



PREMIUM

Jermain de Rozario: „Het was best wel heftig om per week met vier of vijf schuldeisers om tafel te gaan en daarna nog met een glimlach in de zaak rond te lopen.” © René Manders/DCI Media

Helmondse sterrenchef Jermain de Rozario wendt maar net faillissement af

HELMOND - Jermain de Rozario blijft actief in de ‘champions league’ van de restaurantwereld, zoals hij het zelf noemt . De Helmondse topkok wendde op het nippertje een faillissement af door het zogeheten WHOA-akkoord en een stille investeerder.

Hij schaamt zich er absoluut niet voor. Sterker nog, De Rozario vertelt graag in alle openheid over de financiële problemen waar hij mee te maken kreeg door corona. In de hoop dat collega's daar kracht en inspiratie uit putten voor de toekomst.

Minder eenzaam voelen

„Ik begrijp de angst bij collega's wel, dat je bang bent dat je gasten niet meer komen als je het uitspreekt”, aldus de Helmondse sterrenchef. „Door het toch te doen hoop ik anderen te inspireren, dat ze zich minder eenzaam voelen. Ik heb geleerd dat je los moet laten waar je toch geen invloed op hebt. Dit is me overkomen en ik schaam me daar niet voor.”

De Rozario investeert voor de intrede van corona fors in zijn nieuwe restaurant op de Markt. Een grondige verbouwing is nodig en hij tovert de zaak geheel om naar zijn eigen smaak. Dan breekt ineens de tijd van lockdowns aan. Hij hoopt dat het maar enkele weken duurt, het worden uiteindelijk twee lange jaren.

Vet verdwijnt van botten

Intussen lopen alle kosten door en verdwijnt al het vet van de botten. De topkok belandt op het randje van de financiële afgrond. Zijn investeerder Patrick Keulen wijst hem op het WHOA-akkoord, voor veel horeca-ondernemers een vrij onbekende regeling. De Rozario moet met zijn twintig schuldeisers zoals de gemeente, belastingdienst en bank een akkoord zien te bereiken.

De akkoorden moeten hierna worden getoetst door een rechter. Die neemt daarbij ook zijn privé-uitgaven onder de loep. Bovendien wordt gekeken of zijn restaurant voor corona levensvatbaar was en of het opnieuw kan overleven nu alle coronaregels zijn vervallen.

Ik verdien zelfs minder dan mijn chef, sous-chef en sommelier

Jermain de Rozario,, topkok

De Helmonder slaagt voor al die testen. „Het was best wel heftig om per week met vier of vijf schuldeisers om tafel te gaan en daarna nog met een glimlach in de zaak rond te lopen”, geeft hij eerlijk aan. „Gelukkig hebben we sinds onze start zes jaar geleden sober geleefd. Geen extreem dure auto’s aangeschaft of grote wereldreizen gemaakt. Ik verdien zelfs minder dan mijn chef, sous-chef en sommelier. Door de WHOA is bevestigd dat er niets mis is met de zaak. We zijn het vierde bedrijf dat door deze regeling is gekomen.”

Stille investeerder

De Rozario wordt ook gered door een nieuwe, stille investeerder die hem het broodnodige kapitaal geeft. Nadere uitspraken daarover doet hij niet. Wel geeft hij aan dat er meerdere gegadigden waren om hem te redden van de ondergang. „We hebben nu iemand gevonden die bij ons past.”

De nieuwe situatie geeft De Rozario meer rust in zijn hoofd. Hij heeft zin in een nieuw jaar en gaat onder meer de vloer en akoestiek in zijn zaak aanpassen. Hij provoceert naar eigen zeggen ook door op termijn een restaurant zonder stoelen of tafels te hebben. „Je stapt dan een *manifestatie* van de chef binnen. Ik geef mezelf daar de tijd voor, heb geen haast. Ik was de laatste jaren ook te bang om de Michelinster kwijt te raken, ik keek te veel naar collega’s en zat in dat restauranttraject. Die mindset is nu weer goed.”