

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN



Herman van Gaalen

Herman bekleedt tijdens zijn leven tal van functies. Zo was hij lid van het Parochieel Armbestuur, Broedermeester van de Processie naar Kevelaer en 47 jaar secretaris van het zangkoor. In 1861 overlijdt zijn vader op 61-jarige leeftijd.

Herman en Catharina krijgen drie kinderen. Cornelia in 1867. Zij sterft echter na zes maanden. Op 17 augustus 1868 om twee uur 's nachts wordt **Johannes Hendrikus** (Jan) geboren. De geboorteaangifte is op diezelfde dag. In 1877 wordt nog een dochter geboren, die wordt vernoemd naar haar overleden zusje. In dat jaar overlijdt ook grootmoeder Neeltje van Zijl. Ze is 85 geworden.



Johannes Hendrikus van Gaalen

In 1888 studeert Jan af voor bouwkundig tekenaar. Hij maakt kennis met Elisabeth Maria Verkleij, een van de dochters van een welgestelde boer, maar tot een huwelijk komt het niet. Vermoedelijk door zijn werk komt hij in Breda terecht. Als hij 26 jaar is trouwt Jan op 13 september 1894 in Breda met de 23-jarige Elisabeth Catharina Maria Verhoeven. Zij is geboren in Breda op 28 januari 1871. Het is die dag frisjes, een graad of twaalf. In Nederland is Emma regentes voor de toekomstige koningin Wilhelmina. In Breda begint Jan een galanteriezaak in antiek en curiosa in de Ridderstraat 27. Ook laat hij meer dan honderd ansichten maken, die nog steeds rondzwerven op het internet. Hij krijgt met Catharina drie kinderen. Cato in 1896, Leo in 1897 en Herman 14 februari



Elisabeth Catharina Maria Verhoeven

Het is 17 november 1829 en een zeer strenge winter als **Hermanus van Gaalen** in Loenen aan de Vecht wordt geboren. Hij is de zoon van Hendrik van Gaalen en Neeltje van Zijl. Hij heeft drie oudere broers en drie jongere zusters. Het jaar daarop begint de Belgische Opstand tegen de autoritaire koning Willem I. Als hij negentien is, wordt hij op 27 april 1848 ingelijfd bij de Nationale Militie en op 10 maart 1853 weer uit de dienst ontslagen. Op 22 augustus 1866 trouwt hij op 37-jarige leeftijd in Utrecht met 28-jarige Catharina Men die in Hilversum is geboren op 9 november 1838. Ze wonen in Wijk R nummer 84. Hij verdiende de kost als schoenmaker.



Impressie van Loenen aan de Vecht rond 1900. De Gruttersteeg

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



1902 Breda. Jan van Gaalen met zijn 2de vrouw Elisabeth Verkleij. Kinderen vlnr Leo, Cato en Herman. Kees op schoot is het eerste kind van Elisabeth.

1898. Een week later overlijdt Elisabeth. Naar aangenomen mag worden door complicaties bij de geboorte.

Het moet een grote schok zijn geweest om op zo'n jonge leeftijd je vrouw te verliezen en met drie kinderen achter te blijven. Bovendien liep de winkel slecht en had hij een grote schuld. Hij denkt terug aan Loenen aan de Vecht en aan Elisabeth Verkleij.

Een jaar na de dood van Elisabeth Verhoeven,



De stad Parijs. De galanteriewinkel, antiek en curiosa van J.H. van Gaalen op de hoek van de Ridderstraat 27. Er werden o.a. ansichtkaarten verkocht, waarvan dit er een is. 1885 / 1895



2010

trouwde hij, 30 jaar oud, op 31-01-1899 in Apeldoorn met de 31-jarige Elisabeth, Maria Verkleij, geboren in 1867. De bruidsschat gaat bijna op om de schulden te betalen.

Op 21 mei 1900 wordt **Cornelis Adrianus Maria** (Kees) geboren en in 1903 dochter Adriana Cornelia Agnes Maria. Ze wordt Sjaantje genoemd. 1904 komt dochter Cornelia (Cor) Gerarda Maria ter wereld (Mijn moeder). Gerard Agnes Maria ziet in 1907 het levenslicht.

Jan besluit het over een andere boeg te gooien. Hij neemt afscheid van zijn galanteriezaak en vertrekt naar Berlicum waar hij van de weduwe Jacoba Hage-Reukema eind augustus 1907 'De Gouden Leeuw' op de Hoogstraat 64 koopt. De waarde wordt geschat op f 8000,-. Voor de koop heeft een ruime

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



De Gouden Leeuw in 1915

hypotheek afgesloten bij de weduwe. Daar worden de twee laatste zonen geboren. Jan in 1908 en Jo in 1909.

Jacoba Hage-Reukema overlijdt op 20 augustus 1909. Haar zus die erfgename is, wil geld zien.

Jan ziet echter geen kans hiervoor voldoende hypotheek te verkrijgen. Dan wordt het pand geveild en op 1 augustus 1910 verhuist de familie naar 's-Hertogenbosch. Jan staat op dat ogenblik ook diep in het krijt bij de Berlicumse bierbrouwer

Godschalx.

