

# La route *du Bonheur*

**40 jaar** gastvrij  
ondernemen  
in Tilburg





## Voorwoord

# Waarom een boek?

**Veertig jaar in de horeca is bijzonder. Zaken komen en gaan, trends veranderen, generaties volgen elkaar op en elke dag begint weer met dezelfde vraag: hoe maken we er vandaag iets moois van voor onze gasten? Het 40-jarig bestaan van Bonheur Horeca Groep is daarom iets om bij stil te staan.**

Dit boek is er in de eerste plaats om Patrick Verbunt te gedenken. Zijn visie, energie en ondernemerschap hebben een grote rol gespeeld in de ontwikkeling van Bonheur. Veel van wat vandaag vanzelfsprekend lijkt, begon ooit met zijn grenzeloze creativiteit. Door zijn verhaal en dat van de mensen om hem heen vast te leggen, blijft zijn gedachtengoed springlevend.

Vier decennia van ondernemen in een continu veranderende sector vraagt lef, flexibiliteit en samenwerking. Het gaat om successen en uitdagingen, beslissingen die goed uitpakten en momenten die spannend waren. Niets menselijks is ons vreemd. Juist in die combinatie van hoogte- en dieptepunten zit de echte geschiedenis van Bonheur.

U leest getuigenissen van de mensen die de geschiedenis zelf hebben (mee)gemaakt. Dank aan iedereen die ruimhartig herinneringen deelde. Als schrijfster mocht ik het doorgeefluik zijn in dit eeuwenoude proces van verhalen die van mond tot mond gaan.

**We volgen de weg die Patrick Verbunt veertig jaar geleden begon.  
Reis mee op La Route du Bonheur!**

Henrike Brouwer

---

# Inhoudsopgave

<b>Deel I</b> <b>L'histoire de Patrick</b> De geschiedenis van Patrick Over hoe Patrick Verbunt als jonge, ondernemende Tilburger begon met zijn eerste cateringbedrijf. Zijn creativiteit en doorzettingsvermogen legden de basis voor Bonheur.	<b>07</b>
<b>Deel II</b> <b>Le premier passe</b> Het eerste traject Patrick begon in 1986 met Auberge du Bonheur, groeide door en bouwde een netwerk in Tilburg. Innovaties en persoonlijke inzet legden de basis voor uitbreiding en succes in de horeca.	<b>23</b>
<b>Deel III</b> <b>La longue route</b> Een intensieve route Bonheur startte met de exploitatie van het Koning Willem II stadion. In 2002 trad Ton Gimbrère toe als partner en introduceerde hij structuur en optimaliseerde de bedrijfsvoering. Innovaties zoals het AEX-menu en Westpoint Experience leverden landelijke erkenning en prijzen op.	<b>44</b>
<b>Deel IV</b> <b>La route barrée</b> De weg wordt afgesloten In 2005 werd Patrick Verbunt getroffen door een hersentumor. Tussen de behandelingen door bleef hij allerlei creatieve ideeën uitwerken. Harrie Vermeer werd aangetrokken als partner van Bonheur Horeca Groep. Dit deel vertelt ook over de start van het sociaal ondernemen, het aanvankelijk veelbelovende Midi-theater en het afscheid van Patrick.	<b>59</b>

---

## **Deel V** **88**

### **La route continue**

#### De reis zet zich voort

Na het overlijden van Patrick bleef het bedrijf onder leiding van Ton en Harrie voortbestaan. Malheur vanwege economische tegenwind en het verlieslatende Midi Theater-project waarna het bedrijf werd geherstructureerd. Vanaf 2011 richtte Bonheur zich opnieuw op groei en continuïteit.

## **Deel VI** **93**

### **La route jeune**

#### Het jeugdige pad

Een nieuwe generatie met Tim Wijdemans, Nicky Foesenek en Briene Brienissen neemt de leiding over en zet de koers van Bonheur voort. Ondanks de coronacrisis blijft het bedrijf actief en super creatief. Na het vertrek van Harrie Vermeer en Ton Gimbrère groeit Bonheur verder met focus op vernieuwing en continuïteit.

## **Deel VII** **123**

### **La route future**

#### Op reis naar morgen

De directie van Tim, Nicky en Briene bouwt met energie verder aan Bonheur, waarbij groei, samenwerking en gastvrijheid centraal blijven staan. Na de crisis volgt een stabiele periode met nieuwe kansen, verlengde samenwerkingen en ruimte voor verdere ontwikkeling. De organisatie blijft voelen als een hecht familiebedrijf, met sterke wortels in Tilburg en oog voor de toekomst.

Jos Burgers 128  
Over de klantgerichtheid die al 40 jaar de constante succesfactor is.

Wim van de Donk 130  
Onderstreept de bijzondere band met Tilburg en de universiteit.

Henrike Brouwer 132  
Over de schrijfster + colofon



# ***Betekenis van geluk***

Het Franse woord 'bonheur'  
heeft een mooie, gelaagde etymologie:

*Bon: goed*

*Heur: lot, toeval, geluk*

*(afkomstig van het Latijn:  
augurium = voortekenen, waarzegging)*

Oorspronkelijk betekende bonheur dus letterlijk  
'gunstig lot'; geluk in de zin van fortuin of mazzel.

Pas later verschoof de betekenis naar een  
innerlijk gevoel van welzijn en tevredenheid.

Aan de hoofdrolspelers in dit boek werd gevraagd:  
wat voor persoonlijke betekenis  
geef jij aan het woord 'bonheur'?

*♪ Bonheur*



## Inleiding

# We mogen al 40 jaar van *Bonheur* spreken

**In 1986 doopte Patrick Verbunt de villa die hij aan de Bredaseweg in Tilburg had gekocht tot 'Auberge du Bonheur'. Dat klonk niet alleen mooi maar droeg ook een diepere betekenis: het symboliseerde een persoonlijke zoektocht. Met deze herberg ging Patrick op zoek naar geluk, met de intentie het te koesteren en te delen zodra hij het had gevonden.**

Wat begon als partycentrum, en in de jaren die volgden uitgroeide tot een hotel-restaurant, vormde een stevig fundament voor wat later Bonheur Horeca Groep zou worden; een naam die binnen en rondom Tilburg inmiddels een vaste waarde heeft. Na het overlijden van Patrick werd het voortgezet door mensen die vernieuwend durfden te zijn, zonder daarbij het DNA te verliezen. Nog altijd zijn eigenschappen van Verbunt zoals Tilburgs, creatief, origineel en bereid tot samenwerking voelbaar.

### **Dat blijkt wel uit het feit dat...**

- Het de sfeer heeft van een familiebedrijf, zonder dat in klassieke zin ook te zijn.
- De verfijnde Auberge-keuken weliswaar staat vermeld in culinaire gidsen maar toegankelijk blijft voor een breed publiek.
- Bij evenementen in de stad, zoals de Tilburgse kermis en Roze Maandag, er veel aandacht wordt besteed aan spraakmakende, humorvolle activiteiten.
- Er naar mogelijkheden wordt gezocht om verbinding te maken met mensen en organisaties buiten de horecagroep.

***De groep groeit onverminderd door, als een kleurrijke paraplu die een heleboel locaties overkoepelt. Daarvoor geldt dat ze weliswaar bij dezelfde familie behoren maar ieder voor zich ook een eigen karakter hebben.***

Van Auberge du Bonheur (waarmee alles begon) met restaurant La Nouvelle Auberge en Grotto in de Oude Warande, LocHal First Floor in de Spoorzone, het Koning Willem II stadion, IJssportcentrum van Tilburg Trappers, Golfclub Prise d'Eau, Grand Café Esplanade, Faculty Club, Olympia Sports Bar, O'Café tot (buiten Tilburg): Hilvaria Studio's in Hilvarenbeek. Bovendien vind je de groep sinds kort terug bij lunchroom en cateraar Smeer 'm.

Een horecabedrijf dat na jaren van ups en downs, verschillende crises, struikelen, vallen en weer opstaan, plezier en verdriet, uitbundige successen en minstens even uitbundige blunders nog steeds energiek aan de weg timmert, verdient het vieren van vier decennia. ***Vandaar dit boek. Het is een eerbetoon aan Patrick Verbunt en aan iedereen die heeft bijgedragen aan wat Bonheur vandaag de dag is.***

In de volgende hoofdstukken komt een aantal van hen aan het woord. Hun herinneringen en verhalen vormen samen de geschiedenis van hoe een droom over geluk uitkwam. En werd doorgegeven.

L'histoire de Patrick - Zijn jonge jaren

# De geboorte van een ondernemer



## Wie was hij?

**De grondlegger van Bonheur was een man met een niet te stuiten daadkracht, wiens hoofd dag en nacht borrelde van ideeën. Het woord 'ondernemen' leek voor hem te zijn uitgevonden.**

**In een tijd waarop leeftijdsgenoten zich vooral druk maakten over hun brommer of jeugdpuistjes, werkte hij al fanatiek aan zijn zelfstandigheid. Een verklaring voor die drive is misschien te vinden in zijn jeugd. Graag nemen we je mee naar de jonge jaren van Patrick Verbunt; zijn leven en werken vóór 1986. Het pad, la route du Bonheur, dat uiteindelijk leidde naar de aankoop van een villa aan de Bredaseweg in Tilburg.**

**Patrick's verhaal begint in 1958 aan de Burgemeester Visserstraat te Tilburg, waar hij werd geboren als het eerste kind van José en Marcel Verbunt, die vier jaar later nog een zoon kregen: Carlo.**

## Rallycoureur

Marcel Verbunt was een bijzonder figuur. Hij genoot bekendheid dankzij een succesvolle carrière als rallycoureur en had meerdere kampioenschappen op zijn naam staan. Het kan niet anders of Patrick moet trots geweest zijn op zijn stoere pa. Helaas raakte hij hem al jong kwijt. In de vrijdagavond van 17 april 1971 reed zijn vader als official richting Zuid-Limburg. Hij zou daar de route van de Brabantse Grensrit, die dat weekend zou plaatsvinden, gaan controleren.

## Noodlot

Op de rijksweg bij Susteren sloeg het noodlot toe: de 42-jarige Marcel botste frontaal op een tegenligger en liet daarbij het leven. Patrick was 12 en had in één klap geen vader meer. Niet veel later hertrouwde zijn moeder met een huisarts, Loek Bredero genaamd. Hij voerde zijn dokterspraktijk Loek aan het woonhuis op de hoek van de Poststeeg en de Kerkstraat in Oisterwijk, een adres dat Patrick vanaf dat moment zijn thuis moest noemen. Als hij tenminste thuis was want hij werd naar het Sint-Jozefinternaat in Stevensbeek - 61 km van Oisterwijk - gestuurd om de Mavo te volgen. Begin jaren '70 heerste daar het strakke regime van de paters. Iedere dag was hetzelfde: opstaan, school, studie, eten en op tijd naar bed. Discipline, gehoorzaamheid en je plek kennen in de groep stonden centraal; privacy was er nauwelijks. Patrick had het er niet naar zijn zin.



## Hans

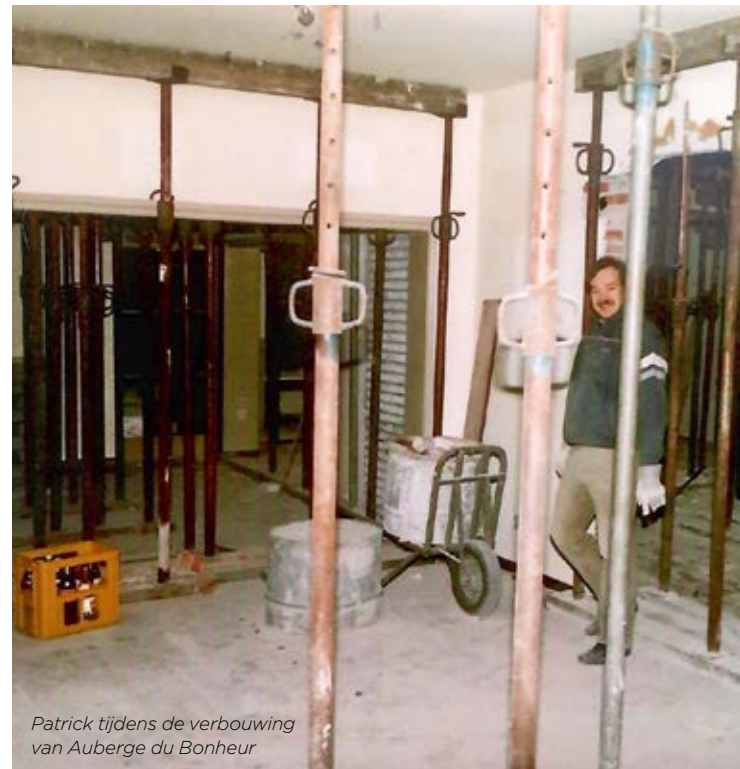
*Werkte in zijn jonge jaren voor het cateringbedrijf en stond Patrick later als projectontwikkelaar bij met de realisatie van het hotel.*

*HANS VAN TARTWIJK (1963) is sinds 2017 werkzaam bij Peja Vastgoed in Arnhem en houdt zich onder meer bezig met vastgoed in Amerikaanse universiteitssteden. Hans groeide op tussen de Augustijnen, Broeders van Liefde, op kostschool Eikenburg en zegt dat er nog steeds iets van een contemplerende monnik in hem schuilt. Zijn bedrijf Peja heeft een collectie oude auto's, waarop Hans zijn voorliefde voor de verbrandingsmotor kan botvieren. Elektrische auto's zijn beter voor het milieu, maar hij vindt er niks aan omdat ze geen lawaai maken en niet stinken.*

*BONHEUR – geluk volgens Hans 'Geluk is een optelsom van momenten. Mijn vier mooie kinderen vormen een essentiële bron van geluk. Ik word gelukkig van schoonheid en geniet van bijzondere kunst maar minstens net zoveel van de natuur. Voor wat betreft het bedrijf 'Bonheur': dat blijft de mooiste parel aan de ketting die Patrick en mij verbindt. Een parel van uitzonderlijke gastronomie en gastvrijheid waar Tilburg trots op mag zijn.'*

## Hectisch gezin

Patrick's broer Carlo moest naar een andere kostschool: Eikenburg. Ook een jongensinternaat onder leiding van de 'Broeders van Liefde' maar dan in Eindhoven. De Schijndelse Hans van Tartwijk ontmoette hem daar. 'Hij vertelde dat zijn vader het jaar ervoor was overleden', zegt Hans. 'Dat vond ik als 10-jarige onvoorstelbaar. We werden vrienden en later ontmoette ik zijn familie bij wie ik altijd gastvrij werd ontvangen. Het was een hectisch gezin. Moeder en stiefvader hadden hun handen vol aan de praktijk en wanneer Loek niet werkte, stortte hij zich op het verbouwen van zijn huis. Carlo was jonger en wat egocentrischer dan zijn gevoelige, empathische grote broer. Ik denk dat Patrick best complex was, hoewel hij dat niet liet blijken. De heisa thuis trok hij slecht en zijn relatie met Loek verliep stroef. Waarschijnlijk stimuleerde dit hem om al vroeg zijn eigen plan te trekken. Gelukkig konden de jongens rekenen op hun oom Johnny uit Zeeuws-Vlaanderen. Dat was de rust zelve. Hij bood hen vriendelijk advies en hulp wanneer ze dat nodig hadden.'



*Patrick tijdens de verbouwing van Auberge du Bonheur*



## Eric

*Was vanaf begin jaren '80 jarenlang de rechterhand van Patrick en nam tijdens de renovatie van de Auberge een groot deel van de verbouwing voor zijn rekening.*

*ERIC KAHLE (1962) is, na een functie van 20 jaar als interim manager, nu directeur Vastgoed bij Stichting Onroerend Goed DDN en daarmee verantwoordelijk voor het beheer, de ontwikkeling en het onderhoud van 56 Herbergiers en 120 Thomashuizen: kleinschalige woonvoorzieningen voor mensen met een handicap. Hij houdt van zijn werk maar af en toe begint het te kriebelen. Dan pakt hij zijn rugzak en vertrekt naar bijvoorbeeld Afrika of Azië. Vroeger reisde hij in zijn eentje, tegenwoordig wordt hij vergezeld door zijn vrouw en/of kinderen.*

*BONHEUR - geluk volgens Eric 'Gek genoeg is 'mijn bonheur' ook precies de reden dat ik niet in Tilburg en bij de Auberge kon blijven. Geluk betekent voor mij vrijheid. Ik wil me niet opgesloten voelen, ik heb ruimte nodig. Als ik de wijde wereld intrek, zoek ik geen luxe. Ik slaap liever in een tentje, lekker basic. Nieuwe culturen ontdekken, mensen ontmoeten met een totaal andere achtergrond dan ik; dát maakt mij echt gelukkig.'*

## Aanpakkers

Nog een vriend die Patrick via Carlo leerde kennen was Eric Kahle. Eric groeide op in Moergestel, een dorp waar eind jaren '70 voor pubers weinig te beleven viel. Wie wilde uitgaan reisde af naar Tilburg of Oisterwijk. 'Patrick en ik hadden wel wat met elkaar gemeen. Hoewel beiden intelligent waren we op school geen hoogvliegers. We konden gewoon slecht stilzitten. Vandaag de dag zouden we waarschijnlijk een label als ADHD gekregen hebben. We hielden van aanpakken en barstten van energie. Werken paste beter bij ons, dus stonden we al vroeg in de horeca.'

## Zelfstandig

'Oisterwijk was een dorp vol kinderen die geboren waren met een gouden lepel in de mond. Patrick hoorde daar niet bij, hij wilde het zelf maken en vooral zelfstandig zijn. Hij begon aan een opleiding elektrotechniek maar brak die studie voortijdig af. Hij besloot te gaan werken. Eerst als seizoenskracht bij het Vogelpark en later De Gulle Ark, daarna bij een broodjeszaak in Oisterwijk.' Eric zat intussen op de MTS in Tilburg. 'Ik woonde in de Heuvelstraat met drie anderen. Net als Patrick wilde ik op mijn zeventiende al dringend het huis uit.'

## Patrick Verbunt Partyservice

Hans van Tartwijk ging in die tijd steeds vaker met de broers Verbunt op pad.' In Oisterwijk vierden we carnaval bij café Koosje. Carlo en ik hadden een drive-in disco en ik bezat een busje maar geen rijbewijs. Patrick wel, dus hij werd de chauffeur.' Patrick zocht een eigen plek buiten het ouderlijk huis. Hij woonde eerst op kamers in Oisterwijk, totdat hij boven Het Kaaspijpje, een winkel in de Dorpstraat, een appartement kon huren. Daar startte hij zijn eerste bedrijf: Patrick Verbunt Partyservice Oisterwijk, gespecialiseerd in catering, en ging samenwonen met zijn toenmalige vriendin Yvonne Moors. Hans: Hij begon met broodjes vanuit een standje op De Lind. Daar werden zijn

eerste originele concepten verkocht, zoals (de op de Amerikaanse dramaserie Dallas geïnspireerde) 'JR-burgers met Pamelasaus.'

### **Natte hamburgers**

'Vervolgens vond hij woon- en werkruimte in een voormalige kleuterschool achter restaurant De Swaen. In de hal waren nog twee van die kleine kleutertoiletjes. Patrick had toen al oog voor detail en de ambitie om alles perfect te doen. Het oude klaslokaal werd omgetoverd tot een behoorlijk professionele keuken', vertelt Hans, die een van de eerste medewerkers werd. 'We verzorgden hockeyfeesten, bruiloften en evenementen op camping De Reebok en in zaal De Weijenberg. Ik herinner me een braderie tijdens een bijzonder evenement: het Oisterwijks fierljeppen, jawel, waar we voor 50 gulden een kraam huurden. Verkleumd en in de stromende regen verkocht ik die dag twaalf broodjes hamburger. Ach ja, als je jong bent heb je desondanks plezier. Wanneer het laat werd, sliep ik gewoon op de bank in het schooltje.'

### **Club medewerkers**

Zo verzamelde Patrick een club trouwe medewerkers waar hij zijn business mee draaide. Ook Eric hoorde daarbij. 'Toen Patrick in het schooltje startte met 'afhaal-kerstdiners', was ik een jaar of achttien en werd ik zijn maatje in het ondernemen. Vooraf bedachten we het menu om het vervolgens tot in detail uit te pluizen voor wat betreft inkoop, timing, garing, enzovoorts. Overall maakten we lijstjes van; de voorbereiding moest perfect in orde zijn. Patrick regelde extra koelingen en de week voor kerst werd er non-stop gewerkt. Groente snijden, garnituren samenstellen, uitzoeken wat wanneer gemengd moest worden. En natuurlijk eindeloos schoonmaken'. 's Morgens begonnen ze in alle vroegte te koken. Eric: 'Sommige gerechten, zoals hazenpeper, moesten lang opstaan. Daarvoor zetten we 's nachts de wekker om te roeren.'

### **Een helse klus**

'De maaltijden werden keurig geportioneerd in bakjes. Het was stress, maar gestructureerde stress', benadrukt Eric. 'Een helse klus, maar fantastisch. Klanten kwamen met hun eigen schalen naar het schooltje om ze te laten vullen.' In die tijd reed Eric rond in een witte Simca 1100 Touring. Patrick had daar wel een idee bij. 'Als jij 'Patrick Verbunt Partyservice' in plakletters op je auto zet, krijg je een dubbeltje per kilometer.' Zo reed Eric in het weekend rond met catering én reclame. 'Patrick vertrouwde mij veel toe. Ik was de enige die hij zelfstandig op pad durfde sturen. Pas 's avonds bij het uitladen van de auto's kwamen we elkaar weer tegen. Moe maar voldaan.'

### **Nieuwe specialiteiten -**

Patrick legde overal contact en bedacht steeds nieuwe specialiteiten. Hans: 'Zoals varken aan het spit. Dankzij de banden die hij had met de Alliance Française Néerlandais mochten we met de varkens op de aanhanger naar een kasteel in het Franse Rouen, de hoofdstad van Normandië. De gasten daar werden zo dronken dat we ze van het buffet moesten jagen. Yvonne was er toen nog bij. Wat later ging die relatie uit en zag ik Marlou voor het eerst verschijnen, bij café Koosje.'

### **Een rode Volvo en een paars pak**

Patrick lanceerde ook het plan om kerstdiners bij mensen thuis te gaan verzorgen. Het bleek een succes en vormde al snel een belangrijke bron van inkomsten. Per avond werden er gemiddeld drie families bediend. Hans: 'Van tevoren hadden we bij die mensen al de tafel gedekt. Patrick stond te koken terwijl ik rondreed in een rode Volvo Amazone met wit dak, waarachter een aanhangwagen vol gerechten hing. Kerstpakketten, nog zo'n geniaal plan. Daarvan nam ik de verkoop voor mijn rekening. In een lelijk paars jasje verkocht ik manden vol lekkers. Het liep als een speer, we waren super succesvol!'

## L'histoire de Patrick

Verkering en Philharmonie

# Een beetje verliefd

**'In oktober 1981 verkocht Bredero zijn praktijk aan huisarts Koos Vermuë', herinnert Marlou zich. 'Achteraf bleek dat een speling van het lot. Ik was namelijk doktersassistente en er kwam een vacature vrij bij Vermuë.'**

### *Marlou*

*Vanaf de jaren '80 nauw betrokken en werkzaam bij de zaak van haar vriend en later echtgenoot Patrick Verbunt.*

*MARLOU VERBUNT-VAN EIJCK (1961) is moeder van Marcel en Claire en een trotse oma. Ze koestert haar kleinkinderen, net zo goed als de warme herinneringen aan haar man Patrick, van wie ze allerlei grote en kleine aandenken bewaart. Marlou werkt als vrijwilliger in het Verbeeten Instituut te Tilburg, waar ze kankerpatiënten - en zeker ook hun partners- ondersteunt. Vanuit haar eigen ervaring weet ze hoeveel een knuffel of praatje kunnen betekenen. Ze neemt het leven het liefst zoals het zich aandient.*

*BONHEUR - geluk volgens Marlou*

*'Toen Patrick de naam voor onze zaak bedacht, voorspelde hij al dat die ons geluk zou brengen. Herberg van het geluk werd Auberge du Bonheur; in het Frans klonk het gewoon mooier. Ondanks dat het soms heftig was, 'holy shit', zei hij dan, heeft hij gelijk gekregen. De Auberge gaf Patrick alle ruimte om zijn creativiteit kwijt te kunnen. De jaren die ik daar samen met hem heb meegemaakt waren mooi en avontuurlijk. Geluksmomenten? Natuurlijk de geboorte van onze kinderen en kleinkinderen. Maar ook onze eerste vakantie als stel, samen in het cateringbusje met achterin een matras. Dat is duurzaam geluk; herinneringen die je steeds opnieuw recyclet.*



### **Alles aan hem was leuk**

‘Toen ik bij dokter Vermuë ging solliciteren, deed Patrick (die daar op dat moment toevallig was) de deur open. Zo zagen we elkaar voor het eerst.’ Wanneer Marlou met haar vriendinnen op stap ging kwam ze Patrick steeds vaker tegen. ‘Alles aan hem vond ik leuk: hoe hij woonde in dat oude kleuterklaslokaaltje, zijn creativiteit en vooral zijn enthousiasme. Hij was toen al super ondernemend. Als hij een idee had zette hij zich daar helemaal voor in. Dat werkte aanstekelijk en voelde bekend want zelf ben ik ook zo.’

### **Kussen op De Tiet**

In die tijd was De Weijenberg in Oisterwijk een feestzaal waar artiesten zoals André Hazes optraden. Marlou vertelt: ‘Patrick zong Hazes-hit ‘Een beetje verliefd’ voor mij. En het werkte. Ik werd smoorverliefd.’ Hoewel hij had aangekondigd pas na carnaval verkering te willen, kon de romantiek zolang niet wachten, herinnert Marlou zich: ‘Op de hoek bij de kerk aan De Lind was een paadje, een plek die ‘De Tiet’ werd genoemd. Daar zoenden we voor het eerst.’ Marlou was 21, Patrick 24. Hun jonge liefde smolt met ambitie en levenslust samen tot een verbinding die 27 jaar zou duren. Letterlijk tot de dood hen zou scheiden. Maar gelukkig hadden ze daar op dat moment nog geen idee van.

### **De Philharmonie**

Patrick werd gevraagd om te cateren bij de Philharmonie. Die opdracht greep hij met beide handen aan en samen met Marlou ging hij er ook wonen. Eric: ‘De relatie met Marlou gaf Patrick meer stabiliteit, ze vormden een hecht team. De Philharmonie was een grote stap waarin ik volledig meedraaide. Je moet weten dat Patrick in Oisterwijk bekend stond als een rustige man. Dat was hij ook, zelfs een beetje timide, hij wilde absoluut niet in het middelpunt staan. Hij schoof anderen naar voren om het woord te doen: ‘Eric, vertel jij wat het menu is?’

### **Fabrikáánte met een aardappel**

Eric vervolgt: ‘In De Philharmonie kwam de ‘upper class’ – van oudsher ‘de fabrikáánte’ – door wie hij geaffecteerd aangesproken werd: ‘Och, kijk daar is Patrick. Kerel, hoe is het met jou?’ Dan keek hij mij aan met zo’n blik van: wat heeft die man een aardappel in zijn keel.’ Ik denk dat Patricks instelling, het bescheiden en verre van ‘omhoog gevallen’ zijn, iets was wat Marlou en hij met elkaar gemeen hadden. Ze waren gelijkgestemde mensen die konden relativeren. We organiseerden grote evenementen met artiesten als The Trammps en Tavares. Alle zalen zaten tot de nok toe vol. Onze redenering? We zijn in een avontuur gestapt, mocht het kapot gaan dan hebben we in ieder geval iets meegemaakt.’

#### ***Evenementenlocatie ‘De Philharmonie’***

*Sociëteit Philharmonie is een van de oudste sociëteiten van Tilburg. Het werd in 1840 opgericht met als doel een gezellige, gemeenschap te vormen voor de burgerlijke elite. De sociëteit verhuisde in 1955 naar een monumentale villa, schuin tegenover het Koning Willem II stadion.*



## Gesloopt maar tevreden

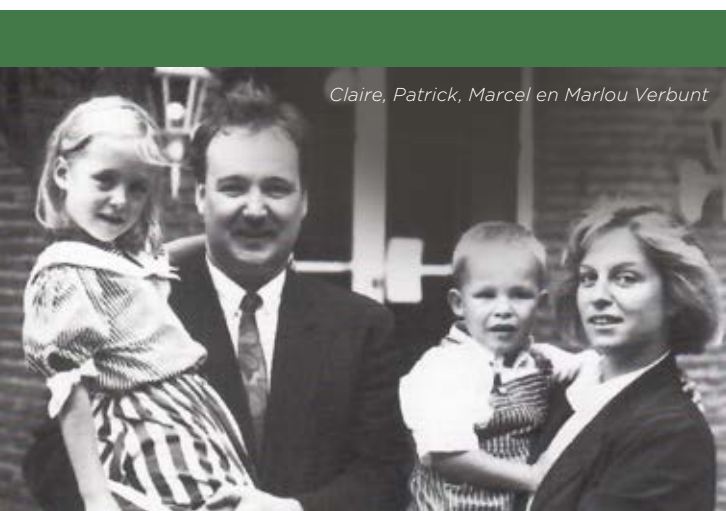
'Parallel aan het werk in De Philharmonie liep de catering onverminderd door, met hockeyfeesten waarop we voor 1.200 gasten buffetten opbouwden. Ook het speenvarken bleef een hit', vertelt Eric. 'Naast het eten zorgden we voor sfeer en inrichting. Die werd afgestemd op de locatie: rustiek of juist strak en modern. We werkten met een aanhanger die groter was dan onze bus, vol rekken met borden en bestek, waarmee we wel eens vaststonden in de blubber. Alle vuile vaat ging 's nachts terug naar de Philharmonie. Dat betekende sjouwen met zware kratten.'



*Marlou tijdens de eerste verbouwing van Auberge du Bonheur*

## Vertrouwen

Eric: 'Samen stuurden we een grote ploeg medewerkers aan. Patrick zei: 'Jij doet de uitgifte, dan zorg ik dat het bevoorraadt wordt.' Dus liep ik 's nachts met kapitalen over straat naar de bank om al dat geld af te storten. We vertrouwden elkaar volledig en lieten de ander niet vallen. Wanneer we verwachtten om één uur klaar te zijn, werd het toch vaak drie uur. Dan dronken we een pilsje, gesloopt maar tevreden. De volgende ochtend begon het hele circus weer van voor af aan.'



*Claire, Patrick, Marcel en Marlou Verbunt*

## L'histoire de Patrick

Eerste kennismaking met de Auberge

# Opnieuw een beetje verliefd

**‘Ik stopte bij de dokter zodat ik mee kon helpen’, vertelt Marlou. ‘Hoewel Patrick goed kon organiseren, moest ik hem thuis soms afremmen. Hij nam mijn raad toen al ter harte, dat is altijd zo gebleven.’**

### **Creatieve chaoot**

Marlou: ‘Patrick was de creatieve chaoot en ik de regelneef. Wanneer we naar horecagroothandel ISPC in Breda gingen, reden we op de Bredaseweg altijd langs een prachtige villa. Ik kende de omgeving uit mijn kindertijd, toen er nog een diertuin stond waar ik wel eens stiekem met een vriendinnetje naartoe ging. Verlangend zei Patrick dan: ‘Oh, als ik dat pand toch eens zou kunnen kopen.’ Ook tegen Eric sprak Patrick zijn bewondering uit over het pand dat in de volksmond ‘de villa van Verbunt’ werd genoemd. Eric vertelt: ‘Een van de vorige bewoners was Emile Verbunt die in de verte familie was. Elke keer wanneer we richting de groothandel in Breda reden, vertelde Patrick wat hij in dat pand zag. Hij werd er steeds verliefder op!’



### **De duiven van Emile**

*De villa, getekend door architect Warners, werd net voor de oorlog gebouwd en in 1941 opgeleverd. Eigenaar was Emile, een telg uit het roemrijke wijnkopersgeslacht Verbunt. De man stond in Tilburg bekend om zijn liefde voor duiven en voor zijn kenmerkende duiventil, die zelfs Prins Bernhard eens kwam kijken.*

### **Oude Warande**

*Het gebied waar het tegenwoordige Auberge du Bonheur zich bevindt heet de Oude Warande. Dit 17e-eeuwse landgoed, oorspronkelijk aangelegd als jachtterrein voor de hertog van Brabant, is geopend voor publiek en vormt nog steeds een groene oase met lanen, vijvers en monumentale bomen.*

Kaart uit 1925:  
collectie Regionaal  
Archief Tilburg





### **Eekhoorns als erfenis**

*Johan Burgers (1870-1943) was een Nederlandse ondernemer en dierentuinfanaat, vooral bekend als oprichter van Burgers' Zoo in Arnhem. In 1932 bouwde hij voor zijn dochter en haar Tilburgse echtgenoot een huis aan de Bredaseweg, gelegen naast de villa die later de Auberge zou worden. Burgers keek niet op een kwartje meer of minder: hij gaf de jonggehuwden er nog een heus dierenpark bij cadeau. Het werd een populaire attractie waar bezoekers zich konden vergapen aan tijgers, olifanten, zeerobben, lama's, struisvogels, apen, flamingo's en beren. Toen het park in 1973 sloot, viel er naar verluidt een kist Siberische grondeekhoorntjes van de verhuishwagen. De diertjes ontsnapten en vestigden zich in de Oude Warande, waar je hun nakomelingen tot op de dag van vandaag tegen kunt komen.*

*Foto's:  
collectie  
Regionaal  
Archief  
Tilburg*



*Foto: A. Van Beurden, collectie Regionaal Archief Tilburg*





### **Het leek op een bordeel**

Via via kwam Patrick erachter dat het pand te koop stond. 'We gingen kijken. De villa bleek het woonhuis te zijn van een alleenstaande man. Het had wel wat weg van een bordeel,' zegt Eric. 'Er hingen overal spiegels, zelfs boven het enorme ronde bed waarin knopjes voor de verlichting waren ingebouwd. De badkamer had vaste vloerbedekking en was uitgevoerd in een adembenemende kleurencombinatie: rood, oranje en paars.' Marlou beaamt: 'Het zag er niet uit. Bovendien waren wij maar gewone mensen; hoe konden wij ooit eigenaar worden van zo'n villa? De vraagprijs lag rond de vijf ton.'

### **Zevenhonderdduizend gulden**

Patrick dacht wel dat het kon. Hij regelde een gesprek met Van Lanschot in Tilburg, en het lukte. Hij kreeg een financiering van 700.000 gulden voor de aankoop en verbouwing van het landhuis waaraan hij zijn hart had verpand. Marlou: 'Dat was in die tijd een enorm bedrag. Eerst wilden we De Philharmonie ernaast blijven doen.

Maar als we eenmaal draaiden mocht dat niet, vanwege concurrentiebeding. Dat betekende dus dat we meteen ook woonruimte moesten zoeken. We waren inmiddels met z'n drieën; in de twee jaar dat het Philharmonie-avontuur had geduurd hadden we onze dochter Claire gekregen.'

### **Werk en privé gescheiden**

'We dachten eerst aan het huis dat naast de villa stond. Het had ooit dienst gedaan als entree van de dierentuin, ik weet nog dat ik daar als kind naar de pratende papegaaien ging kijken. Maar het leek me leuker voor ons gezin om in de stad te blijven wonen. Bovendien wilde ik privé en werk voortaan wat meer gescheiden houden. We vonden uiteindelijk een woning in de straat waar ik ben opgegroeid - het Burgemeester Mortelplein - waarna we verhuisden we naar de Blaak.' In 1987 werd daar hun zoon Marcel geboren, vernoemd naar zijn opa Verbunt. Het was een eerbetoon aan de vader die Patrick al 16 jaar moest missen.

L'histoire de Patrick - Zo kennen we hem

# Meer succes? Grotere sigaren

**Om terug te komen op de vraag wie Patrick Verbunt was, zijn er meerdere antwoorden mogelijk. Hij was ook een man van weinig woorden. Wanneer hij over zichzelf een profiel had moeten formuleren, zou die mogelijk als volgt hebben geklonken: 'Vindingrijke horecaondernemer, Tilburger in hart en nieren, echtgenoot en vader met een optimistische levensinstelling.'**

## Op de achtergrond

In dit boek komen mensen aan het woord die hem kenden en hem daarom graag uitgebreider portretteren. Want hoewel Patrick al op 51-jarige leeftijd overleed, was zijn leven groots. Je herkende hem aan zijn snor, bril en sigaar. Hoe beter het ging met het bedrijf, hoe groter die sigaren werden. Liefst dronk hij daar cola light met een scheut whisky bij. Hij stond niet graag in de spotlights. Dat liet hij met plezier over aan Ton Hamers, gastheer bij de Auberge, beter bekend als Ton Snor, die voor veel gasten automatisch als 'de baas' werd gezien. Patrick vond dat prima. Hij bleef liever bescheiden, op de achtergrond.



**Socializen was niet zijn grootste hobby;** mensen vond hij vaak ingewikkeld. Maar hij had humor, was scherp en creatief en gaf nooit op. Voor elk probleem bedacht hij een oplossing. Hij werkte hij net zo lang door tot het geregeld werd.

**Samenwerken deed hij graag.** Uit strategie, maar ook omdat hij anderen iets gunde. Tegelijk was hij zuinig, dol op improvisatie en hergebruik, en altijd alert op kansen. Winst werd direct terug het bedrijf in gestopt. Dat hij op een gegeven moment welgesteld was, leek hij zelf nauwelijks te beseffen.

**Hij was loyaal** maar kon absoluut niet tegen leugens. Wie zijn vertrouwen schaadde, kreeg het nooit meer helemaal goed. Die loyaliteit gold eveneens voor zijn geboortegrond, vanwege de overtuiging: 'Als ik in Tilburg onderneem, wil ik ook iets voor de stad betekenen.'



