

# Pavelinni<sup>®</sup>

*aprons that connect the world*

**CHEFKOK AXEL COLONNA-CESARI  
VAN STERRENRESTAURANT  
CENTPOURCENT  
ONTWERPT BERLIN-SCHORT**



**DESIGNED BY CULINARY CHEFS**

JO GROOTAERS | JAN MENTEN | DIMITRY LYSENS





*Pavelinni*

## APRONS THAT CONNECT THE WORLD

In 2020 deelde corona stevige klappen uit aan de horeca. Ook in 2021 heeft het virus onze sector nog stevig in de greep. Toch zijn er positieve vooruitzichten. Mensen snakken naar zorgeloos tafelen met vrienden en familie. Ongeacht werelddeel, ras, cultuur, volk, religie of taal.

Ieder individu op deze aardbol komt in contact met horeca. Naast hoge culinaire verwachtingen is het belang aan stijlvol gekleed zaalpersoneel steeds belangrijker geworden. Net daarin creëren we met Pavelinni een toegevoegde waarde.

### **Vierde tussenstop op wereldreis**

Hoe? Met op maat gemaakte horecaschorten die matchen met het imago van de horecazaak en de stijl van de keuken. Met onze schorten willen we de creatieve wereld van chefkoks doortrekken in de presentatie van zaalpersoneel: aprons that connect the world.

Daarom neem ik u met Pavelinni graag mee op wereldreis. In 2018 vertrokken we vanuit onze thuisbasis Tongeren. Naast de oudste stad van België is het met drie sterrenrestaurants ook de culinaire bakermat van de BeNeLux. De drie sterrenchefs - Jo Grootaers, Jan Menten en Dimitry Lysens - zijn de rots in de branding van 'Chefs Design'.

### **Berlin-schortenlijn**

Met veel trots mag ik Axel Colonna-Cesari aan dat indrukwekkende rijtje toevoegen. De sterrenchef van restaurant Centpourcent ontwikkelde samen met ons een nieuwe schortenlijn.

Na tussenstops in Barcelona (Jo), Kopenhagen (Dimitry) en San Sebastian (Jan) landen we deze keer in Berlijn, volgens Axel dé culinair vernieuwende stad bij uitstek. Dit betekent meteen de geboorte van de Berlin-schortenlijn. We nodigen u uit om verder met ons de wereld rond te reizen.

Dominik Katza  
CEO Pavelinni







4

**Centpourcent**

Axel Colonna-Cesari



**Altermezzo**  
Jo Grootaers

8



**De Mijlpaal**  
Jan Menten

12



**Magis**  
Dimitry Lysens

16



SENT  
OURCENT



Axel Colonna-Cesari kookt al meer dan vijftien jaar op sterrenniveau

## 100% CENTPOURCENT

Van het Bib Gourmand-restaurant van de ouders over het koninklijk paleis tot een eigen sterrenrestaurant. Het parcours van Axel Colonna-Cesari is indrukwekkend. De innemende chefkok van Centpourcent in Sint-Katelijne-Waver weet wat hij wil.

### **Axel, hoe ben je in de horeca terechtgekomen?**

Colonna-Cesari: "Ik ben erin 'gesmeten'. Mijn ouders werkten heel hun leven in de horeca: dancing, jeugdcafé, taverne, ... Op het einde van hun carrière hadden ze een gastronomisch restaurant. Door omstandigheden moest ik er drie maanden als chefkok bijspringen. Ik was toen 19 jaar. Toen Bib Gourmand startte, waren we één van de eerste restaurants die die prijs in de wacht sleepte. Uiteindelijk heb ik er zeven jaar gekookt."

### **Ondanks de hotelschool geen klassiek traject van binnen- en buitenlandse stages in sterrenrestaurants?**

"Nee, ik heb er de kans niet voor gehad. Weet je dat mijn ouders eigenlijk niet wilden dat ik hotelschool zou doen? Later heb ik mijn verlofdagen ingevuld door in andere restaurants te gaan werken. Zo ben ik twee keer op stage geweest in Italië bij sterrenzaken."