Het eerste adres dat ik in 's-Hertogenbosch heb gevonden is de Oisterwijkstraat 6. Vader Jan staat dan te boek als kantoorbediende. Uit de overlevering is bekend dat er kamers werden verhuurd aan commensals. Op 11-07-1923 verhuizen ze naar de Koedijkstraat 2. Volgens de persoonskaart wonen ze daar ook in 1928. Elisabeth is tenminste een keer opgenomen in een psychiatrische kliniek. Het is goed mogelijk dat haar strenge katholieke

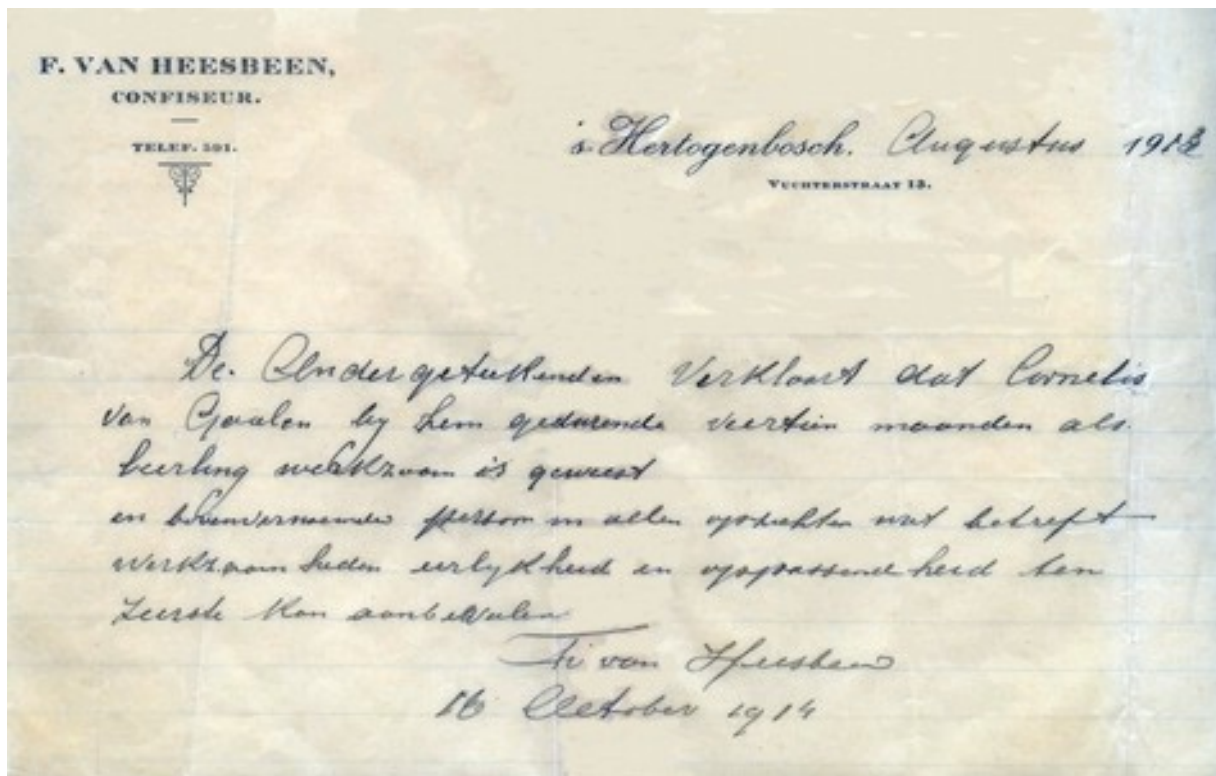


1908 11 juni. De dorpschool in Berlicum. In het midden achter het bord Kees. Derde rij achter hem met het witte overhemd Leo. Tweede rij links, tweede jongetje Herman.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN

opvoeding op een kostschool in Culemborg daar debet aan was. Maar ook het feit dat haar man meer dronk dan goed voor hem was. Elisabeth dacht dat ze door God gestraft werd. De kinderen gaan – zoals in die tijd gebruikelijk was – al met dertien aan het werk. Zo wordt de schuld bij bierbrouwer Godschalx afbetaald. Cato wordt uitbesteed bij tante Jo – een zus van Elisabeth – die in Leiden een melksalon heeft.

Kees gaat als dertienjarige aan de slag bij banketbakker Heesbeen in de Vughterstraat 13. Van hem is – door zijn bekendheid – het meeste



Kees op 8-jarige leeftijd

vastgelegd. Hij wordt ook de pater familias en is ook mijn peetoom naar wie ik vernoemd ben.

In augustus 1913 begint hij zijn loopbaan als leerling banketbakker bij Heesbeen tot 16 oktober 1914 en daarna bij de bekende patisserie 't Kupke aan de Schapenmarkt. Zijn dochter Micheline (vernoemd naar zijn eerste vrouw) vertelt daarover: 'Voor de etalage was een rooster in de stoep voor de kelder daaronder. Als de dames met hun lange rokken voor de etalage stonden, kropen de leerlingen in de kelder onder het rooster en kriebelden



't Kupke

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



Uit het album van Kees: Bakkerij Heesbeen of 't Kupke

met een veer lang de benen van de dames, die dan gillend wegliepen.'Het koksvak begon hem te interesseren en om zich daarin te bekwamen vertrekt hij naar 's-Gravenhage.



Links Restaurant van de Pijl rond 1908 op Plaats 18 in 's-Gravenhage

met zelf-observatie'. 'Keek je tegen de tijd van dineren naar binnen, dan kon je genieten van de schittering van kristal; en het tafellinnen was zo hagelwit dat het blank vuur leek', aldus Johan Schwencke. (wandelingen door oud-Den Haag)

In dat mondaine Scheveningen van die dagen, maakte Kees kennis met de Franse keuken. In 1917 – hij is dan 17 jaar – treed hij in dienst bij restaurant Van der Pijl op de Plaats in 's-Gravenhage als aide gardemanger waar hij de geheimen van de koude keuken leerde doorgronden. De eisen, die in dit restaurant aan het personeel worden gesteld, zijn bijzonder hoog. Prins Hendrik en leden van het corps diplomatique behoren tot de vaste gasten. Frederik van Eeden schrijft op 18 januari 1898 in zijn dagboek: 'een opzettelijk toegeven aan luxe,