Ton Hamers

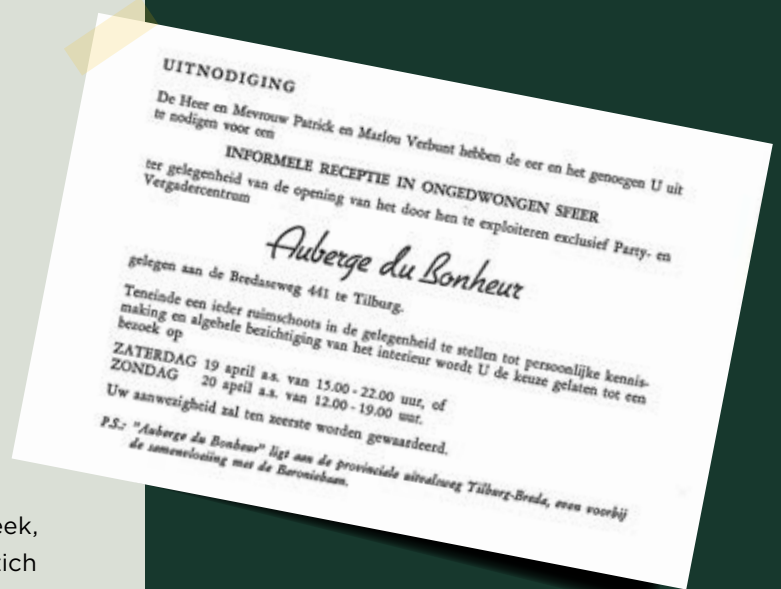
## Kenmerkend

Patrick had een zevendaagse werkweek, hij was elke dag op de zaak waar hij zich bezighield met bedenken, regelen en organiseren, liefst achter de schermen. Als hij niet meteen wist wie de gast was die arriveerde, vroeg hij iemand van het personeel om inlichtingen voordat hij erop afliep. Officiële sollicitatiegesprekken werden niet gehouden; medewerkers koos hij uit de mensen die hij kende. De Auberge belichaamde zijn creatieve geest, als een laboratorium waarin hij naar hartenlust kon experimenteren.

### Zijn perpetuum mobile van ondernemen.

Patrick werkte in een zich steeds herhalend patroon van de volgende zetten:

- hij lanceerde een plan
- dacht en voerde dat plan uit
- verdiende er geld mee
- financierde daarmee een nieuw idee.



## Typische uitspraken

**'Geen gezeur, maar 100% Bonheur'**

*Of woorden van gelijke strekking, zoals:*

**'Geen gezeik; Verbunt rijk'**

**'Nie' mauwe, mar dursjouwe' of 'kop houwe'**

*En de wat minder Tilburgse maar onmiskenbaar economische overdenking:*

**'Als je iets overhebt, kun je een risico lopen'**

*Bij een verzoek om salarisverhoging:*

**'We werken hier met de Verbunt-CAO, niet de horeca-CAO'**

**'Ik heb ook geen Rolex. Ik woon in een rijtjeshuis in de Blaak en rijd een oude auto'**

# L'histoire de Patrick

Filosofie over ondernemerschap

## Mama, kijk dan. Ik kan het zelf.

**We beëindigen onze pogingen om 'de mens Patrick' in woorden te vangen, met een reflectie. Bij buitengewone mensen begrijpen we nu eenmaal graag hoe het komt dat ze buitengewoon geworden zijn. Daarna pakken we het verhaal weer op vanaf het punt dat de Auberge ging draaien.**

### Een filosofie over onafhankelijkheid en ondernemerschap

Bij Patrick Verbunt begon het ondernemerschap met verlies. Zijn vader overleed zeer plotseling en kort daarna kwam er een andere man in huis. Met het nieuwe huwelijk van zijn moeder stapte het gezin een nieuwe wereld in: deftiger, drukker, afstandelijker. Voor rouw en wennen was nauwelijks tijd. Patrick werd gedwongen om mee te bewegen in die abrupte overgang want wat moest hij anders? Een 12-jarig kind is nog afhankelijk van de mensen die het leven voor hem bepalen.

### Autonomie als noodzaak

Aandacht was niet vanzelfsprekend, dus leerde hij hoe je zonder kunt. Het jongensinternaat bij de paters, met vaste regels en ritme en zonder vrouwelijke zachtheid, zullen dit gevoel niet verminderd hebben. Patrick werd niet braaf of juist rebels maar maakte zich los. Autonomie werd een noodzaak. Vermoedelijk ligt daar de kiem van zijn ambitie. Werken gaf hem bestaansrecht. Ondernemen betekende op eigen benen staan zonder verantwoording af te leggen aan mensen die het druk met

zichzelf hadden. Hij begon jong, stopte alles wat hij had in zijn bedrijf en vroeg weinig terug. Hij wilde alleen dat het lukte.

### 7-daagse werkweek

Patrick kon contact maken, maar alleen als het zin had. Hij stond niet graag op de voorgrond, observeerde en koos zijn mensen zorgvuldig. Zelf slopen, bouwen, regelen en aanpakken gaf hem grip. Bovendien, ook niet onbelangrijk, scheelde het in kosten. Marlou begreep Patrick. Ze stond achter hem en bleef dat doen. Ze zou er nooit over klagen dat vooral zij de zorg voor hun gezin droeg. Patrick was altijd met de zaak bezig: werkweken van zeven dagen waren eerder regel dan uitzondering.

### De knop om

Pas toen hij ziek werd veranderde dat. De tumor in zijn hoofd zette iets in beweging, alsof er een knop omging. Hij werd zichtbaarder, directer en soms ongeremder. Voor zijn thuisfront was het naderende verlies zwaar. Tegelijk ontstond ook een nabijheid die er eerder niet was. Resumerend: Patrick was een mens die zich staande hield door te doen en pas voor het eerst echt zichtbaar werd toen stilstand onvermijdelijk werd.

*Veel gedreven ondernemers delen een jeugd waarbij zelfstandigheid al vroeg wordt verlangd. 'Mama, kijk dan' is voor hen geen schreeuw om aandacht maar een motor die ze vaart geeft.*

# ***Le premier passe***

## ***De weg naar het verwezenlijken van een jongensdroom.***

***Wat opvalt wanneer je naar de Bonheur-ondernemers van de afgelopen vier decennia kijkt: ze waren zelden de besten van de klas. Niet vanwege een laag IQ maar omdat school een ander soort aandacht vroeg dan zij konden opbrengen: stilzitten, wachten, luisteren. Hun hoofd ging sneller dan het lokaal toeliet; hun handen wilden iets doen.***

---

### ***Je bent te ...***

*Wat veel ondernemers verbindt is de drang om zelf te bepalen, de wens niet langer te hoeven passen in systemen die hen ooit afremden. Het bouwen van hun eigen ruimte met eigen regels. Tegenwoordig zouden veel van hen een diagnose hebben gekregen, in het verleden kregen ze vooral op hun donder: 'Je bent te druk, te eigenwijs, te dromerig. Teveel met andere dingen bezig. Je bent toch slim genoeg? Je moet gewoon beter je best doen!'*

### ***Tempo als voordeel***

*Intussen hadden ze een scherp observatievermogen, waren creatief met oplossingen en zagen verbanden waar niemand aandacht voor had. Ondernemerschap biedt een plek waar onrust geen gebrek is maar een drive. Met tempo als voordeel en fouten als onderdeel van het spel. Waar je kunt leren door te proberen, op je gezicht te gaan, een nacht niet te slapen en dan toch weer op te staan. Waarbij je bewijst over een groot verantwoordelijkheidsgevoel te beschikken, in de eerste plaats aan jezelf.*

### ***Energie als kapitaal***

*De ondernemers van Bonheur komen niet uit gezinnen waar 'sjiek uit eten gaan' vanzelfsprekend was of waarbij contacten bestonden die deuren konden openen. Ze hadden ouders die 'gewoon' werkten. Niet lullen maar poetsen; aanpakken en handen uit de mouwen. Hun kapitaal zat niet in geld of woorden, maar in energie. Misschien niet altijd hoogvliegers op school, wel altijd aanpakkers. En je ziet hoeveel moois daaruit voort kan komen.*

### ***De cyclus van steeds een nieuw idee***

*Opvallend is een aspect van bedrijfsvoering die bij Bonheur lijkt te horen: een continue cyclus van doen, leren en doorgroeien. Daarbij hoort de georganiseerde chaos van een idee krijgen, starten vóór alles is uitgedacht, onderweg leren wat werkt, bijschaven en verbeteren. Wanneer iets bijna perfect loopt wordt het volgende alweer gelanceerd.*



**1986** - Verbouwing van woonvilla naar partycentrum Auberge du Bonheur



Scan de QR-code  
en bekijk de video van  
de bouw van de villa  
in de jaren 40.



## Auberge du Bonheur

# Pionier in het bouwen aan geluk

**‘Op 14 februari 1986, Valentijnsdag, kregen we de sleutel van de villa waarvan Patrick een partycentrum voor feesten en partijen wilde maken’, vertelt Marlou. Dat nieuws verspreidde zich in Tilburg als een lopend vuurtje waarop door de gevestigde orde weinig enthousiast werd gereageerd. Wat haalde dat jonge gastje zich in zijn hoofd? En dan ook nog buiten het centrum. Bovendien bestonden er toch al zaken als La Colline, Petit Suisse en Boschlust?’**

### Race tegen de klok

Inmiddels zijn die bedrijven allang verleden tijd. De waarheid van een bekend citaat wordt daarmee bewezen: ‘Je moet weten wat je wilt in het leven. Vergeet niet te vechten voor je dromen. Er is maar een ding dat je droom onmogelijk maakt: de angst om te falen.’ (Paulo Coelho). Zou Patrick al iets van angst hebben gekend, dan werd die waarschijnlijk ruim gecompenseerd met dadendrang. Hij trok twee maanden uit voor de verbouwing, daarna moest de villa, die inmiddels de naam Auberge du Bonheur had gekregen, open. Wat er volgde was een bizarre race om alles op tijd klaar te krijgen. Marlou: ‘Gelukkig werd Patrick bijgestaan door Eric Kahle die inmiddels zijn diploma MTS Bouwkunde op zak had. Het leven stond volledig op zijn kop. Ik mopperde wel eens dat het leek of ik met een bouwvakker getrouwd was.’

### Het kloppend hart

Eric: ‘Er kwam een grote container voor de deur en we begonnen met alles eruit te trekken. Spullen die we nog konden gebruiken, zoals de spiegels, zetten we apart. Daarna startte het bouwen. Samen fantaseerden we over de mogelijkheden, die we schetsten op rondslingerende stukjes hout. Een voorbeeld is de bar. We vonden

dat die het kloppend hart van de tent moest vormen: heel belangrijk, want ‘aan de bar gebeurt het’. We associeerden over gezelligheid, het rinkelen van de glazen, met je ellebogen erop steunen, dat je benen ruim onder het blad pasten. En of er wel of geen haakjes voor jassen aan moesten komen. Dat vonden we niet sjiek, dus die kwamen er niet.’

### Bar voor een olifant

Eric weet het nog precies. ‘We tekenden de elementen en bouwden een stevig staket van balken met tussenwandjes. Daarin timmerden we cassettes voor de koelingen en we schoven er kastjes tussen. Voor het bovenblad gebruikten we zware deurplaat van 40 mm multiplex. Het geheel was zo stevig dat je er een olifant op kon zetten.’ Trots: ‘Toch een knap staaltje vakmanschap voor de jongens van 23 en 27 die we toen waren. Die bar van ons doet nog altijd dienst in de Auberge!’ Omdat Eric er toch altijd was, vond Patrick dat hij er net zo goed kon gaan wonen. ‘Bijkomend voordeel: mijn net-uit-bed-gezicht zou eventuele inbrekers afschrikken.’ Dat bleek niet eens een grap. ‘Ik hoorde daadwerkelijk een keer gerommel, pakte een stuk hout en deed alle lichten aan. Toen ik beneden kwam, was de vogel al gevlogen.’



## Sneeuwpoppen

Eric: 'Als een soort sneeuwpoppen, wit van het stof, deden we bijna alles zelf want het moest zo betaalbaar mogelijk blijven. Alleen voor specialistisch werk huurden we een loodgieter, installateur of tegelzetter in. We raceten af en aan om bouwmaterialen te halen.' Tegelijk bleef ook de catering onverminderd aandacht eisen. Daarvoor vertrok Patrick meestal rond 14.00 uur, om twee uur later terug te keren voor een partij in de Philharmonie. Eric: 'De volgende ochtend stonden we gewoon weer fris en fruitig op de steiger. Als Marlou langskwam met broodjes en vroeg of we nog even bleven zitten, antwoordde Patrick steevast: 'Nee, we moeten door.' Hij viel in die periode flink af. We werkten ons een slag in de rondte maar waren samen goed in balans en hebben ook veel gelachen. Zoals de keer dat ik thuiskwam na de kroeg. Ik wilde gaan slapen en werd verrast door zo'n Siberische eekhoorn die het bed met me wilde delen. Dat beest beet me behoorlijk in mijn bovenbeen! 's Morgens zei Patrick droog: 'Hij was zeker op zoek naar nootjes.' Om er meteen achteraan te gooien: 'Nog een geluk dat hij de eikel niet kon vinden.'



Voormalig directeur van wijnimporteur en -leverancier Vos & Partners  
Wijnkopers te Oosterhout,  
**Dyon Beerens** vertelt:

*'Toen ik hoorde dat er een nieuw restaurant aan de Bredaseweg kwam, besloot ik ruim voor de opening het mooie landhuis met een bezoekje te vereren. Ik trof een man aan die zwetend aan het sjouwen was. Dat bleek niemand minder dan de eigenaar: Patrick Verbunt himself.'*

### **Geen belangstelling**

*Nadat ik me had voorgesteld rondde hij ons gesprek al snel af. Op wijng gebied deed hij alleen zaken met familie: Guus Verbunt (Verbunt Wijnkopers) en Jan-Dio Verbunt (de Oude Warande). In de jaren die volgden trof ik Patrick, net als ik medeoprichter van Tilburg Culinair, tijdens vergaderingen van het culinaire festival. Ik had nog geen fles kunnen verkopen aan dit mooie bedrijf tot ik bij het 10-jarig bestaan van de Auberge als wijnleverancier werd uitgenodigd om een standje in te richten. Mede dankzij de groei van Bonheurs cateringactiviteiten waarin wij een rol gingen spelen, werd onze samenwerking inniger.'*



## Bart

*Was als bankier vanaf het begin betrokken bij Bonheur*

*BART FRANKEN (1952) werkte tot 2017 als bankier bij Van Lanschot Bankiers in Tilburg. In Kaatsheuvel geniet hij met zijn vrouw Astrid tegenwoordig van zijn pensioen. Hij doet daarnaast zijn best op de golfbaan maar ziet zichzelf niet zo snel kampioen in worden omdat hij er te laat mee is begonnen. Handicap 31. Heeft onlangs bij Bonheur deelgenomen aan de wildtour van het Laurentiusgilde. De lekkerste gang vond hij het toetje: 'een soort bavarois met aardbeien'.*

*BONHEUR – geluk volgens Bart  
'Ons mooie, gelukkige gezin dat harmonieus met elkaar opgroeit, zonder afgunst of strijd. Ik hoop dat ze, wanneer wij er niet meer zijn, op die manier met elkaar om blijven gaan. Hoe het zo goed gelukt is? Hopelijk een beetje de verdienste van de opvoeding. Maar het zijn ook de kinderen zelf, die zich goed ontwikkeld hebben. Daar genieten we elke dag van, net als van de kleinkinderen: James, Mason, Teddi, Tobi en Scott.'*

Hoewel ze beiden uit Tilburg kwamen en generatiegenoten waren, kenden Bart Franken en Patrick elkaar niet. 'Ik ben als jong jurist bij Van Lanschot in Den Bosch begonnen en werd vanwege de economische crisis al snel toegevoegd aan de afdeling Bijzonder Beheer. Dat was zeg maar 'de ziekenboeg' van de bank.'

### Ik vond hem innemend

Bedrijven of particuliere klanten die financieel in de problemen zaten werden naar Den Bosch verwezen voor intensieve begeleiding. Door voornoemde crisis was het een snel groeiende afdeling, waarvan Bart net de leiding had gekregen toen hij Patrick voor het eerste ontmoette. 'Omdat hij - vrij snel na zijn eerste financiering - in de knel was geraakt, kwam hij met onze afdeling in contact. Aan mij de taak om te bekijken of zijn bedrijf een haalbare kaart was en hij door mocht gaan. Zo niet dan zou het krediet opgezegd worden en moest hij het pand verkopen. Ik kwam op bezoek en we hadden meteen een klik. Ik vond hem innemend; een creatieve vent.'

### Nasleep van economische crisis

*In die tijd waren de naweeën van de economische malaise die Nederland begin jaren '80 had dwarsgezeten, nog steeds voelbaar. Hoge rentes en eerdere wanbetalingen hadden veel leningen kwetsbaar gemaakt, waardoor banken voorzichtig waren met nieuwe kredieten.*

### Hoge gunfactor

Bart: 'Ik ontdekte dat het een man was die risico's durfde te nemen. Blijkbaar had hij bij Van Lanschot een hoge gunfactor; de aankoop was financieel al behoorlijk risicovol geweest. Bij mijn eerste analyse verdiepte ik me in het bedrijf en de ondernemer. Was hij capabel genoeg? Was de onderneming het waard voortgezet te

worden? Ik ontmoette genoeg avonturiers die geen knip voor de neus waard waren. In die tijd betekende dat snel afwickelen en afscheid nemen. We konden vanaf het eerste moment open met elkaar spreken. Hij gaf eerlijk openheid van zaken; ging met de billen bloot en ik begreep dat hij met zijn bedrijf op een smal koord balanceerde. Hij leefde van dag tot dag tot hij in rustiger vaarwater zou komen. In deze onderneming had hij al zijn spaarcenten gestoken en de kosten gingen voor de baten uit.'

### **Bikkelhard**

'Het was niet mijn werk om me te bemoeien met de bedrijfsvoering, laat staan kritiek te hebben. Wij waren er puur om brandstof te leveren waarmee de ondernemer gas kon geven. Maar alleen wanneer ik potentieel zag, anders kon ik bikkelhard zijn. Ik had met hem te doen. Hij werkte duidelijk keihard en was desondanks al zo kort na de aanschaf vast komen zitten. Ik wist al snel wat voor vlees ik in de kuip had. Toen ik hem het voordeel van de twijfel gaf was dat vooral op basis van mijn mensenkennis: die zouden we er wel bovenop krijgen.'

### **Mijn baas kwam ook uit Tilburg**

'Zijn lening werd met een half miljoen gulden fors uitgebreid. Nou moet je weten dat in heel Tilburg op dat moment geen bank te vinden was die dat zou hebben gedaan. In de bankenwereld was 'horeca' namelijk een vies woord. Het stond bekend om wilde ondernemers die er vaak snel het bijltje bij neergooiden. De Auberge was, als een van de weinige horecabedrijven die we financierden, een uitzondering. Terug op kantoor in Den Bosch kreeg ik ook wel wat opgetrokken wenkbrauwen. Gelukkig was mijn direct leidinggevende, directeur Kredieten Harry Baeten, een rasechte Tilburger. Dat hielp om in de verliesgevende beginjaren, soms tegen beter weten in, een lans voor Patrick te breken.'



# Een voorproefje van Tilburg Culinair

Patrick ging moedig voorwaarts met ideeën en initiatieven voor samenwerking. Hij bedacht een gezamenlijke presentatie van Tilburgse horecabedrijven ter promotie van Tilburg als uitgaansstad.

Hierdoor ontstonden in 1989 de 'Tilburgse Pruufdaogen.' geïnspireerd op het Maastrichtse smaakfestival 'Preuvenement'. Samen met Huib Luiten (Stapperij De Korenbloem), Harrie de Bont (Discotheek Zino), Cherie Cohen (Bruin Kaffee) en Peter van Diessen (Le Bistro) richtte hij speciaal hiervoor een stichting op. Het feest werd gekoppeld aan een goed doel: de ondersteuning van een eethuis in Nicaragua. De eerste keer vond plaats op 26 en 27 augustus, locatie: het Stadhuisplein. Zo'n 50 restaurants, cafés, cateringbedrijven, wijn- en ijswinkels deden mee; in gele punttenten introduceerden ze een selectie van hun aanbod aan het grote publiek.

## Lekke tenten

De gezellige combinatie van lekker eten en drinken, gecombineerd met non stop live muziek en entertainment werd een groot succes! Tenminste meestal: Bonheurs mensen van het eerste uur weten ook nog van die keer dat het festival op het Besterdplein plaatsvond. Het was een weekend dat de hemelzuizen zich in alle hevigheid openden, terwijl de gehuurde pagodetenten verre van waterdicht bleken te zijn. Maar dat hoofdstuk werd uiteindelijk een grappige herinnering; de liefde voor het samen genieten bleef overeind. De Tilburgse Pruufdaogen vormden een voorloper van wat later het beroemde Tilburg Culinair zou worden.

## Pruufdaogen nieuw horeca-evenement

Voor iedereen die houdt van gezelligheid begint 1989 met goed nieuws. Als alles volgens het plan van vijf actieve Tilburgse horeca-ondernemers verloopt vinden op 26 en 27 augustus de Tilburgse Pruufdaogen plaats op het Stadhuisplein. Centraal op het plein komt een groot terras. Daar omheen presenteren zich bruine cafés, trendy restaurants, party cateringbedrijven, buitenlandse keuken en ijs- en wijnspecialisten.

Het geheel wordt omlijst met een non-stop muziek- en theaterprogramma", zegt woordvoerder Huib Luiten (Stapperij de 'Korenbloem'). Behalve hij maken ook Harrie de Bont (Discotheek Zino), Cherie Cohen (Bruin Kaffee), Peter van Diessen (Le Bistro) en Patrick Verbunt (Auberge du Bonheur) deel uit van de organiserende stichting. Het promoten van Tilburg als uitgaansstad en het organiseren van met name horeca-evenementen is het doel van de stichting. "Voorlopig streven we naar zo'n vijftig deelnemers en we hopen op de medewerking van de gemeente Tilburg. Luiten geeft daarmee al aan, dat het ambitieuze plan nog in de kinderschoenen staat. Tijdens het evenement zal onder andere een kraam worden bemand door leden van het "Maastricht in Nicaragua gesponsord voor een gedeelte door bijdragen vanuit de Tilburgse horeca. Twee dagen lang wordt het Stadhuisplein een groot horeca-gebied. Op zaterdag van 15.00 tot 23.00 uur en op zondag van 12.00 tot 20.00 uur (compleet met brunch) kunnen bezoekers daar terecht. Dat het evenement zijn oorsprong heeft gevonden in Maastricht als het zogenaamde Preuvenement, steken de plannemakers niet onder stoelen of banken. "Maastricht is een prima voorbeeld en Tilburg, een uitgaansstad bij uitstek, is rijp voor zo'n groot feest", besluit Luiten.



## Tilburg Culinair

Bijna 30 jaar lang was Tilburg Culinair een culinair visitekaartje van de stad. Naast eten stond het festival bekend om de gezellige sfeer, met live muziek en entertainment. Hoewel het evenement inmiddels is gestopt, heeft het bijgedragen aan de bekendheid en reputatie van de Tilburgse gastronomie.

### Patrick Verbunt Prijs

Als erbetoon aan de in 2011 overleden Patrick Verbunt hebben de stichting Tilburg Culinair en de Bonheur Horeca Group een horecaprijs in het leven geroepen. De prijs wordt zaterdag om 19.00 uur uitgereikt tijdens Tilburg Culinair, waar Patrick mede-oprichter van was. Hij was medebedenker van het Toepertoe-tje en maakte het prachtige naslagewerk het Groot Tilburg Horecaboek. Hij was een begrip in de Brabantse horeca. De prijs is voor de deelne-

mer, die zich in het bijzonder onderscheidt tijdens het evenement. Door bijvoorbeeld de inrichting van het paviljoen, de prijs-kwaliteit van de gerechten en creativiteit. In de jury zit topchef Robert Kranenburg. Samen met Marlou Verbunt reikt hij de prijs uit, een schilderij van de Tilburgse schilder Rob van Trier. Meer info: [www.tilburgculinair.nl](http://www.tilburgculinair.nl).

## Auberge du Bonheur

# Het vertrek van Eric

Eric Kahle, de man die zo lang organisch had meebewogen dat hij door kon gaan voor compagnon, vertelt: 'In 1988 woonde ik al een tijdje niet meer in de Auberge, maar in de weekenden werkte ik nog lange tijd voor Patrick. Zijn bedrijf werd het succes waarvan hij had gedroomd en waar hij zo enthousiast als een kind over had verteld: steeds groter, drukker en populairder.'



### Behoefte aan vrijheid

'Op een dag vroeg hij me of ik officieel zijn zakelijke partner wilde worden. Hij gaf volledige openheid. Dat moest ook wel, want alle verantwoordelijkheid rustte op zijn schouders. Patrick zei: 'Eric, praat met mijn accountant en denk erover na!' Eric hoorde van Van Lanschot dat het bedrijf gezond was. 'Ik wist niet wat ik moest doen. Vroeger kon hij mij 24/7 bellen, maar sinds ik de hogere hotelschool in Den Haag had gedaan was er wat verschoven. Ik wilde me niet meer in Tilburg vestigen.' Eric verduidelijkt: 'Daarbij kwam dat Patrick mij als evenknie zag, terwijl hij gevoelsmatig hoger in de hiërarchie stond. Bovendien was ik wel een beetje klaar met me kapotwerken in de horeca. Ik had behoefte aan vrijheid! Kortom, vanwege een combinatie van factoren zei ik 'nee'. Het was een emotioneel moment toen ik de knoop doorhakte.'



### De chemie was weg

Eric: 'Ik heb lange tijd gedacht dat ik hem daarmee enorm had teleurgesteld. Gelukkig heeft Marlou me onlangs verzekerd dat die gedachte ongegrond is. Hoewel ik Patrick nog wel eens zag wanneer ik in Brabant mijn ouders bezocht en dan langsging in de Auberge, hebben we dat nooit uitgesproken. We kletsten en rookten een sigaartje samen, maar de chemie was weg. Ik ging bij de Rotterdamse Schouwburg werken en maakte, uit gewoonte, zoveel overuren dat ik uiteindelijk een klein jaar vakantie kon nemen en op wereldreis ging.'



## Auberge du Bonheur

# Feestcultuur met Patricks signatuur

In het begin functioneerde de Auberge vooral als partycentrum en waren bruiloften heel belangrijk. Daarnaast werden er eigen thema-events bedacht en georganiseerd.



### Kreeft

Zoals de beroemde kreeftenweekenden. Drie dagen lang konden gasten zich tegoed doen aan een menu waarin elk gerecht een element van kreeft bevatte. Het water liep menigeen in de mond wanneer de levende schaaldieren, vlak voor hun reis richting warm bad, aan tafel werden geshowd. Ze bleken ware publiekstrekkingen! Net als de Pruufdaogen verwierven de kreeftenweekenden regionale bekendheid en keerden jaarlijks terug.





## Miriam

*Begon in 1991 bij Bonheur als leerling bediening en werkt er nog*

*MIRIAM SOMERS (1971) is de bewaker van het bedrijfs-DNA en werd ooit omschreven als het Zwitserse zakmes van Bonheur: degelijk, betrouwbaar en multifunctioneel. Ze zorgt ervoor dat elke nieuwe locatie de herkenbare Bonheur-vibe ademt en zet zich daarvoor breed in - van PR-materiaal tot inkoop. Miriam geniet van het creatieve proces: trends spotten, samen uitblinken en verbinden. Ze schakelt moeiteloos tussen koks, marketing en management. Sinds 1999 is ze getrouwd met Marc, haar tegenpool: hij nuchter en down-to-earth, zij emotioneel en gedreven.*

*BONHEUR - geluk volgens Miriam 'Genot zit in het Bonheur-DNA én in dat van mijn gezin. Cheesy maar waar: als we tijdens de wintersport met z'n allen op een berg staan - Marc, onze zoons en schoondochters - dan is dat puur genieten.' Ze onderbreekt zichzelf: 'Hoewel skiën voor mij ook pure hel is. Iedereen vliegt met 95 km per uur van de piste en ik ploeter achteraan, met zure benen en mijn hartslag door het dak, terwijl ik roep dat ze uit moeten kijken. Maar samen zijn in die prachtige natuur, de ijskoude, frisse lucht inademen... Dat zijn momenten waarop ik word overspoeld door geluk.'*

## Stapels borden

Miriam zat op de middelbare hotelschool. 'Ik liep stage in het centrum en werkte bij het Veronica-promotieteam. Op een dag belde een klasgenoot vanuit de Auberge met de vraag of ik kon komen helpen met afwassen. Het was kreeftenweekend en harstikke druk, de hele regio kwam eropaf. Ik ging aan de slag met stapels borden en een kleine voorlader. Om half drie 's nachts dacht ik dat ik klaar was. Tot ik me omdraaide en de vuile pannen opgestapeld tot aan het plafond zag staan. Toen ik Patrick tegen het lijf liep vroeg hij of ik de volgende dag ook wilde komen. Ik weigerde vriendelijk maar beslist.'

## Informele bende

Later wist Patrick haar ervan te overtuigen met de hotelschool te stoppen en voor hem te komen werken. 'Studeren was nooit mijn hobby, dus ik koos voor een BBL-traject; werken en leren tegelijk', vertelt Miriam. 'In 1991 begon ik als leerling bediening, en in 1993 kreeg ik een vaste plek als party manager.' Ze lacht bij de herinnering. 'Vroeger was het hier een informele bende met een grote groep jonge, baldadige mensen. We plaagden elkaar zoveel mogelijk. Achter de schermen natuurlijk, voor het oog van de gasten was iedereen keurig netjes. En het was druk! Je wist van voren niet dat je van achter leefde. We begonnen elke dag om tien uur en werkten tot sluitingstijd. Wanneer die was dat bepaalden onze gasten.'



Coach en maatschappelijk  
betrokken netwerker  
**Carin van Oekel** vertelt:

#### **Vieren in de Auberge**

*'Mijn bruiloft was in 1987 in de Auberge, die toen pas een jaar bestond. Patrick was nog zoekend maar enorm betrokken. In hemdsmouwen schonk hij eigenhandig champagne in toen de bruidstaart werd aangesneden. Onvoorstelbaar nu. Ik zie dat Tim nog niet zo snel doen, laat staan in enkel een overhemd, maar toen klopte het. Het was een prachtige dag.*

*Vijfentwintig jaar later kwamen we terug voor ons zilveren huwelijksjubileum. Dat kon eigenlijk nergens anders en opnieuw was het bijzonder. Auberge du Bonheur was ook de feestlocatie bij mijn moeders tachtigste verjaardag. Na een zwaar traject heeft ze omringd door familie en vrienden het leven nog eens echt kunnen vieren. Het zijn momenten die je bijblijven.*

---



#### **Haat-liefdeverhouding**

Patrick verwachtte dat je de volgende ochtend om tien uur gewoon weer klaarstond, verteld Miriam. 'Ik had een haat-liefdeverhouding met hem. Zijn bijna genadeloze werkhethiek vond ik soms zwaar te verteren. Het fijne aan hem was dat we altijd eerlijk naar elkaar konden zijn. Patrick stond zelf nooit op de vloer; hij was bezig met plannen, verbeteren, organiseren. Geen micromanager, maar wel iemand die alles zelf wilde regelen.'

#### **Nasi bij de klike**

'Om 17.00 uur gingen we met alle collega's gezamenlijk eten. Patrick at mee, om vervolgens te vertrekken en thuis nog een keer aan tafel te schuiven. Wij maakten zijn portie soms heet en pikant, maar deed hem niks. Hij at alles wat los en vast zat. Zat hij naast je en was je bord nog niet leeg, dan vroeg hij doodleuk: 'Wil jij die kip nog? Anders geef maar aan mij.' Soms was er geen tijd om te gaan zitten, wanneer gasten vroeg aankwamen bijvoorbeeld. Dan zeiden we tegen elkaar: 'We lijken wel sjiek maar we eten nasi bij de klike.'



## Paul

Sinds 1990 betrokken bij Bonheur met raad & daad bij communicatie en ontwikkeling.

PAUL VAN LOON (1964) is mede-eigenaar van Censor, een organisatie die bedrijven helpt hun processen en samenwerking te verbeteren; een vakgebied waarover hij ook twee boeken publiceerde. *Tilburger in hart en nieren. Altijd samen met Jantje, het Maltezer leeuwje genoemd naar Pauls vader. Carnaval zit in zijn bloed, net als muziek: tuba, trombone, optredens met Duo Pardon, Mazzel en De Mannen Van. Vraag je naar zijn leeftijd dan zegt hij: 'Sexy +1.'*

BONHEUR – geluk volgens Paul  
*'Geluk is voor mij geen grootse droom. Tevredenheid vind ik een mooier woord; het is oké zoals het is. Geen haast. Als het leven lekker vooruit hobbelt ben ik blij. Het geeft mij een goed gevoel om iets van betekenis bij te dragen. Samenwerken met jonge mensen die energie brengen, zien hoe ze groeien en excelleren, zoals bij Bonheur: Tim, Nicky, Briene: wow, respect. Dat geeft mij drive. Maar ook koffiedrinken met mijn vader van 95. Dat is geluk in zijn puurste vorm.'*



## Improviseren

Paul studeerde nog toen hem werd gevraagd om Patrick te komen helpen. Paul: 'Ik had wel iets met communicatie. Zo rolde ik erin. Ik deed van alles: blaadjes voor gasten (Bonheurtje), intern nieuws (Bonzeurtje) en samen met Patrick verzorgde ik de PR. Lekker multifunctioneel en altijd bezig. Patrick was puur, zonder opsmuk. Ideeën kwamen vanzelf en waren altijd gericht op omzet maken.' Miriam: 'Improviseren hoorde erbij. Wanneer er voor een cateringklus bijvoorbeeld geen peper- en zoutstelletjes op locatie waren, dan vertelden we aan tafel dat zout niet nodig was omdat onze keuken op smaak kookte. Waren de terraskussens vies? Dan wisten we ze uit, draaiden ze om en als het zelfs dan geen gezicht meer was kon Marlou met de naaimachine wonderen verrichten. Wanneer er op de dansvloer een kuil ontstond omdat er een plankje wegzakte, ging een van de jongens naar de kelder om het met een paaltje te stutten.'



Architect en voormalig  
afwasser bij de Auberge,  
**Thomas Bedaux** vertelt:

*'In 1988 begon ik als 15-jarige afwasser bij Auberge du Bonheur. Op mijn eerste werkdag zei Patrick: 'De achterste sproeikop is kapot, kun je even in de spoelmachine kijken?' Toen ik me bukte zette hij het apparaat aan, waardoor ik kletsnat werd. Mijn nieuwe collega's barstten in lachen uit; de toon was meteen gezet.'*

#### **Eerste ontwerp**

*'De spoelkeuken vormde een ontmoetingsplek voor het personeel: het kruispunt waar bediening en keuken elkaar ontmoetten. Hier vonden ruzietjes plaats maar we rookten er ook gebroederlijk een sigaret om op adem te komen. Naast hard werken werd er heel veel gelachen. Regelmatig vertrokken we na werktijd in de auto richting België om op stap te gaan. In 1992 vertrok ik naar Delft om bouwkunde te studeren. Vooruitlopend op mijn studie tekende ik samen met Patrick mijn eerste 'ontwerp': de uitbreiding van de keuken. Het was het begin van mijn loopbaan waar ik nog altijd met veel plezier aan terugdenk.'*

# Auberge du Bonheur Van party- centrum naar business restaurant

**Paul vertelt: 'Op een gegeven moment wilde Patrick opschalen en een echte restaurantfunctie creëren voor zakelijke gasten, een doelgroep met veel potentie. Het plan was om een serre aan te bouwen voor een à-la-carterestaurant. Maar de keuken was niet groter dan een postzegel. Vanuit die ruimte extra gasten bedienen leek eigenlijk onhaalbaar.'**

#### **Patrick heeft weer iets bedacht**

Paul betrok alle medewerkers in het vraagstuk. 'Op zolder woonden Marnix Brouwers en zijn broer Joris, die op het pand pasten. Ook Paul Schoones en Rob Planken, mannen van het eerste uur, waren er vaak. Een hele groep Tilburgse jongens werkte hier, soms aangevuld met studenten die tijdelijk kwamen helpen. Thomas Bedaux was een afwasser in de keuken die hij zelf mee had helpen ontwerpen. Maarten van Doorn, een verlegen vriend van de familie, hoorde er ook bij.

Ik zei: 'Patrick heeft weer iets bedacht. Hoe denken jullie dat we dit voor elkaar krijgen?' We maakten de afspraak: eerst die serre bouwen, dan gaan we daarmee geld verdienen. Vervolgens kunnen we de keuken uitbreiden en mag het personeel meebeslissen hoe die eruit gaat zien. Zo bleef iedereen gemotiveerd.'



### Iedereen was verantwoordelijk

Miriam weet het nog goed: 'De serre werd door Patrick en medewerkers met name zelf gebouwd. Om elf uur 's avonds waren de laatste gasten weg. We haalden alles leeg en daarna sloegen we de achterpui er met drie mokers uit. Je was medewerker én medeverantwoordelijk. Die serre heeft trouwens nog jarenlang gelekt. Wanneer gasten dat opmerkten, acteerden we verrast. Oh nee, toch? Lekt het hier?' Op 7 maart 1991 vond de opening van het nieuwe restaurant plaats in de bijgebouwde serre. Pianist Louis van Dijk werd uitgenodigd om het geheel muzikaal te omlijsten. Het bleek een succes: de zakelijke lunches begonnen te lopen.