### **Je hebt ook nog gekookt voor het koninklijk paleis?**

"Klopt, als sous-chef bij driesterrenzaak Bruneau. We waren hofleverancier van het Belgisch koninklijk paleis. Ik heb alle catering met helpen verzorgen. Een unieke ervaring."

### **Wanneer behaalde je zelf je eerste ster?**

"In 2003, toen ik als chefkok bij Folliez werkte. Op heel korte tijd behaalden we de ster. Ik herinner me het nog goed. De avond voor de uitreiking kreeg ik telefoon van Peter Goossens: 'Houd je klaar. Veel kans dat je een ster krijgt'. Het drong niet door. De dag zelf werd ik door de pers overrompeld. Dat was verschieten."

### **Een nieuwe mijlpaal bereikte je in het jaar 2011.**

"Het jaar waarin ik samen met mijn vrouw Anneleen Centpourcent uit de grond stampte. In het eerste jaar behaalden we meteen onze ster. Totaal onverwacht. Bijna tien jaar later hebben we die nog steeds."

### **Welke keuken mogen mensen verwachten?**

"Een heel lichte keuken, een mix van mediterrane en Aziatische. Mijn papa is van Corsica, vandaar de mediterrane invloed. De Aziatische keuken komt door het feit dat ik een gevoelige maag heb en licht ben beginnen koken."

### **Wat is je signatuurgerecht?**

"Kingkrabpoten met tijm, apart geserveerd met looksaus. Daarvoor komen de mensen naar hier. Het is een gerecht dat de mensen willen



én moeten eten. Door de week is dat minstens tien tot twintig kilogram, tijdens de feestdagen honderden kilo's."

### **Wat betekent voor jou gastronomie?**

"Een totaalconcept, een belevenis. Het is belangrijk om mensen een goed gevoel te geven en gelukkig te maken. Ik zie het ook als een opvoeding voor kinderen, want zij zijn onze toekomstige klanten. Naast de kwaliteit in de keuken en de bediening mag er voor mij ook een losse sfeer zijn. Daarin hebben we veel geleerd van de Nederlanders. Iedere klant moet een gesprek kunnen hebben met iemand van de zaal. Het sociaal gegeven is belangrijk."

### **Aan welke stad heb je goede culinaire herinneringen?**

"In Europa zijn we verwend. De stad die me de laatste jaren het meeste culinair boeit, is Berlijn. We trekken er jaarlijks naartoe. Het is een stad die leeft en die zich focust op verjonging. Voor koks heel

aantrekkelijk. We hebben er al veel lekker gegeten en zijn er al meermaals verrast. Kok Tim Raue is een trekker voor de Aziatische keuken in Berlijn."

### **Meteen is de Berlin-schortenlijn geboren. Wat vind je ervan?**

"De schorten zijn heel kwalitatief, mooi, klassevol en passen perfect bij Centpourcent. Minimalistisch vormgegeven met oog voor detail. Bovendien is het een lichte schort die geen druk op de hals legt. Voor mij - en veel andere chefs - is dat belangrijk. Leg tien schorten naast elkaar en ik had deze er tussenuit gehaald."

### **Hoe belangrijk vind je aankleding van (zaal)personeel?**

"Een schort is een onderdeel van onszelf. De keuze van mijn uniform, waar naast een koksvest ook een schort bijhoort, is heel belangrijk. Veel chefs werken tegenwoordig in een open keuken. Mensen zien ons aan het werk. Het is belangrijk dat wij er - in de lijn met het restaurant - verzorgd uitzien."

## **OVER CENTPOURCENT**

Centpourcent is een gastronomisch restaurant in Sint-Katelijne-Waver. In het openingsjaar in 2011 veroverden ze meteen een Michelinster. Sterke man is chefkok Axel Colonna-Cesari, die samen met zijn (gast)vrouw Anneleen Soethaert het restaurant uitbaat.

*Meer info: [www.centpourcent.be](http://www.centpourcent.be).*



aprons that connect the world




# Berlin



Schort: BEAPR  
Afmetingen: 100 x 70 cm



Korte sloof: BEM  
Afmetingen: 36 x 65 cm

	Blue (ROYAL)
	Olive (OLIVE)
	Aubergine (AUBER)

35% katoen, 65% polyester  
Wasbaar op 60°



“Berlijn is een stad die leeft  
en die zich focust op  
verjonging. Voor koks heel  
aantrekkelijk.”