Grand Hotel Scheveningen

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN



1919 Keukenbrigade Grand Hotel Scheveningen. Rechts achter Kees.

1939 Scheveningen Grand Hotel.

Het Grand Hotel in Scheveningen was een seizoenbedrijf. Er werkten in totaal ongeveer 150 man personeel. Half april opende het hotel en sloot eind september. De oberkellner van het restaurant was de later beroemd geworden restaurateur Henri Frisch, die als eerste in Nederland met zijn Koetshuis in Rhenen twee Michelin sterren verdiende. Het Grand Hotel werkte met een grote staf, onder de stringente leiding van de directeur meneer Scholz. Hij was een Zwitser en een man die met strakke hand leiding gaf. Het Grand Hotel had twee zeer grote terrassen. Voor de bediening had hij twaalf Zwitserse serveersters laten komen. Die meisjes hielpen 's morgen bij het serveren van het ontbijt, 's middags bij de thee en bedienden op de terrassen de massa's dagjesmensen die bij mooi weer naar Scheveningen kwamen. Het personeel was allemaal intern, behalve degenen die in Den Haag of Scheveningen woonden. De serveersters sliepen op een grote zolder, waar door middel van schotten kamers waren gemaakt. Meneer Scholz had een opvliegende aard, maar wanneer je wat had uitgevreten – en de volgende dag je excuses aanbood en beloofde dat je het nooit meer zou doen, was hij meestal genegen de hand over zijn hart te strijken. Je kon dan meteen weer aan het werk. Na afloop van het seizoen sloten bijna alle grote hotels aan de kust hun deuren. Kurhaus, Palace Hotel en Grand Hotel gingen dicht en de personeelsleden vloeiden af. De meeste Hollandse personeelsleden maakten van de gelegenheid gebruik om voor enkele maanden bij de Holland Amerika Lijn te solliciteren.

Bron: Maître Pierre vertelt.

In 1919 verkast hij – negentien jaar oud – naar het Grand Hotel te Scheveningen. Daar vervult hij de functie van hors d'oeuvrier.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



Later behoorde Kees van Gaalen tot de staf van Léon Kemper's vermaard Haags restaurant 'Royal'. Het was in de dagen, dat de altijd keurig in jacquet gestoken directeur Traugott — zijn elegant à la Henri Quatre geknipt baardje was beroemd — er de scepter zwaaide, 'le grand Pali avec ses garçons et leur cymbale'. De entree waar u altijd vriendelijk wordt ontvangen met welluidende zigane-muziek er voor het entertainment zorgde, de helse jazz was nog niet geboren en de richard Joeki van Pallandt er zijn velen vrienden in grootse stijl onthaalde. Léon's devies luidde: 'Zij eten mij arm maar drinken mij rijk!' Het lunchmenu à raison van f 6.— per couvert met een hors d'oeuvre, die legendarisch is worden was beroemd tot ver over onze grenzen. Daar in dat Haagse Royal heeft de altijd kiene Van Gaalen hoogstwaarschijnlijk geleerd hoe hij het later zijn eigen Royal wél en niet zou moeten doen.

W. H. N. VAN EIJKERN in Misset Horeca in 1968



Na een jaar ruilt hij het Grand Hotel in voor Royal - van de Europees vermaarde culinaire specialist Léon Kemper - waar hij tournant is.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



Hotel Groot Badhuis Zandvoort

Een jaar later vertrekt hij naar hotel Victoria in 's-Gravenhage. Daar wordt hij poissonnier. (visbereidingen) Maar ook dit is niet van lange duur, zoals het in die tijd gebruikelijk is.

In 1920 werkt hij in Het Groot Badhuis te Zandvoort, waar hij rôtisseur wordt.



Hotel Pavillon Riche

Van Zandvoort gaat hij weer naar 's-Gravenhage, waar hij bij Riche entremetier is.



Hotel De Twee Steden

Van Riche trekt hij naar De Twee Steden, waar hij opnieuw rôtisseur wordt. In 1921

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



gaat hij weer naar Het Groot Badhuis in Zandvoort en later het Palacehotel in Scheveningen.

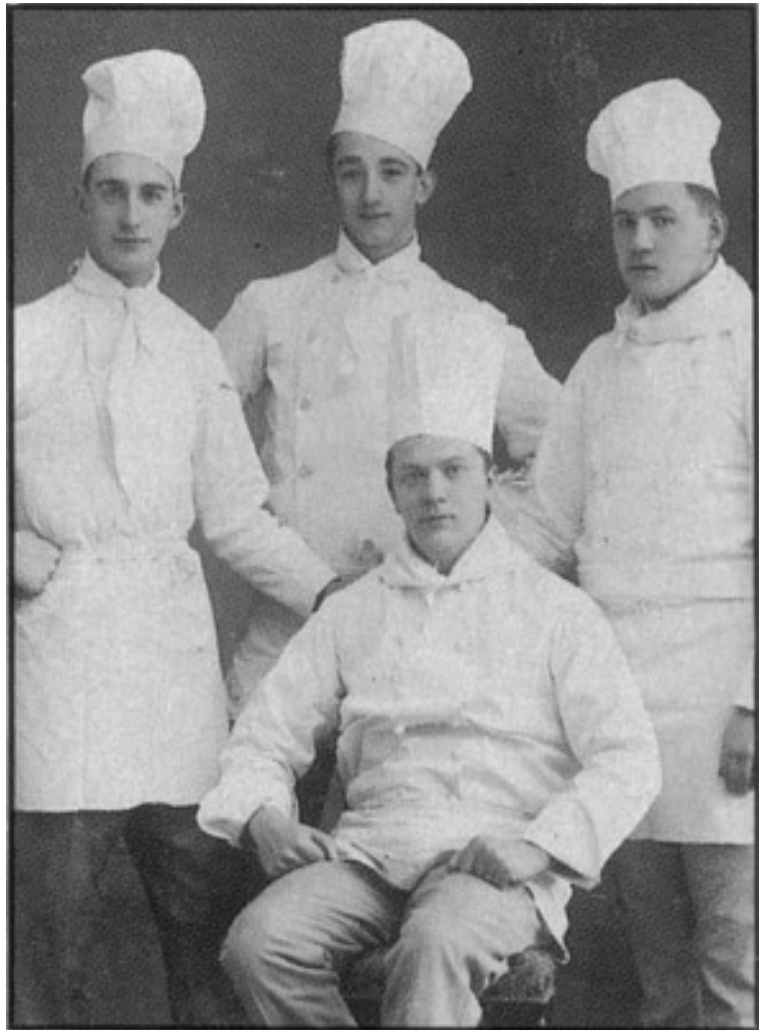
Daarna keert hij terug naar 's-Hertogenbosch en wordt in 1922 – 22 jaar oud – chef-kok in sociëteit de Lohengrin in 's-Hertogenbosch tot 1931. Lohengrin was de plaats van samenkost van de Bossche notabelen en daar ontstond geleidelijk behoefte aan een maaltijd na de borrel. Kees maakte er in korte tijd, volgens de annalen 'het beste adres voor Lunch, Diner, Souper's in alle prijzen' van wat 'bekend was door heel Nederland'. Hij verwerft faam bij de gasten en in de keuken is hij de leermeester voor vakgenoten die

