

Le Bistro (zonder t)



Een geintje. Zaterdagavond. De zaak zit als gewoonlijk helemaal vol. Er hangt zelfs een lange stoet van wachtters aan de bar. Lui die azen op tafeltjes waarvan wij hebben gelogen dat die hooguit binnen een kwartier vrij zullen komen. Onderwijl schenkt Peter – de eigenaar – zichzelf het zoveelste biertje in. Jupiler uit bruine flesjes met een goudgerande kraag. Een beetje exotisch in 1981, zoals alles in Le Bistro exotisch is. Een beetje dan toch. Nasmakkend veegt Peter met de toppen zijn vingers het schuim uit zijn gesoigneerde knevel. We zijn net een uur of wat bezig, maar hij heeft er al geen zin meer in. Het is nog niet eens negen uur en hij is dronken, verveeld. De gasten aan de bar, noch die in de zaak zelf, interesseren hem. Door de open keuken loopt hij naar de grill, waar Nico de kok, de bedrijfsleider, de accountant, de nar, de praatpaal, zwetend de gratinés bereidt, de entrecotes omkeert en de verschroeiing van de bevroren kikkerbiljetjes probeert te maskeren met een overdosis knoflookboter. Peter beent vanachter de bar de open keuken in en gaat zowat tegen Nico aan staan.

“Hé oetlul, zo verbrand je die tournedos!”

Nico kijkt verstoord op vanonder zijn bestoemde brilletje.

“Rot op Van Diessen, wat weet jij nou van koken!”

De gasten achter de bar grinniken. Peter pakt de vleestang om stuk vlees in nood te keren, maar Nico springt in zijn pad.

“Blijf af gek...”

Peter kijkt even om zich heen en pakt dan – gnuivend - met de vleestang een verse, bloeddruijpende tournedos uit de stalen vleesbak naast de koelkast.

“Zal ik je laten zien hoe je dat doet verrekte kooknicht....”

De wachtende gasten achter de bar hikken van het lachen als Peter van Diessen met de tang volle rauwe tournedos een paar keer door het gezicht van zijn kok Nico Broeders haalt. Die pakt daarop – op zijn beurt - zelf een lap vlees en veegt er in één beweging mee door het gezicht van Van Diessen. De gasten hebben het niet meer als ze vervolgens elkaar achterna gaan zitten over de spekgladde vloer van de open keuken. Meppend met de lappen vlees. Tot Peter nog een keer wild uithaalt met zijn bloedlap, die, net voordat die de kok raakt, uit de tang vliegt. Met een boog, zo de zaak in....

‘Sur une nappe de restaurant, j’ai écrit cette chanson, en pensant à tous les gens, qui ne mangent que du plancton.’

Nederland kende tot in de jaren zeventig geen uiteitcultuur, tenminste niet het Nederland waartoe ik behoorde. Dat paste niet bij eenvoudige mensen. Jongens en meisjes van de gestampte pot. Bloemkool, prei of spruiten met lekker doorgekookte aardappelen. Een stukje vlees met wat jus. Alleen bij het Kerstfeest, als de familie er was, gingen we wel eens uit de bol. Gefrituurde pommes parisiennes, een rollade, trilpudding, dat soort dingen. Maar dat was het dan wel zo een beetje. En je dronk er sinas, bier of jonge jenever bij.

Daar kwam – als ik het me goed herinner – zo ongeveer vanaf 1970 verandering in. De tijd waarin gewone mensen ook eens een keer uit eten gingen. Meestal naar de Chinees, maar soms iets exotischer. Met wijn en zo en een ober. Een ongelooflijke luxe. Mijn moeder – die de huishoudschool had doorlopen – kon er maar moeilijk aan wennen. Verontwaardigd nam ze met mijn vader de menukaart door.

“Moet je zien, een biefstuk kost hier 8 gulden. Dat kan ik thuis voor een rijksdaalder maken. En moet je hier zien:...”

En toen ze dan eindelijk iets had besteld, mopperde ze vervolgens over de kwaliteit (te koud, te slap, te hard). Met het glaasje wijn dat mijn vader voor haar had besteld, tutterde de protesten langzaam weg en werd ze giechelg. Ze dronk eigenlijk nooit. Pas de ochtend daarop, met hoofdpijn, bezwoer ze nooit meer uit eten te gaan.

Dat was volgens mij het algemene gevoel in die jaren. Wel het waagstuk van buitenshuis eten, maar het mocht niks kosten. Restaurants als Van der Valk speelden in op die halfslachtigheid. Een snackbar, maar dan een beetje met een restaurantgevoel. Het gewone-man-restaurant. Vooral die met een mediterrane sfeer waren in trek. Die sfeer werd opgeroepen met onwaarschijnlijke paraferalia als visnetten, potten met schelpen, eikenhouten spanten en kaarsen. Een Frans restaurant, met dingen die aan Frankrijk deden denken. Franse dingen voor mensen die nog nooit in Frankrijk waren geweest. Dat was ‘Chic de Friemel’. In Breda had je een tent die nog steeds bestaat. De Sinjoor. Daar werd boter gebraden uit het vakantie-eet-gevoel. Het was er aardedonker en bij binnenkomst joeg een dikke knoflookwalm je tegemoet. Altijd druk. Zonder reserveren, kon je er in het weekend echt niet te-

recht. De bediening was er in handen van nare, hautaine Bredase hockeyclub-kwalletjes, maar hun horkerige gedrag droeg eigenlijk alleen maar bij aan de enigszins exclusieve indruk die alles maakte. Eenmaal aan tafel gezeten, kreeg je na een kwartier of wat een menukaart in handen gedrukt en haalde een zeventienjarige gerant direct zijn notitieblok tevoorschijn.

“Wat gaat het worden luitjes?”

En dan kon je maar beter direct je bestelling doorgeven anders zag je hem drie kwartier niet meer terug. Enfin, er viel trouwens niet al te veel te kiezen in de Sinjoor. Keuze uit vier of vijf grote stukken vlees van de grill, opgediend met ‘sausjes’ en frites. Vooral vanwege die sausjes waren ze bij de Sinjoor vermaard. Die werden opgediend in vier kleine bruine aardewerken potjes die als kleine canopen het eveneens bruine bord met de geschroeide vleeshomp begeleidden. Mayonaise aangelengd met knoflook, peterselie (in het andere bakje), eentje met uien en knoflook en de laatste gemengd met een kwak ketchup (en natuurlijk knoflook). Dat was het in wezen. Had je er een avond gegeten, dan rook je nog tot aan het weekend daarop naar knoflook, maar het voelde alsof je twee weken in George V in Parijs had geloged.

