor zijn rekening.'

W. H. N. van Eijkern in Misset Horeca 1968



Harry van Engelen, was chef-kok van Hotel Restaurant Chalet Royal in Den Bosch. Wie een beetje onderlegd is op horecagebied, kent natuurlijk dit bedrijf en zijn chef-kok. In de Nederlandse horecawereld was hij een bekende persoonlijkheid. Veel vakgenoten hebben in zijn keuken de beginselen van de fijne keuken geleerd. Merkwaardig is zijn bekendheid wel, want Harry van Engelen was heel bescheiden. Uit alles bleek, dat deze keukenmeester met beide benen op de grond stond. De viering van zijn veertigjarig jubileum in 1986 heeft hem veel gedaan. Van heinde en ver waren zijn oud-leerjongens gekomen. Veel van hen hebben nu een leidinggevende functie in een toonaangevend horecabedrijf.

Martin Willemsen, winnaar van de Zilveren Koksmuts, vertelde de volgende anekdote over Van Engelen: "De chef ging tussen de middag altijd even naar huis. Als hij

dan rond vijf uur weer terug kwam moesten er twee sneetjes casinobrood zonder korstjes met lekker boter en hagelslag, gesneden en wel voor hem op de plank liggen. Wie dat vergat kon er op rekenen om later naar huis te mogen. 'Ik heb eens nog net de laatste trein kunnen halen!'

Een prachtvak

Harry van Engelen begon zijn horecaloopbaan op drie augustus 1933. Als 12-jarige boerenjongen uit Vlijmen met zwarte kniekousen aan stapte hij Royal binnen om het vak te leren en bleef ruim 45 jaar. Thuis in de mandenmakerij voelde hij zich niet op zijn plaats. Zijn moeder bracht hem op het idee om kok te worden. 'Ik stond thuis al vroeg aan de kachel', herinnert hij zich. 'Ik had



C.M.J.M. van den Brink 0316 28 4680



er gewoon lol in. Dat heb ik trouwens nog. Chef Van Engelen had een ijzeren 'mise en place' in de keuken. Elk jaar maakte hij met zoon Johan van Kees van Gaalen een culinaire reis van een aantal dagen om ideeën op te doen. Ze gingen dan proef eten. Een recept zei hem niets. Hij moest het eerst proeven.

In het begin van de jaren vijftig werd Chalet Royal een geliefde zondagse pleisterplaats voor Belgen,

die vooral kreeft kwamen eten. De Belgen hielden er hun gewoonten op na. Chalet Royal was hun wekelijkse uitje: een borreltje, lekker eten en een dutje toe.

Chalet Royal was avond aan avond druk bezet: 120 tot 130 mensen was geen uitzondering, afgezien van de vele partijen waardoor de zaak, die 420 zitplaatsen telde, vaak helemaal vol was.

Michelinster

Chalet Royal was een van de eerste restaurants in Nederland was die een Michelinster kreeg en die bovendien negentien jaar wist te behouden. Geen wonder dus dat vele prominente gasten kwamen, van ministers en ambassadeurs tot grootindustriëlen en kunstenaars. Maar ook het Koninklijk Huis wist Chalet Royal (incognito) te vinden. Koningin Juliana en prins Bernhard waren er meermalen, evenals prins Albert en prinses Paola van België om maar een paar te noemen.

'Als ik het opnieuw moest doen, koos ik hetzelfde beroep', weet keukenmeester Van Engelen: 'hoewel ik dan eerst een middelbare opleiding zou willen afmaken. Algemene vorming is belangrijk in het leven.'

Harry van Engelen zou na die middelbare school geen vakopleiding willen volgen. De praktijk is de beste leermeester, vindt hij. Meer dan chef-kok wil hij niet worden. 'Het is





v.l.n.r. W.Gebbink - H. v. Tienen - T. Derksen - T. Happen - P. Vorstermans
Wim ? - Johan van Hoof - P. Jansen - B. Schalks (bakker) - Martin Willemsen

een prachtvak', zegt hij, 'en iedere vakman kan chef-kok worden. Deskundige koks zijn schaars.' Iedere bedrijfsleider in de horeca moet een keukenopleiding hebben gevolgd. 'Wie geen echte keukenervaring heeft, slaat een van de belangrijkste terreinen van de algemene horecavakkennis over', vindt hij.

Handwerk is vakwerk

De belangrijkste verandering in veertig jaar is voor Harry van Engelen de moderne apparatuur. 'Ik ben er een voorstander van, maar een goede vakman moet het zonder gebruikmaking van de techniek kunnen. De fijne keuken komt nog steeds het beste tot zijn recht in het handwerk. De praktijk van alle dag bewijst dat. Met de hand geklopte room levert het mooiste eindproduct. Daar kan geen machine tegenop. Een macédoine uit de cutter haalt het nu eenmaal niet met een keurige, handgesneden brunoise.'

Harry van Engelen denkt voortdurend aan de jeugd, die hij zo graag aanspoort om het koksvak in te gaan. 'Je moet dan wel de gezondheid van een topsporter hebben', waarschuwt hij erbij, 'want het is een beroep, dat veel van je conditie vraagt.' Is de liefde voor het vak niet aanwezig, begin er dan maar niet aan. Zonder lol in je werk, maak je van jezelf geen meesterkok. 'Daar komt veel voor kijken'. Chef-kok Van Engelen kan het weten!

Bewerkt naar een artikel uit Misset Horeca 1986.

Foto's uit het familiearchief en het beroepsalbum van Martin Willemsen.