



INZAKE

TOPKOK JOHAN VAN GROENINGE

CULINAIRE KLASSE IN AVANT-GARDE

ACHT JAAR OP RIJ EEN MICHELIN-STER

RONALD WATERREUS
KOESTERT ZIJN VRIJHEDEN

MERCEDES EN ATHLON CAR LEASE
SPONSORS VORMEN STERRETEAM

EREDIVISIE LIVE DE ZENDER VAN,
VOOR EN OVER ALLE CLUBS

RESTAURANT AVANT-GARDE VAN GROENINGE

TEKST EDDY JANSEN

FOTO'S ARCHITECTUURFOTOGRAFIE NORBERT VAN ONNA, PEER RETERA

A V A N T  G A R D E

VAN GROENINGE

TOPRESTAURANT IN HET PHILIPS STADION

ACHT JAAR OP RIJ MICHELIN-STER VOOR AVANT-GARDE

Restaurant Avant-Garde van patron-cuisinier Johan van Groeninge (53) behield recent voor het achtste achtereenvolgende jaar haar Michelin-ster. De topkok blijft nuchter onder het succes van Avant-Garde, dat al acht jaar huist in de zuidwesthoek van het Philips Stadion. Toch zou hij graag in de strijd om een tweede Michelin-ster meer continuïteit en een nog betere tafelbezetting willen.



Johan van Groeninge behoort al jaren tot de categorie 'topkok'. De geboren Tilburger komt uit de school van een andere culinaire grootmeester en tevens één van 's lands bekendste koks, Cas Spijkers. Na het volgen van de hotelschool in Breda leerde hij het vak van de beroemde Brabander. "En dat terwijl mijn ouders niet eens wilden dat ik de horeca in zou gaan. Ze vonden het te veel en te hard werken. Ik zou beter een écht vak met mijn handen kunnen leren", legt Van Groeninge uit. Onder ouderlijke druk werd dat dus de LTS, maar omdat ook hier de aanhouder wint, werd het daarna toch alsnog de hotelschool.

GEPASSIONEERD KOK

Van Groeninge is bovenal een veelzijdige vakman. Een begeistert en gepassioneerd kok. Een keiharde werker ook, die soms niet van ophouden weet. Een workaholic zelfs? "Ja, misschien wel. Ik ben 's ochtends als eerste hier en ga 's avonds als laatste weg." Een controlfreak ook? "Nee, niet in die zin van het woord. Ik wil wel graag weten wat er in mijn zaak speelt, maar heb zeer deskundige medewerkers, aan wie ik vol vertrouwen taken kan delegeren. Het is niet zo dat als ik er eens een dag niet ben, dat je het dan meteen proeft. Wat niet wegneemt, dat ik hier wel zoveel mogelijk probeer te zijn."

LES PATRONS CUISINIERS

Sinds de opening in 2002 te Eindhoven is Avant-Garde lid van Les Patrons Cuisiniers. Dat is een prestigieuze club van chef-kok/eigenaars met als doelstelling vernieuwing en perfectionering van de Nederlandse gastronomie, permanente onderlinge toetsing en uitwisseling van creatieve ideeën. De waarborg voor continuïteit in perfectie en kwaliteit. Pas nadat men zich, naar de mening van Les Patrons Cuisiniers, vakinhoudelijk heeft bewezen, is het mogelijk om tot deze uiterst exclusieve culinaire topclub toe te treden.



" IK HOU VAN RUST IN DE KEUKEN. EN OOK VAN NETHEID. HET MOET ER OPGERUIMD ZIJN. DAN KUN JE VEEL BETER ÉN SNELLER WERKEN"

“PSV MOET MEER GAAN BENADRUKKEN DAT ER ZO’N TOPZAAK IN HET PHILIPS STADION ZIT EN ZORGEN DAT HET NOG MEER BEKEND WORDT”



ZICHT OP HET VELD

Restaurant Avant-Garde zit nu zo’n acht jaar in het Philips Stadion. Het initiatief kwam destijds van toenmalig President-Commissaris Jan Timmer, die als vaste gast van restaurant De Zwaan in Oisterwijk het idee bij Johan van Groeninge introduceerde: een toprestaurant op een toplocatie in het Philips Stadion. “Later zijn de plannen met de toenmalige directie verder uitgewerkt en hebben we het besluit genomen er in te stappen. Niettemin ervaar ik wel dat de drempel voor een zaak als deze in een voetbalstadion nóg hoger is dan die in het algemeen al is voor een sterrenrestaurant. Bovendien hadden wij in het begin al snel de naam erg duur te zijn, terwijl dat de laatste jaren wel weer meevalt. Het is ook een beetje gevoelsmatig denk ik, want mensen die hier reserveren geven in bijna alle gevallen op dat ze graag een tafel met zicht op het voet-