### Wijn, sigaren en jazz

Het bedenken van evenementen ging onverminderd door. Miriam: 'Met oudjaar vond Patrick het net zo leuk om te werken als om thuis te blijven. Daaruit ontstond een feest, waar we als bijkomend voordeel ook nog iets mee verdienden.' Paul vult aan: Hij greep alles aan om iets te organiseren. Een jubileum, Beaujolais primeur, die kreeftenweekenden. Er waren jazzmiddagen met Louis van Dijk en Willem Bol waarvoor we hele PR-acties verzonnen. Hij bedacht zelfs een eigen Bonheur sigaar: een grote Churchill met een gepersonaliseerd sigarenbandje. Zakelijk Tilburg leerde hem steeds beter kennen en zijn netwerk groeide gestaag.'



### Hoge bomen

'Patrick werd een echte vriend van me, we bespraken van alles terwijl we boven in het kantoortje sigaartjes pafden. De rook kwam onder de deur door', vertelt Paul. 'Toen ik hem vertelde dat ik op mannen viel, haalde hij zijn schouders op en zei dat hij dat allang wist. Daarmee was de kous af.' Op een dag stond er een negatief stuk in de krant over vermeende vriendjespolitiek; de universiteit en de gemeente zouden Bonheur teveel gunnen. 'We zaten samen door het raam te kijken en onze blik viel op een hoge boom in de tuin. Ping! Er begon in zijn hoofd een lampje te branden. De dag erna kwam er een paginagrote Bonheur-advertentie in de krant met de tekst: 'Hoge bomen vangen veel wind.' Hij gebruikte het personeel en mij als klankbord. Als het lastig werd dronken we een borrel om te brainstormen over mogelijke oplossingen.'

Uitbreiding vergt investering van 4,5 miljoen gulden

## Bouw Aubergehotel start komende week



Van een verslaggever

TILBURG – Aannemingsbedrijf Van Tartwijk uit Schijndel begint volgende week met de uitbreiding van Auberge du Bonheur aan de Bredaseweg in Tilburg. De horecagelegenheid krijgt er een feestzaal van 140 vierkante meter bij en een hotel met 26 kamers en tien studio's. Met de uitbreiding is een investering van 4,5 miljoen gulden gemeoid.

Directeur-eigenaar P. Verbunt is al acht jaar bezig met uitbreidingsplannen. Destijds lukte het niet, maar vier jaar geleden werden de plannen nieuw leven ingeblazen. Verbunt werd toen benaderd door de nabijgelegen Katholieke Universiteit Brabant (KUB), die verlegen zat om 'ei-

gen' hotelvoorzieningen. Beide partijen vonden elkaar in een tienjarig samenwerkingscontract.

### Optierecht

„De tien studio's verhuren we permanent aan de KUB, die er hoogleraren in huisvest voor twee weken tot drie maanden”, vertelt Verbunt. Daarnaast krijgt de universiteit op twintig hotelkamers een optierecht voor de duur van drie maanden.

De tien studio's voor de KUB-gasten worden voorzien van een kitchenette en Internet- en andere computeraansluitingen. Hotelkamers die niet door de KUB worden gebruikt, kunnen voor 235 gulden per nacht (voor een twee-

persoonskamer) worden gehuurd. „Ik ben overtuigd dat er in Tilburg markt is voor deze kamers op het niveau van viersterrenplus”, zegt Verbunt.

### Kamelen

Het hotelgedeelte moet in juli volgend jaar gereed zijn, de zaal moet al in februari beschikbaar zijn. De uitbreiding van de Auberge betekent een flinke groei van de werkgelegenheid; het aantal vaste medewerkers gaat van 18 naar 31.

De komst van een negen meter hoog hotel was politiek niet onomstreden. Raadsleden stelden kritische vragen en de wethouders Van Gurp (GroenLinks) en Lijndijk (PvdA) stemden tegen de plan-

nen. Gevoelig lag vooral dat er in het bosgebied een aantal struiken en bomen zou moeten worden gekapt.

Volgens directeur-eigenaar Verbunt moeten voor de uitbreiding een tiental struiken en negen tot twaalf bomen het veld ruimen. Het gaat om dennen en enkele Amerikaanse eiken. „Op onze kosten voert de gemeente een compensatieplan uit, in dat gedeelte van de Oude Warande waar vroeger de dierentuin was. Dat plan kost 37.000 gulden”, aldus Verbunt.

### Spoorlijn

Een woordvoerder van de gemeente bevestigt het compensatieplan. „Het gaat om een open gebied ten zuiden van de spoorlijn, met een opper-

vlakke van 3.750 vierkante meter. Daar worden bomen en struiken geplant. Wanneer dat gebeurt is nog niet duidelijk.”

De uitbreiding van de Auberge is vanaf de Bredaseweg nauwelijks te zien, beklentoonst Verbunt. „De kleurentekening die er nu ligt doet anders vermoeden, maar de tekenaar heeft het groen bewust weggelaten om de uitbreiding zichtbaar te maken. In feite is er straks bijna niets van te zien. Bovendien wordt het hotel in hout ingepakt, zodat het één wordt met de natuur.”

## Auberge du Bonheur

# Blijven slapen bij Bonheur

In vroeger tijden was een herberg een veilige plek waar reizigers tijdelijk onderdak vonden; men werd er 'geherbergd'. Vaak ging het om soldaten, pelgrims of handelaren. In 1997 vormde dat niet direct de doelgroep van Auberge du Bonheur. Maar Patrick vond het een steeds beter idee dat men, naast vergaderen, feesten, eten en drinken, ook kon blijven overnachten. Hij had zijn grenzen nog lang niet bereikt.



### Hotelfunctie

Hans van Tartwijk, de jongen die ooit in de stromende regen hamburgers voor Patrick had gebakken, was inmiddels projectontwikkelaar. Samen met zijn partner Harm Trimp runde hij het jonge vastgoedbedrijf Trimp & Van Tartwijk in Utrecht. Hans vertelt: 'Patrick wilde een hotelfunctie aan de villa toevoegen, maar kreeg geen toestemming van de gemeente. B&W vonden een extra hotel niet nodig in Tilburg en zeker niet in het natuurgebied de Oude Warande. Ik besloot hem te helpen en vormde samen met Harry Baeten en Bart Franken van Van Lanschot een projectgroep.'

### Vergunning

Hans schakelde Frank Snoeks van architectenbureau Van den Oever, Zaaijer & Roodbeen in. 'Ik vroeg hem een gebouw te ontwerpen dat één zou worden met het bos, bijna onzichtbaar tussen de bomen, in plaats

van een opvallende, vreemde constructie. Zo ontstond het getrapte model, afgewerkt in hout. Het nieuwe gebouw kreeg daarmee een uitstraling die voor de stedenbouwers van de gemeente acceptabel was.' Na intensief lobbyen gesteund door de universiteit, kreeg Patrick eindelijk een vergunning.

### De universiteit doet mee

Een volgende uitdaging was de financiering. Miriam Somers: 'Het terrein van Tilburg University grenst aan dat van ons, en inmiddels kenden we veel professoren. Zij vonden dat de Auberge eigenlijk bij de campus hoorde. Patrick ging het gesprek met hen aan: hoe fijn zou het zijn als er slaap- en verblijfaccommodatie kwam voor hun buitenlandse gasten?' Het plan werd goedgekeurd: de universiteit nam de financiering van vier miljoen gulden op zich. In ruil daarvoor garandeerde

Patrick 10 ruime 'longstay'-studio's met kookgelegenheid, speciaal voor gasten van de universiteit. Zo kreeg Auberge du Bonheur ook een hotelfaciliteit.

### Wensenlijstje

Miriam: 'We gingen met het hele personeel rond de tafel zitten met de vraag: wat vind je het allerleukste van een hotel? Daar kwam een wensenlijst uit. Een bad werd in die tijd gezien als luxe. Maar omdat er nog gewoon gerookt werd in hotels, moest die van staal zijn; kunststof baden zouden immers smelten als er een sigaret op de rand gelegd werd. Boven het bad wilde Patrick een leeslampje, zodat zakenmensen ontspannen hun krantje konden doornemen.'

### Moeders tafelkleed in de lounge

Miriam: 'We werkten zonder tussenhandel en bedachten het interieur zelf. Ik ging met Marlou en Patrick mee naar de groothandel in Breda en naar Italië, waar we Selva Gardena bezochten en te gast waren bij een meubelshow. Daar kregen we het idee om de kamers verschillend in te richten, ieder met een eigen sfeer. We vernoemden ze naar de meubels met namen als Rusticana, Verona en Milano.' Met de studio's erbij telde het hotel in totaal 36 kamers. Marlou: 'Voor de hotelbalie ontwierp Patrick een logo dat werd ingelegd in notenhout. Een vijver, een lelieblad en een wijnglas; helemaal passend bij Auberge du Bonheur. Het tafelkleed van ons mam gebruikten we als karpert in de lounge.'



### Tafel in stierenbloed

'Zakenmensen moesten een boardroom hebben, vond Patrick. Zo'n Amerikaanse high-end vergaderkamer met een bureau voor secretaresses, comfortabele stoelen, een computer en een printer. Boven bevond zich een open ruimte die daar perfect voor geschikt was. Er kwam een glazen wand en voilà: de Warandekamer was een feit. Hij had ook al een idee voor een bijpassende tafel. Maar een nieuwe aanschaffen ging hem financieel te veel aan het hart', legt Miriam uit. 'Daarom bevestigden we pvc-buizen van 30 cm doorsnede aan een enorm tafelblad en spoten we alles in dezelfde tint: 'Oxblood Red'. We deden het helemaal zelf.'





### **Beeldenzaal en Boathouse**

Omdat het restaurant in de serre voortaan ook beschikbaar moest zijn voor hotelgasten, was er behoefte aan een feestzaal. Miriam: 'Patrick had opnieuw een duidelijke visie: er moesten authentiek ogende borstbeelden komen. Ook dat was een doe-het-zelf-project. We tikten beelden op de kop en plaatsten die op roestige palen, afgewerkt met Hammerite. Zo ontstond 'De Beeldenzaal' in wat nu de Tuinkamer heet. De bijzondere duiventil, wat ooit een mancave voor sigarenrokers was geweest, werd bij de zaal betrokken op de eerste verdieping boven de toiletgroep. Die ruimte kreeg het thema 'Old English Boathouse', compleet met een muurschildering van de rivier de Theems. Met een groep gespierde collega's hesen we er een houten roeiboot naar binnen, ter decoratie. Hij paste precies op de balken onder het plafond.'

## Auberge du Bonheur

# Koffers gepakt voor de officiële opening

Op 19 oktober 1998 gingen de deuren van het hotel officieel open. Miriam herinnert het zich nog goed. ‘De opening was groots en meeslepend. Tout zakelijk Tilburg was er.’



### Hoteldebotel

De rondleiding begon niet bij de voordeur, maar bij de achterdeur. Dat was een bewuste keuze. ‘Vrienden komen achterom,’ vond Patrick. Pas aan het eind kwamen de gasten bij de hoofdingang uit; tegen die tijd hadden ze alle kamers gezien. Paul: ‘Overall stonden oude koffers ter decoratie opgestapeld. Ik geloof dat het originele idee: ‘Duik bij Bonheur de koffer in’ was, maar dat maakten we bij nader inzien liever niet openbaar. Collega Dennis Maas figureerde als fotomodel op affiches, flyers en billboards. Petje op, koffer in de hand. Dennis was een bekend gezicht in Tilburg en dat werkte.’

### Achter de computer

Achter de schermen draaide alles op volle toeren. ‘We waren het eerste hotel dat een reserveringssysteem via de computer ging gebruiken. Voor die tijd heel bijzonder! Patrick zat dagenlang boven om zelf de software te schrijven.’ Paul vult aan: ‘Dat was zijn nerdy kant. Eigenlijk vond hij dat nog leuker dan een bedrijf runnen. Als we met iets kwamen wat toegevoegd moest worden, herschreef hij het programma. Zelfs collega-horecaondernemers kwamen bij hem met de vraag om ook voor hen een maatprogramma te maken en installeren.’

## Hotline

Omdat hij begreep dat Tilburgers meestal niet in een Tilburgs hotel slapen, moest er buiten de regio tamtam gemaakt worden. Apps zoals Booking.com of Trivago bestonden nog lang niet. Daarom richtte Patrick H.O.T. op: Hotel Overleg Tilburg. Dat kreeg een reserveringslijn waaraan alle hotels in Tilburg verbonden waren. Miriam: 'Patrick regelde natuurlijk dat de hotline bij de Auberge uitkwam; dat was een strategische zet.' Er kwam een fotoshoot op vliegbasis Gilze-Rijen voor plaatjes die pasten bij de slogan 'Vliegende start' en een speciaal team trok Brabant door met flyers. Ieder VVV-kantoor, de locatie waar men vroeger hotels reserveerde, werd bezocht.

## De Auberge rocks

Miriam was intussen een door de wol geleverde, multifunctionele kracht. 'Werken in de horeca lijkt voor buitenstaanders misschien romantisch, maar het is ook gewoon business.' Voor het personeel schreef ze op de spiegel: 'Zitten je haar en je lippenstift goed? Glimlachen, want je gaat het toneel op.' Dat toneel kreeg soms onverwacht bezoek. 'In zaal Noorderligt trad een Nederlandse rockband op. De muzikanten hadden bij ons gereserveerd om aansluitend te komen eten. Patrick was een groot fan. Zichtbaar gespannen wrong hij een servet en met het zweet op zijn voorhoofd gaf hij mij opdracht om de groep aan de deur te ontvangen. Maar ik kende die band helemaal niet! De heren bleken weinig bescheiden: ze droegen shirts met daarop in grote letters 'Golden Earring'. Dat was mijn geluk. Het beviel hen goed; ze zijn nog een keer of vijf teruggekomen.'

## Feestjes bouwen

Ook aan infrastructuur werd gewerkt met een mooie weg, de Warandelaan, waarvan de kosten werden gedeeld met

Tilburg University. Opnieuw reden voor een feestelijke opening, dit keer compleet met een haringkraam. Miriam benadrukt dat een feestje bouwen duidelijk deel uitmaakte van Patricks bedrijfsfilosofie. 'Bijvoorbeeld toen we 10 jaar bestonden en dat niet alleen vierden met gasten maar ook met (oud) collega's. We gingen naar de markt om 200 paar sloffen te kopen waarmee we het thuisgevoel wilden onderstrepen.'

## Zelden thuis

Het gezin Verbunt, met dochter Claire en zoon Marcel, werd vooral gedraaid door Marlou, die daarnaast als het kon meehielp bij de Auberge.

### Een handje helpen

'Wanneer de kinderen naar school of de crèche waren, hielp ik een handje met afwassen of schoonmaken', vertelt ze. 's Avonds paste mijn moeder vaak op, dan liep ik mee in de bediening. Later telde ik samen met Willem-Jan van de boekhouding het contante geld. Het was een hele drukke tijd.' Bij het hotel haalde ze op een gegeven moment ook bedden af, tot iemand van de huishouding zei: 'Als Marlou komt, moet ik zo hard werken.' Daarna liet ze dat maar.

### Zelden thuis

Patrick was bijna nooit thuis. 'Als hij er wel was, overlegden we veel over de zaak. Wat ik soms moeilijk vond was dat hij 's ochtends voor vertrek in gedachten al bij de Auberge was. 's Avonds gebeurde hetzelfde, maar dan andersom. Hij moest even landen voor hij echt aanwezig kon zijn.'

## 1998 - start Bonheur Catering

# Opnieuw met de pannen op pad



*Bonheur Brigade o.a. Patrick Verbunt, Rob Schollen, Miriam Somers en Ton Hamers.*

**Patrick's eerste schreden als ondernemer zette hij met zijn cateringbedrijf Patrick Verbunt Partyservice Oisterwijk. Het was een tak van sport die hij nooit helemaal vaarwel had gezegd en die, mede dankzij het uitgebreide netwerk, opnieuw groeide.**

### **Bonheur Catering**

Van daaruit ontstond Bonheur Catering: een zelfstandig bedrijf in een pand aan de Aphroditestraat in de Reeshof, compleet met eigen keuken, vrachtwagen, servies en meubilair. Voormalig chef-kok Rob Schollen werd aangesteld als operationeel directeur. Langzaam verschoof de focus richting zakelijke markt.

### **Koninklijk cateren**

Miriam: 'We kwamen ook bij prominenten over de vloer, voor wie Patrick samen met de chef speciale meergangenmenu's samenstelde. Op een dag werd ik op pad gestuurd voor een mysterieus privé-diner voor acht personen ergens in Oisterwijk. Patrick zelf was ook aanwezig. Aan de manier waarop hij met een servet friemelde, zag ik dat hij nerveus was. Hij vroeg me nadrukkelijk of ik wel een extra panty en blouse bij me had. Ik zei: 'Wat is er met jou aan de hand? Het lijkt wel of je de koningin zelf verwacht.' Toen kwam het hoge woord eruit. Hij had

het geheim moeten houden, maar die avond bedienden we daadwerkelijk koningin Beatrix en prins Claus.' Eerst dacht Miriam dat ze voor de gek gehouden werd. 'Maar er was een speciale dame aanwezig die de tafelindeling regelde en ons met vier aparte belletjes vanuit de keuken opriep wanneer we nodig waren. Het bleek dus geen grap.'

### **Geen coquilles voor Claus**

De avond verliep naar ieders tevredenheid. Miriam: 'Ik weet nog dat we de gebruikelijke amuse met coquilles moesten aanpassen want dat lustte zijne koninklijke hoogheid Claus niet. Korte tijd later vond er een evenement plaats in het Textielmuseum, waarbij de koningin opnieuw haar opwachting maakte en wij wederom waren ingehuurd voor de catering. Van tevoren was ons op het hart gedrukt haar niet aan te spreken, dus ik presenteerde haar zwijgend een hapje, waarop ze me aankeek en zei: 'Als het net zo lekker is als vorige week, Miriam, dan graag.'

# ***La longue route***

## ***De weg naar het verwezenlijken van een jongensdroom.***

***De jaren die volgden waren dynamisch,  
met de pieken en dalen die bij het ondernemen horen.  
Nieuwe plannen kregen vorm, kansen werden benut  
en stap voor stap groeide de organisatie verder.***

***Met de exploitatie van het Willem II stadion kwam  
die ontwikkeling in een echte stroomversnelling.  
Het stadion bracht nieuwe mogelijkheden,  
veel extra zakelijke contacten en een netwerk  
dat zich steeds verder uitbreidde. Zo brak een  
nieuwe fase aan in het verhaal van Bonheur.***

## 2000 - Start horeca-exploitatie

### Koning Willem II stadion

# Hup Willem II, stoere kerels

Het restaurant van de Auberge werd een populaire plek voor zakelijke gasten die tijdens het prikken van een vorkje vergaderden, transacties sloten en out of the box dachten. Je kon er lekker eten, werd geholpen door keurig personeel en de locatie deed het goed: makkelijk bereikbaar in een mooie omgeving, met veel meer (gratis) parkeerplaatsen dan in de binnenstad.



#### **Het Koning Willem II stadion**

*Het Willem II stadion, geopend in 1996 en sterk uitgebreid in 2000 als opvolger van het oude stadion aan de Goirleseweg is de thuisbasis van voetbalclub Willem II. Het vormt een belangrijk sportief en cultureel icoon in Tilburg. Naast wedstrijden vinden er ook vergaderingen en evenementen plaats.*

#### **Exploitatie**

##### **Koning Willem II stadion**

‘Dankzij de uitbreiding, met de serre en de grotere keuken, ontstond eind jaren ‘90 eindelijk een solide basis’, vertelt Paul. ‘Zakelijk Tilburg kwam graag naar de Auberge en Patricks netwerk groeide gestaag. Hij besloot - zoals elke bij Tilburg betrokken ondernemer - businesskaarten voor Willem II te kopen en schreef ons in voor een diner in het stadion. Het was de bedoeling dat wij ons daar als nieuwkomers zouden presenteren. En hoewel hij het merendeel van de aanwezigen kende, van de Auberge of nog van de Philharmonie, lag zoiets buiten zijn comfortzone: ‘Doe jij dat maar, Paul’. Dus ik tikte met de achterkant van mijn vork op het glas, wachtte tot het stil werd en glimlachte vriendelijk. ‘Mag ik heel even jullie aandacht?’

#### **Houtje-touwtje**

Korte tijd daarna werd Patrick benaderd voor de invulling van de stadion- en publiekscatering. De directie van Willem II wilde de horeca-exploitatie, inclusief het personeel, uitbesteden. Paul: ‘Zoals gewoonlijk zei Patrick eerst vol overtuiging toe, voordat hij dacht: hoe dan? Hij vertrouwde erop dat de oplossing zich onderweg wel zou aandienen. Zijn visie: wie eerst alles wil uitdenken komt nooit in beweging. Achter de schermen verliep het houtje-touwtje omdat veel nog uitgevogeld moest worden. Maar voor het oog van de gasten leek het een goed geoliede machine.’ Onder leiding van Bonheur zou het stadion later meerdere verbouwingen ondergaan, waarbij er skyboxen toegevoegd werden. Maar zover was het nog lang niet.



## Peter-Paul

*PETER-PAUL BERGMANS (1972) is senior partymanager in het Koning Willem II stadion. Deed op hoog niveau aan paardensport waarvoor hij dressuurwedstrijden reed en renpaarden trainde. Heeft bij Bonheur zijn vrouw Jacqueline leren kennen, die mede verantwoordelijk was voor de ontwikkeling van Secretaressedag en de Trouwbeurs. Redde samen met haar hun hondjes Dax en Zoë uit Griekenland en Spanje. Is verslaafd aan tandenstokers. Zorgt als een Pietje Precies voor zijn gazon.*

*BONHEUR – geluk volgens Peter-Paul 'Ik word gelukkig van blije mensen om me heen. En van vrijheid; mijn eigen ding kunnen doen. Jacqueline is minstens zo zorgzaam als ik. Het is hier nooit saai, we doen de gekste dingen. Onze vrienden hebben een Glamping (luxe camping) in Frankrijk met grote barbecues. Het ligt in Sallat, de truffelstreek. Wanneer we daar een culinaire belevingsvakantie vieren valt alles van me af. Puur geluk.'*

# Horecafanaat

**'Voetbal? Daar heb ik weinig mee. Ik zie nauwelijks wat van de wedstrijd. Sterker nog: als mensen van de tribune komen, moet ik meestal vragen wie er eigenlijk heeft gewonnen.'**

## Kei gezellig team

Na het Grafisch Lyceum en zijn dienstplicht kwam Peter-Paul, of 'Pietje' zoals hij vaak wordt genoemd, in 1995 bij Bonheur terecht. 'Toen de grafische wereld instortte, besloot ik een horecaopleiding aan het Baroniecollege in Breda te doen. Daar hoorde een stage bij. Die kreeg ik bij de, op dat moment nog in de kinderschoenen staande, Auberge. Kleine partijtjes vonden plaats in de Heerenkamer, het à-la-carte restaurant ging dicht als er een bruiloft was. Na mijn stage kon ik in de bediening blijven werken. Het team vond ik echt kei gezellig. Mag ik wat namen noemen? Ik werkte onder andere met Miriam Somers, die me opleidde, Dennis Maas, Ton Hamers, Jean-Paul Ducanoux en Arthur Hermann. In de keuken stonden Bas van Ostade, Pim de Leeuw, Björn van Veggel, Niels Hendrikse en Dave de Witt.'

## Sven kwam me begroeten

'Ik zat lekker op mijn plek, dus toen Bonheur het stadion ging exploiteren en ik daarheen werd gestuurd, zag ik dat in eerste instantie helemaal niet zitten. Wat ik nooit zal vergeten is dat Sven Brok, de assistent-stadionmanager, naar de Auberge kwam om me te begroeten. En op mijn eerste werkdag daar werd ik echt warm onthaald. Er was een pool van zo'n 40 ambulanten, die allemaal bevriend waren. Een planning hadden we nauwelijks nodig: was je ziek, dan belde je gewoon een collega die het opving; we regelden het zelf.' Lachend: 'Tegenwoordig moet je de mensen echt van de straat schrapen.'



### Eigen toko

‘Achteraf bleek de nieuwe werkplek een goede keuze’, vertelt Peter-Paul. ‘Het stadion voelde al snel als mijn eigen toko. De horeca daar was toen nog niet zo professioneel. Er waren bijvoorbeeld collega’s die met een lege tas kwamen om na een wedstrijd alle bonbons en koeken voor het thuisfront te verzamelen. Op zich vooruitstrevend qua duurzaamheid, maar niet helemaal volgens het draaiboek. Ons niveau moest omhoog, want de diners voor 100 gasten – tot die tijd het maximale – werden uiteindelijk meer dan verviervoudigd, bijvoorbeeld bij een wedstrijd tegen Ajax.’

### Bijzondere evenementen

‘Een van de mooiste events vond ik het 100-jarig bestaan van de Rabobank, waarbij het stadion werd omgetoverd tot een enorm toneel voor de musical die speciaal voor de gelegenheid gemaakt was. Er hing een grote parachutetent boven de middencirkel, er was een orkestbak en op het veld raceten legermotoren rond. De Rabobank had een ton extra uitgetrokken om het veld na afloop te herstellen.’

Een andere leuke happening was Pink Passion, georganiseerd door Naud van de Wijngaard, met verschillende disco’s. Na vier jaar hield het helaas op, dat vond ik jammer. Tricolores in concert, waarvoor op de Kingside een stage was opgebouwd, werd geen succes: de kaartverkoop stakte en van vier dagen werden er uiteindelijk twee.’



### Senior Floormanager

‘Na zes jaar in het stadion werd ik Senior Floormanager; een autonome functie waarin ik alle vrijheid heb. Ik geef leiding, maar omdat ik voeling wil houden met de vloer werk ik zelf gewoon mee. Als het moet, sta ik ook te schilderen of te schuren. Het mooiste aan mijn baan is het contact met gasten. Ik vind het geweldig om mensen te verwennen en hun verwachtingen te overtreffen. Soms vragen feestgevers speciaal of ik erbij kan zijn, dat geeft me een boost. Het allerbelangrijkste is dat alles van A tot Z geregeld wordt en iedereen blij naar huis gaat. Ik hou ervan om in te spelen op behoeften, liefst voordat men erom vraagt. Daarom probeer ik altijd een stapje vooruit te denken. Ik ben een mix van gastheer en entertainer, dat heb ik van mijn pa meegekregen, die was ook zo. En horecafanaat; ja, zo kun je me wel noemen.’



Oud-eigenaar van De Kok Horeca Groothandel  
uit Tilburg, **Hein de Kok** vertelt:

*'Wij leverden aan Patrick in de tijd dat hij in Oisterwijk caterde en later De Philharmonie exploiteerde. Ik vond het mooi hoe hij vervolgens zijn droom waarmaakte met de Auberge, die hij van klassieke grandeur voorzag. Hij wilde voorop lopen in gastronomie.*

#### **Churchill**

*Patrick reed als een English gentleman in een Jaguar oldtimer of Land Rover, met de onafscheidelijke dikke sigaar in zijn mond. Daarmee deed hij me denken aan Churchill. Vanwege zijn bourgondische levensstijl ging ook zijn postuur in die richting.*

#### **Automatische incasso**

*Ons contact was vooral zakelijk, en zo gingen we ook met elkaar om. Bonheur was de eerste klant die ons verplichtte onze facturen via automatische incasso te innen. In die tijd voelde dat een beetje alsof je de sleutel van je brandkast afgaf. Pas een jaar of twee later werd deze manier aarzelend door andere horecazaken overgenomen.*

#### **Blauw van de rook**

*Patrick had een 'sigarenclub'. Hij nodigde zijn relaties uit voor een feest in de Auberge, onder de voorwaarde dat ze een sigaar zouden oproken. Een unieke belevenis! De zaak stond zo'n avond blauw en iedereen was aan het hoesten en proesten, maar gezellig hadden we het wel.*

#### **In & outside the box denken**

*Toen de exploitatie van het Willem II stadion erbij kwam benaderde Patrick zijn leveranciers met de vraag of we een vijfjarig contract wilde tekenen voor deelname aan een business box op de 2e verdieping. Met dit bedrag kon hij de inrichting van de horecaruimtes financieren. Een forse investering voor alle participanten! Hoewel tot dan toe zeer ongebruikelijk, hapte iedereen toe. Het getuigde van een vooruitziende blik, onze business box werd een van best bezochte en bleek een zakelijk succes voor alle partijen.'*



---

Voormalig directeur  
van wijnimporteur en  
-leverancier  
Vos & Partners  
Wijnkopers te  
Oosterhout,  
**Dyon Beerens** vertelt:

#### **Blij met en goed voor ons**

*'Bij de start van de exploitatie van het stadion, moest Patrick fors investeren. Hij zocht partners die hierin mee wilden denken. Samen met Bork Automatisering, Verhaaren AGF, de Kok Horecagroothandel, Roode Pelikaan koffie, Vingerhoets Interieur namen wij de uitdaging aan. Verbunt was blij met ons maar ook goed voor ons: als tegenprestatie werden we mede-eigenaar van een prachtige VIP box in het stadion en mochten we alle thuiswedstrijden bijwonen. Een mooi initiatief dat ons de kans gaf gasten uit te nodigen en in contact te komen met potentiële klanten.'*

---

## 2001 Stadscafé Chapeau op Piusplein

## 2002 Chapeau wordt Café Sjoert (tot 2004)

Ook Bonheur-bloopers, behorend tot de categorie 'malheur' zijn leerzaam en vermeldenswaardig.

# Malheur



*De drie eigenaren van Chapeau. v.l.n.r. Patrick Verbunt, Rob Schollen en Paul van Bragt*



In de wandelgangen van het Willem II stadion had Patrick opgevangen dat er voor mensen van tussen de (pak 'm beet) 25 en 50 jaar weinig te doen was in Tilburg centrum. Om aan die behoefte te voldoen ontstond Café Classique Chapeau. Een creatie die in de media werd omschreven als 'huiselijke kroeg met de uitstraling van een koloniale club', ingericht met merantihout, vaste vloerbedekking, foto's van Britse koloniën en een open haard.

### Innovatief idee

Het café werd in 2001 gevestigd in de voormalige hoedenwinkel van Hoendervangers aan het Piusplein en richtte zich op een doelgroep die in alle rust een aperitief wilde drinken voordat men elders ging dineren. Er werd uitsluitend klassieke muziek gedraaid. Aan de wand hingen reclameborden van zes restaurants, voorzien van rood-groene lampjes die vanaf 17.00 uur de beschikbaarheid van de betreffende etablissementen aangaven. Als extra service kon Chapeau voor haar borrelende gasten direct een tafeltje reserveren. Op papier een innovatief idee van de bovenste plank.

### Geen succes

Na de verbouwing van bijna drie ton werd de zaak geopend, met Harrie Simons en Cees van de Wiel als gastheer. Helaas bleek de behoefte aan het concept tegen te vallen. Over Patricks motivatie liepen de meningen uiteen: van 'hij startte steeds iets nieuws omdat hij zich anders verveelde' tot 'het was een geweldige PR-stunt, hij wilde opvallen in de stad'. Hoe dan ook: het beoogde succes bleef uit. Al na een jaar kreeg de locatie een nieuwe invulling. Het werd Café Sjoert; een laagdrempelig stadscafé met terras. Ondanks de hippe naam zou het nooit een populaire uitgaansgelegenheid worden. In 2004 werd het verkocht.



## Ton

*Van 2003 tot 2017 eigenaar en leidinggevend directeur van Bonheur Horeca Groep*

*TON GIMBRÈRE (1958) is sinds 1985 echtgenoot van Charlotte, de zus van Marlou Verbunt. Nadat hij in september 2017 het directiestokje aan de nieuwe generatie overdroeg, bleef hij nog enige tijd als adviseur bij Bonheur betrokken. Trots op zijn achternaam, afkomstig uit een oud Frans dialect, met de betekenis 'daar waar jeneverbessen groeien'. Rijdt liever op de fiets dan in een grote auto. Heeft op woensdag zijn vaste opa-dag. Bakt op 31 december appelbeignets voor iedereen die er zin in heeft.*

*BONHEUR - geluk volgens Ton  
'Ik prijs mijzelf gelukkig met de kans die ik kreeg om mijn droomberoep in de horeca uit te oefenen. Het was een geweldige tijd van creativiteit, mensen leren kennen en verrassen. Eens per jaar geniet ik ervan om iets minder sociaal te zijn. Dan stap ik op de fiets en verdwijn voor een week of twee in volledige anonimiteit. Vanaf Riel kent niemand mij meer.'*

## 2002 Ton Gimbrère wordt partner

# Monsieur Bonheur II

**'Voor het eerst van mijn leven kreeg ik een hors-d'oeuvre. Dat woord alleen al! Ik had geen idee wat het was. De sfeer, de gedekte tafels, het glimmende glaswerk en bestek, de mensen in de bediening... Alles maakte een overweldigende indruk. Daar wilde ik bij horen!'**

### Hart gestolen

Het moment dat Ton Gimbrères hart door de horecabranche werd gestolen, staat hem nog duidelijk voor de geest. 'Dat was in 1974, toen we als afsluiting van een schoolreis naar Engeland bij het zojuist geopende Van der Valk in Gilze mochten dineren. Een motel langs de snelweg was iets wat ik alleen nog in Amerikaanse speelfilms had gezien. Toen ik mijn Havodiploma eenmaal op zak had, ging ik daarom als vakantiekracht in Gilze werken. Ik had me inmiddels ook al aangemeld bij zowel de hotelschool in Den Haag als bij die in Maastricht.' Zijn teleurstelling was groot toen er van beide scholen een afwijzing kwam. 'In Antwerpen kon ik wel terecht maar die studie was meer gericht op operationeel werk als kelner of kok, terwijl ik management ambieerde. Ik probeerde het een jaar en switchte toen naar de HEAO in Breda, richting commerciële economie.'

### Bij gebrek aan danstalent

'Waarom ik het werken in de horeca zo geweldig vond? Eigenlijk gaat dat nog verder terug. Ik herinner me familievakanties met mijn ouders in een hotel in Sauerland (D). Daar hielp ik als tiener al mee bij het ontbijt. Mijn

persoonlijkheid lijkt goed bij dit vak te passen: ik werk graag hard maar ben niet van de lange adem. Mijn voorkeur gaat uit naar snelle actie. Tevreden gasten geven je directe voldoening, de bevestiging dat het goed gegaan is. Een andere reden is minder diepgravend: ik ben geen held op de dansvloer. Daardoor voelde ik me in mijn jonge jaren een beetje ongemakkelijk tijdens het uitgaan, terwijl ik wel van gezelligheid houd.'

### Carrière bij uitgeverij

'Als ik op feesten en partijen werkte, had ik geen last meer van wat mijn kinderen tegenwoordig FOMO (Fear Of Missing Out) noemen. En als klap op de vuurpijl verdiende ik er ook nog geld mee.' Ton deed met Rob en Clé van Beurden, geen broers maar mannen met dezelfde achternaam, een gooi als cateringondernemer, had bijbaantjes bij locaties van Rob Swagemakers en bij The Gallery in Tilburg. Desondanks kwam hij na de HEAO terecht in een andere sector. 'Mijn eerste serieuze job was bij een uitgeverij, waar ik startte als marketeer. Vervolgens werd ik hoofd advertentie-exploitatie bij titels van de VNU Dagbladengroep. Later mocht ik mezelf directeur noemen van Janssen Pers, een drukkerij/uitgeverij in Pijnacker.'

### Zwagers

Patrick Verbunt was familie, een zwager om precies te zijn; Marlou is de zus van Tons echtgenote Charlotte. 'Ons contact was tamelijk oppervlakkig,' vertelt Ton. 'Ik luisterde geïnteresseerd naar zijn verhalen want hij deed precies waar ik stiekem altijd van gedroomd had, maar we spraken elkaar weinig. Op feestdagen was hij zelden aanwezig vanwege zijn werk. Met vier jonge kinderen en een baan waarvoor ik dagelijks in de file stond, liep ik zelf ook niet over van vrije tijd.' Marlou vult aan: 'Toen het stadion erbij kwam groeide bij Patrick de behoefte aan een zakelijk partner. Het was mijn idee om Ton te benaderen.' Eerst overlegden de zussen onderling en in juni 2002, tijdens



*Tons eerste 'horecabaan' in een Duits hotel tijdens een familievakantie*

het eindexamenfeest van Patricks dochter Claire, spraken de mannen af om eens serieus te gaan zitten. Ton: 'Het bleek in ons voordeel dat we elkaar niet zo goed kenden; we gingen er blanco in. Tegelijk hadden we niet veel woorden nodig voor ik enthousiast werd. Na een gesprek met Patricks accountant Ger Joore was ik overtuigd.'

### Een beetje bluf

'Mijn indruk van de Auberge was dat het een beetje te exclusief en introvert was. Omdat ik het fijn vind om iets bij te dragen aan de samenleving waarvan ik deel uitmaak, had ik al een flink netwerk opgebouwd. Bijvoorbeeld door mijn rol als bestuurslid van Carnavalsstichting Tilburg, Communicatieclub Bourgondië en RKS V Sarto. Ik kende veel mensen en had bovendien ruime marketingervaring.' Ton verwachtte Bonheur daarmee toegankelijker te maken, meer Tilburgers aan te trekken en het potentieel van het merk beter te benutten. Patrick was het met hem eens. 'Hoewel het ook een risico inhield omdat ik nooit op managementniveau in de horeca gewerkt had. Maar ik was 44. Ik greep mijn kans om op de valreep mijn droom van een horecacarrière waar te maken. Koken en wijnkennis liet ik over aan anderen, ik leunde op hun expertise. Maar met een beetje bluf en veel inzet kon ik echt van waarde zijn.'

