

het laatste avondmaal

Wat kook je als je laatste uur heeft geslagen?
En wie nodig je uit?

Peter van Straaten

Tekenaar Peter van Straaten gaat niet zelf in de keuken staan voor zijn afscheidsdiner. Liever gaat hij 'op restaurant' - bij voorkeur een met een ster. 'Er zijn natuurlijk ook ergernissen. Dat ze bijvoorbeeld de fles wijn ergens zetten waar je er niet bij kan, op uren gaans.'

Tekst en foto's **Ronald Hoeben**

'Ik ben verknocht aan het eten in restaurants, het "op restaurant gaan", zoals de Belgen dat zeggen. Dat is begonnen met mijn eerste haute-cuisine-ervaring in 1969. Als vers lid van Diners Club kwam ik terecht in de Ardennen, bij Hotel Saint Roche. We gingen eten bij restaurant Le Grand Cerf in Spa en ik stond er versteld van hoe je daar ontvangen werd. Er stond om te beginnen al een trog vol heerlijke olijven. "Kan iek oe elpen?" vroeg de gastheer in aandoenlijk gebrekkig Vlaams. Hij had een menu-tje samengesteld, dat begon met geflambeerde forel met pernod, waarover ik mij achteraf verbaas dat die nog lekker was ook. De forel werd opgediend op een bord waarop een mannetje met een hengelje op de rand zat. Wat het hoofdgerecht was, is mij ontschoten, maar het nagerecht weet ik nog wel: dat was weer een trog vol, nu met wilde aardbeien. Bij het vertrek bracht de gastheer ons naar ons deux-cheveaux-tje en wuifde ons uit. Vanaf dat moment was ik verkocht.

Ik werd bezeten van sterrenrestaurants, maar die had je toen in Nederland nog nauwelijks. Je moest naar België, of in elk geval een eind die kant op, om op dat niveau te eten. Ik ging met Rijk de

Gooyer naar 'de kwijn': restaurant Au Coin des Bons Enfants in Maastricht. Het bestaat nog steeds, maar het is niet zo leuk als het restaurant van Toine Hermsen, ook in Maastricht, waar je heel lekker eet en ook nog heel ontspannen bediend wordt.

Het meeste restaurantpersoneel heeft van die eeuwige voorgekookte zinnen als: heeft u een keus kunnen maken, was alles naar wens? Of ze hebben geen idee. "Heeft u geitenkaas?" vroeg ik aan degene die ons bediende in De Hoop op d'Swarte Walvis in Zaandam. "Nee," was het afgemeten antwoord, maar we hebben wel een heel lekkere chèvre..." Een enkele keer word je zelfs honds bediend. Dat overkwam Gerard van Lenep eens; het ging zo ver dat Gerard tegen de ober zei: "Als je nou ook nog poep in mijn gezicht smeert, ben ik helemaal gelukkig."

Het andere uiterste is ook niet goed. Ik at eens in La Pyramide in het Franse Vienne, daar werd je voortdurend omringd door acht knipmessende obers, verschrikkelijk! En het eten viel vervolgens ook nog eens ontzettend tegen: het was allemaal van dat gestapelde eten. Terwijl ik meer van die andere »



'Heeft u geiten-
kaas?' vroeg ik
aan de ober.
'Nee,' was het
afgemeten
antwoord, 'maar
we hebben wel
een heel
lekkere chèvre...'



"WEET JE WAT? IK NEEM GEWOON ZEVEN VOORGERECHTEN."

stroming ben, van de schilderijtjes. Niet alle bediening is aangenaam, maar de klandizie kan er soms ook wat van. Je hebt je klanten niet voor het uitkiezen als restaurateur. Dat was een ontboezeming van een vriend van mij die alleen maar etters binnenkreeg. Vervelende mensen, die al bij voorbaat de wijn terugsturen om te laten zien dat ze van wanten weten. Al heb ik zelf ook wel aan tafels gezeten... Ik herinner mij een piepklein table d'hôte-restaurant, waar ik met Hans Koetsier en Heintje ten Harmsen van der Beek at. Het echtpaar dat voor ons gekookt had, zat op een meter afstand langs de muur. Heintje vond een haar in zijn soep, buigt zich naar die vrouw toe en zegt: "Ach mevrouw, mogen we een bordje voor de haren?"

