

■ Kim Edwards met Raymond Reeb.



■ Voorzitter Patrick van Zuiden (l.) proost met Julius ter Haar van Oad Reizen op de Kaag op het succes van de Culibus van de Jeunes Restaurateurs d'Europe.

FOTO'S: DE TELEGRAAF



■ Restaurateurs Eugène van Angelbeek (l.) en Remco Vermeulen liggen op koers met Culibus.

Culibus doet snackbar vergeten

Eén van de mooiste projecten in ons land is de oprichting van de speciale Culibus van de Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). Deze speciale touringcar bezoekt kinderen die om sociale, economische of medische redenen iets tekortkomen. Zij zullen door de topkoks van de restaurantclub, vaak sterrenchefs, gratis worden verwend met een gezonde maaltijd. Dus even geen frieten en kroketten, maar verse groenten en fruit!

Op De Kaag en haar mooie zijtakken werd op de fraaie Interboat-sloep met flatscreen en Nespresso-apparaat van JRE-voorzitter Patrick van Zuiden (restaurant Savarin) tijdens een mooie vaartocht formeel het bestuur voor de Stichting Culibus samengesteld. Uw rubriekschrijver heeft met trots het erevoorzitterschap aanvaard, omdat het initiatief totaal onbaatzuchtig is en culinair Nederland bij een nieuwe generatie op de kaart zet. Uit de JRE zijn tot het bestuur toetredend voorzitter Patrick van Zuiden, die ook het dagelijks bestuur van de Culibus aanvoert, Eugène van Angelbeek van Molen De Jonge Dikkert en Remco

Vermeulen van hotel/restaurant Hoog Holten.

Omdat Vermeulen de leeftijdsgrens van het JRE-lidmaatschap is gepasseerd, vertegenwoordigt hij eigenlijk de Table d'Honneurs van JRE voor leden boven de veertig jaar. De ondernemers Julius ter Haar (35) van Oad Reizen en Aad Ouborg van Princess huishoudelijke arti-

kelen zijn de andere twee bestuursleden. Wij worden om niet bijgestaan door Perry Telle van de Hoorwijk Groep voor administratie- en belastingadviseurs.

Doel is volgend jaar de half miljoen kostende Culibus rijdende te hebben. Daartoe wordt ook een vriendenclub opgericht. Alle 31 aangesloten JRE-restaurants hebben zich verplicht tien vrienden voor 250 euro per persoon te werven en hebben bovendien afgesproken dertig uur aan koks per bedrijf te leveren. Voor de vrienden komt er een speciale dag om te netwerken. De Culibus is ook te

JOURNAAL

journal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065

Stan Huygens



gen commerciële tarieven te huur. „Niemand mag er een cent aan verdienen. Alle inkomsten gaan naar het goede doel, zodat de kinderen goed te eten krijgen”, aldus Van Zuiden.

Hij had een bijzondere koeler van de Italiaanse botenbouwer Riva aan boord voor de speciaal voor dit bedrijf gebottelde champagne Grande Dame 1996 van Veuve Clicquot. Heerlijk! Van Zuiden was weliswaar niet in bezit van de voor Riva ontworpen bar van 60.000 euro die hydraulisch opengaat en zes flessen gekoeld kan bewaren (slechts twaalf wereldwijd van verkocht), maar ook het barretje van Van Zuiden voor één fles was mooi van vorm. Zelden zo aangenaam vergaderd!

De vergadering over de Culibus werd afgerond met een voortreffelijke lunch bij restaurant Tante Kee aan De Kaag van Raymond Reeb en Kim Edwards. Het terras zat helemaal vol. En dat verbaasde niet. De keuken mag er zijn. Er worden veel streekproducten gebruikt, zoals paling van Dirk Eveleens uit Burgerven en zuivel van boerderij Van Buiten. Lekker zo'n dag op en aan het water.