# Toegankelijkheid en structuur

**Naast zijn uitgebreide netwerk lag Ton Gimbrères kracht bij management en commercie. Hij wilde structuur aanbrengen, de organisatie laten meegroeien en de deuren verder openzetten.**



## Congreslocatie met voetbalveld

Toen Ton in 2003 mede-eigenaar werd, stond Bonheur op een keerpunt. 'Ik heb met iedereen gesproken om te ontdekken waar de kansen lagen en hoe we de toekomst wilden vormgeven', vertelt hij. Het antwoord lag deels bij het stadion. Bonheur exploiteerde het al drie jaar maar Ton zag veel meer mogelijkheden: congressen, bedrijfsfeesten, evenementen, noem maar op. 'In onze uitingen draaiden we het met een grapje om: 'Zoals u ziet hebben we bij onze congreslocatie zelfs een voetbalveld aangelegd.' Samenwerking met bedrijven als Anggrek zorgde dat interieur en aankleding perfect pasten, La Promesse hielp mee met conceptontwikkeling.

## Van Verbunt- naar Horeca-CAO

'De Auberge wilden we laagdrempelig maken, meer toegankelijk. Als iemand wilde trouwen of een bijeenkomst organiseren, zou de naam Bonheur de eerste gedachte moeten zijn. Marketing en sales kregen een prominentere plek binnen de bedrijfsvoering. We hielden open dagen en zetten een groot billboard langs de weg.' Het effect was snel merkbaar: Bonheur werd een bedrijf van én voor de stad. Daarnaast moest het ook intern, waar nog steeds volgens de 'Verbunt-CAO' werd gewerkt, gestructureerd worden. Ton: 'Mensen hadden recht op duidelijkheid. Dus startte ik met functioneringsgesprekken, functiewaardering, heldere regels. En de Horeca-CAO.'

## CAO

*Landelijke afspraken tussen werkgevers en vakbonden (over loon, werktijden, vakantiedagen en ziekte) voor werknemers in hotels, restaurants en cafés, geldend voor het grootste deel van de Nederlandse horecasector.*

## Nieuwe rollen

Niet iedereen was dolenthousiast over de veranderingen. Miriam Somers: 'Ton ging alles ordenen en we werden bedrijfsmatiger. Plotseling had iedereen een functieomschrijving en werden taken duidelijk afgebakend. Voor die tijd voelde iedereen zich verantwoordelijk voor alles en was het een gezellige chaos. Dat had voor- en nadelen.' Ton Hamers, de gastheer met de

snor die vaak als eigenaar werd gezien, werd bijvoorbeeld overgeplaatst naar sales. Ton legt uit: 'Mensen die jarenlang voor Bonheur werkten, kregen soms een nieuwe rol. Om de toekomst aan te kunnen, moest er een frisse wind door het restaurant waaien, wilden we in de toonaangevende culinaire gidsen komen. Die werden voor gasten steeds belangrijker als inspiratiebron en kwaliteitswaarborg. Onder leiding van nieuwe gezichten, zoals Camille Seebregts en Arthur Hermann werd het restaurant tot grotere hoogte getild.'

### **Culinaire gidsen**

*Culinaire gidsen beoordelen restaurants op kwaliteit, creativiteit, service en sfeer. Ze helpen fijnproevers de beste adressen vinden en geven chefs erkenning. Vaak gebeurt dit via sterren, punten of vermelding in een ranglijst.*

### **Schaalvergroting en totaalbeleving**

Ton: 'Uitbreiding was essentieel. We investeerden in vaste locaties en tijdelijke pop-ups. Bovendien legden we nog meer nadruk op zichtbaarheid bij evenementen in de stad. Bijvoorbeeld tijdens het 100-jarig jubileum van de Piushaven met een tijdelijk mossel- en visrestaurant. Bonheur moest frisse dynamiek uitstralen, zo van 'wij horen bij de stad en willen erbij zijn.' Meerwaarde van de schaalvergroting: overhead werd verdeeld, teams konden flexibeler werken en het aanbod van locaties groeide. Ton: 'Het credo werd: Bonheur blijft u verrassen. Verrassen, dat wilden we! Niet alleen met lekker eten, maar met een totaalervaring. Omgeving, beleving, het gevoel dat je iets speciaals meemaakt. Natuurlijk moet de biefstuk goed zijn, maar dat is niet wat van mond tot mond gaat. 's Maandags bij de koffieautomaat hoor je wel: 'Nu ben ik toch ergens geweest! Dat was bijzonder!' Bonheur wilde, naast de hoge basiskwaliteit van het eten, herinneringen creëren en een echte experience bieden.'



*Coach en maatschappelijk betrokken netwerker **Carin van Oekel** vertelt:*

### **Communicatie, erkenning, begrip**

*'Ik wist van de Auberge; onder andere van mijn bruiloft die ik er ooit vierde. Toen Ton Gimbrère, die ik privé al kende, in de directie kwam, raakte ik ook professioneel bij Bonheur betrokken. Er was gedoe tussen keuken en bediening: slechte communicatie, irritaties, weinig begrip. Ik zette ze in een kring, zonder tafels om achter te schuilen. En we begonnen niet over werk maar over henzelf. Waar kom je vandaan? Wat heb je meegemaakt? Monden gingen open. Harten ook. Er werd gehuild en geknuffeld. Ineens was er begrip. Kwetsbaar, nieuw en eigenlijk heel mooi.*

### **Twee mooie trajecten**

*Daarna volgden coachingstrajecten met medewerkers en directie. Vaak dichtbij: waar gaat het voor jou écht over? Wat vind je belangrijk? Waar loop je tegenaan? Ik voelde me steeds vereerd dat ik dat mocht begeleiden. Ook werkte ik met het kader en met twee groepen 'young professionals'. Jonge honden, vol ambitie, ervan overtuigd dat ze het leven al aardig snaptten. We praatten over organisatiedoelen, maar ook over hun eigen doelen. Die bleken er gewoon te mogen zijn. Over samenwerken, positie innemen, feedback geven zonder elkaar kapot te maken. Twee mooie trajecten, afgesloten met de diploma-uitreiking op de stip in het Willem II stadion. Namen galmden over het veld, ouders en partners op de tribune. Bonheur maakte er, zoals altijd, een spektakel van.'*



## 2003 het AEX-menu Hoe kreeg hij het verzonnen

Geïnspireerd door de beursmalaise, overtrof Patrick in 2003 zijn talent voor creatieve concepten met iets heel bijzonders: het AEX menu; een meergangenmenu waarvan de prijs gekoppeld werd aan de stand van de Amsterdamse beursindex.



### **AEX (Amsterdam Exchange Index)**

*De belangrijkste aandelenindex van de Amsterdamse beurs, die de prestaties van de 25 grootste en meest verhandelde Nederlandse bedrijven volgt. De index stijgt als de aandelen in waarde toenemen en daalt als ze in waarde verminderen.*



Hoe lager de stand van de AEX, hoe lager de prijs. Wanneer de AEX bijvoorbeeld op 330 punten stond, dan kostte het menu 33 euro. Het werd gezien als een sympathiek gebaar in economisch mindere tijden. Zakelijke gasten die chagrijnig waren vanwege dalende cijfers, hadden in het restaurant dan in ieder geval een voordeeltje. Maar bovenal was het een publiciteitsstunt van jewelste, die landelijke media-aandacht opleverde. De slimme marketingvondst, met dito campagne, versterkte zowel de naam van Bonheur als die van Patrick.

# Tussen aflossing en ambitie

**Bart Franken, Patricks adviseur bij Van Lanschot, maakte in 1993 de overstap naar Eindhoven als kantoor directeur. Officieel had hij het Bonheur-account daarbij moeten overdragen aan een collega.**

## Ingepalmd

Bart: 'Maar Patrick wilde per se dat ik hem bleef begeleiden. Hij wist dat hij geluk met mij had. Eerlijk gezegd was ik zo door hem ingepalmd dat ik bleef. Hoewel het hoogst ongebruikelijk was om een krediet mee te verhuizen, zei ik geen nee. Ik kon aantonen dat Patrick financieel weer gezond was en mocht terugkeren naar het kantorennet. In 2003 ging ik hem vertellen dat ik zijn buurman werd. Van Lanschot Tilburg vestigde zich namelijk in de villa naast de Auberge. Toen de directeur moest vertrekken, vroeg Harry Baeten, min of meer de regisseur van mijn carrière, mij voor die rol. Eindhoven was groter, maar ik vond het een uitdaging om Tilburg er weer bovenop te helpen.'

## Lood in de schoenen

'Een afspraak met Patrick ging vaak gepaard met lood in de schoenen. Wat zou hij nu weer bedacht hebben? Ger Joore, de redelijk kritische accountant, keek me soms vertwijfeld aan, met zo'n blik van: waar beginnen we aan? Eerst die serre, toen de feestzaal, daarna het hotel, de nieuwe inrichting... Patrick wist me steeds te verrassen. Vooral het hotel was een grote stap. Dat het gerealiseerd kon worden was echt te danken aan de universiteit, waardoor we verzekerd waren van exploitatie. Ondanks Patricks soms wilde ideeën bleven we op het rechte spoor. Uiteindelijk lukte het hem toch om de Auberge op te stuwen in de vaart

der volkeren. Op de achtergrond speelde Marlou daarbij een grote rol. Patrick bedacht de grote lijnen, maar daartussen moest nog veel worden ingevuld. Zij koos alles: van de gordijnen tot en met het bestek.'

## Apetrots aflossen

'Patrick leefde met hart en ziel voor zijn toko. Hij was hands-on, zeker geen patser; ik zag hem regelmatig zelf sjouwen. Daarmee verdiende hij het voordeel van de twijfel. Vergis je niet: hij had zijn hele vermogen, inclusief het woonhuis, in de zaak gestoken. Elke maand was het weer spannend of rente en aflossing haalbaar waren. Hij was apetrots als hij opnieuw aan de betalingsvoorwaarden kon voldoen. Dan zei hij: 'Zie je wel dat ik je vertrouwen waard ben.' Hij wilde me niet teleurstellen en loste financieringen zo snel mogelijk af. Daarna begon hij dan weer met iets nieuws. Ik herinner me het plan van het AEX-menu nog. Ik hield mijn hart vast en vroeg wat hij zou doen als de beurs zou dalen. Hij haalde zijn schouders op: 'Dan heb ik pech. Maar op een gegeven moment gaat hij wel weer omhoog, toch?'

*De samenwerking met operationeel directeur Rob Schollen werd door Patrick wegens persoonlijke redenen in 2003 beëindigd. Rob verliet Bonheur en startte zijn eigen cateringbedrijf.*



## 2003-2004 Westpoint Experience eerste pop-up locatie In de Wolken

### **Westpoint Tilburg**

*Westpoint is een markante woontoren in Tilburg. Bij de oplevering in 2004 maakte het, met zijn 146 meter, furore als het hoogste gebouw van de Benelux. Het is een herkenningspunt in de stad, waarvan je uit kunt zien over Tilburg en ver daarbuiten.*

**In het najaar van 2003 zat Ton Gimbrère, die net gestart was bij Bonheur, samen met de salesafdeling te brainstormen over de vraag: wat zou een heel bijzondere pop-up locatie zijn? Ton: ‘Sales manager Jochen van Eijk noemde Westpoint.’**

### **Goud in handen**

Ton voelde zijn hart meteen sneller slaan. ‘Ik dacht: als we dáár tijdelijk een restaurant kunnen beginnen, dan hebben we goud in handen.’ Via de marketeer van projectontwikkelaar Ballast Nedam, Martie Dekkers, kwam het idee in een stroomversnelling. Ton wist dat Martie hield van bijzondere acties, hij had eerder zelfs helikopters ingezet bij de verkoop van appartementen, en nodigde hem uit voor een lunch. Ton: ‘Hij dacht echt: waar ben ik nu terechtgekomen? Hij was meteen enthousiast.’

### **Dinner flights**

En zo ontstond de Westpoint Experience. Van december 2003 tot maart 2004 werd een appartement omgetoverd tot restaurant. Op 114 meter hoogte, bijna boven in de toren, met een uitzicht waar

je stil van werd. Wat begon als een idee aan tafel groeide uit tot een spectaculaire beleving. ‘Gasten kwamen niet gewoon eten. Ze boekten een vlucht. Er was een ‘early dinner flight’ om vijf en een ‘late dinner flight’ om acht uur. In ons callcenter zaten zes mensen met een belscript: ‘Westpoint Experience, welke vlucht wilt u boeken?’ Bij aankomst in het complex dat nog volop in aanbouw was, stapten bezoekers een soort luchthaven binnen, compleet met balie en tickets. Eerst even langs de maquette, terwijl gastheer Naud van de Wijngaard een introducerend verhaal vertelde.’

### **Iedereen was stil**

‘Alles klopte. Per vlucht stapten zestig gasten in de lift. Boven waren de rolgordijnen nog dicht, de bediening liep rond in speciale uniformen en deelde menukaarten uit die de vorm



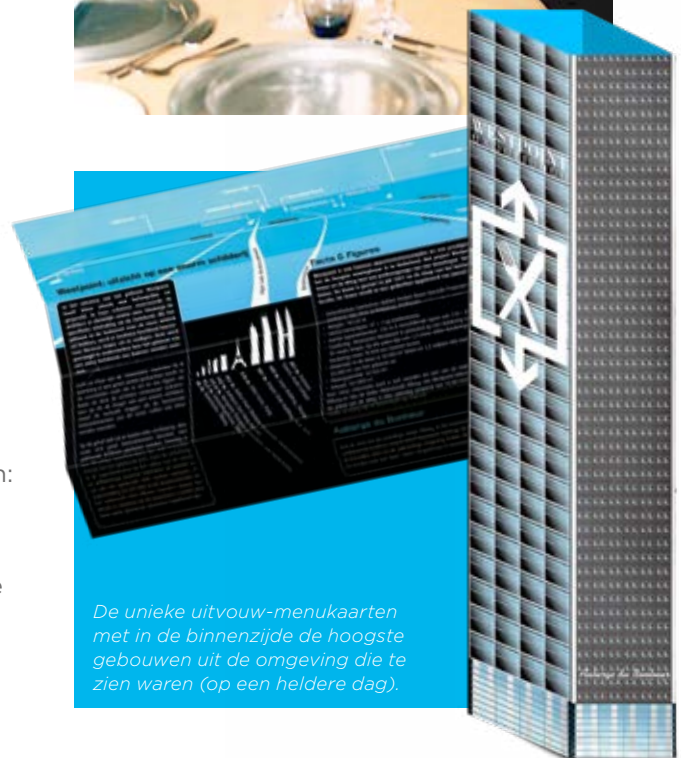
Scan de QR-code en bekijk de video



van het gebouw hadden. Er klonken vluchtinstructies, de Star Wars-symfonie zwol aan en dan gingen de gordijnen open. Het uitzicht was adembenemend. Dat moment vergeet ik nooit', zegt Ton. 'Iedereen was stil.' Er reden karretjes met verrekijkers langs de tafels. Tussen de gangen door werd razendsnel afgeruimd en opnieuw ingedekt. In totaal kwamen er zo'n 10.000 gasten. Bij mist, wanneer het uitzicht tegenviel, kon men gebruik maken van de speciale 'mistgarantie', 25% korting op de volgende reservering. 'Zelfs mensen met angst voor hoogtes kregen een plek. We boden ze een gratis 'hoogtevreeslunch' aan, met begeleiding van een psycholoog.'

### Gamechanger

De pers stond op de stoep, van regionale omroepen tot landelijke media. 'Onze première was met de minister van Verkeer en Waterstaat: Hanja Maij-Weggen. Zij zou met het openen van de gordijnen het startschot geven. Ik overhandigde haar daarvoor het bedieningskastje, een soort knop. Daar ging het even mis. Ze begon ertegen te praten. Ze dacht serieus dat het een microfoon was,' lacht Ton. Voor hem was Westpoint geen tijdelijke stunt maar het begin van een nieuwe manier van denken. 'Toen konden we met recht zeggen: Bonheur blijft je verrassen. Ik kreeg zoveel energie van dingen bedenken en ze daarna echt laten gebeuren. Westpoint Experience bleek een gamechanger: het moment waarop we ontdekten hoe krachtig het is om mensen mee te nemen in een verhaal.'



De unieke uitvouw-menukaarten met in de binnenzijde de hoogste gebouwen uit de omgeving die te zien waren (op een heldere dag).



*Regiomanager Midden-Brabant  
bij VNO-NCW en  
voormalig werkstudent bij Bonheur,  
**Marloes Rijken** vertelt:*

**Chicks Rule over voetbal en horeca**

*'Ik werkte van 2000 tot 2008  
bij Bonheur. De afwisselende  
werktijden maakten het een  
ideale baan voor studenten.  
Bovendien kreeg je al snel  
verantwoordelijkheid, waardoor je  
echt kon groeien in je rol.  
Veel collega's van toen zijn vrienden  
geworden die ik nog steeds  
regelmatig zie. Naast het feit dat  
we natuurlijk geld wilden verdienen,  
deelden we twee grote passies:  
horeca en voetbal.  
Met elkaar organiseerden  
we evenementen, zoals  
een voetbaltoernooi en een  
Moulin Rouge-feest. Onze  
vriendinnengroep gaf zichzelf  
daarbij de stoere naam 'Chicks  
Rule'. Tijdelijke projecten, zoals  
bijvoorbeeld Westpoint, zorgden  
bovendien voor extra veel plezier.  
Als je mij vraagt wat medewerkers  
van Bonheur motiveert, dan is dat:  
gedrevenheid, lef en passie.'*

---

# Erkenning

**Patrick's zoektocht naar geluk begon  
eindelijk zichtbaar vruchten af te  
werpen. Niet alleen qua omzet,  
benodigd voor de autonomie  
waarnaar hij zo gestreefd en verlangd  
had, maar ook voor wat betreft  
erkenning. Het regende prijzen!**

## Vier keer op de eerste plaats

In 2003 werd Patrick uitgeroepen tot Meest Markante Horecaondernemer van Brabant, vanwege zijn vernieuwende concepten en de slimme AEX-menu-actie die hij gelanceerd had. Datzelfde jaar won hij ook de Midden-Brabantse Communicatieprijs, voor de verrassende campagne rond dit menu. Als klap op de vuurpijl ontving Bonheur in 2004 de Communicatieprijs Midden-Brabant, vanwege de campagne rond Westpoint Experience. Het oordeel van de jury: De campagne van Auberge du Bonheur samen met Ballast Nedam werd unaniem gekozen als winnaar in de categorie 'Effectief' omdat de promotieactie mensen op een originele en effectieve manier kennis liet maken met Westpoint Tower.

## Winning mood

Het was een periode waarin alles samenkwam: de waardering, de gasten die zichtbaar genoten en het gevoel dat Bonheur echt iets betekende voor Tilburg. Ton Gimbrère herinnert zich: 'We waren in the winning mood. Met de pop-uplocaties hadden we het ei van Columbus gevonden. We voelden ons bijna beduusd, zo van: tjee, wat hebben we veel succes. Alles wat we aanraakten leek in goud te veranderen. Charlotte en ik gingen vrolijk met het gezin op vakantie in Knokke; Patrick en Marlou kwamen daar bij ons op bezoek. Dat samen zijn pakte echter minder zorgeloos uit dan verwacht. Patrick was wat geïrriteerd, voelde zich niet lekker en klaagde over hoofdpijn.'

## ***La route barrée***

***Net toen Bonheur op volle kracht vooruitging,  
stuitte het op een enorme blokkade.  
Het slechte nieuws leek de weg volledig  
te versperren. Toch lieten angst en onzekerheid  
Patrick en zijn team niet verlammen.  
Iedere stap werd een bewijs van het  
onwrikbare geloof dat er altijd een nieuw pad is.***



Ludieke openingscampagne van Broodje Jantje op het Pieter Vreedeplein tijdens de gemeenteraadsverkiezingen.

De mysterieuze posters 'Tilburg kiest Jan' gingen niet over lijsttrekker Jan Hamming... ze werden in het holst van de nacht overgeplakt met een verduidelijking



Scan de QR-code en bekijk de video



Broodje Jantje 'schaftwagen' voor evenementen en Willem II



Koningin Maxima die Koning Willem-Alexanders 50e verjaardag viert in Tilburg met een Broodje Jantje.

Patrick met het 'eerste Jantje' tijdens de Muzentuinconcerten



Nog een bekende Janbassadeur



Prins Constantijn antwoordde op de vraag wat hem voor altijd zou bijblijven van Koningsdag in Tilburg: 'Broodje Jantje fenomenaar'. Daarmee haalde het broodje landelijke televisie.

## 2005 Patrick getroffen door hersentumor

# Stilte voor de storm

Hoewel Patrick zich al een tijdje niet lekker voelde, liet hij zich daardoor als ondernemer niet afremmen. Hij had natuurlijk ook veel aan zijn hoofd; het waren tropenjaren geweest. Er zou wel wat heersen. Met een paracetamolletje en een paar nachten goed slapen kwam hij er zo weer bovenop.

### Broodje Jantje

*Een gekruide gehaktburger met krokant laagje, gebakken uien en pittige saus op vers brood, werd in 1965 bedacht door Jan en Mieke de Kort en groeide uit tot een Tilburgse snackklassieker.*



### Broodje Jantje

Voorjaar 2005. Marlou: 'Patrick had zijn zinnen op Broodje Jantje gezet; het zou een karakteristieke, Tilburgse loot aan de Bonheur-boom worden.' Jan de Kort herinnert zich het telefoongesprek met Patrick als de dag van gisteren. 'Ik had vier jaar eerder mijn deuren gesloten maar de naam en het recept waren nog mijn eigendom', vertelt hij. 'Het klikte meteen en de deal werd snel gesloten.' Lachend: 'De vraagprijs was twee vakanties naar Turkije.'



### Beter dan Big Mac

Jan weet nog dat ze het broodje voor het eerst weer verkochten vanuit een kraam tijdens de Muzentuin-concerten, waar een wethouder Jantje veel lekkerder vond dan de Big Mac. 'Vervolgens stonden we op de kermis. Later kwam er een vaste locatie aan het Pieter Vreedeplein.' Hij vertelt dat Patrick een van zijn beste vrienden werd. 'We vertrouwden elkaar blindelings. Hij was super loyaal en nam me ook mee naar de Dinsdagmiddag Heren Horeca Club Tilburg, waar ik tot op de dag van vandaag deel van uitmaak.'

### **De Dinsdagmiddag Heren Horeca Club Tilburg**

*Een groep van twaalf oud-ondernemers, ontwikkelde in 2008 het Toepertoetje, gebak dat voor Tilburg moest worden wat de Bossche Bol voor Den Bosch is. Léon Ribbens baseerde het op de Franse Marjolaine, met een mix van chocoladecrème, amandelen en hazelnoten. De naam komt van het Tilburgse dialectwoord toepertoe, wat 'zonder beperking' betekent.*



### **Hoofdpijn**

Marlou herinnert zich juli 2005 als geen ander. 'Jan en Mieke kwamen op bezoek in onze tijdelijke locatie aan het NS-plein waar we tijdens de kermis Broodje Jantje verkochten. Wij als vrouwen zaten gezellig te kletsen, toen Mieke opmerkte: 'Je man is een beetje afwezig. Zo ken ik hem helemaal niet.' Ik knikte en gaf toe dat hij vaak hoofdpijn had. Eenmaal hardop uitgesproken voelde het opeens als iets dreigends. Die avond vroeg Patrick of ik zijn ogen en voorhoofd wilde masseren. 's Morgens liet ik hem liggen, wat normaal bijna nooit gebeurde.'

---

**Geluk kent zijn  
eigen kwetsbaarheid.  
Soms merk je pas  
later hoe fragiel het is.**

---

## **Verbijsterd**

**Vrijdag 19 augustus 2005; een normale dag aan het einde van de vakantie. In Tilburg, dat na de kermis weer zijn vertrouwde gedaante had aangenomen, viel af en toe wat regen maar het was nog steeds aangenaam warm. Marcel, de zoon van Patrick en Marlou, vierde zijn verjaardag op een vakantieadres.**

### **Eerste diagnose: diabetes**

Marlou: 'Patrick had al een aantal keer bloed laten prikken en geloofde de internist die dacht aan diabetes type twee. Hoewel dat paste bij zijn overgewicht vertrouwde ik de diagnose niet. Bij suikerziekte kan een beetje hoofdpijn voorkomen, maar Patrick zag inmiddels scheel! Toen hij lag te slapen ging ik naar de huisarts, dokter Witkamp. Die nam me gelukkig serieus en stuurde ons naar de spoedeisende hulp voor een CT-scan.' Samen zaten ze in een kamertje op de uitslag te wachten. Marlou: 'Op het moment dat de deur openging en er vier mensen tegelijk binnenkwamen, begreep ik al dat er iets ernstigs aan de hand was. Eén van de heren schraapte zijn keel en zei: 'Het beeld is helaas niet fraai.' Er bleek een tumor van zeven centimeter in Patricks hoofd te zitten! Er zou zo snel mogelijk geopereerd moeten worden.'

### Tot straks

‘Op zo’n moment vergaat de wereld. We waren verbijsterd. Waarom overkwam ons dit? Hoe moesten we het de kinderen vertellen? Toen Marcel thuiskwam heb ik samen met Ton het slechte nieuws gebracht. Een paar dagen later vond de operatie plaats. Op het moment dat Patrick de operatiekamer inging, vroeg de verpleging mij om afscheid te nemen. Ik zei: ‘Dat gaan we niet doen. Ik zeg: tot straks.’

Omdat Patrick graag wilde dat Marlou in het ziekenhuis bleef, probeerde ze het zichzelf daar zo comfortabel mogelijk te maken. ‘Ze zouden me bellen zodra de operatie voorbij was. Ik zat ruim negen en een half uur te wachten en bleek uiteindelijk niet eens bereikbaar. In mijn paniek was ik mijn telefoon kwijtgeraakt.’

### Behandelen en afwachten

‘Meteen na de operatie werd gestart met chemotabletten en pillen die het vocht in zijn hoofd afdreven. Om de drie maanden vond een MRI-scan plaats. Bij een goede uitslag ging de vlag uit! Vervolgens begon er weer een nieuwe periode van angstig afwachten. Daarnaast maakten bestralingen deel uit van het behandelplan. Wanneer hij het maximale aantal van 35 bereikt had zou hij uitbehandeld zijn. Dat was in die tijd nog zo. Maar Patrick hield zich kranig; als hij kon ging hij werken. Ik was vanaf dat moment zijn chauffeur.’



---

*Voormalig directeur van  
wijnimporteur en -leverancier  
Vos & Partners Wijnkopers te  
Oosterhout, **Dyon Beerens** vertelt:*

### **Uitstapjes en wijnreizen**

*‘Vanuit onze samenwerking  
organiseerde Patrick speciale dagen  
waarbij we onbekende plekken in  
Tilburg konden ontdekken. Op zijn  
verzoek organiseerde ik zelfs wijnreizen  
naar de Elzas en de Douro Valle in  
Portugal. Zijn vrouw Marlou zette haar  
angst voor het vliegen opzij. Ze kreeg  
de smaak dusdanig te pakken dat ze  
instemde voor een gezamenlijke reis  
naar Chili en Argentinië. Het ging helaas  
niet door. Marlou belde me met een  
verdrietige mededeling: Patrick had  
slecht nieuws gekregen. Dat emotionele  
telefoontje zal ik nooit vergeten.’*

---

# Het leven als nieuwe onderneming

**‘We waren nog jong en hadden er geen moment bij stilgestaan dat zo’n lot een van ons kon treffen’, vertelt Ton Gimbrère.**

## Weer in de krant

‘Patrick leek er rationeel mee om te gaan. Hij ging de strijd aan; zag zijn ziekte bijna als een onderneming met kansen, uitdagingen en teleurstellingen. Niemand wist hoelang het nog zou duren, dus er was geen tijd te verliezen. Omdat hij er bewust transparant over wilde zijn, werd er een advertentie geplaatst waarin de situatie werd uitgelegd.’



**Patrick, wiens status als bekende Tilburger inmiddels zo groot was dat zijn ziekte nieuwswaarde had, wond nergens doekjes om. De interviews vormen een eerlijk en direct testament. Onverbloemd, rauw maar nog steeds met een flinke dosis humor. Hierbij twee artikelen in het Brabants Dagblad uit die tijd.**

## Een bijzondere stap

*‘U heeft uw ziekte met advertenties wereldkundig gemaakt’*

*U heeft uw ziekte met advertenties wereldkundig gemaakt. Een bijzondere stap.*

*‘Een stap waar ik nooit spijt van heb gehad. Ik heb een advertentie geplaatst om te voorkomen dat allerlei verhalen de ronde doen. De advertentie was bedoeld om het vertrouwen te houden: blijf rustig uw bruiloft bij ons reserveren. Die openheid is door veel mensen gewaardeerd. Mensen weten niet hoe ze je moeten benaderen, ook medewerkers niet. Ik heb het hen gemakkelijk gemaakt.’*

*U was van de ene dag op de andere dag ziek.*

*‘Binnen een paar dagen lag ik in het ziekenhuis en was ik geopereerd. Ik was nog nooit ziek geweest en ik kon het niet geloven. Gelukkig krijg ik de tijd om alles op de rit te zetten en daarmee ben ik een bevoorrecht mens. Zakelijk gezien heb ik er voor gezorgd dat het bedrijf door gaat. En privé wil ik alles netjes achterlaten. Ik heb de ontredding meegemaakt in een gezin waar plotseling een ouder wegvalt. Ik was twaalf jaar toen mijn vader verongelukte.’*

*Hoe heeft u uw kinderen, 21 en 18 jaar, voorbereid?*

*‘Ik heb geen verstopperijtje gespeeld. Ik zeg tegen hen dat zij net als ik moeten genieten en de goede momenten moeten koesteren. We kunnen samen huilen, er over praten en lachen. We zijn niet vies van een cynisch grapje. Een voorbeeld? Als je in Amsterdam het station verlaat, hangt er links een spandoek aan een grachtenpand: ‘Jezus wacht op u’. Nou, ik kom er aan.’*

*U noemt zich een bevoorrecht mens.*

*‘Dat positieve heb ik altijd gehad, ook in het ondernemerschap. Ik heb me niet afgevraagd waarom mij dit treft. Je bent gezegend als je geen kanker krijgt, het treft zoveel mensen. Ik ben een bevoorrecht mens omdat ik zonder schade uit de operatie ben gekomen (waarbij slechts een deel van de tumor*

verwijderd kon worden-red.). De bestraling en de chemo lukken. Ik heb een nieuwe chemo in tabletvorm waar ik niet ziek van word. Ik heb mijn smaak behouden. Zolang er geen bijwerkingen zijn, is er voor mij geen verandering. Het is best een goed leven zo. Ik ben een bevoorrecht mens want ik was al bijna kaal voor ik ziek werd. Mijn vrouw Marlou heeft de rest eraf gehaald. De punten van mijn snor had ik al eerder afgeknipt. Door de medicijnen heb ik een vollemaansgezicht en een dikke buik, maar ook daar zit mijn ego niet. Ik ben een bevoorrecht mens in een belabberde situatie.'

#### **In hoeverre heeft de ziekte u veranderd?**

'Ik heb tropenjaren gehad met veel werken, nu geniet ik van het leven. Ik heb een betere balans gevonden tussen werk en privé. Ik leef intenser, ik geniet heel bewust. Weet je dat ik nog nooit in een supermarkt was geweest? En ik werk. Ik mag en ik kan werken en dat hoort ook bij de dingen afmaken. We willen een theehuis in de Warande en ik heb de exploitant al gevonden: mijn vrouw Marlou. Anders valt ze in een ravijn als ik er straks niet meer ben. Ik ben attenter geworden. Ik was vroeger een binnenvetter en nu praat ik veel, misschien te veel. Door de ziekte sta ik anders in het leven. Ik kan me verwonderen dat de mensen zich zo druk kunnen maken. Natuurlijk moet ik oppassen met dat relativeren, want voor de ander is het wel een probleem.'

#### **Kunt u zich nog druk maken om details?**

'Absoluut. De details tellen. Ik ben gefocust op theelepeltjes. In de Auberge hebben we een pracht van een servies en dan ligt er zo'n blikken kantinelepeltje naast, verdwaald uit het voetbalstadion. Daar kan ik me vreselijk over opwinden, ook nu ik ziek ben. Dan is de kachel aan.'

#### **Maakt de ziekte van u een buitenstaander?**

'Een buitenstaander niet, ik heb juist meer interesse gekregen in anderen. Ik ben attenter geworden. Misschien komt dat omdat ik zoveel warme reacties heb gekregen. Daar ben ik zo blij mee.'

#### **Een ondernemer wil graag de touwtjes in handen hebben. De ziekte heeft u de regie afgepakt.**

'Ik neem de regie terug door te bepalen wat ik nu doe. Mijn grootste angst is dat chemo niet meer mogelijk is. Dan heb je inderdaad de regie niet meer. Ik wil dit proces met klasse en stijl volbrengen. Ik zie sterven als een soort onderneming waar je dezelfde eigenschappen kunt inzetten: je moet je er in vastbijten, doorzetten en je moet je creativiteit inzetten. Ik ben door de tumor overvallen en ik vecht als een ondernemer.'

#### **Heeft u bereikt wat u wilde?**

'Absoluut. Ik ben een tevreden mens. Mijn jongensdroom was een eigen horecazaak en dat is gelukt met hard werken. Telkens als ik over de Bredaseweg kwam, droomde ik van de villa van oom Emiel, een ver familielid. Toen ik de villa kocht, die toen niet meer in de familie was, had ik 15.000 gulden. We hebben zelf de vloerbedekking gelegd. De Auberge bestaat nu twintig jaar en is helemaal gerestyled. En nu dan het Duvelhok.'

#### **Niet alles is gelukt. Het café Chapeau aan het Piusplein (een café voor beslissers) is wegens gebrek aan succes gesloten.**

'Ik heb veel successen gekend en dit is een van mijn grote fouten. Er zijn twee redenen voor: je moet zelf gastheer zijn zodat de mensen voor jou komen. Ik stond niet zelf in het café. Maar het grote probleem was het parkeren in de binnenstad. Ik heb het nog even geprobeerd met Sjoerd, voor jongeren. Ook dat lukte niet. Het was een zakelijke misser, maar ik schaam me er niet voor. Als je de kop boven het maaiveld uit steekt, gaat het wel eens mis. Het is alleen jammer dat anderen dan in hun vuistje lachen.'

#### **Is er veel jaloezie in uw metier?**

'Toen ik de Auberge in 1986 kocht, was er veel commentaar: dat hadden wij ook wel gewild. Ik heb dat vaker gehoord en dan denk ik: had je het zelf moeten doen. Andersom geldt het natuurlijk ook: dat ik iets zelf had moeten bedenken. Zoals? De exploitatie van Kalkar. Ik bewonder Joop van den Ende. Ik herken veel in zijn ondernemerschap en dat is meer dan geld verdienen. Het is je dromen waarmaken.'

#### **Waar gaat u nou uit eten?**

'Ik ga overal. Als ik uit eten ga, omdat we geen zin hebben om te koken, letten we op de prijs. Is het avondvullend eten, dan telt de ambiance. Ik ben weg van het Pomphuis in Antwerpen. Dat is een industrieel monument waar het eten een beleving is.'

#### **En de Auberge?**

'Ik eet er vaak. Maar je zult me niet vaak zien als gastheer. Ik ben geen goede gastheer. Het is niet mijn manier van ondernemen. Dat is toch meer de basis leggen en leuke dingen bedenken.'

#### **Hoe wilt u herinnerd worden?**

'Als een Bourgondiër, een entrepreneur. En als een ondernemer met veel creativiteit en doorzettingsvermogen die niet bang is om risico te nemen.'

## **‘Ik heb kanker in een terminaal stadium. Ik ga dood.’**

*Patrick Verbunt (47) uit Tilburg is vorig jaar uitgeroepen tot markantste horeca ondernemer in Brabant. Zakelijk gaat het hem naar den vleze, maar Verbunt is een man met een doodvonnis. Het klinkt hard, maar zo spreekt hij ook zelf over zijn ernstige hersentumor. ‘Ik heb kanker in een terminaal stadium. Ik ga dood.’ door Joke Knoop*

*Een interview met een ten dode opgeschreven man moet wel leiden tot beschouwing, tot terugblikken, tot een gesprek waarin verlangen te beluisteren valt naar de onbezorgde tijd toen het lijf luisterde naar wat de geest wilde. Niets van dat alles is waar. Patrick Verbunt leeft in het heden, in het besef dat elke dag mooi meegenomen is. Hij laveert tussen hoop en vrees. De boodschap van deze week dat zijn tumor iets kleiner is geworden, is het beste wat hem kan overkomen. Eerder heeft hij aangedrongen op snelle publicatie van dit interview. ‘Ik wil het ook zelf in de krant lezen.’*

**Hij vindt zich een bevoorrecht mens met een goed leven. Vanaf het moment dat hij bij de monumentale boerderij Groot Duijfhuis in Liempde arriveert, blijkt dat Verbunt de oude is gebleven.**

*‘Kun je dit huren? Het is een prachtige plek, mooie locatie. In de zomer, wat vuurkorven en*

*de stoelen buiten. Een heerlijke lamsbout. Of in de winter, de open haard aan, een intiem diner voor tien mensen. De ouderwetse poepdoos buitenom een bezwaar? Die poepdoos is juist extra ambiance.’*

**Dat zieke hoofd van u, dat gaat onverminderd door met ideeën spuien.**

*‘Mijn creativiteit is gebleven, ik heb altijd ideeën. Ik vind het geweldig om leuke dingen te bedenken en ik durf de kop boven het maaiveld uit te steken. Ik heb altijd ideeën, vooral als ik onder de douche sta. Het zwaarste van mijn ziekte is dat ik de uitvoering van een aantal ideeën niet meer zal meemaken.’*

**Welke van uw plannen zou u met eigen ogen verwezenlijkt willen zien?**

*‘Het Duvelhok. Dat plan (hotel, congrescentrum en een toonzaal voor beeldende kunst samen met de kunstenaars van de Tilburgse School-red.) gaat de goede kant op. Daar zijn we twee jaar geleden op ingesprongen (na het faillissement van de Tilburgse Kunststichting TKS). Het plan heeft door mijn ziekte bijna een jaar stilgelegen. Ik hoop de opening in 2008 mee te maken, maar ik denk niet dat dat lukt.’*

**Hoeveel tijd heeft u nog?**

*‘Dat weet niemand. Ik heb het ook niet aan de dokter gevraagd. Ik weet dat het eerder maanden zullen zijn dan jaren. Misschien weken? Ik ben er niet mee bezig. Nee, ook niet met mijn uitvaart, met de muziek en zo. Dat heeft niks met oogkleppen te maken, want ik ben me zeer bewust dat ik terminaal ben. Natuurlijk blijf ik hopen op een nieuw middel. Ik heb het niet opgegeven, want de wil om te leven is te groot.’*

# Meteen door

**‘Mijn rol werd plotseling een stuk zwaarder’, vertelt Ton. ‘Ik schrok ervan maar lang stilstaan kon niet; zakelijk moest er veel geregeld worden. We moesten meteen door.’ In maart 2006 werd besloten een derde partij aan te laten sluiten. Patrick zag iets in Harrie Vermeer, de eigenaar van De Postelse Hoeve, een hotel-restaurant aan de Doctor Deelenlaan in Tilburg.**

## Sprakeloos

Bart Franken, Patricks adviseur bij de bank, voelde zich uit het veld geslagen bij het horen van de diagnose. ‘De serre, het hotel, de duiventil die tot een mooie ruimte was omgetoverd... Na al het harde werken en de genomen risico’s; was eindelijk de tijd aangebroken dat er geogst kon worden. Maar we maakten ons al een tijdje zorgen want hij gedroeg zich anders. Patrick vergat dingen en leek enigszins afwezig. Tijdens een afspraak zaten we aan de koffie toen het hoge woord eruit kwam,’ zegt Bart. ‘Hersentumor, een agressieve vorm. Ik raakte sprakeloos en vond het verschrikkelijk. De gebruikelijke regelmodus verdween nog niet; hij dacht meteen na over hoe nu verder. Zijn grootste zorg richtte zich op Marlou en de kinderen. Patrick wilde zeker weten dat zij goed achtergelaten zouden worden. We hebben toen vaak samen gesproken over de toekomst. Het was wonderbaarlijk hoe positief hij zich bleef inspannen.’