balveld willen hebben. Dus in die zin is het ook weer een echt unieke locatie.” Tijdens de thuiswedstrijden van PSV zit Avant-Garde altijd vol met leden uit het PSV Netwerk. Door de week zou Van Groeninge wat meer aanloop willen hebben, erkent hij. “Niet alleen van de top uit het bedrijfsleven. Die naam hebben wij wel, dat we er vooral zijn voor de mensen met een goed gevulde portemonnee. Maar zoveel duurder dan een gangbaar middenklasse-restaurant zijn wij niet.” Soms, zegt hij eerlijk, bekruipt het gevoel wel eens om de boel op te pakken en te verhuizen naar een chique pand in Eindhoven. “Maar we zijn dit restaurant acht jaar geleden samen met PSV begonnen, we gaan nu ook volle kracht vooruit door om het nóg beter te doen. Het feit dat we al jaren die ster hebben, zegt genoeg over de toewijding en continuïteit die we hier tonen.”

MIRIAM VAN MOLL: “UNIEKE LOCATIE IN PHILIPS STADION”

Voor Miriam van Moll, manager Commerciële Zaken en Relatiebeheer, is Avant-Garde een heel belangrijk concept van het Philips Stadion. “Onze zakelijke relaties zijn zeer te spreken over de arrangementen op wedstrijddagen, die eigenlijk altijd uitverkocht zijn. Het vult ons aanbod heel goed aan. We hebben immers al eetcafé De Verlenging, onze chique Bestuurs- en Sponsoretage, de fraaie Business Club, de Bouwlounge en de Business Rooms. Daar past een toprestaurant als Avant-Garde heel goed bij. Maar ook wij van PSV begrijpen, dat het bij sommige mensen misschien niet zo bekend is. We zullen met een uitgekende marketinggedachte nóg meer bekendheid aan Avant-Garde moeten geven. Kijk eens naar de prachtige locatie, de prachtige inrichting met zicht op het speelveld en de rest van het stadion. Johan is daarnaast een absolute tópkok, die geweldig originele en tegelijkertijd traditionele gerechten bereidt. Van het idee dat een sterrenrestaurant per definitie heel duur is en alleen voor welgestelden is, moeten we af. Natuurlijk, het kán heel duur, maar dat hoeft niet. Ik krijg louter positieve reacties van mensen die er een culinaire topavond hebben ervaren.” Van Moll prijst de kwaliteit van Avant-Garde. “Avant-Garde kan zich absoluut meten met en steekt in een aantal gevallen uit boven andere sterrenrestaurants in de regio. Dus moeten we nog meer gaan benadrukken dat er zo’n topzaak in ons Philips Stadion zit.”

CULINAIRE KLASSE IN SFEERVOLLE OMGEVING

Via ingang 7 van het Philips Stadion gaat u naar de derde etage, waar u de ambiance van Avant-Garde binnentreedt: culinaire klasse in een sfeervolle omgeving. Een lounge met leren clubs, lage tafeltjes en een warm tapijt is gesitueerd voor de open haard. Hier wordt u voorzien van een aperitief met een borrelgarnituur. Als u achterom kijkt kunt u al een voorproefje zien van wat u te wachten staat. De extra brede marmeren bar met lage krukken is geïnspireerd op Amerikaanse en Japanse voorbeelden en speciaal ontworpen voor een snelle lunch. Maar ook zeer geschikt voor een gezellige aperitief onder vrienden. Culinaire smaak vindt u ook terug in de inrichting van het restaurant. Vijftien, allemaal met zilver en aspergekleurig linnen gedekte tafels, nodigen u uit voor een culinaire belevenis. Aan tafel valt direct de grote open keuken op die in zijn pracht een verlengstuk is van het restaurant. Kijkt u door de glazen schuifpuien naar buiten, ziet u natuurlijk het veld en het terras.