Scan de QR-code en bekijk de video  
van sterrenchef Axel Colonna-Cesari







altermezzo  
restaurant





*Jo Grootaers van Tongerse Altermezzo in het spoor van Sergio Herman*

# STERRENCHIEF OP ZIJN 26STE

**Beste Jonge Michelinchef, Beste Jonge Chef door Gault&Millau, bij de vijf beste jonge chefs van Europa en... een eerste ster. Het palmares van het Tongerse wonderkind Jo Grootaers van sterrenrestaurant Altermezzo oogt indrukwekkend. En zeggen dat hij er negen jaar geleden nog pannenkoeken bakte.**

## **Erkenning**

De periode tussen november 2017 en 2018 was een echte uitspringer. "Het was bijzonder druk en het jaar is voorbijgevlogen", zegt de minzame chef. "Natuurlijk was het heel plezant. Vóór mijn individuele prijzen en de Michelinster deed ik al televisiewerk, maar nadien kreeg ik aanvragen van overal en iedereen. De erkenning van andere chefs, die ik vroeger als voorbeeld had, is voor mij het belangrijkste. Ze weten nu wie ik ben. Onze ster zijn we gaan vieren bij Peter Goossens in het Hof van Cleve. Hij heeft mij persoonlijk proficiat gewenst. Een hele eer. Als ik hem nu tegenkom, weet hij wie ik ben en kent hij het restaurant. Terwijl hij voorheen zal gedacht hebben: 'Wie is dat!'"

## **Vriendin Lana**

Fotoshoots, interviews, gezicht van producten, televisiewerk, ... En terwijl runt hij nog de keuken van een sterrenzaak. De vraag rijst of er nog tijd is om te koken. "Te weinig", geeft Jo toe. "Mijn voornemen is om het rustiger aan te doen en me vooral op het restaurant te focussen. Ik ga nog steeds de juiste dingen doen, maar ik ga voor mezelf duidelijk maken wat goed voor mij is." Gelukkig vond hij in zijn eigen keuken zijn grote liefde Lana. "Liefde voor het koken en liefde in de

keuken. Mooi, toch? In het begin was het moeilijker om samen te werken. Na een tijdje leerden we met elkaar omgaan tijdens het werk en sindsdien is dat geen probleem meer. Intussen wonen we ook samen."

## **No-nonsense**

De manier waarop Jo met de aandacht en zijn mensen omgaat, wordt doorgetrokken in zijn keuken. "Mijn kookstijl is héél no-nonsense. What you see, is what you get. Geen verdoken technieken. Alles is puur. In de keuken houden we ons niet bezig met zaken waar we ons niet mee bezig moeten houden. Ik vind dat belangrijk."

De keuken is zijn territorium, maar de chef is ook bekommerd en betrokken bij alle andere aspecten die een sterrenrestaurant met zich meebrengen. Zoals de aankleding van het zaalpersoneel. "Een mooie schort draagt bij aan de uitstraling van de zaak. Als ik bij de gasten aan tafel moet komen, wil ik er ook deftig uitzien. Dat maakt deel uit van gastronomie. De uitstraling moet op alle gebieden kloppen. Mensen moeten iets hebben van: 'Amai, die lopen er allemaal netjes bij'. Dat ze zien dat we oog hebben voor elk detail. Over het eindresultaat van mijn schort ben ik heel tevreden. Heel mooi, strak en modern. Het is géén klassieke zaalschort en ze past perfect bij het interieur van Altermezzo."





## Barcelona

De schortenlijn van Jo is vernoemd naar de Spaanse stad Barcelona. "Barcelona is een plaats waar ik me goed voel. Het is een plek waar ik me op culinair vlak kan terugvinden. De laatste jaren ben ik er verschillende keren geweest. In de keuken zijn er zoveel mogelijkheden die een connectie met de zee hebben. Niet alleen op gastronomisch niveau, maar ook in de kleinere zaakjes. Dat spreekt me aan", besluit de jonge Grootaers.