## Harrie

*HARRIE VERMEER (1960) en zijn vrouw Yvonne droegen hun zaak De Postelse Hoeve in 2016 over aan de familie Mutsaers-Zoontjens. Harrie kan tegenwoordig vanuit zijn penthouse op de 15e etage aan de Piushaven heel Tilburg overzien. Stond bij Bonheur bekend om zijn hagelwitte overhemd en het feit dat hij (vanwege bijgeloof) elke dag een andere vulpen bij zich had. Bezit dus meer dan 365 verschillende vulpen. Werd als enig directielid niet bij de voornaam genoemd, maar aangesproken met ‘meneer Vermeer’.*

*BONHEUR – geluk volgens Harrie ‘Ik ben gelukkig met de vrouw die hier bij me op de bank zit: Yvonne, mijn souffleuse. En met mijn kinderen en de hechte vrienden die ik heb. Eén daarvan, Bud Brocken, de bekende voetballer van onder meer Willem II en een clubicoon in Tilburg, is ons in 2025 veel te vroeg ontvallen. Ik mis hem enorm. Tegelijk prijs ik me gelukkig dat ik hem mijn beste vriend mocht noemen.’*

# Meneer Vermeer

**Auberge du Bonheur en Harries zaak waren geen concurrenten; ze zouden elkaar juist kunnen versterken. Over de oorsprong van De Postelse Hoeve vertelt hij: ‘Café Fouchier was van mijn opa en oma van moederskant en werd door mijn ouders opgevolgd. Toen het Tweestedenziekenhuis op die plek moest komen, kreeg mijn vader compensatiegrond van de gemeente. Daar startte hij in 1964 De Postelse Hoeve, een hotel/restaurant en zalencentrum. Ik was toen vier jaar.’**



## Jong verantwoordelijk

Harrie Vermeer weet nog dat hij als kind vooral het gevoel had in de weg te lopen. ‘Ik ging vaak naar mijn oma, die woonde in een van de wevershuisjes in die buurt. Een carrière in de horeca was niet, zoals bij Ton, mijn droom. Maar als enig kind werd ik naar voren geschoven. Met 25 jaar had ik de verantwoordelijkheid voor het hele bedrijf.’ Harrie werd samen met zijn vrouw Yvonne horecaondernemer. In die hoedanigheid kende hij Patrick voornamelijk vanuit bestuursfuncties bij Horeca NL, Hoteloverleg Tilburg en Tilburg Culinair. ‘Op een dag kreeg ik een meerdaagse cateringopdracht waar ik de faciliteiten niet voor had. Daarom belde ik Patrick en zo werkten we voor het eerst samen.’

## Respect

Alles verliep naar wens. Harrie: ‘Patrick beheerste dat spel, daar had ik respect voor en onze band groeide. Toen hij me belde met de vraag of ik interesse had in een directiefunctie bij Bonheur, kwam dat precies op het juiste moment. Ik was wel toe aan iets nieuws. We woonden op de Blaak waar Ton bij ons op de koffie kwam. Al snel kwamen we erachter dat we allebei een groot netwerk hadden, maar dat er nauwelijks overlap was. Met De Postelse Hoeve vervulden we ook een soort kroegfunctie waardoor ik veel mensen uit de ambulante handel kende, terwijl Ton juist sterk in de carnavalswereld zat. Ik ben het gesprek aangegaan met mijn accountants. Toen die groen licht gaven, bezochten we de notaris.’



*Voormalig directievoorzitter van Rabobank Tilburg, **Wim Bens**:*

*'De verbondenheid met Tilburg zie je prachtig terug bij Willem II. Bonheur verzorgt alle horeca in en rond het stadion, waar gastvrijheid en Tilburgse passie samenkomen, bijna voelbaar in elke hoek van het stadion.'*

### **Babbelaar Ton en verbinder Donna**

'We spraken af dat Yvonne fulltime in onze zaak bleef werken en dat De Postelse Hoeve nooit onderdeel van Bonheur Horeca Groep zou worden. Niet vanwege mijn vader; die heeft daar nooit weet van gehad en achteraf gezien had het me misschien een hoop geld geschied als ik het wel had gedaan. Ik wilde gewoon onze eigen identiteit overeind houden. Patrick vond dat geen probleem. Ik had geen vaste werkdag maar kwam sowieso 's maandags en iedere woensdag hielden we overleg over Broodje Jantje.'

### **Rennen voor de microfoon**

'Er was altijd actie, met veel jeugd aan het werk, in de weekenden soms tot diep in de nacht.' Harrie vindt dat Ton nooit is veranderd. 'Gedreven, ambitieus, steeds in beweging en een babbelaar eerste klas. Wanneer er mensen toegesproken moesten worden en er een microfoon in de zaal stond, rende hij ernaar toe en ik er vanaf. Miriam Somers noemde ik 'Donna', naar de secretaresse uit de serie Suits. Ze weet alles, is een echte verbinder en voorkomt problemen. ' Hij lacht: 'En ze lijkt er nog op, ook.'

### **Nog maar één pet**

'Bij mijn start waren er zo'n vijf à zes Bonheur-vestigingen. Ton had het bedrijf georganiseerd in duidelijke afdelingen, iets

wat voor mij nieuw was omdat ik bij De Postelse Hoeve zelf alle rollen vervulde. Hij hield de zaken goed onder controle en zorgde voor meer transparantie. Toen ik hoorde over de aparte salesafdeling, dacht ik: 'Nou, nou, je kunt het ook té goed organiseren en een te grote overhead creëren.' Toch heb ik er veel van geleerd. Zo waren reserveringen voor zalen en hotelkamers geautomatiseerd en werkten ze met professionele dagsheets; er werd nauwelijks iets aan het toeval overgelaten. Ook de sollicitatieprocedure was strak ingericht: Ton nodigde kandidaten per vijf tegelijk uit en liet hen eerst een formulier invullen dat als basis diende voor het gesprek. Het bleek een stuk efficiënter dan de lange één-op-één gesprekken die ik gewend was te voeren. Maar op het gebied van inkoop leerde ik hen meer dan zij mij.'

### **Medewerker Van De Maand**

De horeca bij het stadion vond Harrie erg leuk. 'Het was een perfecte mix van structuur, professionaliteit en de vrijheid om dingen te regelen. Tegelijkertijd bleef het persoonlijk en plezierig. Ik herinner me nog de jongen die had gehoord dat hij met zijn hand op de rug wijn moest inschenken. Dat had hij niet helemaal begrepen. Elke keer als hij wijn inschonk, legde hij een hand op de rug van de gast. We hebben hem toen maar benoemd tot Medewerker van de Maand.'

# 2006 Postelse Hoeve koopt belang in Bonheur Horeca Groep

## Nieuwe compagnons

Ton: 'Harrie kocht zich in en werd voor een derde eigenaar van de exploitatie. Ik kende hem van tevoren nog niet, maar al snel ontstond er wederzijdse waardering voor elkaars kwaliteiten.'



### Aanvulling

‘De keuken trok me minder; ik was lange tijd ‘die jongen uit de uitgeverwereld’. Mijn kracht lag bij sales en marketing, bedrijfsstructuur, creativiteit en HRM, en ik werd het gezicht van Bonheur naar buiten toe. Harrie daarentegen was een ervaren horecaman. Hij wees me de weg bij zaken waar ik weinig ervaring mee had en gaf me de ruimte om te doen waar ik goed in was. Harrie kende de praktijk van binnenuit, ik bracht structuur en een extern gezicht. Toen Prise d’Eau erbij kwam, was dat volledig via Harrie,’ zegt Ton. ‘Als we een locatie moesten inrichten of een nieuwe zaak opstarten, lieten we hem de inkoop doen. Daar was hij goed in; een bedreven onderhandelaar die altijd met een betere prijs of slimmer aanbod wegging.’

### Business, borrel en beleving

Bonheur ging samenwerken met Regio Business, het netwerkplatform dat voor zijn leden zakelijke ontmoetingen faciliteert. Voor deze events verzorgde Bonheur de locaties, gastvrijheid en creatieve culinaire invulling. ‘Ook hierbij konden we ons uitleven in waar we goed in waren’, vertelt Ton. ‘Het vormgeven van een bijzondere beleving!’

Een van de bekendste is BOB Back to Business, dat al sinds 2006 geldt als de traditionele opening van het nieuwe zakelijke seizoen. Ton: ‘Een beetje eigenwijs kozen we ervoor om Back to Business op een maandagavond te organiseren, direct na de zomervakantie. Nog even samen borrelen voordat de tweede helft van het zakelijk jaar in volle hevigheid losbarst. Ondanks - of misschien juist dankzij - die eigenzinnige aanpak groeide het uit tot een van de grootste zakelijke netwerkevents van Tilburg en omgeving.’



**Mariëlle Ploegmakers,**  
samen met haar man Gian aan het  
roer van Regio Business vertelt:

#### **Vertrouwd terrein**

*'De tuin van de Auberge voelt voor ons als thuis. Patrick Verbunt legde ooit het fundament door te laten zien dat zakelijke ontmoetingen ook persoonlijk mogen zijn. Ton Gimbrère zette deze koers voort en de huidige generatie houdt diezelfde Bonheur-spirit levend: vernieuwend, warm en creatief. In augustus vieren we een bijzondere mijlpaal: de twintigste BOB Back to Business, een echte traditie in Tilburg en Brabant.'*

#### **Twintig jaar verrassingen**

*'Van Biergarten des Glücks tot Cirque du Bonheur en 18 Karaats Goud: de thema's van eerdere edities waren altijd verrassend. Chef-kok Ralph Blaakenburg zorgde voor menu's die perfect aansloten bij elk thema. Op het podium stonden bekende gezichten: burgemeesters Ruud Vreeman, Peter Noordanus en Theo Weterings openden het zakelijke seizoen; een ritueel waar je als burgemeester bijna niet omheen kon. In augustus heffen we daarom graag het glas op het verleden en de toekomst. Proost!'*

# Opnieuw in hogere sferen

**In 2007 verrees aan de Spoorlaan in Tilburg een woontoren van 101 meter hoog, met 31 verdiepingen. Bonheur borduurde voort op het eerdere succes van Westpoint Experience waarbij beleving en locatie centraal stonden.**

#### **De StadsHeer**

In samenwerking met vastgoedontwikkelaar Amvest werd een penthouse tijdelijk ingericht als horecagelegenheid. Zo ontstond skylinerestaurant De StadsHeer, met als pay-off: *Eten op grote hoogte*. Ton Gimbrère: 'We wisten dat zo'n setting iets extra's toevoegt. Die beleving wilden we opnieuw creëren.' Het concept had een dubbel doel: naast de culinaire ervaring konden potentiële bewoners zo kennismaken met de woonvorm. 'Gasten begonnen met een aperitief op de 15e verdieping en werden vervolgens naar de 30e etage gebracht voor het diner, met een grandioos uitzicht over de stad.' De pop-up was aanvankelijk gepland van 8 januari tot 18 februari, maar werd vanwege de grote belangstelling verlengd tot 5 maart. 'Als het aanslaat, moet je het de ruimte geven,' aldus Ton. 'Het sloot vlak voor de officiële oplevering van het gebouw.'

#### **Ook hoog op de lijst**

Voor de Nederlandse horecasector publiceerde Misset Horeca regelmatig lijsten met de grootste bedrijven, ketens en exploitanten, vaak onderverdeeld in omzet, aantal vestigingen of marktaandeel. In het jaar van de StadsHeer pop-up werd Bonheur Horeca Groep vermeld op plaats 91 in de top 100 van grootste Nederlandse horecabedrijven met een omzet van ruim 7 miljoen euro.

Fragment uit het interview met *Entree Magazine* over de nominatie Meest Markante Horecaondernemer 2004. Ern prijs die hij later won.



# Leven tussen hoop en vrees

Intussen slikte Patrick trouw zijn Themodal en Dexametason, onderging de bestralingen en beleefde periodes van hoop en vrees tussen de spannende MRI-scans. Marlou: 'Toen Harrie erbij kwam, voelde zijn positie een beetje ongemakkelijk. Drie kapiteins op één schip is nooit een geweldig idee; dat was lastig voor hem.'

## Blessuretijd

Patrick bleef werken zolang het kon, maar voor het eerst stonden de kinderen en Marlou voorop. 'Hoe vreselijk de ziekte ook was, er waren momenten van intense nabijheid waarvan ik heb genoten', zegt Marlou. 'We waren zo dicht bij elkaar.' Patrick leefde inmiddels in blessuretijd; de oorspronkelijke prognose was hooguit vijf maanden geweest. 'Tot nu toe hadden de scans steeds goed nieuws gebracht; dagen waarop we ons even onbezorgd vrolijk durfden te voelen, voordat de angst ons bestaan weer binnensloep. Soms fantaseerde ik dat het misschien toch niet terug zou komen. Wie weet, dacht ik, was mijn man een medisch wonder. Maar diep van binnen wisten we dat het puur om uitstel van executie ging.'

## Impact maken

Ton: 'Patrick veranderde door de ziekte. Van introvert werd hij extravert. De klokke tikte. Hij wilde zakelijk nog zoveel mogelijk realiseren. En tegelijkertijd wilde hij bij zijn familie zijn.' Verduidelijkend: 'Na het AEX-menu had hij

als Meest Markante Horeca-ondernemer veel waardering ontvangen. Dankzij die bevestiging kroop hij uit zijn schulp. Zijn drijfveer was impact maken, zolang het nog kon. Op elk verzoek en idee reageerde hij met: 'Moeten we doen!'. Euforisch en een beetje ontremd. Waarschijnlijk lag dat niet alleen aan de successen. Het kon ook een gevolg zijn van zijn aandoening.'

## Ruimte geven en verantwoordelijkheid nemen

'Hoewel ik enorm met mijn zwager en zijn gezin te doen had en hem natuurlijk alle ruimte wilde geven, had ik ook de verantwoordelijkheid voor zo'n 80 werknemers en hun gezinnen. We moesten wel door met Bonheur! Er ontstond een bedrijfsagenda en een 'Patrick-agenda', die rekening hield met zijn perspectief en de tijd die hem nog restte. Maar het viel niet altijd mee om samen te blijven ondernemen. Eerlijk gezegd kwamen er onderwerpen voorbij waarover we het serieus oneens waren. Het was een intensieve periode.'



## Ralph

*Sinds 2008 cuisinier bij Bonheur*

*RALPH BLAAKENBURG (1973) staat aan het gastronomische roer van Auberge du Bonheur. Hij wordt geprezen om zijn creatieve en verfijnde keuken. Daarnaast is hij bij collega's bekend vanwege zijn persoonlijke percussiestijl: je hoort hem van ver aankomen omdat hij in zijn vingers knipt of op zijn buik trommelt. Zelfs zijn vrouw Suzan, die vroeger een moeilijke eter was, geniet nu van alles wat hij op tafel zet.*

*BONHEUR – geluk volgens Ralph*

*‘Vrijheid en vertrouwen vormen voor mij de basis van mijn bonheur. De ruimte die ik hier krijg, zorgt voor flexibiliteit en een fijn evenwicht tussen werk en privé, en dat maakt me gelukkig. Diezelfde balans probeer ik ook aan mijn kinderen mee te geven, met een waardevolle les van mijn moeder: oog hebben voor anderen. Of zoals zij zei: ‘Lief zijn.’ Twee eenvoudige woorden die de wereld een stukje mooier maken. Natuurlijk vind ik geluk ook in het genieten van goed eten.’*

# Aan het roer in de keuken

**Ralph kwam solliciteren bij Ton en Harrie, in een tijd dat Patrick niet meer zo vaak op de werkvloer kwam. ‘Ik weet nog dat ik hem tegen het lijf liep. Hij zei me vriendelijk dat mijn vrouw en kinderen ook altijd welkom waren. Dat onderstreept het familiegevoel dat hier heerst.’**

## Van de kook

Ralph, geboren in Tilburg-Noord, probeerde als kind samen met zijn moeder al recepten uit. Ze bakten vaak cakes en taarten. Op zijn zestiende kwam hij voor het eerst in een professionele keuken. ‘Ik volgde een koks- en bakkersopleiding met een parallel praktijktraject. Daarvoor mocht ik aan de slag bij restaurant Valentijn in Tilburg en dat was andere koek! Ik maakte voor het eerst kennis met fine dining en het gigantische tempo dat daarbij hoorde. De druk was enorm; de chef een enorme mopperkont. Al na twee maanden wilde ik stoppen. Maar mijn moeder stak daar een stokje voor. Ik moest eerst die opleiding afmaken.’ Op een drukke vrijdagavond lukte het de jonge Ralph niet om de mise-en-place op tijd klaar te hebben. Huilend van stress sloot hij zich op in het toilet. Een meer ervaren leerling liet hem zien hoe het sneller en beter kon.

## Ralph ziet sterren

‘Vanaf dat moment werd het leuk en kreeg ik de technieken onder de knie,’ vertelt Ralph. Daarna volgden jaren bij verschillende sterrenrestaurants: van Restaurant Duinrand\* in Drunen tot De Barrier\* in Houthalen (België). Ralph werkte lange dagen en leerde alle facetten van de keuken kennen. Vervolgens koos hij voor avontuur als kok op een cruiseschip dat rond de Cariben voer. Terug in Nederland ontmoette hij Suzan en



bleef aan wal. 'Ik was acht jaar chef bij Ons Kabinet in Vught toen ik het tijd vond voor iets nieuws. Op dat moment belde Dave de Witt van Bonheur. Er was een vacature voor chef-kok bij de Auberge.'

### **Geen eten, maar beleven**

'Eerlijk is eerlijk: ik had altijd gezegd dat ik hier nooit zou gaan werken. Maar eenmaal in gesprek met Ton en Harrie begreep ik dat er kansen voor me lagen. Ik wilde het niveau verhogen, zowel qua keuken als samenwerking. Het was niet eenvoudig voor mij als nieuwkomer om direct verbinding te leggen, maar van mijn moeder had ik geleerd door te zetten.' Samen met zijn neef Kevin vormde Ralph een nieuw keukenteam. 'Stap voor stap gingen we met de keuken nadrukkelijker terug naar de essentie van gastronomie, met een focus op pure, seizoensgebonden gerechten.' In de bediening werkte hij nauw samen met gastvrouw Camille Seebregts. 'We waren niet meer bezig de verkoop van eten; we serveerden een vijf gangen totaalbeleving.'

### **Om je vingers bij af te likken**

'In ons restaurant, dat sinds 2018 de naam La Nouvelle Auberge draagt, gaat het om de complete ervaring waarbij alle zintuigen geprikkeld worden en er evenwicht is tussen de verschillende gangen. Menu's worden van licht naar zwaar opgebouwd en de desserts zijn niet te zoet, zodat onze gasten na het diner ook nog een romantische nacht kunnen beleven. Dat is leuker dan vermoeid uitbuiken.' Zelf

houdt hij van gerechten met een fris zuurtje en je kunt hem wakker maken voor langoustines of coquilles. Het ultieme? 'Een stukje tarbot met eekhoorntjesbrood en een glas lichtgekoelde rode wijn: Pinot Noir. Eekhoorntjesbrood is voor mij de mooiste paddenstoel, zelfs beter dan truffel. Maar ik geniet ook van boerenkoolstampot of andijvie met een gehaktbal van goede kwaliteit.'

### **De ingrediënten van een chef**

Ralph: 'Een goede chef heeft een ontwikkelde smaak, de juiste techniek en veel discipline. Je moet precies begrijpen wat er gebeurt als je kookt. Het is een vereiste dat een gerecht elke keer hetzelfde smaakt. Het gaat om receptuur, werkwijze, het mooi opmaken van borden, schoon werken én het team goed aansturen. Elke twee maanden komt er een nieuw menu. Daarvoor experimenteer ik samen met Pim de Weert net zo lang totdat we het helemaal perfect hebben. Samen met Danique Dingemans zoeken we er vervolgens de beste wijnen bij.' Filosofisch: 'Een recept voor een kok is als een lied voor een zanger. Al blijven de woorden en de melodie hetzelfde, elke uitvoering klinkt toch anders.'

*Onder Ralphs leiding werd de Auberge uitgeroepen tot Het Beste Restaurant van Tilburg en het kreeg erkenning in culinaire gidsen zoals de Lekker, Gault & Millau, de Michelin-gids en de We're Smart Green Guide.*

# Nog zoveel te vertellen

**Patrick was nog lang niet uitverteld. Meemaken en mededelen (mede-delen) vond hij in deze vreemde maar dynamische levensfase interessanter dan medelijden. Tijdens een interview vatte hij de afgelopen jaren zelf zo samen:**

*'Het was 19 augustus 2005, een vrijdag,' vertelt Verbunt met een blik van heldere herinnering in zijn ogen. 'Ik had een tumor zo groot als een ei in mijn hoofd. Of een mandarijn. Een grote in ieder geval.'*

*Na tal van chemokuren en chirurgische ingrepen kwam hij er gelukkig weer bovenop. Het was wel reden om zijn leven anders in te delen: 'Wij leven in 't nu en genieten van elk moment. Dit willen we voortzetten en hebben daarom besloten nog meer tijd te creëren door ook de resterende aandelen van Bonheur Horecagroep te verkopen (...). De vrijgekomen tijd willen we gaan besteden aan rallyrijden, het voltooien van het Groot Tilburgs Horecaboek en de promotie van het Tilburgs gebakje Toepertoetje.'*

*Op de voorkant van zijn kerstkaart prijkt een tientallen jaren oude Jaguar, een prachtige bolide. Daarmee rijdt Verbunt*

*mee in georganiseerde rally's. Zijn vrouw Marlou zit steevast met landkaart en stratenboek op de passagiersstoel als navigator — een zware test voor een huwelijk, die zij samen keer op keer prima doorstaan. 'Mijn moeder zei altijd: 'als je vrouw met je me rijdt, dan is zij de baas.' En dat is ook zo,' vertelt Verbunt vrolijk. 'De navigator is de baas. De dag dat we ruzie krijgen in de auto, is de dag dat ik stop met rallyrijden. Daar is mijn huwelijk me te veel voor waard.'*

*Als geboren en getogen Tilburger en ex-horecaondernemer weet Patrick Verbunt veel te vertellen over de Tilburgse horeca. En wat hij nog niet weet, of wat hij is vergeten omdat zijn geheugen hem wel eens in de steek laat, dat is hij aan het verzamelen. Die verzameling moet vanaf Vaderdag 2009 tegen productieprijs beschikbaar zijn in de vorm van Het Groot Tilburgs Horecaboek.*

## Dankjewel-feest

Op 1 december 2008 trad Patrick terug als directeur-aandeelhouder. 'Het pand bleef in zijn bezit maar Patrick verkocht zijn aandelen aan Harrie en mij. We zaten al heel lang met het feit dat hij ons zou ontvallen. Vanaf zijn diagnose had hij zich stukje bij beetje teruggetrokken uit de dagelijkse bedrijfsvoering. Dit was een logische stap', vertelt Ton. Het jaarlijkse personeelsfeest op 2 januari 2009 was tevens een afscheidsfeest, waarbij Patrick en Marlou werden toegezongen door de Bonheur-club. 'Qua emoties viel het mee. Het voelde meer als een welgemeend 'dankjewel'. Alle partijen waren er inmiddels aan toe.' Patrick had bovendien zijn aandacht gericht op het voltooien van zijn laatste project: een boek. En op een liefde die hij van huis uit had meegekregen; met navigator Rob van de Nouweland reed hij, net als zijn vader, de Tulpenrally.



*De Jaguar van Patrick voor Auberge du Bonheur*



Gief van Schijndel en Ella Buijze



**Facebookbericht Prins Heerlijk**  
Bonheur Horeca Groep was de eerste horecaonderneming waar de jongeren van Prins Heerlijk extern aan de slag gingen.

*'Met al die locaties heeft Bonheur Horeca Groep de jongeren van Prins Heerlijk heel wat te bieden. Het voordeel is dat de jongeren hier op verschillende plekken en in verschillende functies terecht kunnen: in de keuken, de bediening, hospitality'*

## 2008 - Prins Heerlijk

# De start van sociaal ondernemen

*Prins Heerlijk is een sociaal leerwerkbedrijf in Tilburg, in 2008 opgericht door Ella Buijze en Gief van Schijndel, dat jongeren met extra ondersteuningsbehoefte begeleidt richting onderwijs en arbeidsmarkt. Ze doen werkervaring op in de horeca en ontwikkelen hun talenten met coaching en begeleiding. In de Nieuwlandstraat had Prins Heerlijk bovendien een eigen lunchcafé. Tot op de dag van vandaag starten veel deelnemers via samenwerkingen met lokale horeca, zoals Bonheur Horeca Groep, waar ze stages, leerbanen of soms een vaste baan vinden.*

**'Het idee was simpel maar krachtig: horeca draait om mensen', vertelt Ton. 'Wat is er mooier dan een kans geven aan mensen die dat nodig hebben?' Zo ontstond de samenwerking met Prins Heerlijk.**



### Onze belofte aan de stad

Bonheur was het eerste bedrijf waar de jongeren van Prins Heerlijk aan de slag gingen. Inmiddels is gemiddeld 10 tot 15 procent van de ruim honderd collega's iemand met een afstand tot de arbeidsmarkt. 'Het motto *Iedereen doet mee* is dus niet een loos principe,' zegt Ton Gimbrère. 'Het is onze belofte aan de stad en samenleving.' Volgens Gief voelde de samenwerking vanaf het begin vanzelfsprekend. 'Het ging nooit om geld of mooie sier, maar om oprechte betrokkenheid. Dat maakt Bonheur tot een echte sociale onderneming.' Voormalig Bonheur-medewerker Abgar van Rijswijk, inmiddels begeleider bij Prins Heerlijk, introduceerde de eerste jongeren bij de Auberge. Niet veel later sloten andere Bonheur-talenten zich aan als leermeester en begeleider vanuit een dienstverband met Prins Heerlijk.

### Uitgenodigd in Marokko

'Prins Heerlijk heeft ons de ogen geopend,' zegt Ton. 'Ze leveren maatwerk, geven hun kandidaten extra vaardigheden mee en zorgen voor goede begeleiding. Met Prins Heerlijk werken is echt samenwerken.' De jongeren zijn op verschillende locaties, van Auberge du Bonheur en de Faculty Club tot het Koning Willem II stadion en Esplanade. Tim Wijdemans herinnert zich een jongeman die het keukenteam van Auberge versterkte, in het bijzonder. 'Hij werd gekoppeld aan onze kok Kevin Blaakenburg volgens de meester-gezel aanpak. Hij was zo trots dat



hij Kevin zelfs uitnodigde bij zijn familie in Marokko: 'Dit is de man die mij het vak heeft geleerd,' zei hij.'

### Minder haantjesgedrag

Sommige deelnemers groeiden door naar een vaste baan. In het Willem II stadion werd een van deze nieuwe krachten zelfstandig medewerker. Anderen vonden via Bonheur een volgende stap in opleiding of carrière. Ze waren niet alleen in de keuken, maar ook in housekeeping, bediening en andere functies te vinden. 'Sociaal ondernemen moet geen hobby van de directeur zijn,' zegt Tim. 'Iedereen moet erin geloven.' Collega's vragen inmiddels zelf wanneer er weer een nieuwe Prins Heerlijk-jongere komt. De aanwezigheid van deze talenten zorgt voor een andere dynamiek op de werkvloer: meer samenwerking, minder haantjesgedrag en een veilige sfeer.

### Een bijdrage aan geluk

Ook families werden betrokken. De praktijkleerlingen lieten trots hun werkplek zien aan ouders en familieleden. 'Dat faciliteren we graag,' zegt Tim. 'Zo zien ze waar hun zoon of dochter zich ontwikkelt en wie hen begeleidt.' Volgens Gief van Schijndel ligt daar de kern van het succes: 'Van de keuken tot de bediening en van personeelszaken tot management: iedereen draagt bij.. Bonheur doet zijn naam eer aan: het heeft bijgedragen aan het geluk van veel 'PrinsHeerlijkers'.'

2008

# Nieuwe rollen voor een oude zaal: het Midi Theater

Het verhaal van het Midi Theater begon in 1959, toen aan de Heuvelring in Tilburg een bioscoop werd geopend. Decennialang was het een plek waar films draaiden en publiek samenkwam. Maar tijden veranderen. In december 2007 sloot de bioscoop haar deuren, omdat het filmaanbod inmiddels ruimschoots elders te vinden was.



## Adje

De Gemeente Tilburg zag potentie in de locatie en besloot het pand voor circa 2,5 miljoen euro te kopen. Het initiatief voor een theater kwam van Arijan van Bavel, de acteur die bij het grote publiek bekend werd vanwege zijn typetje 'Adje' in de show van Paul de Leeuw. Samen met zijn partner Joris Bengevoord en Linda van den Hout wilde hij het gebouw omvormen tot een laagdrempelig multi-theater. Het plan werd besproken met CDA-wethouder Hans Janssen die er enthousiast over was en het voorstel in de gemeenteraad presenteerde. De gemeente besloot vervolgens flink te investeren in de verbouwing. Het moest een toegankelijk podium worden voor cabaret, muziek, jeugdvoorstellingen en kleinere producties: een middenzaal tussen poppodium en schouwburg in.

## Bonheur in het theater

Kort daarna begon de gedaanteverwisseling. Het pand zou voor ongeveer 5 miljoen worden verbouwd tot een multifunctioneel theater dat in de volksmond al snel 'Adje-theater' werd genoemd. Arijans bekendheid maakte hem het gezicht van dit ambitieuze project, wat zowel publiciteit als (later) extra druk opleverde. Ton kijkt terug op die tijd als 'de veelbelovende jaren waarin alles leek te lukken'. Hij legt uit: 'Het lag centraal in de stad, midden in de bedrijvigheid en het concept klopte. Van Fontys tot ROC en met producenten zoals Van den Ende; alles zou daar samenkomen. Het leek voor Bonheur dus een geweldige kans om het horecadeel van dit nieuwe theater te gaan exploiteren. Daarmee kregen we ook de kans om het gebouw te vullen met particuliere en zakelijke bijeenkomsten.'



## Discussie

Omdat de gemeente aan Endemol had beloofd dat het nieuwe theater in januari klaar zou zijn voor tv-opnamen, werd Midi onder grote tijdsdruk verbouwd, wat onder meer leidde tot een budgetoverschrijding van 2 miljoen euro. Ton: 'Al snel ontstond er discussie. De kosten liepen op en er kwamen vragen over de financiële risico's en de rol van de gemeente. Wat begon als een ambitieus cultureel project, groeide uit tot een politiek hoofdpijndossier.' In april 2008 zei een meerderheid van de gemeenteraad het vertrouwen in Hans Janssen op. Daardoor viel het college van B&W. Er was geen meerderheid in de raad om door te gaan met het theater, omdat de initiatiefnemers geen solide plan op tafel hadden gelegd.'

## Bij de burgemeester thuis

Burgemeester Ruud Vreeman besloot samen met zijn nieuwe wethouders het heft zelf in handen te nemen. Die zomer vond er bij hem thuis een belangrijke bijeenkomst plaats. Ton: 'Producenten, impressariaten en partners kwamen samen om zich te

verbinden aan het nieuwe theater. Iedereen zou tekenen en zich committeren. Dat gaf ons vertrouwen.' Bonheur tekende voor de horeca en investeerde ongeveer een half miljoen euro voor de aankleding van de foyer en het restaurant. 'Het had wel een duwtje nodig, aldus Ton. 'Het moest allure krijgen.' In maart 2009 opende het Midi Theater zijn deuren, als podium voor theater, muziek en evenementen.

## 'We dachten: dit komt goed'

'Je zag dat het begon te lopen,' vertelde Ton. 'De zalen vulden zich, de programmering sloeg aan. Dus dachten we: dit komt goed, hoewel kort daarna bekend werd dat Arijan van Bavel en zijn partner Joris Bengevoord het toneel zouden verlaten vanwege een dreigend exploitatietekort. Bij Pauw & Witteman zei Van Bavel later dat hij bij de presentatie nooit als 'Adje' had moeten aanschuiven, omdat daardoor een verkeerd beeld was ontstaan. Onder de vleugels van Theaters Tilburg kreeg het theater een doorstart. Er kwam voor een breed programma met cabaret, multiculturele voorstellingen en zelfs televisieopnames.

# 'Het Groot Tilburgs Horecaboek. De historie en anekdotes!'



Patrick Verbunt maakt zelf foto's van bestaande en voormalige horecapanden.

FOTO: PETER LIGTENBERG

Tilburger Patrick Verbunt geniet in deze regio de nodige naam en faam als horecaondernemer. Twee jaar geleden werd hij uitgeroepen tot de meest markante horecaondernemer van Brabant. Als horecaman in hart en nieren heeft Verbunt de stoute schoenen aangetrokken en is hij bezig om een boek te schrijven over de Tilburgse horeca. De publicatie krijgt de titel *Het Groot Tilburgs Horecaboek. De historie en anekdotes*. Het wordt volgens Verbunt een leuk boekwerk over markante horecabedrijven en -panden uit het verleden.

Het schrijven van *Het Groot Tilburgs Horecaboek* is voor Verbunt een echte hobby geworden. Hij beleeft veel plezier aan het schrijven ervan en hij hoopt dat de Tilburgers het boek straks met evenveel plezier zullen lezen. "Het moet een leuk en luchtig boekwerk worden vol anekdotes, waarin de mensen zich herkennen", vertelt Patrick Verbunt. "Als mensen aan het lezen zijn moeten ze bijvoorbeeld terug kunnen denken aan belangrijke bruiloften en partijen uit hun leven of aan de soos of disco, waar ze als tiener vaak uitgingen."

## Hulp

Patrick Verbunt laat in zijn boek markante Tilburgse horecabedrijven herleven. De auteur kan daarbij wel wat hulp gebruiken. Als bronmateriaal wil hij graag verhalen gebruiken van Tilburgers en Til-

## Patrick Verbunt laat markante horecabedrijven herleven

burgse horecaondernemers. Verbunt: "Herinneringen aan Hotel Riche heb ik al veel binnen gekregen. Daar ben ik natuurlijk erg blij mee, maar ik



vind het nog leuker als mensen verhalen kunnen vertellen over kleinere, minder bekende horecagelegenheden."

Op zoek naar nieuwe informatie en ter bevestiging van wat al bekend is doet Verbunt de komen-

de tijd in de kolommen van *De Tilburgse Koerier* een beroep op onze lezers, om hun leuke en bijzondere verhalen en anekdotes over de Tilburgse horeca naar hem op te sturen of te mailen. Patrick Verbunt heeft op dit moment al zo'n 500 locaties in Tilburg opgetekend, waar horeca zit of heeft gezeten. Er is dus genoeg te vertellen. Al uw bijdragen zijn van harte welkom. De inzender van het leukste, waardevolste of meest bijzondere verhaal ontvangt een gratis dinerbon ter waarde van 100 euro, die gebruikt kan worden bij Auberge de Bonheur te Tilburg of De Riddershoeve in Berkel-Enschot. Deze prijs kan wekelijks worden gewonnen.

## Kostprijs

Het is de bedoeling dat *Het Groot Tilburgs Horecaboek. De historie en anekdotes* vóór vaderdag 2008 in de winkel ligt. Het boek wordt 160 pagina's dik en zal voor een belangrijk deel bestaan uit anekdotes en beeldmateriaal. De auteur hoeft er niets aan te verdienen. "Het boek wordt verkocht tegen kostprijs", zegt Patrick Verbunt. "Mijn eigen kosten en uren zullen niet meetellen. Ik vind het leuk en belangrijk dat dit boek er komt. Dat is mijn beloning."