Dat ze zoiets in Tilburg hadden – waar ik in 1980 wat tegen mijn zin was gaan studeren – wist ik eigenlijk niet. Toen ik in juli 1981, na lang aarzelen, besloot om toch nog maar een jaar te blijven, moest ik wel snel wat bijverdienen want na een wat lang uitgevallen verblijf in Parijs in juni en een goede vakantie in Oostende was ik blut, meer dan blut.

Terugwandeland vanaf het Tilburgse studentenuitzendbureau ASEF – waar ik me had laten inschrijven - passeerde ik in de Juliana van Stolberglaan de smalle voorgevel van Le Bistro. Het pand was me eigenlijk nog nooit eerder opgevallen, zo nietig was het tussen een grote kledingzaak en een snuisterijenboetique verscholen. Door de ruitjes zag ik achter de bar een rijzige, knappe vrouw met blonde lange vlechten glazen droogmaken met een handdoek. Het soort vrouw dat Wagner bij het dichten van Isolde in zijn hoofd moet hebben gehad. Voor ik het wist stond ik binnen.

“Kunnen jullie iemand gebruiken?”

Van Diessen, bekeek me even van top tot teen, maar vroeg nergens naar, niet eens naar mijn naam.

“Morgenavond beginnen, in de afwaskeuken.”

Die afwaskeuken was niet meer dan een uitsparing met een fabrieksvaatwasser die naast de brede grill en achter de enorme koelkast-vriezer in de open keuken van het restaurant stond. Je deed de afwas als het ware midden in de zaak. Aan de andere zijde van de bar, die ook direct was verbonden met de bakken gesneden rauwkost (crudités), ging ik die avond aan de slag. Nico, de kok en bedrijfsleider, bekeek me met samengeknepen listige oogjes. “We zullen eens kijken of je mag blijven...Heb je een vriendin?”

Ik kreeg een zwarte schort toegeworpen en kon beginnen. Het tempo lag erg hoog. Het restaurant was een soort pijpenla met 16 tafels voor vier personen (maar die konden ook gedeeld worden tot tafeltjes voor twee). Vanaf 18.30 stroomde het vol. De sfeer was zoals ik

die van de Sinjoor kende. Bruine tafeltjes, een kaars achter glas in een koperen houder, op de tafel een reeds geopende fles Chasse du Pape (tweeënhalve gulden inkoop en twaalf aan de tafel). De meeste mensen die gingen zitten schonken zichzelf en hun tafelenoot direct een glaasje in en dan...ja dan werd de hele fles in rekening gebracht. Als je eenmaal zat, stond er binnen enkele seconden iemand naast je met de kaart. Er waren maar vier voorgerechten en een stuk of zes hoofdgerechten. Geen verrassingsmenu's, geen wisselende kaart, gewoon al jaren hetzelfde.

“De meeste mensen nemen een entrecote,” was de ambtshalve standaardfrase van de bediening, als ze zagen dat de klant een beetje worstelden met de vaak verkeerd gespeelde franse titels op het menu. Was de bestelling geplaatst dan stond binnen minuten de eerste gang op tafel met een mandje brood en knoflookboter. Een gegratineerde uiensoep, wijngaardslakken in knoflookboter, of kikkerbillen (ook zowat gefrituurd in knoflookboter). En knoflookboter, knoflookboter en knoflookboter. Alles werd gesmoord in knoflookboter. Ze zouden er de gesmeerde bliksem mee hebben aangemaakt.

Ook van de gasten werd tempo verwacht. Hop, hop. Voordat je er erg in had (als je bijvoorbeeld even een slok wijn probeerde te nemen) werd die eerste gang vanonder je neus vandaan gegrist en stond er bijna in een beweging het hoofdgerecht (een stuk vlees, met franse frietjes, en een sausje) op je tafel. En ook daar kon je maar beter vaart achter zetten. Je was een uurtje welkom. Voor, hoofd- en na. Zat je veel langer dan kwam er doodleuk iemand vragen of je wellicht je nagerecht aan de bar wilde gebruiken. Er zaten immers zoveel mensen te wachten. Als je weigerde mee te werken dan lieten ze je dat weten ook. Die hoge handelingssnelheid merkte je vooral ook achter in de keuken bij de afwasser. De aanvoer van vaatwerk was enorm. Je moest het afspoelen met een soort knijpdouche, dan snel in de machine zetten, zout er bij en draaien maar (onderwijl kon je weer meer borden en bestek afspoelen). Veertien minuten deed het apparaat over een wasgang en dan was het zaak als de wiedeweerga de gloeiend hete borden, messen, vorken lepels en soepkoppen er uit te krijgen, om weer binnen vijf minuten een nieuwe gang te draaien. Deed je er langer over dan raakten ze in het restaurant zonder vaat en werd de jongste bediende achter de afwasser publiekelijk verrot gescholden. Dat konden ze goed, schelden. Op elkaar, op het tijdelijke personeel en even zo makkelijk op klanten als die ze niet aanstonden. Platte Tilburgse verwensingen, vuilbekkerij en rake vergelijkingen.

“Ge lijkt rooie Sien wel.”

De meeste klanten – echte Tilburgers - vonden dat heerlijk. Die genoten ervan als er iemand vanwege fouten – of beter nog - aanmatiging werd aangepakt in dit paradijs van de gewone man. Dat smaakte nog beter dan de maaltijd. En Nico speelde daarmee:

“Verrekte koekwous, doe je dat thuis in de caravan ook zo?” De jongen met de spuuglok, de rechtenstudent met zijn dure colbert, die omdat hij ook in Breda in de Sinjoor had gewerkt door Peter direct in de bediening was aangenomen, raakte er helemaal van van slag. Hij wist zich geen raad met het spervuur van scheldwoorden, het rondgejaagd worden en de bulderende lachsalvo's die zijn constante vernedering opriep. We zagen hem niet meer terug.

‘Aujourd'hui je suis très loin de ce matin d'automne, mais c'est comme si j'y étais.. ‘

Het ergst van al. Als je, om vaart te maken, vergat de borden goed af te spoelen alvorens ze in de vaatwasmachine te zetten. Van teveel rauwkost raakte de afvoer van de machine verstopt en dan kwam je er na zo'n kwartier achter dat de vaat er viezer uitkwam dan die er in was gegaan. Niet alleen miste je een wasgang, maar je moest dan de buik van het kokend hete monster in. Eerst uitladen, dan met je handen in de gore afvoer. Een pijp tot de boord vol oude blubbermayonaise, halfverteerde rauwkost die als nesten en slierten aan elkaar klitte, bij elkaar gehouden door de gestolde knoflookboter. En terwijl tierden, joelden en scholden ze op je, de assistent bedrijfsleider Jan en de kok Nico. En anders Peter zelf wel.