eveneens een grote naam zouden krijgen in de horecawereld. Zo was zijn sous-chef Noud de Boer, van het gerenommeerde cateringbedrijf Maison van den Boer uit Veghel, dat nationaal bekend werd. Zo stond onder anderen Piet van Herpen

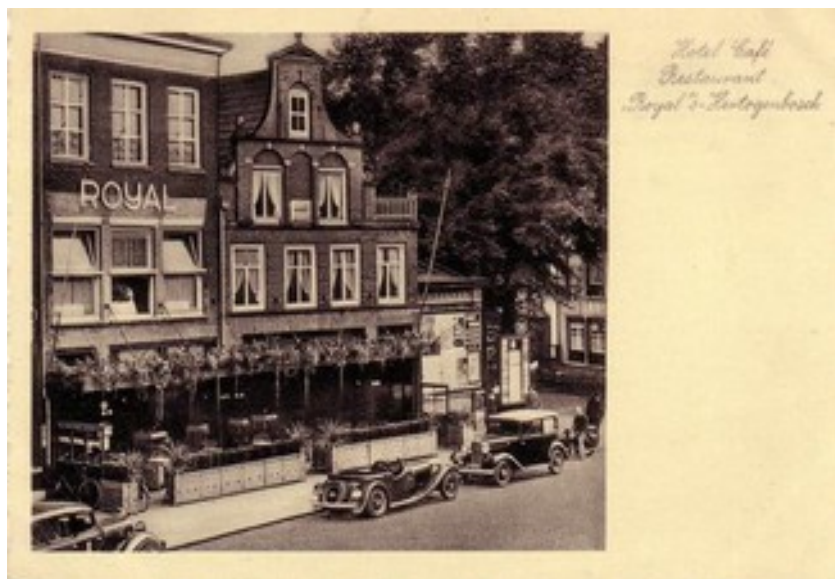
OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN

naast hem, die later de eigenaar van het bekende Trocadero in Eindhoven zou worden en Frans Kersjes, de eigenaar van vele snackbars in Scheveningen. Wim te Meij, eens mede-eigenaar van Hoornwijck in Rijswijk en bekend culinair auteur, leerde daar ook het vak. Hij vertelt: 'Kees van Gaalen was de grote motor. Zelfs op zijn vrije dag kwam hij terug. Ze konden gewoon niet zonder hem. Hij heeft daar de fundering gelegd voor een generatie van cuisiniers, die hun kennis weer hebben overgedragen op vele anderen.

Op 29 september 1924 trouwt hij met Michelina Stötefalk, die hij heeft leren kennen in de tijd dat hij in 's-Gravenhage werkte. 22 juni 1925 wordt zoon Johan geboren (Hij zal later samen met broer Gerard Chalet Royal runnen.) en op 17 juli 1926 dochter Fijke (Zal het grootste deel van haar leven in Spanje doorbrengen.) en op 3 juli 1927 zoon Kees. (Hij zal later directeur van 'l Europe in Amsterdam worden.) Op 15 augustus 1927 verhuist de familie van de Hennequinstraat 26 naar de van Noremborgstraat 48. Daar wordt op 9



Het koksteam uit sociëteit de Lohangrin in de jaren twintig.
V.l.n.r. Mathieu Meijer, W.E.L. te Meij, Piet van Herpen, zittend Kees van Gaalen.



Het eerste Royal, nog zonder het pand van de Middenstandsbank

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN



Oktober 1928 zoon Gerard geboren en op 1 februari 1938 zoon Albert. (Hij verongelukt op 22-jarige leeftijd in Amsterdam.) En op 1 mei 1931 realiseert Kees van Gaalen zijn grote ideaal: een eigen bedrijf. Hij koopt hotel café-restaurant François in de Visstraat 26, dat hij herdoopt in Hotel Royal. Het gezin verhuisd daar ook naartoe. De bekendheid van François was van een

Op 15 augustus 1932 komt mijn vader uit Amsterdam als café restaurantkellner. Mijn moeder Cor van Gaalen staat achter het buffet. Zo hebben zij elkaar leren kennen. Op 1 juni 1933 stopt zijn dienstverband. Op 4 augustus van dat jaar trouwen ze en gaan samen met mijn oma Elisabeth in Tilburg wonen, totdat in 1937 Chalet wordt geopend en mijn vader daar gerant wordt.

twijfelachtig niveau. François had een slechte naam,



Rechts Royal, links de Middenstandsbank

'verkeerde in diep verval' zoals de kranten uit die tijd meldden en was door de politie gesloten. Mevrouw Harperink van de gelijknamige glas-, porselein- en aardewerkwinkel in 's-Hertogenbosch vertelt: 'Men had destijds grote twijfels over die overstap van Van Gaalen. Toen hij bij mijn vader glazen kwam kopen, gaf die hem de raad: 'Haal er eerst de wijwaterkwast maar door,

voordat je daar begint.' De glazen mocht hij teruggeven als het niet zou lukken.'