Kunt u niet wachten om uw verhaal te doen over een bepaalde Tilburgse horecagelegenheid? Klink dan snel in de pen en mail uw bijdrage naar [patrick.verbunt@bonheurhorecagroep.nl](mailto:patrick.verbunt@bonheurhorecagroep.nl)

2009

# Verhalen, erkenning en nalatenschap

## Het groot Tilburgs Horecaboek

Om iets blijvends voor de stad te creëren, besloot Patrick Verbunt de Tilburgse horecascene vast te leggen. Samen met Inga de Bruijn schreef hij 'Het groot Tilburgs Horecaboek', dat in 2009 door uitgeverij Equipe werd uitgebracht. Het is een rijk geïllustreerd naslagwerk vol verhalen, foto's en historische informatie over zowel bestaande als verdwenen cafés, restaurants en kroegen. Met ruim 500 vermeldingen geeft het een mooi overzicht van de sociale en culturele betekenis van de Tilburgse horeca.



## Zilveren Legpenning

Tijdens de presentatie van het boek, reikte burgemeester Vreeman de Zilveren Legpenning van de gemeente Tilburg aan Patrick uit en werd hij nogmaals geprezen vanwege zijn 'langdurige en creatieve inzet voor de horeca in Tilburg in brede zin'.



## Tilburgse erkenning

De onderscheiding 'Typisch Tilburg' (georganiseerd door de gelijknamige stichting) wordt toegekend aan personen, organisaties of evenementen die bijdragen aan het positieve imago van de stad. In december 2009 werd de onderscheiding uitgereikt aan Patrick als erkenning voor zijn actieve rol bij lokale initiatieven die Tilburg zichtbaar en levendig maken.

2010

## Schouder eronder

De bankencrisis van 2010 was een voortzetting van de financiële problemen die in 2008 waren begonnen. Consumenten en bedrijven hielden hun hand vaker op de knip, geld uitgeven aan luxe zaken - zoals bedrijfsfeesten en uit eten gaan - werd beperkt. Ook bij Bonheur Horeca Groep, het bedrijf wiens oprichter inmiddels steeds zeker werd, gaf dit stress.

*Maar zoals Jos Burgers' (zie verderop in dit boek) benadrukt: 'Je moet niet wachten op wind, je moet roeien.' Ondernemen is niet passief, het vraagt om actie! Juist in tijden van crisis kunnen ondernemers met energie, creativiteit en liefst een beetje bonheur het verschil maken. Door kansen te zien, te investeren in kwaliteit en relaties en niet bang te zijn om zelf initiatief te nemen.*



### Hartstikke lekker

Op 10 november 2009 had een belangrijke aankondiging plaatsgevonden waar chef Ralph samen met Camille Seebregts en het team hard voor hadden gewerkt: Auberge du Bonheur werd voor het eerst opgenomen in de gids met de 500 beste restaurants van Nederland, culinaire ranglijst LEKKER 2010. Ralph: 'We waren het enige restaurant van Tilburg dat toen in LEKKER stond. In de jaren die volgden werden we steeds opnieuw vermeld. Bovendien wonnen we de wedstrijd 'Het Beste Restaurant van Tilburg', uitgeroepen door het Brabants Dagblad en de gemeente. Dat waren flinke schouderklopjes die de kwaliteit van onze keuken en service bevestigden.'





### Harrie's hole-in-one

Per 1 januari 2010 startte Bonheur met de horeca-exploitatie van golfcomplex Prise d'Eau, inclusief restaurant, terras en aanverwante diensten. Harrie vertelt: 'Hierbij speelde mijn netwerk een grote rol. Nadat alles besproken was - de overname van het personeel, consolideren wat goed liep plus extra cachet toevoegen, bepalen wie verantwoordelijk was voor interne diensten zoals de schoonmaak, enzovoorts - kwamen we tot een prijs en konden meteen aan de slag.' Harries initiatief legde Bonheur geen windeieren. Ondanks de moeilijke omstandigheden was de exploitatie van Prise d'Eau succesvol. De samenwerking bleek zo stabiel en duurzaam dat deze onlangs werd verlengd tot 2035.



### Vrede voor Jantje

Wanneer luxe uitgaven dalen, biedt een broodje een toegankelijke optie die ook in moeilijke tijden omzet blijft genereren. In maart 2010 opende Broodje Jantje, na jaren geen vaste locatie te hebben gehad, een nieuw filiaal op het Pieter Vreedeplein.



*Fiscalist en maatschappelijk betrokken Tilburger  
**Sjef Leijts** vertelt:*

### **Broodje Jeanette**

*Fiscalist Sjef Leijts is behalve beroepsmatig betrokken, ook fan van Bonheurs creatieve uitpattingen. Hij vertelt: 'In 2010 bedachten ze met snackbar Broodje Jantje een speciale kermisnack voor Roze Maandag. Jantje kreeg een zusje: een roze variant. Voila! Broodje Jeanette was geboren.'*



2010

## De laatste rozen

**‘De artsen hadden ons een deadline gegeven: Patrick kreeg nog een maand of vijf. Het werden uiteindelijk vijf jaar’, zegt Marlou. Er kwamen nieuwe MRI-uitslagen. Deze gaven geen reden meer tot feestvieren. Ondanks de zware medicatie groeide de tumor. Bestralen was niet langer een optie; hij had het maximale aantal al gekregen.’**

### Onwezenlijk

Per mail hield Marlou iedereen op de hoogte over onderzoeken, prognoses en stand van zaken.

#### **Een fragment uit**

#### **Marlous laatste mailtje**

*Na een weekend van rust, waarin Patrick in de rolstoel mee naar buiten kon om Claires nieuwe auto te bekijken, was vandaag dan toch de dag dat we de uitslag kregen. Eigenlijk wisten we wel dat die niet goed kon zijn. (...) Ik werd rond 10.30 uur gebeld door onze neuroloog (...) de tumor groeit nu zelfs de hersenstam in. (...) We zijn tot de conclusie gekomen dat Patrick zich gewonnen moet geven. Hij heeft gestreden als een ware held maar hier zijn we niet meer tegen opgewassen. We zijn intens verdrietig maar gaan ook de laatste dagen, weken (wie zal het zeggen) zoveel mogelijk genieten van de kleine dingen.*

Op 1 juli 2010 gaf Patrick Marlou voor de 27e keer haar trouwboeket. ‘Ik besepte dat dit voor het laatst zou zijn. Patricks hersenen raakten bekneld waardoor hij linkszijdig verlamd raakte. Eén van die rozen heb ik laten verzilveren, als een blijvend aandenken.’

### Pragmatisch - Paul

Paul van Loon, naast adviseur vooral ook een goede vriend van Patrick, vertelt: ‘Na zijn operatie was hij gewoon nieuwe ideeën blijven bedenken. Geen poespas, hup vooruit! Misschien dacht ik daarom dat het wel goed zou komen. Ook over zijn ziekte en mogelijke perspectieven dacht hij op een pragmatische manier na. In eerste instantie wilde hij zijn dochter als opvolger. Ik zei: ‘Is dat haar toekomstdroom? Als je het alleen voor jezelf doet, mag je Claire nooit benaderen.’ Dus vroeg hij haar niet. Zijn kapitaal zat in de stenen. Hoewel hij zo’n beetje alles had afgelost, bleef hij zich zorgen maken over de toekomst van het gezin dat hij moest achterlaten. Uiteindelijk bleek hij het financieel veel beter voor elkaar te hebben dan hij dacht.’

### Een half woord - Paul, Miriam

Paul: ‘Je moet weten dat Patrick nooit over mensen roddelde; onze gesprekken gingen vooral over werkvraagstukken. Tijdens zijn ziekte veranderde dat in praten over het leven. We hadden aan een half woord genoeg. Zei hij: ‘Heb jij?’ dan antwoordde ik met: ‘Ja, al gedaan.’ Miriam die haar relatie met Patrick als solide en zakelijk beschrijft, zegt ontroerd: ‘Op het laatst bedankte hij me en gaf hij eindelijk de waardering die hij blijkbaar al die jaren gevoeld had. Dat was een mooi moment.’

### **In tijd van nood** - Hans

Hans van Tartwijk: 'Toen ons kantoor in de problemen kwam (\*), belde Patrick me. Achteraf begrijp ik dat hij toen al ziek was. Hij zei: 'Kom maar naar Tilburg. Eén ding: het maakt niet uit wat je gedaan hebt, maar in je eentje ben je niet bestand tegen de vloedgolf die nu op je afkomt.' In zulke tijden leer je je echte vrienden kennen.' In 2008 kwamen Patrick, Claire en Marcel naar Connecticut, waar Hans bezig was met bouwen. 'Hij had een bucketlist en gebruikte de tijd die hem nog restte om alles te doen wat hij altijd had willen doen.'

### **Wie ligt hier?** - Hans

'Twee jaar later, zittend bij zijn sterfbed, voelde ik de lengte van onze vriendschap; van hamburgers verkopen in de regen en zijn kennismaking met Marlou, tot en met het ontstaan van al zijn bedrijven. Ik vroeg: 'Wie ligt hier nu, Patrick?' Hij lachte: 'Hier ligt een tevreden mens.' Op mijn vertwijfeling over hoe vreemd het was dat hij als eerste zou sterven, reageerde hij verontwaardigd: 'Waar haal je de moed vandaan om te denken dat ik eerder doodga dan jij?' Ik heb nog vaak aan die woorden gedacht. Want het klopt: alles in het leven kan binnen één seconde veranderen.'

### **Grote Cubaanse Havanna's** - Bart

'Kort voor zijn overlijden, hij was inmiddels permanent thuis, spraken we nog af. Omdat Patrick niet meer dronk maar nog wel rookte, bracht ik Cubaanse Havanna's voor hem mee die ik in zijn favoriete winkeltje aan de Nieuwlandstraat had gekocht. Ze waren zo groot dat ze bijna niet in je mond pasten. Het was mooi weer, dus we gingen in de tuin zitten en deden het hele sigarenritueel van afknippen en aansteken. Hoewel ik allang gestopt was, maakte ik voor deze speciale gelegenheid een uitzondering. Ik pafte enthousiast mee en liet niet merken hoe ziek

ik ervan werd. Hij liet me plechtig beloven dat ik Marlou nooit in de steek zou laten. Ik vertelde dat ik met mijn gezin op vakantie ging en vroeg of hij me op zijn beurt wilde beloven dat hij er nog zou zijn wanneer ik terugkwam. Helaas ging het daarna snel bergafwaarts. Die middag in de tuin was de laatste keer dat we elkaar zagen. Daarna heb ik nooit meer een sigaar aangeraakt.'



### **Suikerbrood** - Ton

'Een week voor zijn overlijden wilde Patrick samen met mij nog een keer een sigaar roken op het terras van de Auberge en kwam hij samen met Marlou en de kinderen voor de allerlaatste keer een hapje eten. Hij had nog maar weinig energie en kon amper bewegen. Het vlammetje ging langzaam maar zeker uit. We wilden hem zoveel mogelijk comfort bieden en laten genieten van deze spaarzame momentjes. Een paar dagen later brachten we zijn lievelingskostje: suikerbrood met foie gras.'

### **Knuffel** - Paul

'De dag voor Patrick overleed, zat ik met hem in de tuin een sigaar te roken. Hij vroeg om een knuffel. Toen ik vertelde dat ik geen knuffelaar ben, antwoordde hij dat ik niet te oud was om dat nog te leren. Hoewel we dikke vrienden waren, hielden we toch altijd iets van professionele afstand. Patrick voelde zich inmiddels 'zen', hij vond zichzelf een boeddha. Ik zei: 'In ieder geval qua figuur.'

(\*). De Vastgoedfraude waarbij ook Hans' bedrijf betrokken raakte leidde tot een groot onderzoek en ingrijpende rechtszaken, binnen de sector en voor Hans persoonlijk

2010

## Strijd gestreden

**‘Toen de tumor verder groeide, kwamen Patricks hersenen steeds meer onder druk te staan’, vertelt Marlou. ‘De artsen gaven aan dat zijn ademhaling uiteindelijk zou stoppen. We hadden afgesproken elkaar niet te laten stikken. Samen kozen we voor palliatieve sedatie.’**

### Voetbal en gourmet

‘Het was een warme zomerse zondagavond toen we samen met Ton, Charlotte en alle kinderen bij ons in de tuin gingen gourmetten. De WK-finale tussen Nederland en Spanje begon om 20.30 uur op TV. Die wilde Patrick nog zien. Omdat hij niet meer aan tafel kon zitten, had ik een klein gourmetplaatje naast zijn stoel gezet. Nadat Nederland in de verlenging met 0-1 verloor, namen de kinderen van mijn zus afscheid. De woensdag daarna overleed Patrick. Hij werd 51 jaar.’

### Volle kerk

De afscheidsdienst werd gehouden op dinsdagochtend 20 juli 2010 in de Heuvelse kerk in Tilburg. ‘Patrick was uitgegroeid tot een tot een prominente Tilburger; de kerk pilde uit’, vertelt Ton, die naast zijn compagnon ook zijn zwager en de oom van zijn kinderen zou gaan missen. ‘In het crematorium benoemde ik zijn kwaliteiten en eigenschappen. Hoewel onze samenwerking ook wel eens op koorddansen had geleken, overheerst de dankbaarheid. Dankzij Patrick heb ik de droom kunnen vervullen die mijn leven ingrijpend veranderd heeft.’ De condoleance vond vanzelfsprekend plaats in de Auberge. Ton: ‘Het was prachtig weer en de dag verliep soepel, waardig en respectvol. Patrick zou trots geweest zijn! Dat was ook wat hij verdiende.’

### **Een fragment uit Tons toespraak**

*De naderende dood dapper onder ogen ziend, gaf hij iedereen nog adviezen mee. Gebruik je talenten, haal alles uit je leven, ga je idealen achterna. Een inspirerende boodschap waarmee Patrick zijn levensvisie aan anderen overdroeg.*

### **De rouwadvertentie van directie en medewerkers van Bonheur luidde**

*Met het overlijden van Patrick hebben wij een markante, creatieve en inspirerende compagnon, werkgever, collega en bovenal vriend verloren. Bedankt voor wie jij voor ons was.*

### Gebroken - Paul

‘In de auto op weg naar de kerk, nam ik snel een hap van een appel. Mijn tand brak af. Paniek want in de kerk zou ik spreken. Omdat ik de parochie niet met een haveloze mond toe wilde spreken, racete ik naar de tandarts. Die kon gelukkig iets fixen. Tijdens de koffietafel lachte ik er alweer om. Voor het eerst had ik mijn tanden stukgebeten op Patrick... De momenten waarop we samen een beetje filosofeerden en het leven lieten passeren, mis ik nog wel eens.’

### **Fragmenten uit Pauls speech**

*(...) Jeetje wat heb ik veel van hem geleerd. Niet omdat hij geen fouten maakte of domme dingen deed, maar vanwege zijn grondhouding. Voor hem was ondernemen je schouders eronder zetten, vallen en opstaan, je bescheiden en nederig opstellen, de tering naar de nering zetten. Voor hem was ondernemen het met passie verwezenlijken van een droom.' (...)*

*We waren elkaars levensadviseurs, zoals Marlou dat zei. Het betrof ook gesprekjes waar de stilte achter een rookgordijn het woord deed. (...) Pat heeft zich nooit gepresenteerd als de gevierde ondernemer. Hij wist namelijk te goed dat ondernemen koorddansen is. Je kunt ook zomaar aan de verkeerde kant van de streep eindigen als een soort van paria. (...) Het is klaar, alles moet en kan nu verder zonder hem. Ton en Harry doen de horecaexploitaties, het toepertoeetje is overgedragen aan Walter en Jan, het boek is uitverkocht en Roze Maandag draagt zijn titel: 'be gay for a day'. (...) Een van nature bescheiden, zelfs verlegen man kwam vol in de picture te staan. Niet om wat hij riep maar om wat hij deed. (...). En hij had Lout die hem altijd door dik en dun terzijde stond. In voor- en tegenspoed, in rijkdom en armoede en in ziekte en gezondheid. (...) Wij hunkeren in het leven naar helden, als de Daila Lama en Mandela, maar we hebben ze dichterbij. Patrick was zo'n held. Niet dat hij perfect was, bij lange na niet, maar omdat hij iets heeft laten zien waar we iets van kunnen leren.(...)*

*Een paar weken terug hadden we uitgerekend dat we met het aantal sigaren dat hij met vrienden heeft gerookt waarschijnlijk een lijn kunnen trekken van hier naar Cuba. En laten we eerlijk zijn, als hij nu zou mogen kiezen tussen de geur van wierook en die van sigaren, dan koos hij voor de lucht van een lekkere Cubaan.*

### **Van Italië naar een uitvaart op de kermis - Harrie**

'Toen Patrick overleed, waren wij met de hele familie op vakantie in Italië', vertelt Harrie Vermeer. 'Zodra ik het nieuws hoorde, heb ik meteen een vlucht geboekt. Ik vloog in mijn eentje van Venetië naar Brussel, en vanaf daar nam ik een taxi naar Tilburg, waar alles precies leek te passen bij Patrick: de stad stond in het teken van feest vanwege de kermis, de mis was prachtig en de kerk zat helemaal vol.'

### **Geruststelling - Eric**

Eric Kahle: 'Patrick en ik waren allebei druk met werken en leven. Hij in Tilburg, ik in Amsterdam en Den Haag. Zo verloren we elkaar wat uit het oog. Toen Patrick overleed, bleek mijn actuele adres niet meer bekend bij huize Verbunt en miste ik het afscheid. Het deed me pijn omdat ik nog veel met hem had willen bespreken' Dat gevoel bleef, tot Ton hem voor dit Bonheur-boek opspoorde en hij Marlou sprak. Eric: 'We hebben lang gepraat. Het stelde me gerust dat Patrick zich nooit door mij in de steek gelaten voelde. We gingen ieder onze eigen weg, maar de herinneringen aan onze samenwerking vormen een belangrijk onderdeel van mijn geschiedenis. Als ik aan Patrick denk, is dat met veel respect en warme gevoelens.'

# ***La route continue***

*Hij trok zijn sporen in de tijd  
en verdween weer in de eeuwigheid.*

*Het leven bij Bonheur ging door.  
Het team paste zich aan, vond nieuwe ritmes  
en manieren om samen verder te werken.  
Het pad dat Patrick had uitgezet  
was nog altijd voelbaar en gaf ruimte  
om nieuwe verhalen te maken.*



## Voortbestaan

‘Voor Marlou was het belangrijk dat Auberge du Bonheur, het levenswerk van haar levenspartner, bleef bestaan. De exploitatie was natuurlijk al overgenomen, die verliep via de Rabobank’, legt Bart Franken uit. ‘Zij bleef eigenaar van het pand dat werd gefinancierd door Van Lanschot.’



### Verbond

‘Daarmee liep Marlou geen risico want er was al veel afgelost. Zoals beloofd bleef ik haar adviseren.’ Terugkijkend: ‘Zonder Patrick Verbunt zou er geen Bonheur zijn geweest. Maar zonder mij ook niet! Patrick en ik hebben elkaars handen stevig vastgehouden; ik voel me onlosmakelijk verbonden met hem en zijn bedrijf. Onze band was volgens mij de kurk waarop de Auberge in beginsel bleef drijven. Dat het nog steeds een gezond, echt Tilburgs bedrijf is, wat flink aan de weg timmert, is te danken aan het management en aan vakmensen zoals chef-kok Ralph.’

## 2011 - Malheur

# Hoop is uitgestelde teleurstelling

Een bijzonder moment in de geschiedenis van het Midi Theater was 1 april 2011 om 00.00 uur, toen de kaartverkoop voor het nieuwe seizoen startte. Dat leek een gunstig teken: de bezoekersaantallen stegen, in sommige gevallen met zo'n 20% ten opzichte van het jaar ervoor.

### Volhouden tegen beter weten in

Ton: ‘Maar financieel bleek het voor ons een zwaar project. Door de economische crisis gingen verwachte televisiecontracten niet door en ontstond er een exploitatietekort.’ Hij herinnert zich die periode scherp: ‘Hoewel we van alle kanten werden gewaarschuwd waren we eigenwijs en bleven. De naam van het theater raakte echter ‘besmet’ door negatieve publiciteit. Daarna durfde niemand nog te reserveren.’

### **Negatieve pers**

*Televisiecontracten die als gevolg van de economische crisis niet zijn doorgegaan vormen de belangrijkste oorzaak voor de financiële tegenvaller van het Midi Theater. De kersverse Tilburgse wethouder Ton Horn en zakelijk directeur Joris Bengevoord hebben dat dinsdag bekendgemaakt op een gezamenlijke persconferentie. (...) Bijna een jaar geleden viel het hele college van Tilburg al vanwege de financiële risico's van het plan. Vanwege een overschrijding van de verbouwkosten met 1,9 miljoen euro vertrok anderhalve maand geleden ook cultuurwethouder Hugo Backx. De gemeenteraad stelde vervolgens een raadsenquête in. (...) De gemeente gaat nu op zoek naar een commerciële partij die de exploitatie wil overnemen. De andere optie is dat Tilburgse culturele instellingen zoals popzaal 013 dat gaan doen. Wethouder Ton Horn sloot dinsdagavond zelfs niet uit dat het theater eind april definitief de deuren moet sluiten. (...) Horn vertelde dat hij slechts enkele dagen na zijn aantreden medio maart een oude brief onder ogen kreeg waarin Midi het exploitatietekort aankondigde. Voor zover bekend heeft toenmalig wethouder Backx die informatie nooit gedeeld met zijn collega's. (...) Achteraf oordeelt de nieuwe wethouder dat de marketing van het theater ongelukkig is geweest. Horn bedoelde het optreden van Adje bij de presentatie van de ambitieuze plannen. (...) Adviseur Guus van Hove (tevens directeur 013) voegde toe dat nooit rekening is gehouden met het slechtst mogelijke scenario. (...)*

**Directeur Bengevoord vertelde dat de voortdurende commotie en stroom negatieve berichten hem en zijn jonge bedrijf geregeld tot wanhoop dreven.**

### **Bijzondere oplossing**

Ton: 'Op een gegeven moment kregen we door dat er iets niet klopte. Ons was verteld dat grote partijen als Fontys, ROC en van den Ende mee zouden doen, maar wat bleek: ze hadden alleen symbolisch toegestemd.' Ook Harrie voelde de druk: 'Het was paniek in de tijd van Midi. We verloren zo'n 10.000 euro per maand. En wij maar volhouden dat het goed zou komen... Maar dat gebeurde niet.' Ton: 'Hoop is uitgestelde teleurstelling.' De bank adviseerde om te stoppen en het verlies te nemen. Toch bleef Bonheur betrokken tot het einde. 'Uiteindelijk volgde een bijzondere oplossing', aldus Ton. 'Via wethouder Joost Möller werd voorgesteld om een kantonrechter naar de zaak te laten kijken. Die erkende dat de procedure met de gemeente niet goed was verlopen. Bonheur ontving uiteindelijk een compensatie van ongeveer 330.000 euro'

### **Neus op de feiten**

Na het Midi-avontuur volgde een periode van heroriëntatie. 'Hoewel verrassend en zeer welkom; de compensatie was een pleister op de wond die ons zonder hechting fataal kon worden. Met hopen op betere tijden kwamen we er niet; zelfs de grootste optimist moet

op een gegeven moment ingrijpen', vertelt Ton. 'Toevallig raakte ik met Bob Hutten (Hutten Catering) aan de praat, tijdens een concert in Eindhoven. Ik moet je eerlijk zeggen dat ik de hoop op dat moment kwijt was. We spraken af in zijn kantoor, waar ik hem onze problematiek schetste.'

### **Afgeslankt en gezond verder**

'Hutten stelde me een simpele vraag: wat nu als je het cateringbedrijf zou afstoten? Dan waren we van een hoop vaste kosten verlost. Boekhouder Willem-Jan stortte zich op de rekensom en kwam met het verlossende woord: 'Dan zijn we er!' Ik wist dat Rogier Kuit, de eigenaar van La Cloche, mogelijk interesse had in de overname van onze cateringactiviteiten en nodigde hem uit voor een etentje bij La Cabana, waar we San Miguel-bier dronken. Na afloop konden we het glas heffen: er lag een akkoord op hoofdlijnen. We hielden het een tijdlang geheim. Onder de codenaam 'Project San Miguel' werkten we gedurende een maand het plan verder uit. In 2012 vond de overdracht plaats. De meerjarenbegroting die volgde deed ons opgelucht ademhalen: Bonheur Horeca Groep zou het op deze manier kunnen redden.'



### **Het doek valt**

*Op 31 december 2011 sloot het Midi Theater definitief; twee jaar later werd het verkocht aan particuliere kopers en maakte het gebouw plaats voor nieuwbouw appartementen en op de begane grond restaurantketen Dadawan.*

*Foto: Marieke Plasier*

## **Kantelpunt**

**‘Tijdens een personeelsbijeenkomst in die tijd, waarbij alle medewerkers met hun partners en gezinnen waren uitgenodigd, voelde ik plotseling het gewicht van de verantwoordelijkheid. Vooral na de ontslagen die waren gevallen’, vertelt Ton.**

### **Onzekerheid**

‘Dankzij de maatregelen hadden we het overleefd maar ook in 2011 bleef Nederland te maken hebben met economische onzekerheid. Hoewel de markt licht groeide, bleven consumenten voorzichtig. Budgetten voor extra’s, zoals bedrijfsfeesten, werden vaak teruggeschroefd om kosten te besparen, en dat was merkbaar in onze omzet. Ken je dat kinderliedje nog? ‘Blijf zitten waar je zit, verroer je niet.’ Door de malheur met het Midi-theater waren we, juist door ons niet te verroeren, bijna kopje onder gegaan. Dat zou ons niet nog eens gebeuren.’

### **Brandstof voor groei**

Bonheur Horeca Groep richtte zich langzaam maar zeker op. Ton: ‘Eerst nog wat schoorvoetend, maar al snel zetten we weer koers om nieuwe kansen te zien, te ontdekken en te grijpen. Dat maakte ons ook leuker als werkgever. Mede dankzij de afslanking kwamen we weer in vorm.’ Voor een ondernemer is het de kunst om op zo’n moment je zelfvertrouwen te bewaren in plaats van opnieuw te verlammen. ‘Fouten zijn brandstof voor groei; je leert ervan. Ik keek goed om me heen: wat waren onze sterke punten? Welke toppers hadden we in huis?’

### **Aanstormende talenten**

Ton en Harrie waren enthousiast over een groot aantal medewerkers. Velen hadden dat beetje extra: creatief, gezellig, super gastvrij, erg vakkbekwaam, grappig of vol goede ideeën. Ton: ‘Een paar jongens vielen me in het bijzonder op. Twee stagiaires en iemand die naast het werk een HBO-opleiding volgde. Aanstormende talenten, zo kon je ze gerust noemen.’

# 2011

# Patrick

# Verbunt Prijs



**Ter nagedachtenis en als eerbetoon aan Patrick werd er vanaf september 2011 een prijs naar hem vernoemd: 'De Patrick Verbunt Prijs' die tijdens Tilburg Culinair uitgereikt zou worden aan het restaurant met het beste gerecht, qua creativiteit, presentatie en smaak.**

### **Schilderij en culinaire eer**

De winnaar ging naar huis met een schilderij van Rob van Trier. Restaurant Sur Plus beet het spits af dankzij de salade met gebakken gamba en een romige kerrie-vinaigrette.

Daarna volgden Le Bistro (krokante Soft Shell krab), restaurant de Molen uit Kaatsheuvel (gegrilde coquille met couscous en schuim van ras el hanout), enzovoorts.

### **Lekker bordje eend met varken**

Auberge du Bonheur viel zelf gelukkig ook in de prijzen met een gerecht van varkenswang en eendenlever, in 2016. Toen in 2020 Tilburg Culinair stopte – omdat het doel om lokale restaurants op de kaart te zetten ruimschoots was behaald, er al veel culinaire activiteiten in de stad waren en een geschikte locatie moeilijk te vinden was – stopte eveneens de uitreiking van de Patrick Verbunt Prijs.

## ***La route jeune***

***Een jonge generatie treedt aan. Met frisse ideeën, eigen energie, nieuwsgierigheid en een geavanceerd navigatiesysteem zetten zij de route voort die eerder werd uitgezet. In het begin nog begeleid en geïnspireerd door hun leermeesters, geven ze langzaam maar zeker hun eigen draai aan het verhaal en maken de weg klaar voor nieuwe stappen.***



## Jonge honden

Eerder vertelden we al over de jongens die Ton Gimbrère ‘aanstormende talenten’ noemde. In ons verhaal wordt het nu de hoogste tijd om wat nader kennis met hen te maken. We laten de Tim Wijdemans, Nicky Foesenek en Briene Brienissen zelf aan het woord.



### Tim

Algemeen directeur en mede-eigenaar  
Bonheur Horeca Groep

*TIM WIJDEMANS (1985) is verantwoordelijk voor strategie, groei en ontwikkeling van de horecagroep. Begon in 2008 als stagiair, draaide op bijna elke afdeling mee en werd daarna operationeel manager voordat hij toetrad tot de directie. Kan van alles een beetje, niet één ding heel goed, maar overziet het geheel. Is al 30 jaar fan van Jantje Smit. Ligt dubbel als hij zijn kinderen laat schrikken. Heeft zijn vrouw Marieke, die 20 jaar geleden zei dat Tim geen ondernemersbloed had, inmiddels overtuigd van het tegendeel. Komt liever te laat dan dat hij 's ochtends zijn douche overslaat.*

*BONHEUR - geluk volgens Tim  
'Bonheur heeft een enorme rol gespeeld in mijn leven. Het bedrijf heeft me gevormd tot wie ik vandaag ben. Ik werd hier in een sneltreintreinvaart volwassen; qua verantwoordelijkheden loop ik denk ik wel tien jaar voor op veel leeftijdsgenoten. Tegelijk zit er van binnen nog steeds een kleuter in me, een beetje een vervelend menneke. Ik plaag graag, maak graag grappen en vind het heerlijk om mensen aan het lachen te krijgen. Daar word ik oprecht heel gelukkig van.'*

# Voor een Nokia met klepje

**Tim Wijdemans, net als de Auberge 40 jaar, groeide op in Tilburg-West. Zijn oom was horecaondernemer. ‘Oom Coran had meerdere zaken in Tilburg, onder meer Hotel Central en Café Hoegaarden, waar ook mijn moeder werkte.’**

## In de spoelkeuken

Als tiener had Tim één grote wens: een mobiele telefoon. ‘Om die te kunnen kopen werkte ik tijdens de kermis elke dag in de spoelkeuken van Café Hoegaarden. Mijn moeder verklaarde me voor gek, maar ik droomde van een eigen Nokia met een schuifklepje.’ Zo rolde hij langzaam de horeca in. Wat begon met afwassen groeide al snel uit tot meer: sla zeven, broodjes opensnijden en borden naar voren brengen. School ging niet vanzelf, maar door vol te houden haalde hij zijn diploma VMBO bij De Rooi Pannen en kon hij door naar de opleiding voor Horeca Ondernemer Manager.

## Strippenkaart met competenties

Tim had een hechte vriendenclub en ging graag op stap. Dat kostte geld, net als een rijbewijs, een auto en vakanties. ‘Daarom werkte ik naast school vrijwel ieder weekend. Geld verdienen was mijn grootste drijfveer, hoewel ik er vooral tijdens carnaval en kermis soms van baalde.’ Met zijn mbo-diploma op zak werd hij fulltime bedrijfsleider bij Café Hoegaarden. Zijn oom zag een overname wel zitten, maar dat sprak hem niet zo aan. Hij wilde verder kijken en begon in 2007 aan de studie Vrijtijdsmanagement in Breda, een hbo-opleiding gericht op hospitality en evenementen. Het onderwijs was praktijkgericht; je moest stages lopen om - op een soort strippenkaart - competenties te verzamelen. Tim had al veel werkervaring en stopte bij Hoegaarden, omdat hij er steeds minder zin in had om 's avonds en in de weekenden in de horeca te staan.

## Elk jaar aankloppen

Via de website van High Profile zag hij een vacature voor een salesfunctie in Tilburg. Van negen tot vijf, maandag tot en met vrijdag. Die regelmaat leek hem wel wat. Hij solliciteerde bij het - voor hem onbekende - bedrijf Bonheur Horeca Groep maar werd niet aangenomen. Wel kreeg hij een kans als partymanager in het stadion. Tussen studie en werk door werd Tim ook nog verliefd. In 2009 ging hij samenwonen met Marieke, in haar geboorteplaats Loon op Zand. Rond die periode vond er bij Bonheur een sanering plaats en werd de organisatie opnieuw ingericht. Daarbij verloor onder andere de manager van het stadion zijn positie. ‘Ik was 25 en een relatief goedkope kracht, dus ik zag mijn kans. De volgende dag zat ik bij Ton op kantoor om mijn interesse kenbaar te maken.’

## Mensen ouder dan mijn ouders

In 2011 werd Tim stadionmanager, een functie waarvan hij veel opstak. ‘Opeens gaf ik leiding aan mensen die ouder waren dan mijn ouders en werd ik verantwoordelijk voor cijfers, plannings en de ontwikkeling van nieuwe producten. Het was super divers: van een meeting met vier personen tot wedstrijden met 14.500 bezoekers.’ Trouw aan zijn doelstelling klopte Tim elk jaar aan bij de directie om nog meer verantwoordelijkheid te vragen. Die wens kwam uit. ‘Ik kreeg de afdeling logistiek onder mijn hoede, plus de exploitatie van Midi en Prise d’Eau.’



## Nicky

Commercieel directeur en mede-eigenaar Bonheur Horeca Groep

*NICKY FOESENEK (1989) is binnen de horecagroep verantwoordelijk voor commercie, marketing, sales en gastbeleving. Begon in 2008 als stagiair, werkte zich op in de organisatie en werd eerst salesmanager voordat hij toetrad tot de directie. Hoewel hij jarenlang op de werkvloer stond, heeft hij nu het gevoel in de weg te lopen als hij mee wil helpen. Vergeet nooit zijn trouwdag, regelt dan een oppas en een romantisch diner. Heeft een tweeling. Verwacht samen met Laura binnenkort een derde kindje! Eet als hij wat later thuiskomt een sateetje van Mora met een geroosterde boterham.*

*BONHEUR – geluk volgens Nicky ‘Dankzij Bonheur is er een hoop geluk op mijn pad gekomen. Als Beekenaar (ik kom uit Prinsenbeek) ben ik in Tilburg gaan wonen, waar ik me thuis voel. Via mijn zakelijk netwerk leerde ik Moniek van Beckhoven kennen, die mij aan haar zus Laura voorstelde.. Dus indirect ontmoette ik door Bonheur de liefde van mijn leven. En ik werd mede-eigenaar van een prachtig bedrijf. Hoewel ik me ervan bewust ben dat je niet alles kunt sturen in het leven, doe ik mijn best om geluk af te dwingen. Bijvoorbeeld door zelf leuke dingen te bedenken.’*

# Helaas, ik ben geen mooie blondine

**‘Mijn eerste ontmoeting met Ton Gimbrère staat me nog helder voor de geest,’ vertelt Nicky. ‘Ik kwam als 20-jarige zenuwachtig het theater binnen, waar de grote directeur bij Naud aan tafel zat. Ton zei: ‘Oh, dus jij bent Nicky? Dat is jammer, ik had eigenlijk een mooie blondine verwacht.’ Ik kon alleen maar een beetje opgelaten lachen. ‘En u bent meneer Gimbrère?’**

## Over naar La Cloche

De stage verliep goed, Nicky haalde zijn diploma en stond voor de keuze of hij nog wilde doorstuderen. Bonheur bood hem een functie aan als junior partymanager bij de cateringtak. ‘Maar toen dat werd overgenomen door La Cloche, kreeg ik dat bedrijf als werkgever. Dat paste niet bij mij; ik voelde me inmiddels echt een familielid van Bonheur en had La Cloche altijd als concurrent gezien.’ Bovendien stond Nicky nu weer als vanouds in de bediening en verloor hij alle verantwoordelijkheid. ‘Ik miste Bonheur. Op het moment dat er een vacature vrijkwam bij het Willem II stadion, waar Tim inmiddels manager was, ging ik tegen de regels van het concurrentiebeding toch solliciteren. En ik werd aangenomen! Binnen een maand of vier keerde ik weer terug.’

## Serieuze baan

Dat luidde een dynamische periode in voor Nicky. 'Het was mijn eerste serieuze baan met een echt salaris. Ik woonde nog bij mijn ouders, die me altijd hebben geleerd om alles aan te pakken wat energie geeft. Wanneer iemand aan me vroeg: 'Vind je het leuk om...' riep ik al enthousiast: 'Ja!'. Daardoor werd mijn functie steeds veelzijdiger. Mijn plan was om nog een jaar of twee gas te geven en daarna misschien toch een HBO-studie te volgen.' Nicky legt uit: 'Een van de fijne bedrijfsprincipes van Bonheur is dat het jonge mensen verantwoordelijkheid durft te geven. Ik kreeg bijvoorbeeld de sleutel van Midi en droeg dan in mijn eentje de verantwoordelijkheid voor een complete partij. Ik deed ontzettend veel verschillende dingen.'



Nicky en Marloes  
Hoppenbrouwers  
als 'brochuremodel'

### **Start Exploitatie Entrada**

*In 2013 begon Bonheur met de exploitatie van vergader- en eventruimtes op de 14e en 15e etage van Entrada. Een modern, hoog kantoorgebouw langs de A58 in Tilburg.*

## In de brochures

'Entrada was het eerste project waar ik helemaal zelfstandig mijn tanden in mocht zetten.' Tot die tijd was Nicky vooral operationeel bezig geweest. Bij Entrada kwam hij in contact met netwerken. 'Ik zag wat commerciële jongens zoals Jochen en Naud deden. Contact leggen en creatief dingen bedenken paste nog beter bij mij. 'Ton zag dat ook en schoof me naar voren. Plotseling kwam mijn foto op alle Bonheur-brochures. We gingen in gesprek, hij bood me een baan in de Sales aan, met als voorwaarde dat ik eerst een relevante studie zou afronden. Ik volgde zijn advies op en deed een avondopleiding commerciële economie aan de Avans Hogeschool. Mijn leven zag er zo uit: zowel operationeel als op kantoor werken, naar school, heel veel thuis studeren, stappen en voetballen.'