TEAMWORK

Johan van Groeninge is de eerste om toe te geven dat de talloze televisieprogramma's over topkoks en chefs-in-wording de kloof naar de sterrenrestaurants wel aanzienlijk kleiner hebben gemaakt. "Maar mensen moeten ook niet denken dat ik ook als een soort Herman den Blijker of Gordon Ramsey in de keuken tekeer ga. Die twee geven een compleet verkeerd beeld van hoe het er in een topkeuken aan toe gaat. Als ik net als hen loop te roepen tegen de personeelsleden – wat moeten je gasten daar wel niet van denken? Wij hebben een schitterende open keuken, de gasten horen bij wijze van spreken alles wat er daar gebeurt. Bij mij geen *herrie in de keuken* dus. Ik hou van rust. En vooral ook van netheid. Het moet er opgeruimd zijn, dan kun je veel beter én sneller werken. De mensen in mijn keuken weten dat en handelen daar ook volledig

naar. Ik ben ook geen kok die vaak 'naar voren' komt, zoals sommige collega's graag doen. Dat is natuurlijk aan hen, maar liever kom ik zelfs de keuken niet uit. Dáár is mijn werk te doen." Dat werk in de keuken ervaart hij als echt teamwork. Ook daar komt de vergelijking met het topvoetbal weer om de hoek kijken. "Misschien mag ik mezelf in zekere zin vergelijken met de hoofdcoach van PSV, Fred Rutten. En zijn selectie met mijn team van mensen, waarin we in vrij korte tijd samen een topprestatie moeten leveren. Wat dat betreft passen we in figuurlijke zin heel goed bij elkaar, ieder op zijn eigen speelterrein."

TINY SANDERS: "JOHAN ÉÉN VAN BESTE KOKS ZUID-NEDERLAND"

Avant-Garde is voor algemeen directeur Tiny Sanders van PSV belangrijk terrein: regelmatig ontving hij er al gasten, tot van ver over de grens. "Die zijn allemaal onder de indruk van het sterrenrestaurant. Het eerste kwartier van een zakenlunch of -diner is vaak het moeilijkst. Door de uitstraling van Avant-Garde hebben we daar hier geen last van. Ook gasten van grotere clubs vinden het uniek: ze zijn allemaal positief jaloers op zo'n toprestaurant in een voetbalstadion." Sanders kent kok Johan van Groeninge al jaren, onder meer als gastkok bij de kookclub waar ook Sanders bij is aangesloten. "Johan is absoluut één van de beste koks van Zuid-Nederland. Met Avant-Garde kan hij twee unieke dingen combineren: de locatie van het restaurant en zijn hoog gewaardeerde kookkwaliteiten. Dat is een winnende combinatie."



KEUKENGEHEIMEN

Natuurlijk komt een gesprek met een topkok uiteindelijk op wat er allemaal in de keuken klaar gemaakt wordt. Avant-Garde – met een knipoog naar de vrije vertaling *voorhoede* in het voetbal – is een sfeervol Frans restaurant met een moderne, Hollandse invloed. En het heeft geen keukengeheimen. “Iedereen mag weten hoe wij de sauzen maken of hoe en op welke wijze een gerecht is bereid. Daar doen wij niet moeilijk over. Er zijn zoveel kookboeken en websites waar het allemaal te vinden is. En al die televisieprogramma’s laten het je ook allemaal zien hoe gemakkelijk bepaalde buitenlandse gerechten te bereiden zijn.

Geheimen doen we niet aan.”

En topkok Johan van Groeninge zelf? Wat eet hij zelf het liefst? Hij hoeft niet lang na te denken. “Vis. Een lekkere tarbot of langoustines. Maar dan moet ik er wel de tijd voor nemen, want verder ben ik een slechte eter. Ontbijten doe ik niet en de lunch schiet er ook vaak bij in. Omdat ik de hele dag in de keuken en dus tussen de keukenluchtjes sta, is de eetlust op een gegeven moment wel weg. Natuurlijk, je proeft ook wel terwijl je gerechten aan het bereiden bent. Maar de hele dag werken in een keuken is niet bevorderlijk voor je eetlust. Hoe gek dat misschien ook klinkt!”

BETEKENIS AVANT-GARDE

Avant-garde (Frans) is een begrip uit de militaire praktijk. Het staat voor ‘voorhoede’ van een legereenheid bestaande uit een kleine troep van hoog gekwalificeerde soldaten of een geoefend commando. Deze voorhoede wordt vooruitgestuurd om het terrein te verkennen. Zodoende konden beter de toekomstige koers of een militaire strategie uitstippelen. Avant-garde is een term die daarna gebruikt werd om acties of bewegingen aan te duiden die nieuw of experimenteel van aard zijn. Het concept ‘avant-garde’ werd een metafoor voor het werk dat kleine groepen intellectuelen of kunstenaars deden, waarbij zij voor de grote massa uitlopen. In de twintigste eeuw benoemde men zo al kunstvormen die vooruit snelden, met beelden en ideeën die later door grotere groepen overgenomen zouden worden.



A V A N T  G A R D E
VAN GROENINGE

Restaurant Avant-Garde
Philips Stadion, ingang 7
T 040 2 505 640
E avant-garde@avant-garde.nl
I www.avant-garde.nl