Annemiek – de echtgenote van eigenaar, die met die mooie vlechten - hield er niet van, de scheldpartijen, dat Tilburgse gedoe. Ze was om god weet wat voor reden, en tegen ieders advies een jaar of wat geleden getrouwd met Peter. Omdat ze kansen zag. In hem, Peter, in Le Bistro. Ze kwam uit Nijmegen, had daar Frans gestudeerd, had dat niet afgemaakt, was verhuisd naar her en der en was uiteindelijk hier in Tilburg, aanspoelstrand voor uiteenlopende figuren, gaan part-timen. Niet direct in Le Bistro zelf. Dat ontdekte ze via Peter, voormalig buschauffeur en nu monteur met vele bijbanen. Ze had hem eerst met carnaval ontmoet (hij zat in de Raad van elf), en daarna nog een keer in een Jazzcafé. Hij had haar bij hun eerste eet-afspraak direct mee naar Le Bistro getrouwd. Toen nog van een andere eigenaar. Peter werkte er soms zelf in de bediening. Ze werd direct door de hele entourage gegrepen. De Franse sfeer, de intimiteit van dit kleine restaurant. Peter, op dat moment nog automonteur bij een Citroëngarage in Oisterwijk (dat hield ie angstvallig voor haar geheim), kapitaliseerde onmiddellijk op die gevoelens. Nog datzelfde weekend nam hij haar mee in een van de zaak geleende Citroën CX 2000 Pallas. Naar Parijs. Liet haar, gewezen tourbuschauffeur en reisgids (soort van), de wereld zien. Alle avonden aten ze in rotisserieën, auberges, barbistros, brasseries en wat al niet meer. Toen was ook het plan ontstaan. In een hotel. Ze zouden gaan proberen het restaurant Le Bistro aan de Juliana van Stolbergstraat over te nemen. De eigenaar van dat moment was terminaal ziek en Peter had nog wat geld achter de hand van de fooien die hij als buschauffeur bijeen had gesprokkeld. Ze konden wellicht ook een beroep doen op wat geld van de ouders van Annemiek. Binnen een paar maanden was het geregeld. Een kok hadden ze al (Nico), en personeel ook (veel studenten en oudstudenten), want die namen ze gewoon over. Ze kochten de grill, de grote vaatwasser en de crudités bak. Niet meer. Annemiek decoreerde de zaak en maakte van haar chansonscollectie een band die avond aan avond gedraaid kon worden en – voilà - het draaide ook werkelijk. Enkele maanden later al overleed de eerste eigenaar (drama), en toen moest Peter – die op dat moment met centen over de brug moest komen - aan zijn eerste vrouw op gaan biechten dat hij samen met zijn nieuwe vriendin een Frans restaurant had gekocht. O ja, en hij wilde met Annemiek trouwen ook.

‘C'était sans doute un jour de chance, Ils avaient le ciel à portée de main, un cadeau de la providence, alors pourquoi penser au lendemain...’

Je kon er goed verdienen, zeker. Alles zwart natuurlijk, de economie van Le Bistro was sowieso pikzwart. Ze presteerden het zelfs om zonder weet van de fiscus gerechten te verkopen. Als de slager kwam – de beste van heel Tilburg volgens Nico – leverde die de helft van het vlees op rekening en de andere helft tegen contante betaling. Vlees roder dan rood, zo onnatuurlijk gekleurd (dood vlees is eigenlijk grijsbruin) door een handjevol sulfiet, volgens Nico. Als je maar niet elke avond kwam eten kon je er nog best oud mee worden. En zo waren er meer leveranciers die met een knipoog onder de toonbank leverden. Een schaduw-economie die door de klanten erg gewaardeerd werd. De frisse vlegelachtige ondernemer die – eerlijk genoeg hoor – zijn kansen pakte en zijn clientèle in de voordelen mee liet delen. Wars van rekeningen. Dat formaliseert maar. Het behoorde tot de geheime initiatieriten in de bediening om bijgepraat te worden over dat ene item dat niet op het menu vermeld was, maar waar toch zoveel vraag naar was. Dat item heette: wat voor soort rekening wilde de klant?

“Geen rekening?”

Dan ging er een tientje van het totaalbedrag af en gaf iedereen, iedereen een knipoog, met een borreltje toe van het huis.

‘Dans les cafés voisins, nous étions quelques-uns, qui attendions la gloire, et bien que miséreux, avec le ventre creux, nous ne cessions d'y croire, et quand quelque bistro, contre un bon repas chaud, nous prenait une toile, nous récitons des vers, groupés autour du poêle, en oubliant l'hiver...’

Annemiek droeg haar haar altijd in dikke vlechten. Twee zware strengen dik blond haar die langs een mooi volrond gezicht hingen. Een grote vrouw, rijzig, met een lage, zangerige stem. Gevoel voor stijl, goed gekleed. Een vrouw die, dat zag iedereen onmiddellijk, hier helemaal niks te zoeken had. Ze probeerde, zo goed en kwaad als dat ging, de rol van gastvrouw te spelen. Mensen ontvangen, op hun gemak stellen. Eerst een drankje aan de bar. Liefst wat praten over Franse dingetjes. Je kunt het je nu nog maar moeilijk voorstellen, maar Frankrijk was in die jaren nog een gidslid. Franse chansons waren in, de Franse mode op cultureel en culinair niveau werden nageaapt. En zij, Annemiek, zij wilde zingen, zo en beetje als Liesbeth List, maar dan beter. Ze had ook een vaste begeleidingsband en ze traden een enkele keer op.

“Het klinkt nergens naar,” wist Nico, “Zij kan niet zingen, en die gasten kunnen van geiligheid geen maat houden.”

“Frans en Jazzy.” Dat stelde ze zich voor. Hier in de Bistro, als ze eenmaal goed genoeg waren. Daar achterin, naast de toiletten zou een klein podiumpje wel passen. En intieme sfeer, gezellig eten en live muziek. Het probleem was dat ze geen teksten kon krijgen. Niemand die dat scheen te kunnen. En om alleen maar dingen covers te zingen, daar voelde ze niet voor.

“Muziek en eten gaan niet bij elkaar,” hield Peter zijn klanten voor, “Muziek leidt maar af. In de beste eetgelegenheden in Frankrijk hoor je geen muziek, hoor. Echt niet.” (alsof hij daar

ooit was geweest),”Eten en praten met elkaar. Daar gaat het om. Hele gezinnen. Bij elkaar aan tafel. En dan de tafel vol laten zetten met eten, dranken en dan praten, lachen, bij elkaar zijn. Dat is de essentie van een ‘bon restaurant’.” Glimmend van groot gelijk draaide hij aan de punten van zijn Chiel Montagne bromsnor. “Wat zij gezellig noemen, maar dan beter en zonder muziek...”