## Flow

Toen ik dat twee jaar volgehouden had, zegde salesmanager Naud zijn baan op. Ik trok mijn stoute schoenen aan en schreef Ton een brief. 'Ik weet dat mijn studie niet af is en dat ik geen ervaring heb, maar ik ben ervan overtuigd dat ik dit als beste kan.' Dat was natuurlijk bluf, want ik had geen idee. Maar Ton ging akkoord: 'Ga maar doen, jongen' en per direct kreeg ik alle grote partijen in mijn mik gegooid.' Lachend: 'Ik had de baan die ik wilde en ging er vol voor. Ik zat in de flow van mijn leven. Ik was vrijgezel, kocht een appartementje, werkte keihard en had geen zorgen.'



*Sales- en leiderschapscoach van Kenneth Smit*

**Koen van Gorp** vertelt:

*‘Via Ton Gimbrère kreeg ik als coach al snel het vertrouwen om met Nicky Foesenek en zijn salesteam aan de slag te gaan. Daar startte onze fijne, langdurige samenwerking. Ruim tien jaar geleden kreeg die een bijzondere bekroning: mijn eigen trainingslocatie in het Koning Willem II stadion. ‘*

#### **Totaalconcept**

*‘Als fan stroomt het rood-wit-blauw al bijna vijftig jaar door mijn aderen, dus dat voelde als een droom die uitkwam. Ik was bovendien de eerste externe partij die zich met een eigen look & feel dagelijks in het stadion vestigde. Inmiddels maak ik er wekelijks meer trainingsuren dan de gemiddelde basisspeler van de Tricolores. Samen met de directie ontwikkelden we een totaalconcept rond cross- en upselling, waarmee we gasten uit binnen- en buitenland volledig ontzorgen. Van verwenarrangementen in Auberge du Bonheur tot stadionrondleidingen, diners rond de wedstrijden, een symbolische aftrap op de middenstip en inspirerende golfclinics.’*

#### **Tweede trainingslocatie**

*‘De kers op de taart werd een tweede trainingslocatie bij Golfclub Prise d’Eau, die we midden in de coronatijd realiseerden, zonder te weten hoe de toekomst eruit zou zien. Ons motto was simpel: echte winnaars hebben een plan en haken niet af. Van een crisis kun je niet winnen, van je concurrenten wel. Ook deze locatie groeide uit tot een gezamenlijk succes. Steeds meer collega-trainers weten Bonheur inmiddels te vinden. We maken regelmatig gebruik van de Lochal en de Hilvaria Studio’s: inspirerende plekken waar trainees zich blijven ontwikkelen en een betere versie van zichzelf kunnen worden. En gelukkig nemen deelnemers na een trainingsdag meer mee naar huis dan alleen de herinnering aan de geweldige lunch en de kroketten.’*



## Briene

Operationeel directeur en mede-eigenaar Bonheur Horeca Groep

*BRIENE BRIENISSEN (1985) Binnen de horecagroep is hij verantwoordelijk voor operationele processen, projecten en organisatieverbetering. Hij startte in 2008 bij Bonheur als stagiair, groeide door naar manager bedrijfsontwikkeling en trad uiteindelijk toe tot de directie. Zijn vader en diens opa kregen dezelfde naam en volgens de lijn had hij Thomas moeten heten, iets wat hij misschien handiger had gevonden. Hij noemt zichzelf een werkpaard en kan ontroerd raken bij het zien van succes van anderen, bijvoorbeeld wanneer Willem II doorgaat naar de play-offs.*

*BONHEUR – geluk volgens Briene  
‘Ik voel me gelukkig wanneer onze bedrijven doen waar we ze voor bedacht hebben. Als iedereen op elke locatie geniet en we ook nog mooie resultaten behalen. Flink de handen uit de mouwen, daarmee leuke centjes verdienen en er ook nog plezier in hebben; zolang het niet teveel op werken lijkt, ben ik tevreden. Privé geniet ik van mijn kinderen of van barbecueën met vrienden in de achtertuin. Net als Anke kan ik nog steeds in een kroeg op de bar gaan staan; een beetje deuzig doen. Kleine dingen.’*

# Voor jou is er altijd plaats

**‘Eigenlijk wilde ik vroeger dierenarts worden,’ vertelt Briene. Hij groeide op in een boerderij waar zijn vader honden fokte en duiven hield. ‘Als kind vond ik het allemaal prachtig. Maar op een gegeven moment merkte ik mensen toch een stuk leuker te vinden dan bullmastiffs. Bovendien ben ik niet zo dol op bloed.’**

## Een beetje Google Translate

De horeca werd zijn tweede keuze. Rond zijn vijftiende begon hij in de voetbalkantine van VV Gilze met bitterballen bakken en bij café De Tip, het dorpscafé van Gilze. Hier kreeg hij de smaak echt te pakken. ‘Iedereen kwam daar en ik stond achter de bar. Ik ben een beetje een allemansvriend, dus dat lag me wel.’ Op het Theresialyceum switchte Briene van profiel: economie paste beter bij hem dan biologie. Toen hij vervolgens met hoge cijfers voor het VWO slaagde, verwachtte hij zonder problemen te kunnen starten aan de Hogere Hotelschool in Breda. ‘Helaas bleek op de selectiedag dat de voertaal Engels was, niet mijn sterkste punt.’ Hoewel het hem werd afgeraden mocht hij toch beginnen. Het eerste jaar was een succes. ‘Ons groepje maakte het beste businessplan van de opleiding, het aantal vereiste service-uren verdubbelde ik gewoon. En dankzij een beetje Google Translate lukte het met de taal ook. Tussendoor kon ik terug naar Gilze om het wonderschone Algemeen Beschaafd Brabants te spreken. Ik had het erg naar mijn zin.’

Barman Briene bij een privé-feest



### Scharrelen in een hotelkamer

Stage diende zich aan. Briene ging in Kuala Lumpur bij het Shangri-La Hotel werken. 'Dat was gigantisch: zevenhonderd kamers en meerdere restaurants. Het meest chique was La Fite, waar ik Dom Pérignon verkocht alsof het cola-light was.' Na drie maanden werd hij echter teruggestuurd. 'Ik was een beetje aan het scharrelen met een Maleisische collega. In mijn hotelkamer. Dat vonden ze niet zo'n goed idee.' Het volgende avontuur was Antwerpen bij een evenementenbedrijf. 'Ik werkte mee op een partij die ik zelf had verkocht en had iets toegezegd aan de opdrachtgever, wat bij HR niet lekker viel. De ervaring in Kuala Lumpur deed mijn reputatie ook geen goed. Uiteindelijk mocht ik de resterende drie maanden wel blijven, maar dan als afwasser.' Briene haalt zijn schouders op. 'Ik stond dichtbij de keuken, hielp waar ik kon, had veel plezier met collega's en deed netjes wat van me verwacht werd.'

### Oversized pak

Terug op school kwam de vraag of hij zijn competenties naar een bepaald niveau had gebracht. 'Ik bracht het positief en vertelde dat ik mezelf beter had leren kennen,' zegt Briene. Dat hielp hem door naar het laatste jaar, met weer een stage, ditmaal dichterbij huis. 'In 2007 werd ik stagiair bij Bonheur en toen is het allemaal begonnen.' Hij kwam bij Ton op gesprek 'Met een net pak aan, nogal oversized, maar dat was toen mode' en kreeg de opdracht om het Midi Theater van verbouwing tot opening mee op te starten. 'Ik voerde gesprekken met directeur Arijan, leveranciers, architecten en Endemol. Ik mocht de bar mee uittekenen, de indeling bepalen, kassa's, koelingen, werkprocessen, alles.' Toen het misging met Midi leverde ook Briene een, naar eigen zeggen, bescheiden bijdrage aan het dossier voor de gemeente. Het halfjaar stage was voorbij en Ton ging mee naar zijn eindgesprek. De presentatie was volledig in het Engels. 'Ik ben afgestudeerd met een 9,' vertelt Briene trots.

### Experimenteren met olie

Het was al duidelijk dat hij bij Bonheur kon blijven. Welke functie was niet meteen duidelijk, maar Ton stelde gerust: 'Voor jou is er altijd wel een plek. De vraag is hoelang we je kunnen boeien. Laten we het er maar gewoon op wagen.' Briene: 'Na Midi ging ik aan de slag met bedrijfsontwikkeling en automatisering. Ik was goed met computers, implementeerde een nieuw systeem en zette Broodje Jantje op, waarbij ik eigenlijk alles deed, altijd samen met Ton. Thuis experimenteerde ik met verschillende oliën, arachideolie of vast rundervet, om te kijken welke friet het lekkerst werd. Uiteindelijk

# Back on track

werd het gewoon frituurvet. Tilburgers zijn gewone mensen die eerst moeten wennen. Wat de boer niet kent, eet hij niet.'

## Samen met Harrie onderhandelen

Met Harrie vormde hij een geweldig team voor onderhandelingen. 'Ik heb veel van hem geleerd en terwijl iedereen 'meneer Vermeer' zei, noemde ik hem gewoon bij zijn voornaam. Hij was de man met de stropdas, vulpen en een straffe blik, hoewel ook Harrie in de loop der tijd steeds informeler werd. Ik was degene die zich verdiepte in de data, precies wist wat er speelde en alles goed uitzocht. We praatten elke vertegenwoordiger onder tafel. Ik nam de informatie mee, Harrie de vuist, en zo kwamen we tot de beste deals: flinke kortingen, gunstige contracten met de koffieleverancier, voordelige orders voor renovaties van het hotel of bijvoorbeeld de frituurwand bij Broodje Jantje.'

## Het stopcontact

Nieuwe locaties opstarten, mee-organiseren van de personeelsplanning, inkoopcontracten afsluiten, cijfers analyseren, operationeel meedraaien bij locaties zoals Prise d'Eau en Willem II... 'Je kon me altijd alles laten doen,' zegt Briene. 'Mijn kracht zit in het leggen van verbanden tussen operatie en cijfers. Ik zie oplossingen en verbeterpunten. Als de personeelskosten te hoog zijn, zoek ik andere combinaties en mix ik locaties waar het rustiger is.' Toen Faculty Club erbij kwam zette hij ook daar zijn tanden in. 'Vraag me waar een stopcontact zit bij de bar van Faculty Club en ik weet het precies.' Waar dan? 'Rechtsonder de tap.'



**'Eens per jaar pak ik de fiets. In solitaire ritten kan ik mijn gedachten flink de ruimte geven,' vertelt Ton. 'In 2013 koerste ik richting Berlijn en mijmerde over de overname en de toekomst van Bonheur. Met de zaak waren we back on track; in plaats van overleven, gingen we weer opbouwen. Daar maakte ik me geen zorgen over.'**

Wat wel speelde was zijn leeftijd. 'Inmiddels had ik de 55 jaar aangetikt. De topsport die Bonheur heet wilde ik niet eeuwig blijven doen. Mijn kinderen waren nog te jong of juist te ver in hun eigen ontwikkeling om mijn positie over te nemen. De fietstochten gaven overzicht en rust. Alleen op de pedalen, nadenkend over de koers van het bedrijf kreeg ik helder welke stappen nodig waren.'

2013 - 2014

## Lekker bezig

Achter de Auberge ligt het sterrenbos De Oude Warande: alle lanen stralen vanuit een centraal punt uit en vormen zo een ster. In de kern daarvan verscheen ineens een mysterieus kunstwerk.



### Koffiedrinken in een kunstwerk

Het spiegelende paviljoen, met van binnen een kleine grotachtige ruimte, ging op in het bos en had tegelijk een bijna magische sfeer. Grotto is ontworpen door de Australische kunstenaar Callum Morton, in opdracht van de internationale expositie Lustwarande. In 2013 zocht de organisatie achter Lustwarande iemand die het paviljoen levend kon houden. Bonheur zag meteen mogelijkheden en nam het over. Sindsdien is het een ontmoetingsplek waar je kunt genieten van een drankje of lunch. Het mooie daarvan is: in Grotto zien de bomen zichzelf en ons tegelijk.



### Een villa als praktijkschool

Een jaar later gaven Bonheur Horeca Groep en Prins Heerlijk nieuw leven aan Villa de Vier Jaargetijden in Tilburg. Het monumentale pand werd een bruisende stadsbrasserie. Tegelijkertijd bood het jongeren van Prins Heerlijk een plek om praktijkervaring op te doen in de horeca. Ton: 'De opening was bijzonder. We zochten vier mensen met een jaargetijde als achternaam, dus Patrice Winter, Frank Herfst, Joop Zomer en Ben Lente knipten bij vioolmuziek van Vivaldi's 'De Vier Jaargetijden' het lint door. De toon was gezet!'



## Participatiewet

*In Nederland gewerkt aan de Participatiewet, die per 2015 officieel werd ingevoerd. Het doel: mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt duurzaam een plek op de arbeidsmarkt bieden. Gemeenten kregen de taak om hen te begeleiden en werkgevers werden gestimuleerd om medewerkers 'naar vermogen' in dienst te nemen. Het ging om inclusief ondernemen: kansen bieden aan mensen die vaak buiten de boot vallen.*

## Hartelijke werkgever

'In 2014 werden we uitgeroepen tot 'Brabants werkgever met maatschappelijk hart', vertelt Ton. Het juryrapport prees de passie, energie en creativiteit waarmee Bonheur een succesvolle balans vond tussen zakelijk rendement en sociaal ondernemerschap. 'Ze vonden ons een voorbeeld voor andere Brabantse werkgevers, we waren zichtbaar ambassadeur voor een inclusieve arbeidsmarkt geworden. En het klopt; we hadden bewezen dat commercieel succes en maatschappelijk betrokken ondernemen prima samen gaan.'



## Bonheur Horeca Groep uit Tilburg verkozen tot dé Brabantse werkgever met maatschappelijk hart 2014

Op vrijdag 14 november 2014 is Bonheur Horeca Groep uit Tilburg verkozen tot Brabants werkgever met maatschappelijk hart 2014 en mag daarmee het komende jaar het ambassadeurschap uitdragen namens expertisecentrum BESO. Ton Gimbère van de Bonheur Horeca Groep ontving de prijs ter waarde van € 1.500 uit handen van Ton Wilthagen. Medefinalisten Tom Omnichannel Management uit Bladel en ITB Companies uit Boxmeer eindigden respectievelijk op de tweede en derde plaats en zijn eveneens meer dan het vermelden waard!



Met recht kunnen we zeggen dat de drie finalisten ons volledig hebben overtuigd van **de aandacht die zij hebben voor medewerkers** met inzet naar verzoeken.

## Met stip op 88

Datzelfde jaar kwam Bonheur ook binnen op plaats 88 in de Top 100 van grootste horecabedrijven in Nederland. Het betekende dat het bedrijf tot de grotere spelers in de sector werd gerekend. Een mooi signaal over de omvang en groei die de organisatie na de crisis had bereikt!

# 2015 afscheid Harrie

## Het vertrek van een krachtige stuurman

**‘In maart 2006 ben ik begonnen en in maart 2015 ben ik weer vertrokken’, vertelt Harrie. ‘Op een gegeven moment merkte ik dat ik links en rechts werd ingehaald door jongere mensen die het gewoon beter konden.’**

### Het juiste moment

Hij verduidelijkt: ‘De rol van Tim werd steeds groter, iedereen had meer talent op het gebied van ICT en daardoor ging het tempo flink omhoog. En toen Briene volwassen werd, was mijn rol eigenlijk wel uitgespeeld. Bovendien had ik mijn handen vol aan Postelse Hoeve, dus het was ook gewoon het juiste moment. Ze zagen mijn vertrek trouwens aankomen.’ In zijn afscheidsspeech - tegen die tijd had Harrie zijn tegenzin om in het openbaar te spreken gelukkig overwonnen - citeerde hij Freek de Jonge: ‘Een stuurman moet het schip verlaten als hij geen roer meer in zijn handen voelt.’ Harrie: ‘Daarna is Ton nog een tijdje doorgedaan. Knap hoe hij het voor elkaar kreeg om een team volledig uit eigen stal samen te stellen. Dat vind ik nog steeds bijzonder.’



*Fiscalist en maatschappelijk betrokken Tilburger*  
**Sjef Leijts**, vertelt:

*‘Op het moment dat Harrie aangaf dat hij wilde stoppen, kon Ton zijn aandelen overnemen. Bonheur was inmiddels flink gegroeid, zowel in locaties als in waarde. Ton had geen zin om opnieuw de zware financiële lasten op zich te nemen. Met een beetje fiscale creativiteit zorgde ik ervoor dat zijn positie veilig bleef en dat zijn oude dag goed was geregeld, zodat hij met vertrouwen kon blijven bouwen aan de toekomst van Bonheur.’*

# Tim Wijdemans benoemd als operationeel directeur/mede-aandeelhouder

## Heb je een rijke oom?

**‘Na het vertrek van Harrie zocht ik binnen onze eigen gelederen naar een nieuwe compagnon,’ vertelt Ton. ‘In Tim Wijdemans zag ik een ambitieuze jongen die al op jonge leeftijd veel verantwoordelijkheid nam. Wat me opviel, was hoe gemakkelijk hij zich als een kameleon aanpaste aan allerlei situaties en mensen: van directieleden tijdens een congres tot supporters in het stadion. ‘**

### De juiste kandidaat

‘Tim dacht en handelde eigenlijk al als een ondernemer: creatief, verantwoordelijk, no-nonsense, duidelijk in zijn aanpak en altijd stevig in zijn schoenen tijdens gesprekken. Bovendien vond ik hem razendsnel in het vormen van een netwerk. Dat is belangrijk, het zijn je ambassadeurs! Binnen no time was hij een bekend gezicht in de stad. Ik herkende zijn potentieel en wist dat hij iemand was die ik moest benaderen.’ Ton lacht als hij terugdenkt aan hun eerste gesprek. ‘Mijn eerste vraag was volgens mij: ‘Heb jij nog een rijke oom?’ Daarna zei ik: ‘Ik ben op zoek naar een nieuwe zakelijke partner. Misschien iets voor jou?’ Ik bracht het vrij nonchalant, maar voor hem had het natuurlijk een veel grotere impact.’

### Grote verrassing

Die impact was er zeker, vertelt Tim. ‘In december 2014 zat ik tijdens een wijn- en smaakproeverij in een skybox van het stadion. Het was een informeel moment, zo’n ‘voor je weer komt zeuren’-achtig gesprek. Ik wist dat Harrie wilde stoppen, maar dit had ik totaal niet zien aankomen. Ton vroeg: ‘Heb jij nog ergens een zak



geld liggen of een rijke oom? Eerst dacht ik dat het een grap was. Ik had mijn draai gevonden binnen het bedrijf, maar er nooit rekening mee gehouden dat ik mede-eigenaar kon worden.’ Die avond bleef Tim niet tot het einde. ‘Ik heb thuis een glas wijn ingeschonken en het aan Marieke verteld. Het werd die avond een ‘latertje’. Het idee was vet maar het voelde als onmogelijk.’ Toen Ton de volgende dag duidelijk maakte dat het hem menens was, ging Tim informatie inwinnen. ‘Gelukkig werkte Marieke bij een accountantskantoor. Haar werkgever, Rob Becx, wilde mij begeleiden. Daar ben ik hem nog steeds dankbaar voor. Want ik had geen zak geld, en dat van mijn oom zat in zijn horecazaken.’

### Pa en ma maakten zich zorgen

‘Als aandeelhouder kreeg ik ineens meerdere rollen tegelijk: werkgever, eigenaar en debiteur met flinke financiële verplichtingen. Mijn ouders maakten zich daar best zorgen over. Marieke en ik gingen

trouwen en we hadden net een huis gekocht waar nog veel aan moest gebeuren. Ik dacht ook na over de toekomst: wat betekent dit als we kinderen krijgen? Schuiven we dat op door deze stap? Ze vroegen zich af of ik mijn toekomst niet op het spel zette, zeker omdat het bedrijf zeven dagen per week, 365 dagen per jaar draait.'

### Rollercoaster

'In april werd alles bekrachtigd. Vanaf dat moment stapte ik in een rollercoaster. Ik was 29 en hoorde ineens termen die voor mij nieuw waren: jaarrekeningen, bv's, liquiditeitsbegroting. Ik ging de hele stad door om me overal te introduceren.' De eerste vijf jaar was Tim dag en nacht bezig. 'Eerlijk gezegd was ik in die tijd niet altijd helemaal mezelf. Ton was voor mij een icoon, een groot voorbeeld. Ik wilde alles doen om te laten zien dat ik het kon. De verantwoordelijkheid voelde enorm, zeker omdat je bij zoveel facetten betrokken bent. Het ging ook niet om één bedrijf; toen ik mede-eigenaar werd, waren het er acht. Dan wordt verwacht dat je overal iets van weet, van broodjes tot hotelkamers. Je wilt niemand teleurstellen, zeker Ton niet en ook de stad Tilburg niet. Daar was ik continu mee bezig.' Terugkijkend: 'Dat had ook met mijn leeftijd en een beetje naïviteit te maken. Je voelt die druk sterk. In één klap had ik zo'n vijfhonderd nieuwe LinkedIn-connecties. Mensen die ik nog niet kende wilden ineens met me lunchen of koffie drinken. Dat doet iets met je.'

### Overzicht

'In het begin hield ik me vooral bezig met locaties zoals Broodje Jantje en Villa de Vier Jaargetijden. Niet de meest iconische plekken, maar ik deed er alles aan om ze te laten slagen. Ton heeft een visie en een creatieve aanpak, maar hij is geen hands-on horecaman. Mijn kracht ligt juist in het brede overzicht. Van veel dingen weet ik net iets meer dan gemiddeld en met de juiste mensen zorg ik dat alles goed loopt.'

## Geen paniek

**'In mijn vriendengroep zijn er mensen die het bedrijf van hun ouders hebben overgenomen,' zegt Nicky. 'Bij Tim, Briene en mij ligt dat anders. Mijn moeder werkt in het ziekenhuis, mijn vader bij een horecatak van defensie. Ze zijn trots op wat ik doe en vinden het leuk om hier te komen, maar ik denk dat ze zich niet precies realiseren wat mijn baan allemaal inhoudt.'**

### Ton sloeg op tafel

Nicky had het uitstekend naar zijn zin als salesmanager. 'Op een dag hadden we met het team een meeting in de Heerenkamer, bij de Auberge, en er ontstond een discussie over decentralisatie; de vraag of beslissingsbevoegdheid en verantwoordelijkheden naast de directie ook bij de daaropvolgende niveaus moeten liggen. Er ontstonden een soort eilandjes van voor- en tegenstanders. Ik was het eens met Ton, maar schrok toen hij opeens op tafel sloeg en riep: 'Luister eens naar Nicky. Want daar zit de nieuwe commerciële directeur.' Hij lacht: 'In eerste instantie kreeg ik die titel vooral om extern serieuzer genomen te worden, want binnen elk netwerk was ik de jongste; ik moest me overal extra bewijzen.'

### Slim gespeeld

'In die tijd werd ik veel benaderd door headhunters en kreeg aanbiedingen om te werken bij bedrijven als de Efteling

en Arjan van Dijk. Dat heb ik op een slimme manier een beetje laten doorschemeren om mijn positie bij Bonheur te versterken. Tijdens een donkere winteravond in 2017 vroeg Tim, die inmiddels al een tijdje mede-eigenaar was, of ik een hapje mee wilde eten bij Kok Verhoeven om over de toekomst te praten. Ik bestelde witvis, Tim schaal- en schelpdieren. Hij stak een garnaal in zijn mond en vroeg tussen twee happen door of ik ervoor openstond om mede-eigenaar te worden. Ik dacht: hoe dan? Het was een interessant voorstel maar ik hou van zekerheid. Hoe risicovol was deze wending in mijn Bonheur-verhaal? Tim leek erg overtuigd. Hij had het ook al over Briene als derde partij en dacht dat we elkaar goed konden aanvullen.'

### **Sprong in het duister**

Nicky was op dat moment 28 jaar. 'Ik huurde een appartement en had een paar duizend euro op mijn spaarrekening. Mijn ouders maakten zich een beetje zorgen; ik zou eerder aandelen kopen dan een eigen huis. Onder vrienden besprak ik de voors en tegens, net als met Laura die ik toen nog niet zolang mijn vriendin mocht noemen. Zij had als juf een stabiele basis, en onze uren vulden elkaar mooi aan. Vervolgens won ik degelijke informatie in bij de financieel adviseur van Bonheur: Gé van Dongen.' Iedereen steunde Nicky. 'Ook de Rabobank. Bonheur Horeca Groep is het braafste jongetje van de klas; een lening durfden ze best aan. Dus ik waagde die sprong in het duister. Want precies weten wat ik kon verwachten, deed ik eigenlijk niet.'

### **Acupunctuur en coaching**

Net als Tim keek Nicky tegen Ton op. 'Ik had nooit gedacht of ervan gedroomd dat ik in 2018 10% van de aandelen zou kopen, met als doel later een gelijkwaardige aandeelhouder te worden. Tijdens personeelsfeesten en in het stadion voelde ik de verantwoordelijkheid soms als een knellende greep. Ik merkte dat ik me voortdurend wilde bewijzen, dat leidde enorm af. Ik liep teveel te pleasen en voelde me steeds minder op mijn gemak in het bedrijf dat nu ook van mij was, terwijl ik me eerder als een vis in het water had gevoeld. Hoewel ik blind vertrouwde op de mening van Tim en Ton, dacht ik overal iets van te moeten vinden en alles te moeten weten. De cijfertjes duizelden me. Dus zocht ik manieren om mezelf weer de baas te worden, zoals acupunctuur en coaching, met de overtuiging dat ik niet op mocht geven.'

### **Kip zonder kop**

Net voordat alles tot in detail was vastgelegd, ging Nicky met Laura op vakantie. 'Nu kon ik nog even weg, straks zou dat misschien veel moeilijker zijn. We vlogen naar New York en zouden van alles bekijken. Ik liep rond als een kip zonder kop; super gespannen. In het 9/11 Memorial & Museum werd ik overvallen door paniek. Ik wilde weg. Gelukkig was daar mijn heldin Laura, die kalm voorstelde om in een café met een fles wijn te gaan zitten en te praten. Dat was het begin van een nieuwe rust die over me heen kwam. Ik werd me ervan bewust dat ik mezelf die druk oplegde. Gewoon stap voor stap, dan kwam het vanzelf goed.' Toen Nicky eenmaal doorheen was, keerde zijn werkplezier dubbel en dwars terug.



**Wanneer Briene over 2015 vertelt, blijft hij de nuchterheid zelve. 'Ik bloeide op bij Bonheur, voelde me echt thuis en gewaardeerd. Van Ton kreeg ik alle kansen en mocht ik waardevolle projecten doen. Toen Tim mij langs de zijlijn voorbijging en als eerste die kans kreeg, keek ik eerlijk gezegd even op mijn neus. Ik wilde dat ook wel!'**

### **Ik kende ze nog niet echt**

'Maar ik wist niet van de hoed en de rand. Ik werkte vooral aan projecten met Harrie. Ik was goed in bedrijfsvoering en stond iets verder van de dagelijkse gang van zaken af. Tim en Nicky, die vooral operationeel werkten, waren geen directe collega's en kende ik niet zo goed. Ton, met zijn creatieve geest en netwerk-skills had meer met hen te maken. Naarmate Tim langer in zijn nieuwe positie zat, kwam er steeds vaker overleg tussen Nicky, hem en mij. Om vooruit te komen wilde hij ook officieel met ons verder. Misschien had ik onbewust wel het verlangen om ondernemer worden, maar het lag niet echt in de lijn der verwachting dat ik operationeel/financieel directeur en medeaandeelhouder zou worden.'

### **Weinig koetjes en kalfjes**

'Het is grappig dat we alle drie uit een gewoon arbeidersnest komen. Door hard te werken hebben wij de kans gekregen om dit

te gaan doen. Ik ben geen harde directeur, waar je bang van wordt. In deze functie voel ik me niet beter dan andere collega's. Het enige verschil tussen ons is dat ik een bedrijf te leiden heb. Bij mij moet je veel doen om uit de gratie te vallen; iedereen krijgt ruim credits.' Briene is niet zo'n netwerker als Tim en Nicky. 'Functionele gesprekken voeren, daar hou ik van. Praten over koetjes en kalfjes is niet mijn grootste talent, evenmin als lang banden met mensen aanhouden, hoewel ik mensen oprecht waardeer. Wanneer iemand een goed idee heeft, zeg ik: 'kom maar op!' en kan ik het praktisch uitvoeren.'

### **Vol in het leven**

Om te benadrukken hoe goed ze elkaar aanvullen, zegt Briene: 'Niemand kan iets alleen! Op het moment dat één van ons drie opstapt, missen we een belangrijk element. Ik verwacht overigens niet dat zo iets zal gebeuren. We zijn rond de veertig en staan nog vol in het leven.'

## Aansluiting bij Tilburgse events

# Je ziet ons overal

'Iets teruggeven aan de stad' is typerend voor Bonheur. Patrick blonk al in 1989 uit met de 'Tilburgse Pruufdaogen', Ton zette dat voort met Westpont Experience, de StadsHeer en tal van andere projecten.



### Pop-ups

Ton: 'We vonden het geweldig om onze creativiteit helemaal los te laten. Ook Tim, Nicky en Briene hebben dat stukje DNA geërfd.' Nicky: 'Gelukkig beschikken we over een team dat er helemaal in meegaat. Miriam Somers voegt kleurrijke elementen toe, Ingrid Klazen hield jarenlang alle contacten strak in de gaten. En natuurlijk de koks, die er iedere keer weer een culinaire draai aan weten te geven.' Opvallende pop-ups waren er genoeg, vooral tijdens de kermis. Een van de eerste stond op de hoogste etage van het stadhuis. Ton: 'We noemden dit concept 'Hooggaatie', hoewel dat in strikte zin dialect is voor reuzenrad,'



### Van Reuzenrad tot opblaaskerk

Daarna kwam een echt reuzenrad waar gasten hoog in de lucht meerdere gangen voorgeschoteld kregen. Ton: 'We verrasten de stad daarna met Dinner in the Sky, een culinair restaurant op zo'n 50 meter boven de kermis, verbonden aan een kraan.' Nicky vult aan: 'Een variant daarop was Royal in the Sky, tijdens Koningsdag in 2017; een diner in een reuzenrad, geïntroduceerd door een look-alike van Willem-Alexander.' Tim: 'The Pink Chapel, een roze opblaaskapel waarin we tien dagen lang een Las Vegas-achtige dinnershows brachten en we op Roze Maandag mensen voor een dag in de echt verbonden, vond ik één van de leukste. Het jaar daarna kwam 'Bonheur duikt weer op', dineren in een opblaasbare duikboot op de Spoorlaan tijdens de kermis in 2019.'

Room 013  
Pop-up hotel met uitzicht op de Tilburgse Kermis



The Yellow Submarine



Dinner in the Sky



The Pink Chapel Crew



The Pink Chapel  
Roze Maandag  
Huwelijk





### **Samen met Jet**

En wat te denken van de botsautobaan die werd omgetoverd tot een sjiek restaurant voor een hilarisch avondvullend viergangendiner. Tim: 'Samen met Jet van Baast, 'kermisbaas' en drijvende kracht achter de kermis, organiseerden we ook evenementen met een sociaal maatschappelijk tintje, zoals het Kermisontbijt op het Stadhuisplein voor buurtbewoners. Voor de LGBTQIA+ community rijden we jaarlijks mee op de Roze Maandag Express, de vrolijke trein die feestgangers ophaalt van verschillende stations en aankomt op Tilburg Centraal, gevolgd door de Pride Walk.'



Behalve tijdens de kermis organiseerde Bonheur ook andere tijdelijke pop-ups in Tilburg, zoals Cirque du Bonheur, een dinnershow rond circusacts, en het Winter Wonder Circus, met een tijdelijk restaurant rond de piste.



Oud-eigenaar van de Kok  
Horeca Groothandel uit Tilburg,  
**Hein de Kok** vertelt:

*'Tim Wijdemans liet al vroeg zijn kwaliteiten als gastheer en horecaman zien. Bij de trouwerij van mijn dochter, waarvoor Bonheur de catering verzorgde, bracht hij op eigen initiatief mijn bejaarde ouders naar huis. Ik vind het geweldig dat Tim tot directeur/eigenaar is doorgegroeid.'*

### **De kracht is vernieuwing**

*Bonheur werd een toonaangevende naam in de regio. De kracht zit volgens mij in vernieuwing: nieuwe locaties en ideeën, vaak gedragen door zelfopgeleide 'jonge honden' die de organisatie vooruit trekken. Nog een goede eigenschap van Bonheur is het scherp kijken naar de markt, meebewegen waar nodig en samenwerken met gemeente, onderwijs en leveranciers.*

### **Tilburgse evenementen**

*Deze visie wordt zichtbaar in de Auberge, waar jaarlijks tal van Tilburgse evenementen plaatsvinden. Zoals het herfst- en wildmenu van het Laurentius Gilde. Of de Kiwanis-atorally, die wordt gehouden voor het goede doel, start bij het Willem II Stadion en eindigt met een walking dinner in de tuin van de Auberge. De grote groepen deelnemers aan zulke happenings vormen een mooie afspiegeling van het actieve Tilburgse bedrijfsleven.'*

## 2017 afscheid Ton Gimbrère

# Horeca doe je niet een beetje



**Ton Gimbrère had Bonheur jarenlang met hart, ziel inzet, visie en niet te vergeten een flinke dosis humor geleid. In 2017 maakte hij bewust plaats voor een nieuwe generatie, met Tim Wijdemans aan het roer.**

### **Pittig vak**

Hij vertelt: 'Horeca doe je niet 'een beetje'. Het is een pittig vak, een mix van beleid, netwerk en uitvoering. In 2017 dacht ik: laten we de rollen eens wat gaan omdraaien. Ik droeg een groot deel over en werkte nog maar één dag per week. Steeds meer ging ik me ook met andere dingen bezighouden, zoals de gemeenteraad en horecabedrijven met onze zoon Jasper.' Verduidelijkend: 'Ik gaf Bonheur in vol vertrouwen over en Tim heeft dat vertrouwen nooit beschaamd. We bellen nog regelmatig; ik vorm een 2nd opinion als dat nodig is. We doen ook samen projecten, zoals Prise d'Eau-water en (jawel) dit boek.'

### **Bijna een vijfde kind**

'Tim feliciteert me elk jaar op 1 oktober, omdat ik toen de horeca inging. Serieus, hij is bijna een soort vijfde kind van me!

Meestal hebben we maar een paar woorden nodig om elkaar te begrijpen. Ik wist dat hij het niet alleen wilde doen en al snel kwamen de namen Nicky en Briene op tafel, van wie ik de toegevoegde waarde begreep. De drie zijn altijd respectvol omgegaan met founder Patrick en weten precies waar we vandaan komen. Kortom: een goede keuze, die het bedrijf alleen maar sterker heeft gemaakt. Ik geniet ervan om te zien hoe ze het samen aanpakken.'

### **Tons aandelen verdeeld**

Een jaar later droeg Ton zijn aandelen over aan de jongere generatie binnen het bedrijf: Briene en Nicky en Tim werden hiermee de enige eigenaren. Met deze overdracht werd de nieuwe directie, behalve functioneel, ook juridisch en economisch verankerd. Ton bleef nog een tijd betrokken als adviseur.

## 2019 Start Hilvaria Studio's en Restaurant Auberge nieuwe naam: La Nouvelle Auberge

# Een locatie buiten de stad



**Midden in de bossen van Hilvarenbeek ligt Hilvaria Studio's, een bijzondere locatie met een roemrijke geschiedenis. Het complex werd in 1964 gebouwd als filmstudio. Later was het een geluidsstudio waar popiconen als The Golden Earring, Herman Brood, Genesis, Cat Stevens en Black Sabbath platen opnamen. Opmerkelijk zijn de (soms pikante) verwijzingen naar die filmjaren, nog zichtbaar in de tegelkunst in het sanitair.**

### Levenswerk Hans Höhner

'Het is het levenswerk van Hans Höhner, de man die zijn advocatenpraktijk opgaf om het culturele en creatieve karakter van de locatie te bewaken en voortzetten. Tot 2018 draaiden Hans' zoon Christiaan de locatie, samen met Ellen van Zuylen,' vertelt Nicky. 'Ze hebben de plek jarenlang met veel passie gerund. Hans zocht een exploitant en zag in ons de enige partij die geschikt was om zijn gedachtengoed in stand te houden. Het was onze eerste locatie buiten Tilburg én de eerste overname die we helemaal zelfstandig deden.'



### Van Kodak tot Ei

De locatie beschikt over verschillende flexibele ruimtes. Zo is er de Leuvenzaal, met een monumentale staalconstructie, de Kodakzaal, een auditorium met tribune en uitstekende akoestiek voor grotere bijeenkomsten. De ei-zaal, een magische ronde, compleet witte ruimte, geschikt voor dia- en filmprojectie. En tot slot het Museumcafé, dat aanleunt tegen het terras in het bos. Tim: 'Hoewel buiten Tilburg en zonder stadse bedrijvigheid past het qua karakter, verhaal en beleving heel mooi bij Bonheur.'



### Afscheidsceremonies

Locatiemanager Bart van Deurzen weet als geen ander hoe die veelzijdigheid tot zijn recht komt. De ene keer verzorgen we een intieme bruiloft, de andere keer een groot congres. Hilvaria Studio's is ook bij uitstek geschikt voor afscheidsceremonies en condoleance. Juist door de ligging in de natuur en dankzij kunstzinnige vibe die hier nog altijd voelbaar is, ervaren mensen hier rust en ruimte.'