## OVER ALTERMEZZO

Na de bistro Intermezzo op de Tongerse Grote Markt openden Jean-Pierre Jaeken en Gerda Wauters met Altermezzo een tweede horecazaak aan de buitenring van de eerste stad van het land. Van bistro naar toprestaurant met in 2017 de bekroning met een eerste Michelinster. Niet minder dan 16 op 20 in de Gault&Millau.

Meer info: [www.altermezzo.be](http://www.altermezzo.be).



# Barcelona



Lange sloof; BAT  
Afmetingen: 80 x 80 cm

Schort; BAAPR  
Afmetingen: 100 x 70 cm



Korte sloof; BAM  
Afmetingen: 40 x 65 cm

Chocolat  
(CHOM02)

Blue  
(BLUM02)

Black  
(BLKM08)

35% katoen, 65% polyester  
Wasbaar op 60°

“Barcelona is een plaats  
waar ik me goed voel.  
Het is een plek waar  
ik me op culinair vlak  
kan terugvinden.”





*Tongerse sterrenchef Jan Menten moest eigenlijk bakker worden*

## MEESTERLIJKE MIJLPAAL

Een lichte ontgoocheling bij vader Menten toen bleek dat zoonlief Jan één van zijn twee bakkerijen niet wou overnemen. Die ontgoocheling is intussen lang geleden overgeheveld naar trotsheid. Met restaurant De Mijlpaal in Tongeren is chefkok Jan Menten intussen een vaste waarde in de sterrenwereld.

“Mijn ouders hadden twee bakkerijen in Tongeren. Voor mijn vader was het duidelijk: de twee zonen zouden elk één bakkerij overnemen. Hij wou graag van mijn tweelingbroer Bart en mezelf een bakker maken. Zeker toen bleek dat we rond ons 13de geen uitmuntende studenten waren. We moesten een vakberoep leren en trokken naar de hotel- en bakkerijschool in Antwerpen. In tegenstelling tot mijn broer Bart koos ik voor de hotelschool. Mijn vader was teleurgesteld.”

### **Je bent onderaan de ladder begonnen.**

Jan Menten: “Tijdens mijn studies werkte ik al voor de Tongerse traiteur Carpe Diem. Ik begon er als afwasser en ben er zo steeds meer ingerold. Elk weekend ging ik samen met Jan Wirix mee. Eerst bakken slepen, nadien al een beetje peterselie snijden, ..Telkens iets meer. Op die manier heb ik mij stilletjes opgewerkt.”

### **Je volgde het geijkte pad van stages en werkplekken bij sterrenzaken.**

“Ik heb mooie stageplaatsen gehad: Aux Quatre Saisons met één ster, Bruneau met drie sterren en tegelijk kookte ik veel bij Carpe Diem. Mijn eerste job was op mijn 19de bij het Scholteshof, een tweesterrenrestaurant. Daar heb ik het acht

maanden uitgehouden. Te zwaar. Tijdens mijn latere carrière heb ik twee jaar bij Comme Chez Soi gewerkt en nog later een jaar bij Bernard Oiseaux in Solieux in de Bourgognestreek. Een driesterrenrestaurant op heel hoog niveau met meer dan 120 couverts per dag.”

### **Dacht je toen al na over een eigen restaurant?**

“In mijn kamertje bij de Comme Chez Soi dacht ik al na over de naam van het restaurant, het interieur, het soort keuken, ... Ik droomde en fantaseerde en maakte terwijl plannen. Een gastronomisch restaurant, dat stond vast. Om mijn eigen restaurant te openen, ben ik puur voor het geld vijf jaar bij Carpe Diem gaan werken. Tijdens die jaren ben ik mijn vrouw An tegengekomen. We besloten om samen de zaak te openen. Ik was toen 29 jaar. In het begin was het zoeken naar de soort keuken.”