Zoiets zou hij nooit tegen Annemiek zeggen. Ze praatten weinig met elkaar in de tijd dat ik er werkte. Ik denk dat de aardigheid van het getrouwd zijn er al wel een beetje af was. Nou ja, ze hadden dan die Bistro, een soort kind. Maar over welke kant het op moest waren ze het niet eens. Een mooie eetgelegenheid met een beetje chachet. Dat wilde ze. Ze had per slot van rekening niet dat verdomde Canisius gymnasium doorlopen om hier als biermeid in de bediening te eindigen. Ze probeerde clubjes geïnteresseerd te krijgen voor Le Bistro. De J.H. Leopold leesclub, het Louis Bouwmeester theatergezelschap (een club die alle toneelstukken in de Tilburgse Schouwburg afliep) en, nou ja als het echt moest, ook de Rotary. Avonden waarop er iets speciaals werd klaargemaakt. Een beetje alsof je thuis ontving.

Le Bistro was haar coterie. Zo zag ze dat denk ik zelf. Ze werd alleen keer op keer teleurgesteld in haar publiek. Want de clientèle bestond niet uit het soort beschaafde levensgenieters waarvan Annemiek droomde. Het waren gewone hardwerkende Tilburgers. Medewerkers van een reisbureau, werklui die iets te vieren hadden, buschauffeurs, een enkele ambtenaar, kleine middenstanders. En af en toe een student die een vriendin wilde imponeren. Er waren relatief veel vaste klanten. Harry van de burens, bijvoorbeeld. Die had een snuisterijenwinkel met indiakralen en nepzilveren sieraden. Altijd druk daar, maar hijzelf zat de godganse dag in Le Bistro, uit te blazen en wijntjes weg te koppen.

Ook Ad Latjes, de eerste Nederlandse vliegreis-discounter kwam er zowat elke avond. Steeds in het gezelschap van twee dames van zijn kantoor, dat hij net aan de Telegraafstraat had gekocht. En die dames trakteerde hij op dame blanche, altijd dame blanche. Dat vonden ze lekker (dacht hij). Aan zijn tafeltje gingen de zaken gewoon door. Hij verkocht er tijdens het eten nog vliegreizen en anders wel smeulige verhalen over hoe hem lukte de KLM te grazen te nemen. Hij had er een dankbaar en luistergierig publiek.

En dan was er die ene overjarige kaalhoofdige economiestudent, Richard (eigenlijk Ronald) die, na het overlijden van zijn moeder, van de erfenis een Porsche had gekocht, en een hoop gouden sieraden. Met meiden van rond de 17,18 jaar oud kwam die steeds binnen, opgepikt in de disco de avond te voor. Hij gaf zich uit als media adviseur en casting director. Modellenwerk en videoproductie.

“Maar bij hem wil je niet op de video hoor,” knipoogde Nico. “Daar wordt mamma niet blij van.”

“Bistro” schrijf je zonder een ‘t’ aan het eind”, wist Peter. “Het is van oorsprong een Russisch en geen Frans woord. De soldaten van Napoleon leerden bistro’s kennen tijdens de rampzalig verlopen Russische veldtocht. Cafeetjes in de veroverde westerse oblasten waar ze een eenvoudige maaltijd konden krijgen tegen een kleine prijs. Geserveerd met een stuk papier

onder je bord als servet, een bord van hout en zelf je mes meebrengen. Eenmaal thuis begonnen de weinige overlevenden zelf zulke restaurantachtige cafeetjes uit te baten.”

De leden van de carnavalsvereniging aan de bar luisterden aandachtig.

“Daarom geen linnen servetten in een bistro. Een placemat en een eenvoudig bord, maar het bestek, daar hebben we zelf maar voor gezorgd hier in Le Bistro. We willen niet dat er iemand met zijn vulpen of een Zwitsers legermes aan zijn eten begint.”

Er wordt hard gelachen op de melodie van ‘Je suis venu te dire que je m’en vais’ (Peyrac-versie). En Nico pakt een setje kikkerbillen en beweegt ze – alsof ze springen – over de grill. “Auwauuuwaa!”

Peter zelf pakt twee setjes bevoren kikkerbillen en duwt de kruizen tegen elkaar.

“Auwauuuwaa...Ooeeeh, lekker, lekker...”

En Annemiek – moe van Peter, van zijn dronkenschap, van de horreur van de Tilburgse kermis die we net achter de rug hadden (net een fritestent...), vouwt haar schort netjes in vieren weg en gaat die avond erg vroeg naar huis.

‘comm'dit si bien Verlaine « au vent mauvais », je suis venu te dir'que je m'en vais...’

Ja, we overleefden de Tilburgse Kermis – de drukste tijd - dat jaar (maar, maar net). Een echte proletengolf, volgens Annemiek. Ik draaide nu eindelijk volwaardig mee in de bediening. Dat verdiende een stuk beter en was ook aangenamer werk. Vier, vijf dagen per week maakte ik. Ik had er maar druk mee. Een ideale vlucht uit die waardeloze rechtenstudie die me de keel uithing, die zo verschrikkelijk slecht was georganiseerd en nog slechter werd gedoceerd. Ik deed er bijna niks meer aan. Was ook niet meer echt nodig. De plaats bij de afwasmachine was door mijn huisgenoot en buurman Hans overgenomen. Nico had al direct zijn zinnen op hem gezet.

“Dat is een echte,” zei hij, “dat zie ik zo. Die krijg ik binnenkort uit de kast. Zekers weten.”

De nieuwe taak was nogal wat lichter dan het werk in het helhete vooronder van de wasmachinehoek. Met een zwarte schort voor geknoopt, een kurkentrekker in de aanslag, bestellingen opnemen. En dan racen naar de keuken. Alles op een holletje. Hup uit serveren, bord wegnemen. Nagerechtje? Ik was er goed in. Hop, hop, hop...

We waren meestal maar met zijn drieën, maar toch werden sommigen van ons wel nerveus van het jakkerritme. Als Nico je niet mocht, dan maakte hij je nog zenuwachtiger. Want die grill – een vier meter brede barbecue gestookt op kolen - kende geen genade. Als er een stuk varkenshaas eenmaal op lag, begon het aftellen. Hij kon immers de vlam niet lager zetten. Was een gerecht klaar dan moest het met spoed naar de tafel. Vanuit zijn kombuis schreeuwde Nico – tot groot vermaak van de gasten – de gerechten af met een karakterisering van de persoon die het zou gaan serveren. In de open keuken kon iedereen hem zien, en als een soort Figaro, voerde hij een show op en maakte veel misbaar.