*Coach en maatschappelijk  
betrokken netwerker  
**Carin van Oekel** vertelt:*

*Coaching vanuit Hilvaria Studio's  
'Vanuit mijn praktijk werkte ik  
vijf heerlijke jaren in de Hilvaria  
Studio's. Een prachtig pand in een  
bijzondere omgeving. In het begin  
liep ik er zorgeloos rond, later soms  
langs een - gesloten óf open - kist  
- het hoorde erbij. Met Bart als  
locatiemanager was het sowieso  
goed toeven. Een topper, net als  
zovelen bij Bonheur. Wat me vooral  
blijft: de tomeloze energie, de  
creativiteit, het steeds weer zoeken  
naar manieren om gasten, relaties  
en bezoekers een gevoel van geluk  
mee te geven. Het is niet  
voor niets BONHEUR!'*

# Nouvelle Auberge, bar historique



In 2019 kreeg het restaurant van Auberge du Bonheur een frisse koers en een nieuwe naam: 'La Nouvelle Auberge', letterlijk de nieuwe herberg. Het was een bewuste stap na de verbouwing en herprofilering van het restaurantgedeelte.

## Back to basics

Ralph Blaakenburg: 'Samen met Pim de Weert en ons team zijn we teruggegaan naar de essentie van voedsel en koken. Pure gerechten, passend bij het seizoen, waarvan ingrediënten, smaken en texturen heel goed te herkennen zijn. Een nieuwe naam paste bij de jonge, frisse koers waarmee we zowel onze trouwe gasten konden verrassen, als een jongere doelgroep aanspreken.' Het interieur kreeg een flinke make-over: botanische kleuren, warme verlichting, planten en opvallende wijnkasten. De entree wordt nog steeds gekenmerkt door de bar die Patrick Verbunt en Eric Kahle ooit eigenhandig timmerden.



# 2019 Afstoten van activiteiten Broodje Jantje en Villa de Vier Jaargetijden, Start O'Café Met een beetje pijn

**‘Soms moet je keuzes maken,’ zegt Tim. ‘In 2019 kozen we ervoor om Broodje Jantje en Villa de Vier Jaargetijden los te koppelen van onze kernactiviteiten. Het zijn mooie locaties, maar we wilden onze energie richten op plekken die we écht kunnen laten groeien.’**

## **Prins en Jantje koesteren**

Broodje Jantje stopte als fysieke locatie, de receptuur en het concept blijven. Villa de Vier Jaargetijden, geëxploiteerd samen met Prins Heerlijk, werd afgestoten toen het huurcontract afliep en de verhuurder andere plannen had. Tim: ‘Het was met pijn in het hart, maar de juiste stap voor de lange termijn. Onze samenwerking met Prins Heerlijk blijft gewoon doorgaan. Dat contact koesteren we.’

## **Campus ontmoetingsplek**

Er was dat jaar ook een nieuwkomer, Bonheur startte samen met Ton Gimbrère en zijn zoon Jasper O'Café: een 2e locatie op het Sports Center van Tilburg University. ‘Een gezellige plek voor een drankje of tosti na het sporten,’ zegt Tim. ‘Het café en past naadloos bij de campushoreca van Bonheur, waar al eerder, in 2017, de deuren van Olympia Sports Bar openden.’



## 2020 Corona

### Malheur (en toch ook weer niet)

# Sindsdien is het ons bedrijf

**‘Toen mijn aanvankelijke stress in goede banen was geleid, ging ik weer genieten van het werk. En bij Bonheur sloten we 2019 prima af’, vertelt Nicky. Wie had kunnen vermoeden dat een virus vanuit Wuhan de hele wereld zo op z’n kop zou zetten? Nicky: Ik weet nog dat mijn moeder zei: ‘Oh jee, daar ga je!’**

#### Maandelijks verlies

‘Toen corona losbarstte, kregen we te maken met enorme verliezen, ongeveer een kwart miljoen per maand’, vertelt Tim. ‘Ineens moesten we in een rap tempo volwassen worden. Samen met onze adviseurs stelden we plannen op want zonder inkomsten zou dit ons de kop gaan kosten. Op een gegeven moment offerde onze accountant zelfs om faillissement te overwegen!’ Ook privé had het impact. ‘Mijn kinderen waren nog jong, Marieke en ik maakten ons zorgen over de toekomst en sliepen er wel eens slecht van. Maar ik dacht: iedereen zit in dezelfde situatie. Dat gaf de juiste energie om creatief te blijven in plaats van te gaan doemdenken. Bovendien merkten we dat veel mensen ons wilden helpen, gewoon omdat ze vertrouwen in ons hadden.’

#### Een tweeling tijdens de avondklok

Nicky: ‘Iedereen dacht dat dit puur tegenslag was. Hét moment om in de put te gaan zitten. Ik had juist de drive om er sterker uit te komen.’ Hij voelde zich in zijn kracht staan, terwijl er thuis ook uitdagingen waren. ‘Tijdens de avondklok beviel mijn vrouw van onze tweeling. Omdat we ook nog van ziekenhuis moesten wisselen, scheurden we in 12 minuten tijd van Tilburg naar Breda, alsof we in een actiefilm zaten. Het voordeel? Geen kraamvisite die de boel overspoelde. Dus we hadden heerlijk de tijd om te genieten van elkaar en bij te komen.’





### Zichtbaar blijven en plezier maken

‘We zochten de grenzen op en deden wat oogluikend werd toegestaan, onder het motto ‘zichtbaar blijven en plezier maken’, zegt Nicky. Zelfs toen horeca dicht moest haalde Bonheur alles uit de kast om actief bij te dragen aan sociale momenten.

### Belangrijke initiatieven waren onder andere:

**Broodjes Jantje-thuisbezorging:** Bonheur bezorgde tijdens de crisis duizenden Broodjes Jantje bij Tilburgers thuis, als alternatief voor een lunch op locatie.

**Hotel Mama:** een tijdelijk me-time-weekend-concept bij Auberge du Bonheur waarbij vrouwen zich konden terugtrekken om lekker te ontspannen; een initiatief bedacht door vrouwelijke medewerkers zoals Miriam Somers en Ingrid Klazen.

**Pasen-drive thru:** rond Pasen was er een drive in paasbrunch, waarbij men vanuit de auto gerechten voor thuis af kon halen.



### Zomerprogramma op locatie:

toen de lockdown iets versoepelde, bedacht Bonheur ‘vakantie in eigen stad’ met lunch- en dineropties op mooie terrassen, zomermenu’s met ingrediënten uit eigen moestuin en speciale terraskaarten.

**Sunday Sessions:** concerten van bekende zangers en zangeressen zoals Ruth Jacott, Trijntje Oosterhuis en Jeroen van de Boom, in de tuin van Auberge du Bonheur.



**Scan de QR-code en bekijk de ludieke 'Bonheur Pers-conferentie' video**

### Vaccineren in het stadion

Tim: 'Met elk succes dat we boekten voelde ik opluchting en voldoening. Mijn ouders merkten dat ook. Ons pa sprak nooit veel woorden, maar hij was duidelijk trots. Een grote doorbraak vond plaats op het moment dat we met het stadion vaccinatieplaatsen werden! Die telefoontjes met de burgemeester en de GGD-directie vergeet ik nooit meer! Hierdoor kregen we ademruimte en konden we in ieder geval de vaste lasten weer dekken.'

### Eindelijk tijd

'Gelukkig zijn er geen gedwongen ontslagen gevallen,' zegt Nicky. 'Corona had ook z'n voordelen. We hadden eindelijk de tijd om over dingen na te denken, zoals het investeren in een nieuwe keuken.' Briene knikt: 'We grepen de kans om te verbeteren: systemen op orde brengen, verder automatiseren, nadenken over ons DNA, onze missie en een vijfjarenplan. Het tilde niet alleen de organisatie naar een hoger niveau, wij werden als directie zelf ook steviger.' Tim vult aan: 'Zoals ik het zie, is Bonheur door corona pas echt óns bedrijf geworden.' 'Het klinkt misschien raar,' glimlacht Nicky, 'maar soms mis ik de dynamiek van die jaren nog wel eens.'



Sales- en leiderschapscoach van Kenneth Smit **Koen van Gorp** vertelt:

### Corona

*'Respect hoe de nieuwe directie tijdens de coronacrisis lef, doorzettingsvermogen en creativiteit heeft getoond en altijd bleef geloven in kansen in plaats van beperkingen. Sunday sessies, kerstpakketten afhalen vanuit de auto, een persconferentie met de Bonheur-routekaart over wat er wel mogelijk was, vaccineren in het stadion, tenten op 1.5 meter en slapen met je Willem II pyjama op het hoofdveld. Voor mij werd zelfs een speciale coronasetting gecreëerd met tafels op 1.5 meter, waterflessen en lunchpakketjes. In plaats van een lopend buffet konden cursisten al wandelend hun lunch nuttigen.'*

### Gewone dingen ongewoon goed doen

*'Dat typeert de mentaliteit van Bonheur: kansen blijven zien, ook als het tegenzit. Onder leiding van eerst Ton en later de nieuwe complementaire directie. Juist omdat Tim, Briene en Nicky qua karakter verschillend zijn, kunnen ze vanuit hun eigen specialisme het beste in elkaar naar boven. Wat daarbij overeind blijft is de kracht om gewone dingen ongewoon goed te doen, met gemotiveerde medewerkers die, van facilitair tot directie, elke dag het verschil maken. In al die jaren heb ik me als zzp'er nooit een buitenstaander gevoeld. Eerder onderdeel van de Bonheur-familie, zonder op de loonlijst te staan. Inmiddels ben ik een echte Bonheur-ambassadeur geworden.'*

## 2024 Prise d'Eau water

# Message in a bottle

Het idee voor Prise d'Eau, dit keer geen golf maar water, ontstond uit een simpele vraag: waarom flessenwater uit Italië of Frankrijk halen, terwijl Tilburg zelf zo'n goede bron heeft? Ton en Tim ontwikkelden een lokaal, duurzaam alternatief.

### Terug naar de bron

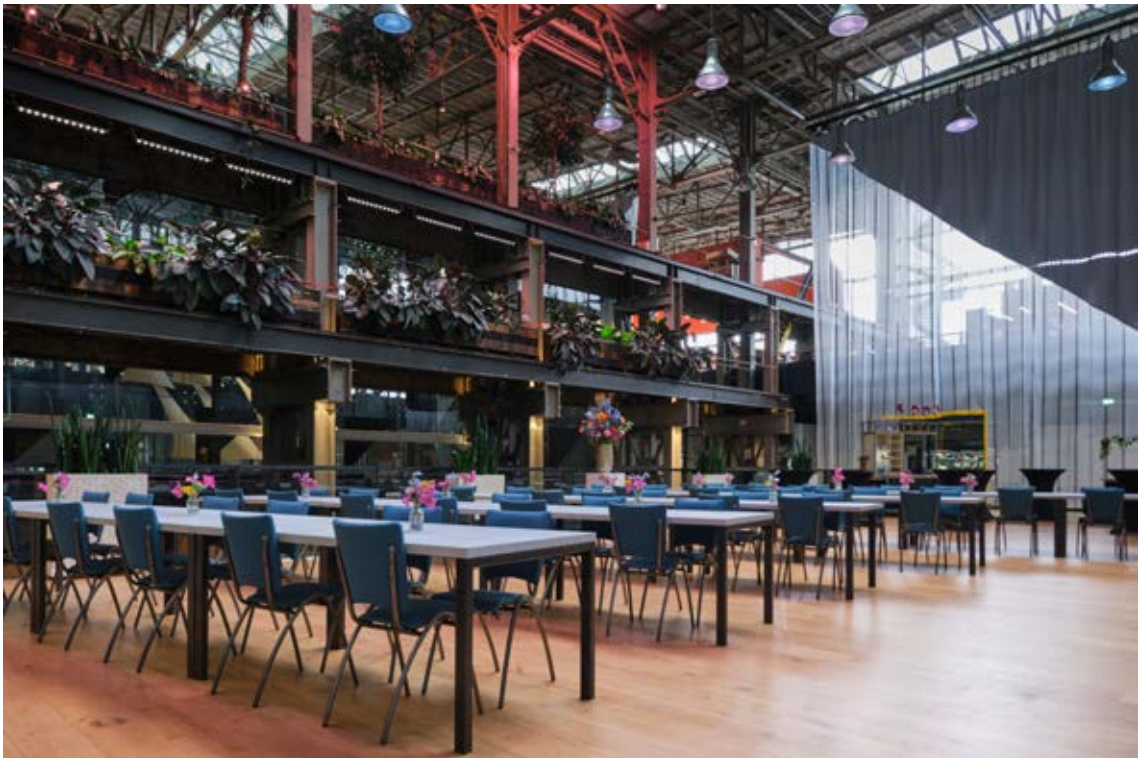
Het water komt uit het waterwingebied aan de Gilzerbaan, wordt gefilterd, gekoeld en eventueel van koolzuur voorzien, en vervolgens ter plekke gebotteld in mooie, herbruikbare glazen flessen. De horecagelegenheden doen het bottelen zelf, en de gehele winst gaat terug naar natuurprojecten in de regio. 'Daarnaast,' glimlacht Tim, 'zochten we misschien ook gewoon een goed excuus om samen te blijven ondernemen.'



# 2025 Overname exploitatie LocHal FirstFloor en IJssportcentrum Tilburg Trappers. Bonheur krijgt belang bij Smeer 'm.

## Plekken vol leven

‘De Auberge blijft ons vlaggenschip,’ zegt Tim. ‘De moeder der locaties, zeg maar. Nieuwe locaties komen natuurlijk wel eens in het vizier, maar we hebben nog nooit iemand gebeld met de vraag of we zijn of haar bedrijf kunnen overnemen. Meestal worden wij benaderd.’



### LocHal FirstFloor

‘We checken een aantal criteria. Is er al een loop? Hoe is de bereikbaarheid met OV en auto? Staat het in een levendige omgeving? Wat voegt het toe? Welke kansen biedt het? Hoe past het financieel in het plaatje, hoe combineren we het met wat we al doen, enzovoorts.’ Nicky kwam al vaak in de LocHal. ‘Ik had er echt iets mee. Met de toenmalige eigenaar en de wethouders had ik mijn interesse al eens uitgesproken. Ik vond het

echt een Bonheur-locatie. Op een dag kwam er een bericht: ze wilden met ons in gesprek. Tim sloeg op mijn schouder en zei: ‘Gij krijgt oew zin.’ Tim: ‘Het is een typisch voorbeeld waarbij we alles op het lijstje konden afvinken.’ LocHal FirstFloor is gevestigd op de eerste verdieping van de voormalige NS-locomotiefwerkplaats, omgebouwd tot een bruisend stedelijk ontmoetingsgebouw. Tim: ‘Letterlijk een bron van bedrijvigheid in het centrum van Tilburg.’



### IJssportcentrum Tilburg

Datzelfde jaar nam Bonheur ook de volledige horeca-exploitatie in het IJssportcentrum Tilburg over, de thuisbasis van Tilburg Trappers, een van Nederlands oudste en succesvolste ijshockeyclubs. Tim: 'De locatie is niet alleen energiek tijdens wedstrijden, maar biedt in de ruimtes rondom het ijs allerlei mogelijkheden waar wij ons ei kwijt in kunnen.'



### Smeer 'm

En toen kwam Smeer'm in beeld, lunchroom/cateringbedrijf van Martine van Leeuwen. 'We werkten al een tijd samen in Lochal FirstFloor,' vertelt Tim. 'Zij deed de catering, wij de exploitatie. Dat klikte zo goed dat we steeds vaker overlegden en elkaar aanvulden.' Sinds januari 2026 heeft Bonheur een belang in Smeer'm genomen. Tim: 'Martine blijft zelfstandig en wij kunnen onze gasten een completer pakket bieden.'



## ***La route future***

*'Ik ben Ton heel dankbaar dat hij de drie mannen, die nu de directie vormen, voor deze rol heeft gevraagd. En ook dat hij ze de verhalen over creativiteit en ondernemerschap vertelde', zegt Marlou Verbunt. 'Ik voel me in de Auberge nog steeds welkom. Dankzij Tim, Nicky en Briene met hun fantastische team, kan Patricks levenswerk voortbestaan.'*

***'Le bonheur est souvent la seule chose  
qu'on puisse donner sans l'avoir  
et c'est en le donnant qu'on l'acquiert.'***

***Voltaire***

*Vrij vertaald:  
Geluk is vaak het enige  
wat je kunt geven zonder het zelf te bezitten  
en juist door het te geven, krijg je het.*

# De directie over de directie



**‘Dat is ook zoiets’, zegt Nicky. ‘Briene en Tim zijn dol op oesters. Ik niet. Maar altijd bestellen ze ook voor mij zodat ze mijn portie dan op kunnen eten.’ Hoewel de drie kartrekkers van Bonheur Horeca Groep nog vaak met ‘jonge honden’ worden betiteld, zijn het inmiddels ervaren ondernemers, ongeveer van dezelfde leeftijd als hun bedrijf. Wanneer je vraagt wat ze zelf eigenlijk van de Bonheur-directie denken, komen er openhartige antwoorden.**

## Als het nodig is ben ik kapitein

**Tim: ‘Achteraf gezien was ik eigenlijk veel te jong om zo’n grote verantwoordelijkheid aan te gaan. Toch ben ik blij dat ik het heb gedaan en dat ik het heb overleefd. Het harde werken en alle verantwoordelijkheden hebben inmiddels hun vruchten afgeworpen: het bedrijf is sterker en wij zijn als ondernemers enorm gegroeid.’**

### Mijn rol

‘Ja, ik heb spanning gevoeld en veel meegemaakt. Maar ik hou ook van een beetje opwinding, anders verveel ik me al snel.’ Lachend: ‘Delegeren is eigenlijk het liefste wat ik doe. Dat is ook precies mijn rol: ervoor zorgen dat iedereen doet wat-ie moet doen. We zijn een team van drie, ieder met een eigen karakter, maar er is ook een stukje overlap waar we eerlijk en zelfs emotioneel kunnen zijn. Nicky en ik lijken qua type op elkaar, maar hij is zachter en geduldiger, ik ben directer. Briene is introvert van aard, praktisch ingesteld en natuurlijk een echt cijferwonder.’

### Beetje gek

‘Samenwerken gaat goed; we tillen elkaar naar een hoger niveau. Er is altijd één kapitein nodig, en dat ben ik als het nodig is. Dat geeft een mooie balans. Patrick Verbunt is de rode draad van 40 jaar Bonheur. Veel hebben we overgenomen en voortgezet vanuit hetzelfde geloof in ons bestaansrecht. We zijn betrokken bij de stad: eerst geven, daarna komt het vanzelf terug. Creatieve dingen bedenken kan alleen maar als je zelf een klein beetje gek bent. Zet je de directieleden van de afgelopen decennia, Patrick, Ton, Harrie, Rob, Briene, Nicky en mij, naast elkaar, dan is dat misschien de gemene deler.’

## Die handdoekrol regel ik zelf

**Nicky:** ‘De coronacrisis was echt een vuurdoop. We zijn er sterker uitgekomen, staan er nu goed voor en hebben weer volop zin om verder te bouwen aan ons bedrijf.’

### Continuïteit

‘In 2024 zeiden we tegen elkaar: dit jaar gaan we voor continuïteit. En dat lukte: een hoop contracten werden verlengd, zoals Prise d’Eau en het stadion tot 2033, en alles met de universiteit, zoals exploitatie van Esplanade en de Faculty Club, tot 2032. Daarna begon het opnieuw te kriebelen. We stonden weer open voor groei. De risico’s die we nemen zorgen soms voor beetje chaos, maar dat houdt het leuk en spannend.’

### Ruwe bolsters

‘Als ik Tim zou moeten omschrijven, dan is het: ruwe bolster, blanke pit. Hij is degene met het de meeste lef. Zelfs wanneer ik weet dat hij in zijn hart misschien niet helemaal zeker is; hij straalt toch zelfvertrouwen uit. Dat zie je ook terug in de keuzes die we maken, beslissingen waarbij hij de knoop doorhakt. En dat werkt. Briene is ook zo’n ruwe bolster, met een nog blankere pit. Soms een beetje tegenstrijdig: hij kan met tranen in zijn ogen en kippenvel bij Willem II staan, maar net zo goed een leverancier die te laat komt flink de waarheid zeggen.’

### Steeds zakelijker

‘Zelf ben ik het meest mensgericht, zachtaardig en creatief, al word ik steeds zakelijker! We zijn alle drie micromanagers. Maar dat is ook onze kracht, denk ik. We blijven enorm betrokken, voelen ons verantwoordelijk voor zelfs de kleinste details. Van Paul van Loon leren we dat we dingen moeten borgen in het proces. Maar als ik het toilet inloop en de handdoekrol doet het niet, dan regel ik dat eerst.’

## We bewegen mee met Tilburg

**Briene:** ‘Bonheur is zo divers. Sinds ik hier werk is er eigenlijk geen dag hetzelfde geweest. Ik hou van de warme cultuur, van alle bijzondere uitdagingen die we samen aangaan. En ook van mijn compagnons. We hebben nog nooit ruzie gehad. Natuurlijk wel eens een meningsverschil maar daar komen we altijd uit.’

### Door dik en dun

‘We lopen de deur niet bij elkaar plat voor de verjaardagen van de kinderen maar wanneer er iets belangrijks speelt dan zijn we er voor de ander. En als we met z’n drieën een keer gaan eten of borrelen, is het gezellig. Ik zie hen eigenlijk vaker dan mijn eigen vrienden. Onze combinatie werkt zo goed omdat we geloven in elkaars kracht en expertise. We steunen elkaar door dik en dun. Wanneer je de talenten van Nicky en Tim mixt krijg je Ton, met het verschil dat zij al veel horeca-ervaring hadden toen ze directeur werden.’

### In de mix

‘Nicky is echt commercieel. Mensen die vooral operationeel bezig zijn, twijfelen misschien wel eens aan zijn kennis; ik nooit. Hij weet telkens de puntjes op de i te zetten en precies de juiste snaar te raken. Hij zet mensen op een integere manier in hun kracht, behoudt de regie en is van dromer steeds meer een doener geworden. Gewoon een fijne, vriendelijke en oprecht geïnteresseerde gast. Tim bewaakt de grote lijnen en het overzicht. Hij is zeer zelfstandig, iets meer hands-on en rationeel. Ik ben van ons drieën het minst een dromer; ik heb een handvat nodig om dingen te berekenen en concreet te maken.’

### Van A tot Z zelf

‘We vormen een autonoom trio en kunnen het beleid van A tot Z zelf uitwerken, waarbij we

moeten oppassen voor micromanagement. Delegeren is ook een kunst. Voor de toekomst verwacht ik bijzondere dingen: we bewegen flexibel mee met Tilburg, kijken wat mensen nodig hebben, proberen verrassend te zijn en kansen te zien. Maar als je me vraagt waar we over vijf jaar precies staan... dat kan ik nu nog niet zeggen.'

## De cirkel is rond

**Wanneer Tim aan zijn ontmoeting met de grondlegger van Bonheur denkt, verschijnt er een glimlach op zijn gezicht: 'Ik heb Patrick één keer gezien. Ik was toen nog een jong broekie en we zaten te eten in D'n Beitel, het supporterscafé van Willem II.'**

### Dag meneer

'De deur stond open vanwege de warmte; het was augustus en buiten scheen de zon uitbundig. Binnen was het donker. In de

verte zag ik een enorme man met een sigaar aankomen. In een flits begreep ik dat het De Grote Baas was, van wie ik natuurlijk al veel had gehoord. Hij bleef in de deuropening staan en zei: 'Heu.' Ik stelde me voor: 'Dag meneer, ik ben Tim Wijdemans.' Hij mompelde: 'Patrick Verbunt'. En dat was dat.'

### Zonnebloemen

Nicky: 'Toen wij Bonheur overnamen, vroeg Marlou of Patricks portret in het trappenhuis mocht blijven hangen. Natuurlijk mocht dat; dankzij haar man zitten wij hier. Het pleintje bij de Auberge is naar hem vernoemd en wij hebben een bankje laten maken met zijn naam. Op speciale dagen zetten we daar samen met Marlou een vaas met zonnebloemen bij.'

### Bijzondere connectie

'We hebben een bijzondere connectie en dat is fijn', vervolgt Nicky. Die verbondenheid voel je ook: hoewel we het in strikte zin niet zijn, handelen we als een familiebedrijf. Sommige mensen werken hier al dertig jaar, dat scheidt een hechte band, en er zijn collega's die daadwerkelijk aan elkaar verwant zijn. We onderschrijven dat ook in ons DNA, dat we hebben herijkt met het woord 'familie' erin.'





*Jos Burgers (1951) is auteur van managementbestsellers en veelgevraagd spreker vanwege zijn praktische, humorvolle aanpak op het gebied van klantgerichtheid en bedrijfsgroei.*

‘Ik heb in totaal zestien boeken geschreven die nauwelijks worden gelezen,’ vertelt Jos lachend. ‘Gelukkig verkopen ze goed! Bovendien word ik ingehuurd om ze toe te lichten.’ Hij kent Ton Gimbrère vooral via Communicatieclub Bourgondië, waarmee zij samen veel hebben georganiseerd. De rode draad in zijn verhaal over Bonheur Horeca Groep betreft echter twee andere directeuren: Patrick en Nicky. Een goede titel heeft hij al paraat. Die luidt:

# Gelukkig is er in 40 jaar tijd niks veranderd



‘Begin jaren ’90 schreef ik columns in het Nieuwsblad van het Zuiden, zoals het Brabants Dagblad toen heette. Patrick Verbunts bedrijf stond nog in de kinderschoenen toen ik van hem een brief ontving: ‘Jos, ik lees al jouw stukjes.’ Alleen dat vond ik al verrassend.

### **Brief van Patrick**

Verder vermeldde hij dat mijn columns hem erg aanspraken en hij me daarom uitnodigde voor een diner met alles erop en eraan. Als tegenprestatie mocht ik daarna aangeven wat er beter kon. Het leek me een mooi idee, dus niet lang daarna schoven mijn vrouw en ik in onze zondagse kleren aan bij de Auberge. Zoals afgesproken typte ik vervolgens een A4’tje vol met onze ervaringen, over alles wat we goed vonden en wat voor verbetering vatbaar was, van menukaart tot garderobe. Hij waardeerde dat enorm. Ik vond het bijzonder: het zei veel over hem als mens en ondernemer dat hij wilde leren van een buitenstaander. We bleven contact houden.

*Leeuwenmoed is een maatschappelijk initiatief van voetbalclub Willem II, waarbij achttien partners thuisshirts zonder commerciële uitingen sponsoren.*

### **Vliegen met Nicky**

Fast forward naar 2025. Samen met andere Leeuwenmoed-partners reisde ik per vliegtuig richting het Verenigd Koninkrijk, waar we de Champions League-wedstrijd tussen Liverpool en Real Madrid zouden bijwonen. Naast me zat een vriendelijke jongeman: Nicky Foesenek van Bonheur. Hij vertelde fan te zijn van mijn boeken en zelfs een tip te hebben toegepast: ‘bedank een klant die dreigt te vertrekken, uitgebreid en met cadeaus, voor de samenwerking’.

### **Bedank de klant**

Wat blijkt: Bonheur had op het punt gestaan een grote organisatie vanwege capacitaire redenen als klant te verliezen. In lijn met mijn advies had Nicky twintig medewerkers van die organisatie uitgenodigd voor een gratis diner, als dank voor de jarenlange prettige relatie. Het werd een groot succes en leverde daadwerkelijk resultaat op. Ze waren zo onder de indruk dat de beslissing werd teruggedraaid en een deel van de klandizie nieuw leven werd ingeblazen.

### **Rode Bonheur-draad**

Potverdorie, dat maakte indruk. Met gepaste trots (vanwege mijn bescheiden bijdrage) maar vooral met bewondering zag ik de rode draad van Patrick via Ton naar de huidige directie van Bonheur Horeca Groep. Hun gasten stonden in het begin al centraal en staan dat nu nog steeds. Vandaar de titel van dit verhaal. Ondanks alle vernieuwingen, uitbreidingen en geniaal uitgevoerde ideeën is er (als het om klantgerichtheid gaat) in veertig jaar gelukkig niks veranderd.

## Nawoord Wim van de Donk

**Rector magnificus en voorzitter van het College van Bestuur van Tilburg University Wim van de Donk speelt in Nederland al decennialang een rol in het openbaar bestuur en de wetenschap van Nederland. Als betrokken Tilburger is hij ook regelmatig te gast bij Auberge du Bonheur. Tilburg University speelde bovendien een belangrijke rol bij de bouw van het hotel. Op de campus exploiteert Bonheur Horeca Groep twee locaties: de Faculty Club en Esplanade.**

# Herbergen van geluk

**Over hoe de Bonheur Horeca Groep al 40 jaar Bourgondisch ondernemerschap, de stad Tilburg en haar universiteit verbindt...**

Het is me een eer om een nawoord te mogen schrijven bij deze indrukwekkende kroniek over het al 40 jaar herbergen van geluk, over het indrukwekkende en zo op onze stad betrokken ondernemerschap van Patrick Verbunt en zijn familie, zakenpartners en opvolgers. In de mooie kroniek lezen we meermalen dat de relatie met onze universiteit een bijzondere is.

Dat klopt, dat voelen wij ook zo. Het is mooi dat in deze bijzondere kroniek recht gedaan wordt aan de veel te vroeg overleden Patrick Verbunt. Dat was een Verbunt die verbond: mensen met mensen, ideeën met uitvoering, het culinaire met het ondernemende, het verrassende met het ambachtelijke...

Daarvan heeft ook onze universiteit de vruchten kunnen plukken. Hij zette een relatie op die tot de dag van vandaag voortduurt en verder groeit. Daarom, naast de ode aan hem, ook een hartelijke felicitatie aan alle opvolgers en opvolgsters en medewerkers van de Bonheurgroep – uiteraard in de Auberge, maar ook alle andere collega's werkzaam op al die andere mooie plekken in de stad waar zij ons telkens met groot enthousiasme en vakmanschap ontvangen.

We vieren met deze 40 jaar ook een decennialange verbinding, die teruggaat tot

het eerste begin van onze universiteit, nu bijna 100 jaar geleden... Want – zo leerden de universiteitshistorici Pieter Siebers en Joep van Gennip mij – we hebben van oudsher een goede relatie met 'naburige' restaurants. Toen de huidige universiteit in 1927 in de binnenstad het levenslicht zag als Rooms-Katholieke Handelshoogeschool, bevond zij zich op een steenworp afstand van hotel-restaurant Riche. In dat roemrijke etablissement werden de nodige hooglerarendiners gehouden, bijvoorbeeld na de opening van het academisch jaar, die traditioneel begon met een plechtige mis in de nabijgelegen kerk aan de Heuvel. Een traditie die we koesteren, maar nu in 'Maranatha' en, bij bijzondere lustra zoals het aankomende, in de Heikesekerk.

Toen de hogeschool in 1962 verhuisde naar de huidige campus, was daar – op een dorstig hert na – in de verste verte geen hotel of restaurant te vinden. Dat veranderde in 1986, toen Auberge du Bonheur, dankzij het volhardend en in de Harmonie geteste ondernemerschap van Patrick Verbunt, de deuren opende aan de Bredaseweg.

De komst van de Auberge, al snel onze informele facultyclub, was de opmaat tot een langjarige verbinding. Hoogleraren lunchten of dineerden er veelvuldig, het stichtingsbestuur van de universiteit tafelde er

graag, en gaandeweg groeide de Auberge uit tot een geliefde plek binnen onze universitaire gemeenschap. Menig promotiefeest of feest bij gelegenheid van een oratie of afscheidscollege werd daar gevierd, nog veel vaker nadat Villa de Vier Jaargetijden daarvoor als optie wegviel.

Dat had overigens heel anders kunnen lopen, omdat de universiteit – toen nog Katholieke Hogeschool Tilburg – eind jaren '60 plannen had om een medische faculteit te vestigen in het Warandebos, het oude jachtoord van de Hertog van Brabant. Toen dat niet doorging, viel het oog van de psychologen op het bos, voor de nieuwe subfaculteit die in 1971 werd geopend. Onderdeel van die plannenmakerij was de aankoop van twee woonhuizen aan de Bredaseweg: nummer 441, het pand waar nu de Auberge is gevestigd, en nummer 443, tot voor kort het onderkomen van Van Lanschot bankiers.

Toen de psychologen uiteindelijk een gebouw op de campus kregen, werd het woonhuis op nummer 441 gekocht door Patrick Verbunt, die er in 1986 – het jaar waarin de hogeschool een universiteit werd – het restaurant opende waar we kind aan huis zouden worden.

De band werd versterkt in de jaren '90 van de vorige eeuw, toen – mede op verzoek van de universiteit – er hotelvoorzieningen werden gerealiseerd. Die ontwikkeling hing samen met de internationalisering van de universiteit en het groeiende aantal buitenlandse gasten en medewerkers, die er voor kortere of langere tijd logeerden. Deze faciliteit, mede met steun van de universiteit ontwikkeld – u las daarover al in de kroniek – heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de steeds meer internationaal gevestigde reputatie van onze universiteit. Over de architectuur ervan is goed nagedacht; het belang daarvan kennen we ook van onze eigen campus.

De warme band tussen de Bonheurgroep en onze universiteit blijkt verder uit het feit dat,



nu onder leiding van Tim, Nicky en Briene, de groep een steeds belangrijkere rol speelt in de horeca van de universiteit. Sinds 2011 tekent de groep voor de exploitatie van de Faculty Club, met twee vergaderzalen voor groepen van 4-30 personen, een eetgedeelte en een lounge met open haard (die uit de portrettenzaal in het Cobbenhagen-gebouw het woeste geweld van de vooruitgang helaas niet heeft overleefd). Het gebouw wordt veel gebruikt voor recepties, borrels, buffetten en voor de ontvangst van belangrijke externe gasten van de universiteit. Sinds 2017 neemt de Bonheurgroep ook de exploitatie van ons Grand Café Esplanade voor zijn rekening.

Kortom: de weg van de Bonheurgroep leidt naar mooie en bijzondere plekken op onze campus, en ook elders in de stad herbergen zij vele mooie momenten van geluk en gezelligheid. Creatief en gedurfd ondernemerschap, gecombineerd met het ambacht van gastvrijheid, zijn garanties voor een mooie toekomst, waar de universiteit graag deel van zal blijven uitmaken. Dank voor alle samenwerking en veel succes voor de komende decennia.

Wim van de Donk

## Over de schrijfster

**Henrike Brouwer (1970) is auteur, zangeres en theatermaker.**

La route du Bonheur is haar zesde boek. Eerder schreef Henrike een ondernemersbiografie, drie bedrijfskronieken en redigeerde ze een wetenschappelijk werk over spiritualiteit.

Voor Bonheur Horeca Groep ontwikkelde ze ook dinnershows - van The Pink Chapel en The Yellow Submarine tot Bonheur Botst - waarin ze zelf de meest uiteenlopende rollen vertolkte. Haar achtergrond in theater en muziek geeft haar een unieke blik op verhalen: ze brengt herinneringen van medewerkers en betrokkenen vol sfeer tot leven.

Henrike woont samen met haar zoons Jules en Arthur (en Soep de poes) in hartje Tilburg.

Bij dit project kon ze rekenen op de steun van Ton Gimbrère, die met geduld en precisie meewerkte, en op het vertrouwen van Marlou en Tim. Dank aan hen alle drie.



## Colofon

---

### Auteur en interviews

Henrike Brouwer

### Idee en eindredactie

Ton Gimbrère

### Ontwerp en vormgeving

IMAGEAU - Emiel Brouwers

### Fotografie

Eigen archief, Bonheur Horeca Groep en privé. Speciale dank aan (oud-)collega's voor het bewaren en insturen. Regionaalarchieftilburg.nl

### Drukwerk

Q-Promotions Drukwerk - 1<sup>e</sup> Druk, april 2026

©2026 - Dit is een uitgave van Bonheur Horeca Groep. Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande toestemming worden overgenomen. Bonheur Horeca Groep stelt zich niet aansprakelijk voor de inhoud, eventuele onjuistheden en/of zetfouten.

Voor de meest actuele informatie, locaties en agenda kun je terecht op: [www.bonheurahorecagroep.nl](http://www.bonheurahorecagroep.nl)

# La route du Bonheur

## 40 jaar gastvrij ondernemen in Tilburg

Al veertig jaar vormt Bonheur Horeca Groep een baken van gastvrijheid. Het bedrijf ontstond vanuit de visie van oprichter Patrick Verbunt in een villa aan de Bredaseweg. Toen Patrick in 2010 op 51-jarige leeftijd overleed, zetten zijn opvolgers zijn werk voort. Onder hun leiding groeide Bonheur uit tot een veelzijdig horecabedrijf dat in Tilburg niet meer weg te denken is.

Dit boek vertelt verhalen over ondernemerschap, bedrijfscultuur en groei. En over het vermogen om een stad en haar universiteit te verrijken en met elkaar te verbinden.

Met reflecties van Wim van de Donk, rector magnificus en voorzitter van het College van Bestuur van Tilburg University en een persoonlijke herinnering van toonaangevend managementauteur en -spreker Jos Burgers, biedt deze kroniek inzicht in de mensen, strategieën en waarden achter een duurzaam succes.

### **Uit 'La route du Bonheur:**

*'Als jonge jongen paste Patrick zich niet aan door braaf te zijn maar hij zocht ook geen aandacht met rebels gedrag. Hij deed iets anders: hij maakte zich los. Autonomie werd een noodzaak. Vermoedelijk ligt daar de kiem van zijn ambitie. Werken gaf hem bestaansrecht. Ondernemen betekende op eigen benen staan zonder verantwoording af te leggen aan mensen die het druk met zichzelf hadden. Hij begon jong, stopte alles wat hij had in zijn bedrijf en vroeg weinig terug. Hij wilde alleen dat het lukte.'*  
*En ging op zoek naar zijn geluk; zijn Bonheur.*