### **Wat is belangrijk in jouw keuken?**

“Ik werk alleen met producten van topkwaliteit. Prijs is niet belangrijk. We hebben een echte productenkeuken. Product en smaak zijn héél belangrijk. Zo bouw ik onze keuken op. En een goede saus, daarin ben ik sterk. Fantasieën staan voor mij op de derde plaats.”





de mijlpaal







## Jouw culinaire voorkeursstad is San Sebastian, naar waar je jouw schortenlijn hebt vernoemd.

“Samen met mijn vrouw en kinderen waren we op vakantie in Saint-Jean-de-Luz, vrij kort bij San Sebastian. Het weer was er niet zo goed en we zijn doorgereden. In artikels had ik al gelezen dat de Spaanse stad het mekka van de culinaire wereld is. Het heeft de meeste Michelinsterren per vierkante meter. Het is een geweldige stad met een opsplitsing tussen een oud en een nieuw gedeelte. In het oude deel kon je in een losse sfeer lekkere tapas eten. In het nieuwe gedeelte zijn er veel sterrenzaken. Die mix tussen de ‘gewone’ keuken en het sterrenniveau spreekt mij fel aan. We hebben ons laten verrassen op alle niveaus.”

## Hoe belangrijk vind je de aankleding van zaalpersoneel?

“Onze San Sebastian-schortenlijn vind ik zeer verjongend en de kleuren passen bij het restaurant. Een horecazaak waar het personeel mooie schorten draagt, serveert meestal ook goed eten. Het geeft een signaal. Een mooie schort geeft meteen een positief beeld en verraadt ook dat de mensen met veel meer bezig zijn dan alleen met het eten.”



## OVER DE MIJLPAAL

Restaurant De Mijlpaal is een vaste waarde in het Tongerse gastronomische landschap en wordt uitgebaat door Jan Menten en zijn vrouw An Penxten. In het pand was vroeger de bakkerij van de ouders van Jan gevestigd. Intussen al jaar en dag één Michelinster en een hoge score (16/20) in de gids van Gault&Millau.

Meer info: [www.demijlpaal.org](http://www.demijlpaal.org).

# San Sebastian



Lange sloof: SAT  
Afmetingen: 75 x 90 cm

Schort: SAAPR  
Afmetingen: 100 x 70 cm

Korte sloof: SAM  
Afmetingen: 40 x 65 cm

35% katoen, 65% polyester  
Wasbaar op 60°



“In San Sebastian spreekt de mix tussen de ‘gewone’ keuken in het oude stadsgedeelte en het sterrenniveau in het nieuwe deel mij fel aan.”



  
magis  
restaurant





*Voor 'atypische' sterrenkok Dimitry Lysens staat het bord altijd centraal*

## MAGISCHE MAGIS

**Atypisch en autodidact: twee woorden die Dimitry Lysens zelf in de mond neemt, maar eigenlijk niet graag over zichzelf hoort. Voor de chef van sterrenrestaurant Magis in Tongeren blijft het bord het allerbelangrijkste, "maar voor de meeste mensen is dat amper 25% van de totale beleving". Atypisch? Maakt u het zelf uit.**

Universitair diploma marketing op zak, nooit één dag op de hotelschool en een oersaai kantoorjob bij een verzekeraar. Allesbehalve een klassieke horecaweg, maar de culinaire passie nam het helemaal over. Samen met zijn echtgenote en sommelier Aagje Moens - diploma economische wetenschappen, atypisch? - waagden ze na enkele jaren "koken voor vrienden en familie" de horecasprong.

### **Peter Goossens**

Van een veel te klein pand op de Grote Markt in Tongeren verhuisden ze naar de huidige locatie in de Hemelingenstraat. "Veel te groot en veel te duur", blikt Dimitry terug. "Als ik toen wist wat ik nu weet, dan had ik het nooit gedaan. Zowel mijn vader als die van Aagje zeiden: 'Jullie zijn gek'. We waren jong en inderdaad gek. Twee jaar later, in 2009, pakten we onze Michelinster. Het is toch goed gekomen."