Maar ondanks de slechte reputatie en de crisistijd was Royal na enkele jaren Meen bloeiend bedrijf. Zo zette hij zijn gasten voor f 1,25 een complete maaltijd voor, maar een abonnement voor tien maaltijden kostte slechts elf gulden. De omslag van het abonnementsboekje was een vrijkaartje voor de bioscoop. Een andere trekpleister was de bus met een spandoek: 'Naar hotel Royal, Vischstraat', die hij na de voorstelling in het Bossche theater het Casino naar Royal liet rijden. Het werd er druk en Royal bezat een grote faam. In De Steur was in die periode het restaurantgedeelte gevestigd. Weliswaar stapten ook lieden in die gratis naar het station wilden, maar er bleven genoeg klanten over die in Royal een afzakkertje pakten. En daar had hij het tientje dat hem die bus kostte, graag voor over. In 1933 krijgt hij zijn eerste overduidelijke aanwijzing op de goede weg te zijn. De commissaris van de koningin in Noord-Brabant kwam toen namelijk bij hem een diner bespreken ter gelegenheid van een



Gerrit van Gaalen in Nederlands Indië

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN

vorstelijk bezoek. In dat jaar overlijdt ook zijn vader op 12 juni, 64 jaar oud. Op 30 juli van dat jaar wordt dochter Liesbeth geboren.

In 1932 – een jaar voor zijn dood – schrijft vader Jan een brief aan zoon Gerrit die in Indië assistent resident is. In de brief komt ook de populariteit van Royal ter sprake.

s' Bosch 18 Mei 1932

Beste Gerrit!



Je laatste schrijven in orde ontvangen en gezien je het steeds nog goed maakt, je bent zoo nog al eens op stap, enfin dat geeft wat afleiding in 't leven en dat moet men toch op z'n tijd ook hebben. Ik ben op het ogenblik al ongeveer 4 weken thuis, de dokter dacht dat het soms een herhaling zou zijn van voor 2 jaar geleden, maar dat bleek niet te zijn. Hij heeft mij toen weder in het bed gestopt en op dieet gezet en toen kreeg ik verschrikkelijke pijn in armen en beenen en in de schouderbladen en een gevoel of je hele borstkas wordt ingedrukt. 't Was pijn in de spieren en zenuwen aandoening wij noemen dat zenuw reumathiek, nu is het aardig wat beter maar ik kan nog niets uitvoeren, dat moet met de tijd komen als 't nu maar flink warm wordt zal dat wel een boel helpen, overigens ben ik gezond want eten en drinken en slapen gaat allemaal naar wensch er zit dus niets op dat maar wat de luilak uit te hangen. 't Is met de Pinksterdag bij Kees enorm druk geweest, hij heeft het terras mogen uitbreiden in overleg met de stad er zat 's avonds wel 100 man buiten en binnen ook stampvol en 't Hotel ook propvol. Jo en nog een kok hebben hier gelogeed want alle kamers waren verhuurd, ze willen er wel zijn hoor daarbij 1e Pinksterdag ook nog een fijn diner op 't Stationsplein bij de fam. Verhulst dus geen handen genoeg, je begrijpt dat er een aardige duit verdiend word, nu zijn boel ziet er ook schitterend uit en alles wil er maar zijn, als je niet in Royal bent geweest is 't geen Zondag geweest.

Morgen doet kleine Jan zijn H. Communie ik hoop er ook naar toe te gaan, 't is mijn eerste klein kind dat naar mij is vernoemd. 't zal een aardig feestje zijn. Lien heeft ook foto's van de kinderen laten maken alle vijf in de piama's en Beb (Albert) de kleinste voorop met de blaker met de kaarsen in om naar bed te gaan heel leuk dat is voor a.s. Zaterdag als Kees verjaart. Jan is gister weer naar Vierlingsbeek gegaan komt zaterdagmiddag weer thuis, dat is een aardige werkkring voor hem, zoo dan eens hier en dan weer daar. Verder is alles in orde met Moeder is het ook aardig goed. Cor heeft mij reusachtig goed verpleegd in die zieke dagen ik ben haar dan ook uiterst dankbaar voor, want als men ziek is voelt men pas wat 't zeggen wil als men een liefdelijke hulp heeft. Nu Gerrit houd je goed hoor met mij zal het wel weer gaan, mijn beenen willen nog niet zoals ik wil maar dat komt wel.

„Royal“.... het beste Eethuis van het Zuiden!”

Ziehier het naamkaartje van het hotel café restaurant, dat in recordtijd zich een populariteit verwierf tot ver buiten onze landsgrenzen. De heer C. A. M. van Gaalen is een cuisinier, die in dit beroep in de 25 jaren van zijn loopbaan (hij begon 1 Augustus 1913 op 13-jarigen leeftijd deze loopbaan) buitengewone talenten toonde, die aan zijn keuken een ongeëvenaarde aantrekkelijkheid gaven. En 't is dan ook deze culinaire genialiteit, die, naast organisatietalent, gezond commercieel inzicht en verfijnd smaakgevoel, al spoedig op het vóór 7 jaren gesticht hotel café restaurant een zeer bijzonder cachet legde van intimiteit, warmte en sfeer, en ongemeene aantrekkelijkheid. In al deze eigenschappen werd hij nagenoeg geëvenaard door zijn werkzame echtgenoot. Een zakenassociatie dus op de meest hechte basis. Deze beiden hebben van af den oorsprong van „Royal“ een rusteloozen zin gehad om hun zaak steeds te verfraaien en te verbeteren. In het niet minder populaire „Chalet Royal“ vond deze zucht naar steeds beter en mooier een waardige bekroning.