“Uiensoep gratiné voor tafel vier klaar! Kom op Yvonne! Is oma weer langs?”

Een beetje de richting kwijt kwam Yvonne uit de zaak lopen hobbelen. Yvonne met de parel-snoer, de vriendin van de praeses van de sneue Tilburgse studentenvereniging Olof, achten-twintig jaar en al moeilijke voeten.

“Kom op...!” Met een knipoog naar de wachtenden achter de bar zette Nico de blakerend hete soepkop met de kaastkorsttoupet – die een tien minuten onder de grill had gestaan - wat scheef op het bijpassende bruine onderzetbordje. Duidelijk scheef, niet in de uitsparing waarin die eigenlijk hoorde te staan, die soepkop. Yvonne met de vermoeide ogen geeft een beetje buiten adem haar bestellingbonnetje aan Nico en...ja natuurlijk, natuurlijk probeert ze de gloeiende stoepkop met haar blote hand recht op het bordje te zetten. Ze kreet het uit. Onmiddellijk een brandblaas zo groot als een ei. Tweedegraads, zeker, misschien erger. Yvonne krimpt ineen. Yvonne huilt tranen met tuiten en Nico en de wachtters achter de bar hebben het niet gewoon meer. Ze schateren van het lachen, daar op het leugenbankje achter de bar.



‘Ce n'est rien, tu le sais bien, le temps passe, ce n'est rien, tu sais bien, elles s'en vont comme les bateaux, et soudain, ca revient.’

Ad Latjes was in september 1981 zowat iedere dag in het nieuws. De luis in de pels van de KLM. Verkocht de eigen vluchten van de Koninklijke tegen afbraakprijzen aan de gewone man die dan voor een habbekrats op vakantie kon. Hoe die dat deed wist eigenlijk niemand. Alleen Latjes zelf kon het uitleggen. En dat deed die aan iedereen die het wilde horen. Hij reisde naar Londen en kocht daar de tickets in. Liet dan mensen vanaf Amsterdam vliegen. Heel mysterieus allemaal. Wat nu doodnormaal is, was in 1981 nog omgeven met de geur van fraude. Maar in Le Bistro was hij niet minder dan een held. In de arbeidersresidentie van het Zuiden kon je – in het epicentrum van een ongekende recessie – met het vakantiegeld van je uitkering als een nabob de wereld rondvliegen en dan had je nog genoeg over om daarna nog uit gaan eten in een restaurant als Le Bistro. Dromen kwamen uit, gewone mensen mochten deelnemen aan de ‘high life’, of wat daar dan in Tilburg voor door ging.

Peter hing – tot groot ongenoegen van Annemiek – altijd aan de tafel van Ad Latjes als die binnen was en dat was zowat elke dag. Hij wilde graag met hem gezien worden. Tilburgse jongens onder elkaar met een succesverhaal. Zeker nu Ad net een illegale televisiezender in de lucht had. Alle films van James Bond zouden daarop uitgezonden worden. En Peter wilde op die zender ook wel adverteren voor Le Bistro. Niet dat dat nodig was, want het etablis-

sement was sowieso te klein geworden. Alle dagen boordevol vanaf zes uur 's avonds. In het weekend gekkenhuis. Reserveren was eigenlijk niet mogelijk.

“Elitaire shit” vond Peter dat. Als je wilt reserveren dan ga je maar naar ‘Ons Emma’ of een van die andere nattenekententen. “Hier wordt wie eerst komt eerst bediend.”

“Zal wel waar zijn,” zei Nico dan met een samenzweerderige knipoog, als Peter even niet keek. “We reserveren niet meer sinds die iedere keer (nip, nip) de reserveringen in het honderd liet lopen. Alle aantekeningen kwijt. Grote ruzie. *Daarom* doen we niet meer. Eigenlijk jammer, want dan kan je veel meer omzet draaien uiteindelijk.”

Peter herkende zich in die Latjes. Hij vroeg hem over van alles en nog wat advies. Beleggingen, onroerend goed, auto's. Ik denk dat hij eigenlijk graag zaken met hem gaan doen. Nu ik zelf in de bediening zat kon ik ook op gehoorsafstand van zijn tafel komen. Meestal hadden ze het dan over de ABN, dé bank voor jonge ondernemers zoals zij. Peter fantaseerde over een hele keten bistro's die hij wilde openen en Ad Latjes droomde hardop over de aankoop van (veel) onroerend goed. Nu de prijzen van panden historisch laag waren, was dat een gedroomde kans om een soort spaarpot aan te leggen. Nee, prijzen lager dan nu kon bijna niet.

Peter van Diessen leek niet te luisteren. Geen grote onroerend goed transacties voor hem. Hij huurde. Zijn eerste vrouw woonde in ‘zijn’ huis en een hypotheek voor een tweede pand kon hij vergeten met de schulden die hij nog uit had staan.

“Schulden?” wilde Latjes weten, “hoe kom jij nou aan schulden met een topnering als deze?”

“Lang verhaal....”

“Ik zal eens praten met mijn mannetje bij de ABN,” zei Ad Latjes dan, “Ik heb net een bedrijfspand aan de Stationsstraat voor een habbekrats kunnen kopen. Je moet je omzet als onderpand in brengen. Ik heb een rekening courant....”

De dames die Latjes begeleiden, lachten verveeld. De hele godganse dag op het kantoor gezeten, reizen bemiddeld. En dan werden ze mee uit eten genomen en zaten ze nog steeds naar diezelfde onzin te luisteren. En als de zaak een beetje vol begon te lopen, zo tegen acht uur, dan moesten ze weer weg. Met als enige hoogtepunt het dame blanche ijsje dat ze iedere avond geserveerd kregen. Twee blokjes vanille-ijs waar we chocoladesaus overheen goten. Ze knaagden er zonder honger van, af en toe zenuwachtig giechelend als de naast de tafel gehurkte Van Diessen in hun middel of ergens anders kneep.

Wat Peter in ieder geval op korte termijn samen met Ad wilde realiseren – zo maakte hij na geheimzinnig inschenken van een borrelglasje knipogend duidelijk - was een ‘joint venture’ voor de distributie van een likeurtje. Een soort kruidendrankje, zoals het zeer succesvolle Jägermeister, maar dan op Tilburgse leest geschoeid: Schrobbelèr. Dat bittertje moest groot gemaakt worden en daar moest Ad een steentje aan bijdragen.