Ik vind het heerlijk om in een restaurant op te letten wat er om mij heen gebeurt; dat is een van de leukste dingen. Omdat mijn tekeningen altijd een oneliner hebben, kan ik daar niet alles in kwijt, zoals een gezelschap aannemers waarvan er een roept: Kees zoek de wijn uit, die weet wat lekker is. En dat Kees dan zegt: Dan weet ik het wel, doe mijn maar een *Sjevree Sjabbertin!* Er zijn theorieën waarom je beter naar een restaurant met één ster of met drie sterren kunt gaan dan naar een met twee sterren. Bij twee sterren zouden ze erg krampachtig zijn, omdat ze zo verschrikkelijk graag een derde ster willen, terwijl je bij drie sterren meer ontspannen zit. Ik zou het eigenlijk niet weten, want ik heb nog nooit bij een driesterrenrestaurant gegeten. Wel heb ik meegemaakt hoe een zaak naar één en vervolgens naar twee sterren gaat, zoals indertijd bij De Oude Rosmolen van Constant Fonk in Hoorn. Ik heb die zaak naar die sterren toe gegeten, zou je kunnen zeggen. Als ik nog denk aan die soesjes van ganzenlever die Constant

maakte, dat is misschien wel het allerlekkerste dat ik ooit gegeten heb. Ook Kaatje bij de Sluis in Blokzijl heb ik in de tijd van Fons van Groeningen naar een tweede ster gegeten.

Waar je als wijnliefhebber ook mee te maken krijgt is de sommelier, zoals Lieve Noëlle van Wittemberg, die net van The Grand naar Le Ciel Bleu verhuisd

'Soms hebben ze geen tijd om in de gaten te houden of je glas leeg is'

is, of de sommelier van Domaine de Clairfontaine in Vienne, die er met zijn ontzettend katholieke hoofd uitzag als een pater en met een indrukwekkende lijst van Côte Roti's aan kwam zetten, een van mijn favoriete wijnen.

Er zijn natuurlijk ook ergernissen in restaurants. Dat ze bijvoorbeeld de fles wijn, die je besteld hebt, ergens zetten waar je er niet bij kan, op uren gaans. En vervolgens geen tijd hebben om in de gaten te houden of je glas leeg is. Of

die nare met een tang geserveerde afbakbroodjes, die wel heet, maar nooit goed afgebakken zijn. En het lange wachten tussen de gerechten. Eigenlijk valt het hoofdgerecht dan altijd tegen, omdat je eerste honger al door het voorgerecht gestild is. Je zou misschien beter drie voorgerechten moeten bestellen, maar waarschijnlijk valt het derde dan ook weer tegen.

Natuurlijk ga je in de eerste plaats naar een restaurant om het eten, maar het is tegelijk een voorstelling, waaraan je verslingerd raakt. Vergelijk het met Shakespeare: als je daarvan een liefhebber bent, ken je *Hamlet* van a tot z, maar je wilt toch steeds weer zien hoe ze het nou weer doen.

Het zal niemand verbazen dat ik mijn laatste avondmaal ook in een restaurant voor me zie. Aan een heel grote ronde tafel met al mijn collega's. En hun vrouwen natuurlijk, ik wil geen hengstenbal. In tegenstelling tot veel andere beroepsgroepen zijn politieke tekenaars en cartoonisten onder elkaar ontzettend leuke mensen zonder broodnijd of afgunst. Ik denk aan een mannetje of zestig, tachtig. Uitgelezen wijnen natuurlijk. Alleen jammer dat dat dan ook weer gelijk de laatste keer moet zijn... <