Bron: Provinciale Noordbrabantse en 's-Hertogenbossche Courant 29 augustus 1938

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN



vrml: Jan van Gaalen, Leo van den Brink (mijn vader), Cor van Gaalen (mijn moeder), Elisabeth Verkleij (mijn oma), Kees van Gaalen (mijn peetoom), Lien van Gaalen (mijn peettante), Bossche bobo's. Foto: Persbureau Het Zuiden.

Vele hartelijke groeten van Moeder en een flinke zoen ook van Cor, Jan Jo en je liefhebbende Vader

Op 13 augustus 1935 wordt zoon Lodewijk geboren. (Hij zal net zoals zijn zus Fijke in Spanje een horecabedrijf runnen en daar ook overlijden.)



Kok Herman (halfbroer van Kees van Gaalen), Kees van Gaalen, gerant Leo van den Brink, zwager. (mijn vader). Het eerst team van Chalet Royal in 1937.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN

Frans Rouppe van der Voort (1868-1955) was directeur van de Bossche Rouppe van der Voort's Industrie en Metaal Mij N.V. Hij getrouwd met Pauline Storms die een vermaard kookster was. Ze woonden er tot 1927 en verhuisde in dat jaar naar Julianaplein 23. Hun zoon ir. P. N. F. M Rouppe van de Voort en diens broers Klaas en zussen Carla en Marguerite zijn daar geboren.

Het ontwerp voor zijn villa werd gemaakt door Ed. Cuypers, de Amsterdamse architect die ook het eerste Bossche NS-station heeft ontworpen. De villa was geïnspireerd op de rustieke Engelse cottage stijl.

Architect Karel Bouman bouwde in zes weken tijd villa Illusio om tot restaurant 'Chalet Royal' kreeg. In 1937 opende het de deuren voor de gasten.

14 augustus 1937 Opening Chalet Royal

De levensvraag voor Kees van Gaalen: „Wat zou ik zeggen, als ik hier gast was" blijkt hem tot steeds betere, tot steeds grotere prestaties aan te zetten. De gasten kwamen in zo grote getale, dat hij in de Vischstraat niet kon voldoen aan de vraag naar meer specialisatie. Toch was er nog wel enige aarzeling, want een restaurant zoals hij dat in zijn gedachten had zou een hele hap geld kosten. Maar toch werd er in 1937 doorgezet, al meesmuilden vele Bosschenaren wel een beetje over deze onderneming. Aan het Wilhelminapark bij de toen nog houten brug, die het verkeer van 's-Hertogenbosch naar Vught, Eindhoven en Tilburg had te verwerken, al geruime tijd de dertig jaar oude kapitale villa Illusio leeg, die jarenlang was bewoond geweest door de familie Rouppe van der Voort. Veel liefhebberij was er onder de Bosschenaren niet voor. Kees die in de Vischstraat bewezen had, dat zijn kijk op 'stand' juist was, voelde wel iets voor dat punt, dat eigenlijk de uitgangspoor

van 's-Hertogenbosch naar het zuiden was. Een strategisch punt, want langs Chalet Royal liep tot in de jaren zeventig de hoofdweg Amsterdam-Maastricht. De villa wordt in zes weken tijd omgetoverd tot 'Chalet Royal'. Zijn zwager Leo van den Brink neemt daar in het restaurant de honneurs waar, totdat hij in 1943 als krijgsgevangene naar Duitsland wordt gedeporteerd.



OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN



Huiskamer Royal met tante Tilly en tante Jeanette

1938 Heropening Royal

Royal werd door zijn stijgende populariteit te klein. Op 29 augustus 1938 wordt Royal heropend. Het pand naast Royal waar voorheen de Middenstandsbank zat wordt bij de zaak getrokken. Op de gevel na is het helemaal gesloopt. Beneden is daardoor de zaal belangrijk vergroot. Royal kreeg een nieuwe entree met draaideur. Er zijn moderne luxueuze toiletten en de keuken is drie keer zo groot. Boven de zaal is het privé

gedeelte met een royale suite en ruime slaapkamers voor zijn gezin.

'Een donker eikenhouten lambrizeering, gezellige nissen in de wanden met goudleer bekleding en ornamentale wandlusters (wandlampen), die aan zoo'n hoekje sfeer en warmte geven; een schouw met open haardvuur, dat de intimiteit en warme huiselijkheid symboliseert; een tapijt in terra-kleur en patroon, dat mooi past in het geheel;



Restaurant Royal

een balkplafond, met gouden sleutelstukken, waarin de elf provinciewapens en dat van 's-Hertogenbosch zijn aangebracht; coquette stoeltjes, in twee harmonieuze kleuren uitgevoerd, die den bezoekers 't zoo gemakkelijk maken, dat lang toeven hier een lust is; lichtkronen, die het geheel sprookjesachtig overstralen.... een intérieur, dat een kunstenaar als Anton Hamaker slechts kan tooveren.

Achter de nieuwe zaal ligt een hal met monumentale eiken trap, welke toegang heeft naar de gemoderniseerde bovenzaal. Deze hal, met een tegelvloertje van een alleraardigst patroon, een eiken lambriseering, en straks voorzien van (gebrandschilderde ramen van Charles Bakker, geeft toegang naar de up-to-date ingerichte toiletten. Naast de damestoiletten zijn bovendien een tweetal telefooncellen aangebracht.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN



De keukens zijn aangepast aan de eisen van die tijd; een gescheiden afwaskeuken met koperen dubbele spoelbakken, afzonderlijke zilverkasten, afdelingen met laatjes voor allerlei ingrediënten, handige opberggelegenheden, alle wanden tot twee meter hoogte betegeld, een drietal ventilatietrappen, overal koud en warm water met koperen spoelbakken maken het werk van chef-kok Brouwer en zijn brigade van negen koks een stuk gemakkelijker.'

