

Horecaprijs als eerbetoon aan culinair vakman **Hommage aan Cees van Gaalen**

(Van een onzer verslaggevers)

DEN BOSCH - Zijn jongere collega's roemen zijn vakmanschap. Tal van bekende Nederlandse restaurateurs hebben hun opleiding bij hem genoten en spreken nog altijd vol bewondering over Cees van Gaalen: „Een man die een niet te schatten bijdrage heeft geleverd aan de verbetering van het culinaire peil in de Nederlandse horeca.” Volgende week wordt hij 85 jaar. En hoewel hij zich twaalf jaar geleden met stille trom terugtrok uit het horecavak dwingt hij nog altijd respect af in de Nederlandse horecawereld, waarin hij gedurende zestig jaar een vooraanstaande rol heeft gespeeld.



CEES VAN GAALEN (85)
... vakman ...

Zijn bewonderaars hebben zijn 85-ste verjaardag aangegrepen om hem te huldigen voor zijn grote verdiensten voor de horeca. De Bossche Horeca Belangen Vereniging biedt hem dinsdag op zijn verjaardag een receptie aan in restaurant De Pettelaar. Een gelegenheid waarbij hem als hommage de jaarlijks terugkerende Cees van Gaalen-prijs wordt aangeboden. Een onderscheiding die zijn naam draagt en die voortaan jaarlijks wordt uitgereikt aan iemand die zich in de provincie Noord-Brabant heeft onderscheiden op culinair gebied. Gasten op de receptie worden door de initiatiefnemers tot de prijs verzocht als cadeautje aan Cees van Gaalen een donatie te geven aan een speciaal hiervoor ingesteld fonds van de Culinaire stichting Cees van Gaalen.

Glansrijke loopbaan

In zijn woning in Antwerpen beaamt hij glimlachend dat het hem goed doet dat men hem in Den Bosch nog niet is vergeten. En blikkt hij nog eens terug op zijn glansrijke loopbaan waarin hij eerst hotel café restaurant Royal in de Visstraat „uit de grond haalde" en nadien met het befaamde „Chalet Royal" tot ver over de landsgrenzen bekendheid verwierf. Tal van ministers, ambassadeurs of vorstelijke personen - onder wie de Nederlandse koninklijke familie — mocht Chalet Royal tot zijn gasten rekenen. Al stelt hij nu nog: „Als gastheer ken je geen mensen. Iedere gast was voor mij hetzelfde, ook als ze een spiegelei of kroketten aten." En als gastheer zegt hij zich altijd verplaatst te hebben in de rol van de gast, die zich op zijn gemak moet voelen.

Amper twaalf jaar oud begon hij aan een opleiding tot banketbakker, eerst bij Heesbeen in de Vughterstraat in Den Bosch, daarna bij patisserie 't Kupke aan de Schapenmarkt. „Van mensen die met mij in het bedrijf werkten hoorde ik dat je als chefbanketbakker al heel wat moest presteren wilde je veertig gulden per week kunnen verdienen." In het koksvak zag hij meer perspectief vandaar dat hij op zijn achttiende overstapte. Hij bekwaamde zich in Den Haag bij gerenommeerde restaurants en keerde in 1923 terug naar Den Bosch waar hij chef-kok werd in restaurant Lohengrin aan de Markt. Naast chef-kok Van Gaalen in de keuken stond een souschef wiens naam eveneens grote bekendheid zou krijgen: Noud van den Boer van het latere, landelijk opererende horecabedrijf Maison van den Boer te Veghel.

Royal

Mede door de stimulans van zijn eerste echtgenote, mevrouw M. van Gaalen-Stötefalk, vestigde Cees van Gaalen zich in 1931 als zelfstandig horecaondernemer met hotel Royal in de Visstraat, een op dat moment verlopen zaak die hij opnieuw opbouwde. Zes jaar later, in 1937, begon hij een tweede zaak, Chalet Royal. Daarvoor kocht hij in het Wilhelminapark, op een strategische plaats aan de alsmaar drukker wordende weg Amsterdam-Maastricht die toen nog dwars door Den Bosch liep, de villa „Illusio" van Frans Rouppe van der Voort aan.

„Het Bossche publiek zei: daar graaft hij zijn graf," aldus de bijna 85-jarige Cees van Gaalen. „Mij stond van het begin af aan voor ogen om in Chalet Royal iets luxer te werken dan in Royal aan de Visstraat." Na de oorlog kreeg Chalet Royal een goede reputatie. Zoon Jan van Gaalen: „Mijn vader is op culinair gebied begaafd maar kon dat ook goed overdragen op anderen. Hij durfde ook iets te brengen wat in Den Bosch nog nooit vertoond was. Kocht zelf kreeften in Zeeland en importeerde vlees, wijnen en oesters rechtstreeks uit Frankrijk." Zoon Jan en de chef-kok gingen zelf naar Frankrijk op excursie om ideeën voor nieuwe gerechten op te doen.

In 1957 kreeg Chalet Royal een ster in de Michelin-gids, een in horecakingen gewild predikaat dat het Bossche restaurant 19 jaar aan een stuk behield. Terugkijkend op zijn leven zegt Cees van Gaalen weer voor het horecavak te kiezen als hij opnieuw kon beginnen. „Als ik door een restaurant loop en ik zie al die lachende gezichten en tevreden mensen, dan geeft dat nog altijd voldoening."