

IN DE SPIEGEL

Jos Grootsocholten

CLAUDIA LANGENDOEN

Elke week houden we een regio- of stadgenoot een spiegel voor. Vandaag: de jonge topkok Jos Grootsocholten van restaurant Perceel in Capelle aan den IJssel. Over een geslaagde snuffelstage, het overlijden van zijn vader en de Michelinster. „Het is nooit meer rustig geworden.”

‘Niet bang om ster te verliezen’

Wat ziet u als u in de spiegel kijkt?

„Ik zie iemand vol levenslust. Ik zit vol energie en passie voor mijn vak.”

U was 26 toen u uw eigen restaurant opende. Uw vriendin 24. Waar begonnen jullie aan?

„We waren inderdaad erg jong. Daar komt bij dat we midden in de crisis zijn gestart, in 2010.”

Bent u zo avontuurlijk ingesteld?

„Dat valt wel mee. We wilden dit gewoon altijd al. Als zelfstandig ondernemer kun je je veel meer ontwikkelen dan in loondienst. Ik leer nog elke dag bij en ben altijd bezig om het onze gasten naar de zin te maken. En ja, een eigen zaak kost behoorlijk veel tijd en energie. Maar ik krijg er veel energie van terug.”

Heeft u tijd voor een privéleven?

„Tussen de bedrijven door. En we werken bewust in tijdvakken. Elke 12 tot 13 weken zijn we een aantal weken gesloten, variërend van 10 dagen tot 2,5 week. Dan gaan we meestal op vakantie. Naar Frankrijk, maar ook Tokyo en Marra-kech. Natuurlijk combineren we zo’n reis altijd met lekker eten. We doen dan inspiratie op.”

En hobby’s?

„Sporten doe ik niet meer. Ik heb altijd geturnd en ben zelfs twee keer derde van Nederland geweest.



Die snuffelstage is bepalend geweest voor mijn leven

Ook heb ik gevoetbald en aan atletiek gedaan. Ik heb zelfs aan het begin van mijn middelbare schooltijd een deeltijd sportopleiding gevolgd. De ochtend beginnen met tachtig keer opdrukken, vond ik echter niets. Bovendien viel ik voor het koken.”

Hoe gebeurde dat?

„Ik mocht op mijn 15de een snuffelstage lopen bij hotel-restaurant Elzenduin in Ter Heijde. Ik liep 4 dagen mee met de *housekeeping* toen iemand me vroeg wat ik eigenlijk kwam doen. ‘Ik wil kok worden,’ antwoordde ik. Waarop ik direct in de keuken werd gezet. Prachtig vond ik het en ik ben niet meer weggegaan. 7 jaar heb ik er uiteindelijk gewerkt. Het was wat je zegt met recht een geslaagde snuffelstage en is bepalend geweest voor mijn leven.”

Op meer vlakken!

„Ja. Mijn vriendin Sharon werkte ook bij Elzenduin. Ik ontmoette



▲ Top-kok Jos Grootsocholten: ‘We zijn nog lang niet klaar in Capelle aan den IJssel’. FOTO JAN DE GROEN

haar in 2004. We vertrokken in 2008 voor 3 maanden naar San Sebastian in Spaans Baskenland waar we een geweldige tijd hebben gehad. Eenmaal terug in Nederland zag Sharon dit pand op internet staan.”

In Capelle aan den IJssel of all places!

„Ik was hier zelfs nog nooit geweest. We hadden geen idee wat we moesten verwachten en stapten in de auto om te gaan kijken. Het was niet bepaald de mooiste route die we vanuit het Westland aflegden. Maar toen we hier de dijk opdraaiden, waren we verkocht. De

binnenvaartschepen varen op enkele tientallen meters langs ons restaurant. We hebben tegenwoordig een nieuw terras aan het water. Als je daar zit, kijk je zo de stuurhut in. De kleinschaligheid van dit restaurant sprak ons aan. De overzichtelijkheid en rust die het uitstraalt, past bij ons. We besloten ervoor te gaan.”

Hoe deden jullie dat?

„We zijn gewoon begonnen. We wilden rustig opstarten en verspreiden flyers in de omgeving met daarop een introductiemenu. Het was echter direct druk. En na 3 weken stonden er opeens media

op de stoep. Dat was heel mooi, maar ook heftig. We kregen ineens grotere naamsbekendheid. Die rustige start viel in duigen. En het is nadien nooit meer rustig geworden.”

En waar kwam die Michelinster opeens vandaan?

„Die kregen we na 16 maanden. Terwijl we nog niet eens op het niveau zaten dat we wilden behalen.”

Zo’n ster legt natuurlijk een hoge druk op je schouders!

„Welnee. We zijn alleen nog maar beter geworden. Ik ben niet bang om die ster kwijt te raken.”

PASPOORT

Wie: Jos Grootsocholten (1984, Den Haag).

Opleiding: Mavo, basis-kok en zelfstandig werkende kok. Sterklas Gespecialiseerd Gezel-kok.

Loopbaan: Opende in 2010 Restaurant Perceel in het Oude Raadhuis van Capelle aan den IJssel en behaalde al snel een Michelinster. Werkte eerder in sterrenrestaurants als Noma in Kopenhagen, van Martin Berasategui in San Sebastian, Beluga in Maastricht, Vermeer, het Amstel Hotel in Amsterdam en Restaurant Calla’s in Den Haag.

Privé: Samenwonend met Sharon Tettero in Capelle aan den IJssel.

Is dit harde werken te combineren met een gezinsleven?

„Dat zal een behoorlijke uitdaging worden. Maar we willen wel erg graag kinderen. We maken echter werkweken van gerust 70 uren.”

Een nanny dan?

„Nee, ik wil mijn eigen kinderen opvoeden. Het lijkt me leuk als hier straks kleine kinderen rondlopen. We wonen tegenwoordig zo’n 200 meter verderop. We willen altijd wonen waar we werken. Reizen vind ik een zinloze bezigheid.”

Hoe groot was het gezin waarin u zelf bent opgegroeid?

„Ik heb een oudere broer en een jongere zus. Mijn vader is helaas overleden toen ik 15 jaar was. Hij had al jarenlang een nierziekte, suiker en hart- en vaatklachten. Hij was een jonge man gevangen in het lichaam van een man van 80 jaar en is maar 49 jaar geworden.”

Wat vreselijk.

„Zijn ziekte en overlijden hebben een grote impact op me gehad. De eerste tijd na zijn dood had ik het erg moeilijk, maar zijn overlijden kwam natuurlijk ook niet als een verrassing. Het heeft me mede gevormd. Misschien ben ik als reactie op zijn ziekte al op jonge leeftijd keihard gaan werken. Mijn moeder heeft ook altijd hard gewerkt. Omdat mijn vader al tijdens zijn ziekte als kostwinner wegviel, is zij theologie gaan studeren en pastor geworden in Alblasserdam. We zijn christelijk opgevoed, maar mijn ouders verplichtten ons tot niets. Ik kom zelf nooit in de kerk.”

Bent u trots op uw spiegelbeeld?

„Zeker! We ontvingen afgelopen jaren diverse prijzen. We werden onder andere uitgeroepen tot ‘Ondernemer van Capelle’. Sharon droomt stiekem van een *bed and breakfast* in Frankrijk. Later is dat wellicht inderdaad leuk. Maar eerst willen we nog jarenlang doorgaan in Capelle. We zijn hier nog lang niet klaar.”