Dimitry herinnert het zich alsof het gisteren was. "Om 8 uur 's morgens kreeg Aagje telefoon van Peter Goossens, zelf lag ik nog in bed. Met mijn groggy hoofd vertelde hij me dat ik maar beter uit mijn bed zou kruipen, want iedereen zou bij mij komen eten. Die ster heeft een enorme impact gehad. Er werd veel aan mijn mouw getrokken", aldus de voormalige Jonge Topchef van Vlaanderen.

### **Beleving 25% bord**

In 2019 viert Magis het tienjarig bestaan van hun Michelinster. Doorheen die jaren heeft Dimitry de gastronomie zien evolueren. "Ik ben niet zo gevoelig voor de hele beleving, maar ik weet dat de klant dat wel is", beseft hij. "Vroeger dacht ik dat het bord 75% van de beleving is, later 50% en op dit moment ben ik daar helemaal van teruggekomen. Het bord vormt slechts 25% van de totale beleving. Voor mij is gastronomie puur het bord: goed eten en goede wijnen. Er moet uiteraard iets spectaculairs in mijn bord gebeuren, maar niet te ingewikkeld. Eenvoud siert gerechten. Dat is de kunst. Mijn keuken is ook zoveel mogelijk naar de basis, maar ik moet toch altijd aan een bepaald verwachtingspatroon voldoen. Extremen horen daar in Vlaanderen niet bij."

### **Zuurdesembrood**

Naast vlees - "ik ben een echte vleeseter en kan makkelijk 500 gram biefstuk eten" - is Dimitry trots op zijn zelfgebakken zuurdesembrood. Lysens: "Daar ben ik fier op. De sterrenchefs die hun eigen zuurdesembrood bakken, kan ik op één hand tellen. Ik doe dat nog old-school en steek er veel tijd en moeite in." De liefde voor het bakken van zuurdesembrood heeft hij in Kopenhagen te pakken gekregen, dé 'foodcity' bij uitstek voor de



vader van twee kinderen. "In Kopenhagen heb ik in het begin van mijn carrière zaken gegeten en geproefd die op dat moment 'eye-openers' waren. Met een aantal koks - onder meer met Jan Menten - zijn we in Noma gaan eten. Jarenlang het beste restaurant ter wereld. Ook de keukens in andere restaurants waren schitterend. Allemaal op een heel hoog niveau. Daar wordt teruggekeerd naar de basis, naar de manier waarop voedsel honderd jaar geleden werd bewaard. Op die manier verkrijgt je intensere smaken. Daarnaast is er ook een enorme vorm aan professionaliteit die ik nog nooit heb gezien. Iedereen zit er in een 'vibe' om het beste restaurant of de beste bistro te zijn. Ik heb

het gevoel dat iemand van het zaalpersoneel in de keuken kan staan en andersom. Dat is top."

## Horecaschorten

'Zaalpersoneel', het woord is gevallen. "Alles begint bij vriendelijkheid. Vanaf het eerste moment dat mensen binnenkomen, moet dit worden uitgestraald. Daarin helpen de horecaschorten van Pavelinni om tot de juiste sfeer te komen. Schorten helpen ook om het idee en concept van het restaurant beter uit te leggen. Bovendien moeten de schorten coherent zijn met het interieur en de gerechten. Hoe beter dit in elkaar steekt, hoe aangener voor de mensen", besluit Dimitry.

## OVER MAGIS

Magis is een één ster-Michelinrestaurant in de Hemelingenstraat in Tongeren. In de Gault&Millau-gids van 2019 zijn ze beloond met een knappe 17 op 20. Chefkok is Dimitry Lysens, die in de zaal wordt bijgestaan door zijn echtgenote en sommelier Aagje Moens.

Meer info: [www.restaurantmagis.be](http://www.restaurantmagis.be).