“Als je nou eens bij elke vliegreis de mensen zo'n fles cadeau doet...” stelde Peter voor.

“Als jij dan bij elke tournedos op jouw kosten een vliegreis naar London cadeau doet,” zei Ad Latjes. “Haaahaaahaaa!”

'Quand il détrouss' une femm', Il lui fait porter des fleurs. Gentleman cambrioleur,est un grand seigneur.'

"Verschrikkelijk," zuchtte Annemieke die aan de bar afwachtte tot ze een volgend bord kon gaan serveren, en ze knikte in de richting van Ad Latjes. "Dat permanentje. Afschuwelijk plebshaar. Verschrikkelijk. Het lijkt wel een epidemie." Ze stak een nieuwe Gitane op en droomde voor zich uit. Serge Lama, die vond ze echt de allerbeste.

"Wat er ook gebeurt. Die ga ik volgend jaar zelf in l'Olympia bekijken."

Er was een groot verschil in publiek van door-de-week en weekendpubliek. Het doorde-weekse publiek leek soms – met wat voorstellingsvermogen - wel een beetje op de clientèle die Annemiek zich wenste, maar in het weekend kwam Peter's volk afzetten. Een horreur voor Annemiek die dan met haar zingende zware slaapkamerstem ons – de kelners - op kwam zoeken. Onder het mom van even een sigaretje en een spaatje. Ze klaagde niet veel over het harde leven (zes soms zeven dagen per week werkte ze), maar je proefde aan het treurige aura dat ze leed. Franse muziek, daar wilde ze over praten, en of ik de film 'Les uns et les autres' al had gezien. Toen ik vertelde dat ik die drie dagen na de opening in een bioscoop aan de Champs Elysées had gezien, kon ik niet meer stuk. En of ik wel eens in de Périgord was geweest ("nee").

"Mijn ouders hadden daar kennissen," zei ze,"en daar reden we elke zomer naar toe. We reden dan helemaal uit Nijmegen in een keer het hele stuk. Bijna twee hele dagen. Eigenlijk onverantwoord. Je had indertijd nog niet die grote snelwegen zoals nu in Frankrijk, maar oneindig wurmende nationale wegen. De hele weg hielden mijn zusjes en ik dan het raam van onze Renault open en roken hoe de geuren van het Noorden langzaam voor die van het Zuiden ruimden. Eerst gras en natte grond en dan die volle zomergeur van graan, zonnebloemen, en later lavendel en cipressen.

In dat land weten mensen hoe ze moeten leven. Daar hebben ze meer tweeduizend jaar op geoefend. Vooral daar in de Périgord begrijpen ze wat het leven de moeite waard maakt: elkaar, eten, goede wijn, muziek en vrolijkheid. Daar hebben ze stijl, daar bestaat en unieke cultuur, alhoewel dat nu ook in heel Frankrijk snel achteruitgaat hoor," wist ze. "De americanisering slaat overal toe. Ook in Frankrijk. Sinds kort is er een McDonalds in Parijs – midden op de Champs Elysées – en lijkt het ineens of alle Fransen haast hebben gekregen, en ook Engels moeten praten. Het Frankrijk van monsieur Hulot en Charles Trenet wordt zonder nadenken verruild voor dat van Johnny Halliday en Grace Jones. Jammer , heel jammer..."

'Le café est dans les tasses, Les cafés nettoient leurs glaces, Et sur le boulevard Montparnasse. La gare n'est plus qu'une carcasse.'

Elke avond ook kwam Ben even langs, de Indovriend van Nico de kok, waarmee die samenwoonde ergens achter de Veestraat. Ben werkte in een schoenenwinkel overdag en wipte na zijn dienst langs om goedendag tegen Nico te zeggen en te kijken of er nog iets moest gebeuren. Meestal kwam hij geld halen. Voor het een of ander. En dat vertrouwde Nico kennelijk niet. "Waar heb je dat voor nodig dan...?"

"Flesje wijn, beetje kaas en een videootje, Nic, gewoon een videootje halen. Heb jij straks ook wat om naar te kijken als je thuiskomt... Want ik lig waarschijnlijk al te pitten. Moet morgen vroeg weer op." Ben knipoogde na elke zin, bijna onrustig naar mensen om zich heen. Om ze gerust te stellen, te amuseren, weet ik veel waar om. Na twee van die knipogen voelde je dat het iemand was die je niet kon vertrouwen.

"Niet dat ik gierig bent," zei Nico met een samenzweerderige fluisterstem toen Ben weg was. "Helemaal niet, maar ik wil nu niet meer uitgeven dan nodig is. We zijn aan het sparen, d'n Ben en ik. En hebben we genoeg hebben, binnen een jaar of zo, dan beginnen we een eigen zaak. Want zodra ik kan, ben ik hier weg..."

"Ik dacht dat je het wel naar je zin had..."

Hij keek me strak en doordringend aan.

"Naar mijn zin?, Naar mijn zin? Helemaal niet. Wat denk jij. Elke avond hier achter die smoorhete grill die je wenkbrauwen en neushaar weg schroeit, waar je de brandblaren van op je gezicht krijgt. En dan met die Van Diessen. Die gast is gek. Die kan geen restaurant runnen. Hij is al een keer failliet gegaan, en hij is weer hard op weg. Hij kijkt niet om naar de rekeningen. Maakt de enveloppen niet eens open, maar gooit ze gewoon op de stapel. En maar rondkarren in die CX van hem. De seigneur uithangen. Eens in de zoveel tijd, als de deurwaarder weer eens is langs geweest, gooit hij de administratie in de schoot van mij of Annemiek. En dan kunnen wij het oplossen. Doodzonde. Het gaat weer naar de kloten."

Hij bood me een Gladstone sigaret aan en stak er zelf ook een op. Recht boven de open stalen bak met vers vlees, maar dat scheen hem niet te deren.

"En dan te weten wat de potentie van Le Bistro is. Geweldige omzet, vaste klanten, uitstekende winst. Een droomtent. Alleen Van Diessen is geen restauranthouder. Hij is en blijft een automonteur. Die kan hier helemaal niet tegen. En hij zuipt als een tempelier. Zijn lever is al helemaal naar de kloten. Want die puilende pens heeft hij echt niet van het eten hoor, dat kan ik je wel vertellen. Hij is zijn rijbewijs ook al kwijt, maar hij blijft gewoon rondrijden, altijd met een slok op. Hij betaalt niemand, belazert iedereen. De hele tent gaat binnenkort naar de verdommenis. En dan kan je maar beter weg zijn...Of, of misschien dat ik het wel overneem."