Bron: Provinciale Noordbrabantse en 's-Hertogenbossche Courant 29 augustus 1938

In Chalet Royal ontplooidde Kees intussen zijn culinaire gaven verder, geassisteerd door Harry van Engelen, zijn latere chef-kok. Van Engelen was als 12-jarige boerenjongen uit Vlijmen met zwarte kniekousen aan Royal binnengestapt om het vak te leren. Hij groeide uit tot een vakman van formaat met een brigade van elf koks. Hij had het in de vingers en als er bijzonder culinaire creaties werden gevraagd - en dat gebeurde niet zelden - dan nam hij die meestal zelf voor zijn rekening. Zoon Johan van Gaalen zegt daarover later: 'Mijn vader was op culinair gebied begaafd, maar kon dat ook goed overdragen op anderen. Van Engelen heeft ruim 45 jaar bij ons gewerkt. Hij had een ijzeren 'mise en place' in de keuken. Elk jaar maakte ik met hem



Harry van Engelen

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN

een culinaire reis van een aantal dagen om ideeën op te doen. We gingen dan proef-eten. Je kon Van Engelen wel een recept geven, maar dat zei hem niets. Hij moest het eerst proeven.'

Kees wilde zijn gasten slechts het beste van het beste voorzetten. Hij durfde ook gerechten te brengen die in het Zuiden nog niet bekend waren. Zo kocht hij



kreeften in Zeeland en importeerde oesters, langoesten, coquilles St. Jacques, speciaal lamsvlees, verse ganzenlevers en wijn rechtstreeks uit Frankrijk. Zoon Johan herinnert zich zijn regelmatige reis naar de Brusselse markt om kruiden te kopen.

In het begin van de jaren vijftig werd Chalet Royal een geliefde zondagse pleisterplaats voor Belgen, die vooral kreeft kwamen eten. 'Het was dan zo druk dat wij boven in de huiskamer uren moesten wachten op eten', vertelt Resi de vrouw van Johan. De Belgen hielden er hun gewoonten op na. Chalet Royal was hun wekelijkse uitje: een borreltje, lekker eten en een dutje toe.

Het restaurant 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. Toch slaagde Kees erin zijn uitgangspunt te handhaven: hoe zou ik hier als klant behandeld willen worden, ongeacht of het om een kopje koffie gaat of om het meest exclusieve diner. 'Hij was een perfectionist in alles', zegt broer Jan. 'Zijn puntjes op de i waren niet te klein', zegt Piet Melis, die veertien jaar in het buffet in Chalet Royal stond. 'Ik zie hem nog zitten op de broodplank in het buffet', herinnert Joop van Zandvoort, ex-

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN

kelner zich. 'Sigaartje aan en kijken of alles goed ging. Hij was de grote regisseur. Je merkte het onmiddellijk als hij binnenkwam. Iedereen ging in 't gelid en deed precies wat er gedaan moest worden. Hij was heel streng, maar ook vreselijk aardig. Als je goed je best had gedaan, zei hij: 'Goed gedaan, jungske!' 'Als je daar het vak had geleerd, was dat een visitekaartje voor je hele carrière', zeggen veel kelners en koks unaniem. Geen loze kreet want zonder uitzondering hebben deze mensen eigen horecabedrijven met goede naam opgebouwd.

Koninklijke gasten

Chalet Royal, het gedistingeerde horecabastion aan het Heetmanplein, mag zich met recht 'Royal' koninklijk noemen. Gisterenmiddag nog gebruikte Hare Majesteit de Koningin, vergezeld van enige hofdames, tussen één uur en half vier de lunch in Chalet Royal. Ter gelegenheid van de zeventigste verjaardag van baronesse van Boogaarde uit Heeswijk. Personeelsleden vonden de koningin 'erg vriendelijk'. 29-9-1969 Bossche krant.

Geen wonder dat Chalet Royal een van de eerste restaurants in Nederland was die een Michelinster kreeg en die bovendien

negentien jaar wist te behouden. Geen wonder ook 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, prinses Paola van België en de bekende minister van Buitenlandse Zaken van België, Paul Henri Spaak om maar een paar te noemen. Maar het was Kees om meer te doen dan het succes van zijn eigen zaak. Hij vond het van groot belang dat de hele horeca van Nederland een goede reputatie op culinair gebied kreeg. Mede daarom behoorde hij in 1967 tot de 22

Nederlandse restaurateurs die zich aaneensloten in de Alliance Gastronomique Néerlandaise. Hij is ook voorzitter geweest van de Bossche Horecaf, van de Brabantse afdeling van Horecaf en van het hoofdbestuur.

In 1943 verhuist Kees – gedwongen door Duitse maatregelen – van Royal naar het Chalet en verhuisde het gezin van zijn zwager Leo en zus Cor naar Royal. Leo wordt in krijgsgevangenschap gevoerd. Twee van zijn broers Jan en Jo namen zorgen voor de dagelijkse gang van zaken in Royal. In de oorlogsjaren heeft Kees verschillende keren gijzelaars onder zijn klanten gehad. Ze kwamen in het naastgelegen ziekenhuis op onderzoek en werden dan naar Chalet gesmokkeld, waar ze hun echtgenotes konden ontmoeten. Zijn zoons Johan en Gerard kwamen na de oorlog in het Chalet.