# Kopenhagen



Lange sloof: KOT  
Afmetingen: 88 x 80 cm



Schort: KOAPR  
Afmetingen: 100 x 70 cm



Korte sloof: KOM  
Afmetingen: 36 x 65 cm

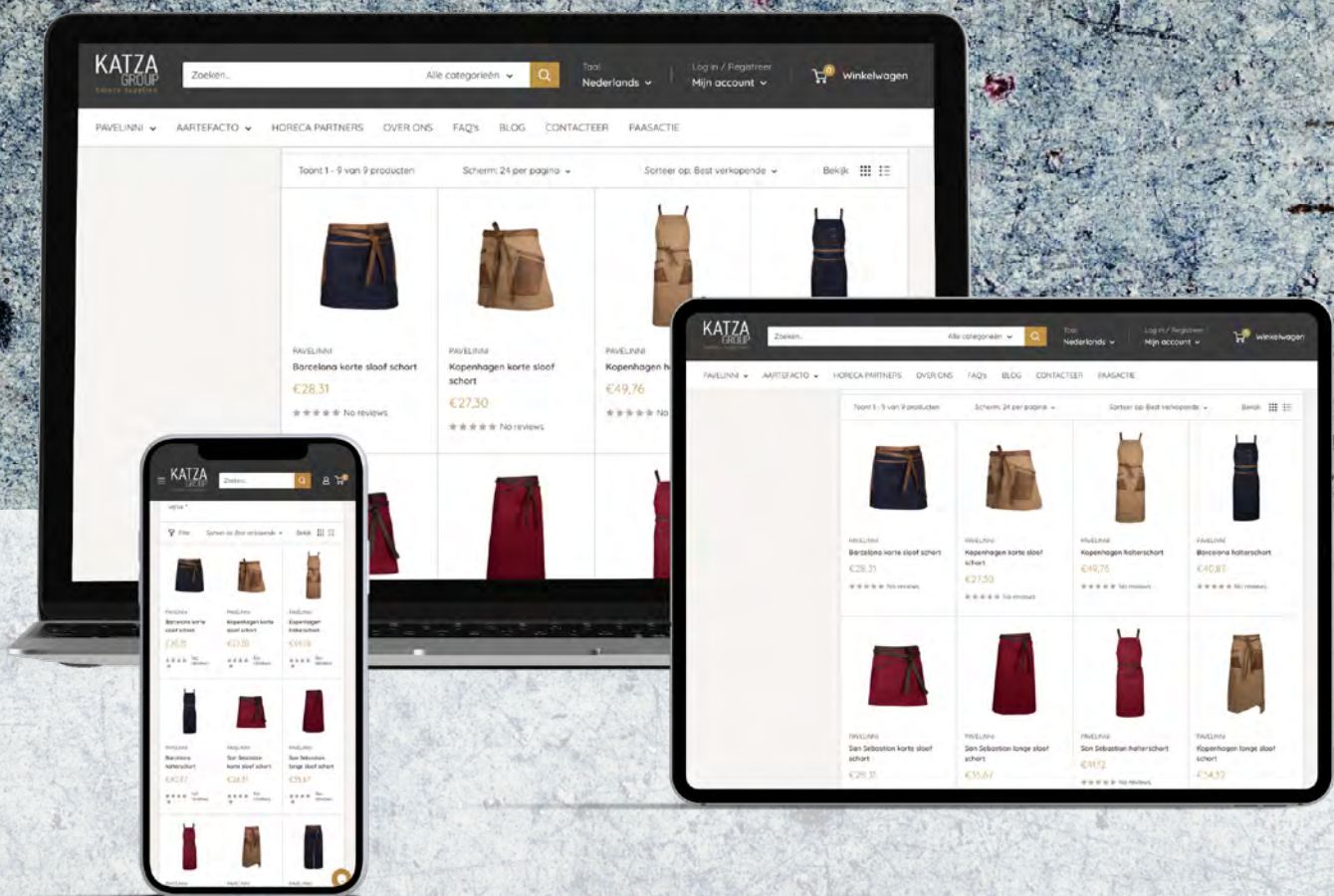
	Chocolat (CHOM02)
	Beige (BEIM02)
	Black (BLKM04)

35% katoen, 65% polyester  
Wasbaar op 60°



“In Kopenhagen heerst een enorme vorm van professionaliteit in de horeca. Iemand van de zaal kan in de keuken staan en omgekeerd.”





**Pavelinni**<sup>®</sup>  
*aprons that connect the world*

Prinsenweg 9 bus 25  
B-3700 Tongeren  
+32 (0)12/69 43 10  
info@katza.be

www.pavelinni.com