Hij kneep zijn ogen samen, een tuurde indringend als om te peilen of hij me met dit nieuws wel kon vertrouwen.

"Hij doet dit toch samen met Annemiek. Die houdt het toch wel overeind," probeerde ik.

"Hij doet het met iedereen, *behalve* met Annemiek," zei Nico. "Hij naait zijn ex-vrouw, en alle vrouwen van de mannen van de Raad van elf die die te pakken kan krijgen. Let op mijn woorden. Binnenkort is het hier afgelopen."



Het nieuws over Ad Latjes kwam enkele dagen later. Nico speelde weer toneel voor de barvlinders aan zijn overzijde. Tegenover zijn grill was een keukenblok, een soort lange houten tafel waar hij het vlees gereed maakte. Entrecotes bewerkte hij eerst met een slagersbijl. Met de platte kant sloeg hij erop en tikte dan met de snijzijde kleine driftige inkepingen in het vlees. Takketakketak. Zijn vingers een beetje bebloed door het hanteren van het vlees.

“Ai!!”

De mensen aan de bar schrikken van de kreet van de kok, die met een felle haal zijn linkerhand tegen zijn borstkas trekt en de bijl laat vallen. “Oeoweooewoe...”

Een mevrouw achter de bar verbleekt als Nico zijn – op het oog – gewonde hand met zijn goede rechterhand vastpakt.

“Verband!!” roept die en kijkt samen met de mensen achter de bar ongelovig en vol afschuw naar zijn linkerhand waar twee vingers – blijkbaar per ongeluk afgehakt – lijken te ontbreken....

Maar de vaste klanten lachen. Die kennen deze voorstelling al. Geintje. En Nico, als hij zich voldoende heeft gevoed met de verwilderde paniekblikken van de lui die hier voor het eerst zijn, steekt na een paar seconden zijn ongeschonden linkerhand triomfantelijk in de lucht.

“Heb je het gehoord van Ad Latjes,” zegt dan de man met de ringbaard aan de bar – een oliehandelaar van wie ik de naam niet meer weet.

“Hij is er vandoor. De ABN heeft vorige week de stekker uit zijn ‘reisburo’ getrokken, en nou kan hij geen tickets meer inslaan voor reizen die die al heeft verkocht. Hij is over de kop....”

Het wordt muisstil achter te bar. Mensen staren voor zich uit.

“Wat is er met Ad?”, willen veel tafeltjes in de zaak weten.

“Ad is over de kop. En hij is er vandoor.”

Hier en daar klinkt een rauwe vloek. Maar het is verder vooral erg stil. Een soort collectief gepeins. Peter is er op dat moment niet. Alleen Annemiek. Die kijkt me aan en zegt: “Tja...”

Je pars, le vol de nuit s'en va, destination Bahia, Buenos Aires ou Cuba, Je pars, prends soin de l'Opéra, de la rue des Lilas, dis-leur que cette fois, Je pars.

Geen woord. Hij zei er geen woord over, Peter. Alsof Ad Latjes nooit had bestaan. En als was de vlucht van Latjes nationaal nieuws, je kreeg geen klinker commentaar uit hem geperst, ook al spraken de Bistro-klanten nergens anders meer over. Pas na een week of wat kwam hij voorzichtig los en gaf laatdunkende kwalificaties. Zei die ineens dingen die die ooit van Annemiek had gehoord. Dat Latjes niet alleen goedkope vluchten verkocht, maar zelf ook goedkoop was. Echte ondernemers gaan er niet vandoor,” zei Peter met een soort alwetende ondernemersair.

“Je hebt de zorg over je klanten, je personeel. Die laat je niet in de kou staan.”

Maar chagerijng was ie wel. Ziek zelfs. Dat kon je merken. De ene na de andere Jupiler verdwijnt achter zijn grote snor. Zijn ogen staan op stand ‘priemend-getergd-geërgerd.’ Oppassen dus. Dat doet die ene mevrouw die op koopavond met haar bejaarde moeder even hier neerstrijkt niet. Nadat Peter de varkenshaas en entrecote voor ze heeft neergekwakt, vraagt ze of ze misschien een beetje mayonaise mag hebben.

“Mayonaise!!” gnuift Peter verontwaardigd en goed hoorbaar voor iedereen in de zaak.

“Ja, een klein bakje. Mijn moeder vindt dat lekker...”

“Weet je wat vrouwtje!! Weet je wat ik doe? Ik gooi d’r nog een fles ketchup bij en wat gesneden uien. Dan kan je er een ‘speciaaltje’ van maken. Of heb je d’r liever pindasaus bij!!?”

Als een veldheer beent hij terug naar de keuken. Bewonderd om zoveel integriteit. Iedereen lijkt het in deze verkapte snackbar te beamen:

“dat doe je toch niet. Om mayonaise vragen in Le Bistro.”

Ze krijgen ook geen mayonaise, maar direct de rekening.

Peter schakelt die avond al om 8 uur over op de Courvoisier. “Ja, zo is het toch....”

“Zolang ik er heb gewerkt, was eigenlijk iedereen altijd bezig met weggaan,” zegt Yvonne die ik vijftientig jaar later tref op een receptie in Leiden.

“Nico, Annemiek, allemaal probeerden ze weg te komen, maar eigenlijk niemand die er serieus werk van maakte. Toen jij kwam in 1981 werkte ik er al acht jaar (vanaf mijn twintigste). Tien jaar aan de studie, acht jaar in Le Bistro. Het werd er al maar slechter na die overname door Peter. Maar ik kon er niet weg. Weet ook niet echt waarom. Een beetje als in Hotel California van de Eagles, ken je dat nummer?”

“You can check out everytime you want, but you can never leave.”

Ze zingt het zachtjes voor.

Oud geworden, onze Yvonne, heel oud voor haar jaren. Kromgetrokken en nog maar net in de vijftig. Nog steeds dat hobbelen op haar benen, maar veel erger dan ik me herinner. En vooral onverzorgd. Grijs piekend haar, wat slordig. Geen parelketting meer, en helemaal niet opgemaakt. Nee, met die praeses was ze niet meer. Dat was uitgeraakt een paar maanden nadat ik daar was weggegaan, dat was toch in het voorjaar van 1988?”

“Ja toen ongeveer zal dat geweest zijn. Op het moment dat Annemieke bij Peter weg ging en ook Nico opstapte.”

“Ja dat was net of er een prop los schoot,” zei Yvonne, “Annemiek, Nico, Willem – weet je nog – en jij. Eigenlijk is iedereen daar beter van geworden. Maar waarom gingen jullie toen eigenlijk allemaal zo ineens?”

“Weet je dat dan niet?”, zeg ik.