Weliswaar werd ook Chalet Royal tot ver buiten 's-Hertogenbosch bekend, toch zullen de meeste Bosschenaren herinneringen hebben aan Royal en niet aan het chique Chalet Royal. Herinneringen aan het altijd tot in de puntjes verzorgde kopje koffie met een glaasje water en niet te vergeten de beroemde plak

'Je croyais que le chef était français, mais il était hollandais. Mon chapeau!, schreef Gye Centenaire in oktober 1962 in het Gulden Boek van Châlet Royal. Voor deze gastronomie in stijl is Chef de cuisine Brouwer met zijn brigade van negen vakmensen reeds rond 28 jaar verantwoordelijk. Zou in die trouw van 28 jaar 'aan de zaak' niet voor een groot gedeelte de allure en het succes van het Royal in de Vischstraat schuilen? Chef, notre Chapeau!'

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALEN

Bossche koek. Herinneringen aan de onnavolgbare sfeer die er was met de muziek van [Charlie Kunz](#).

Herinneringen hebben vele Bosschenaren ook aan het jaarlijkse carnaval waar de vaste klanten elkaar weer eens anders zagen. En hoeveel Bosschenaren zijn er niet getrouwd, verloofd of zaten aan familiediners, hoeveel zaken zijn er niet

Wim te Meij: Kees van Gaalen is de motor van niet alleen de horeca in Brabant, maar van heel Nederland. Kees van Gaalen is een kleurrijk figuur, waarover tal van anekdotes de ronde doen. Vanwege zijn typisch 'Bossche cynisme', zoals Michel Teulings dat uitdrukte, waren veel van zijn medewerkers nogal bang van hem. Hij gaf je nooit rechtstreeks op je donder, maar hij zette je op zo'n manier voor gek, dat je het niet gauw meer vergat. Toen hij een keer ontdekte dat de koks verbrande soepbotten even onder tafel hadden geschoven, haalde hij een aantal personeel leden erbij om hem te laten zien 'wat voor fraais die duurbetaalde koks nu weer hadden vervaardigd'.

besproken tijdens vele 'werkklunches' en zakendiners. Kees van Gaalen behield de supervisie over de keuken, waar hij eenmaal per week besprekingen hield met de koks over wat er bereid moest worden en hoe. Ook de kerstmenu's en andere bijzondere diners werden besproken. Hij drukte eveneens zijn onmiskenbare stempel op de inrichting van Royal, die na de verbouwing van 1956 duidelijk een Franse stijl had.

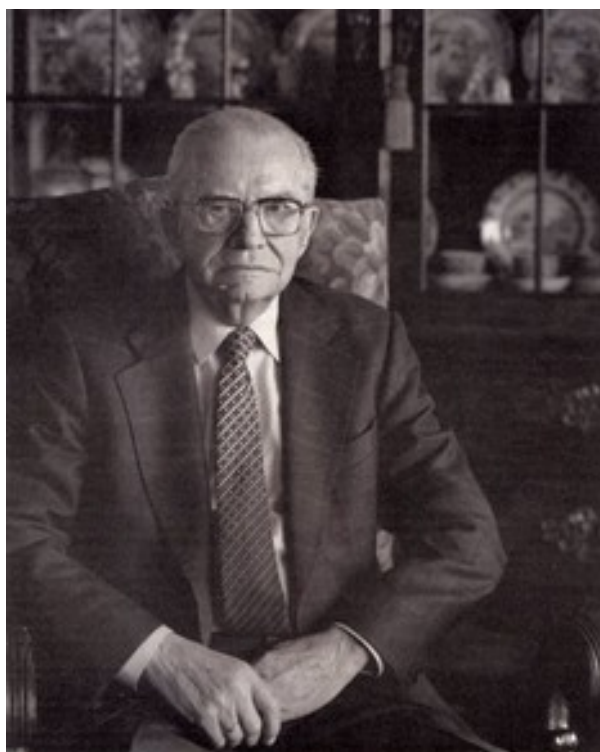
In 1973 droeg hij – na zestig jaar - de zaak over aan zijn zoons Johan en Gerard die het in 1979 verkochten aan Noud de Boer van Maison van den Boer uit Veghel, zijn vroeger souschef in de Lohengrin. Deze exploiteerde het eerst als

partycentrum. In 1983 werd het ingrijpend verbouwd en weer als luxueus restaurant in gebruik genomen.

Op 21 mei 1985 werd de verjaardag van Kees van Gaalen groots gevierd. De 'Kees van Gaalen Prijs' wordt ingesteld de Culinaire Stichting Kees van Gaalen. De akte wordt op 2 mei gepasseerd door notaris P.Wiegman in 's-Hertogenbosch. De prijs wordt jaarlijks toegekend aan de best geslaagde leerlingen-kok van de Stichting Vakonderwijs Horecabedrijven (SVH) in Noord-Brabant.

'Kees van Gaalen is een man die zestig jaar een vooraanstaande rol heeft gespeeld in de horeca. Hij was lid van het hoofdbestuur van Horecaf en voorzitter van de afdeling Noord-Brabant van de Horecaf, lid van de Ontslagcommissie voor personeel Horecaf en lid van de Kamer van Koophandel voor Noord-Brabant. Voorts was hij enkele keren lid van de jury voor de Internationale Hoteltentoonstelling te Bern.

Niet alleen in 's-Hertogenbosch maar in heel Nederland. 'Royal' en 'Chalet Royal'



Kees van Gaalen gefotografeerd in zijn huis in Antwerpen.

OVER DE FAMILIEGESCHIEDENIS VAN KEES VAN GAALLEN

waren tot ver over de landsgrenzen bekend. Met zijn weergaloos vakmanschap heeft hij een niet te schatten bijdrage geleverd aan het culinaire peil in Nederland. Vele restaurateurs van naam hebben bij hem hun opleiding genoten. Ook de naam Chalet Royal zorgde voor een belangrijke promotie voor de stad.

Royal behield tot de sluiting op 1 januari 1977 onverkort zijn goede reputatie. Royal is afgebroken, maar de karakteristieke voorgevel is gebleven. Er is nu een winkelcentrum.

Chalet Royal is in 1979 verkocht aan Maison van den Boer en in 1983 na een ingrijpende verbouwing heropend.