Ze kijkt me verbaasd aan. “Ik heb altijd gedacht dat jij en Nico, nou ja, hoe moet ik dat zeggen....Het was toen zo ineens uit met Ben en Nico. En dat jullie tweeën toen in dat tenniscentrum Pellikaan in Noord zijn gaan werken.

“Ik met Nico?? Hoe kom je daar nou bij?”

“Nou ja Peter...die dacht...”

“Helemaal niet Yvonne. Het ging heel anders. Weet je nog van die fooienpot die we hadden? Links naast de kassa.”

Yvonne knikt bevestigend.

“Daar zat op een gegeven moment wel een paar duizend gulden in want we mochten geen fooi zelf houden.”

“En dat deden we ook niet.”

“Precies. Dat zou allemaal verspijkerd worden in een bedrijfsuitje, of zoiets. Weet je nog? Nou net nadat Latjes over de kop ging, was ineens die hele pot met de opbrengst van anderhalf jaar weg. Nico kreeg zowat een hartverzakking, want die had afgesproken dat hij – in tegenstelling tot alle anderen – per direct een bonus uit die pot betaald zou krijgen. Een soort blijfpremie Want hij wilde eigenlijk weg. Dat had hij Peter gezegd, maar die had hem zowat gesmeekt te blijven.”

Met mijn ogen zoeken de handen van Yvonne, vooral naar de vingers van haar rechterhand. Die houdt ze net om de steel van het glas witte zijn. Ze ziet dat ik speur.

“Ja, die gratin. Nog steeds een flink litteken hoor.”

Ze steekt haar duim en wijsvinger in mijn richting. Twee zichtbare lengte strepen over al gerimpelde strepen. Groter dan ik had verwacht.

“Nico stapte daarom op. Hij voelde zich zo door Peter genomen. Onmiddellijk daarna heeft hij het trouwens weer bijgelegd met Ben. Even een nichtenkibbel was dat, niet meer. Ze zijn ook weer bij elkaar gaan wonen. Nico werd bedrijfsleider bij Pellikaan omdat hij nog steeds te weinig geld had voor een eigen zaak. Het was een moeilijke tijd in 1982 om een lening te krijgen. En Ben had tijdens zijn avontuur met die Surinamer (o, dat wist je niet?) ook een flink deel van het spaargeld er door gejas. Die jongen wilde uiteindelijk terug naar Suriname en toen heeft Nico, na alle verliezen die die al had geleden, dan ook maar het ticket van die gast betaald. Alles bij elkaar heeft dat avontuur ze zowat vijftienduizend gulden gekost, maar enfin. Hij kon aan de slag in de kantine van sporthal Pellikaan als assistent bedrijfsleider en toen belde hij mij op. Of ik wat meer wilde verdienen dan in Le Bistro, of ik niet weg wilde uit dat Van Diessen vagevuur. Daar voelde ik wel voor, al zou ik niet echt veel meer verdienen. Maar het geld, zelfs die gejatte fooi, dat was niet alles...”

“Wat was er dan nog meer?”

“De sfeer werd al maar beroerder,” zei ik, “Op een gegeven moment was het alleen nog maar gezuip en gelal (we werden even onderbroken door iemand die zijn hand tussen ons

gesprek kwam persen). “Je moest oppassen dat je geen klappen kreeg. We hebben een paar vechtpartijen gehad...Joh dat wil je niet weten... En zonder Annemiek vond ik het ook niks meer.”

Met zijn tweeën denken we even aan Annemiek.

“En dan die muziek...daar werd ik op een gegeven moment helemaal gek van. Die Franse Muzak, dat Vive la France geluidsbehang.”

“Ik vond dat juist wel leuk,” zegt Yvonne met waterige, lege ogen die ik ineens zo goed herken uit die tijd. “Dat gaf zo’n intieme sfeer.”

“Intiem? Amehoela. Is dat jou dan nooit opgevallen?”

“Wat?”

“Nou dat van die band.”

“Welke band?”

“Er was maar één band. Eén band die avond aan avond werd gedraaid op de grote tapedeck die naast de espressoautomaat hing. Tien nummers, eindeloos. Ik houd van muziek, en zelfs van Franse chansons als het moet. Maar dit was Gallische ziekenhuispap die ze per infuus indruppelden. Het ging maar door. En ik werkte er toen vijf avonden in de week. Helemaal simpel werd ik ervan. Ik heb wel eens gedacht dat ze het expres deden, dat ze er een bedoeling mee had.”

“Een bedoeling? Wie?”

Yvonne kijkt alsof ze me helemaal kwijt is. Wat is ze toch dik geworden valt me op. Vormloos oma-achtig.

“Ja een bedoeling. Of ik wilde of niet op een gegeven moment begon ik naar die teksten te luisteren. Annemiek had al die nummers opgenomen. Ik heb me daar in het begin weinig bij afgevraagd. Gewoon Serge Lama, Nicolas Peyrac, Jacques Brel, Dutronc....Totdat ik begon te geloven dat het kleine commentaren van haar waren op het reilen en zeilen in de Bistro.

Ik werd er gek van... want met die herrie in de zaak kon je ook weer niet alles horen. Alleen maar flarden tekst.”

Yvonne kijkt me verbaasd aan, maar gaat er – uit beleefdheid denk ik – niet verder op in. Ja als je er over nadenkt is het eigenlijk ook knots. Commentaren geven verborgen in muziekteksten. Heb er eigenlijk al direct spijt van dat ik er over begonnen ben. Ander onderwerp.

“Weet je nog die ene avond Yvonne?” probeer ik het gesprek een andere wending te geven.

“Dat ze elkaar met die tournedos achterna zaten? Dat die de zaak invloeg, zo bij iemand achter op zijn colbert. Een licht colbert. Enorme bloedvlek erop. Peter met zijn zatte harses naar die tafel, waar ze helemaal over de pis zijn. Hij pakt die tournedos van de vloer met zijn vingers en vraagt: ‘laat je dat jasje wel regelmatig stomen?’

“Ja,” zegt die man met een rood aan gelopen hoofd, “Hoezo?”

“Nou zou anders zonde zijn geweest van een goed stuk vlees als het op zweetbullen was geland. Had ik het zo weg kunnen gooien.”

“Dat pik ik niet”, zegt die man.

“Dat doe je wel,” zegt Peter, “En anders lazer je maar op....”

“Nee, dat weet ik niet meer,” zegt Yvonne, en ze neemt een zuinig nipje van haar witte wijn. En dan zegt ze even niets meer. Een beetje te lange, ongemakkelijke stilte. Waarom eigenlijk?

Ik besluit een breekijzer in het gepeins te zetten.

“Weet jij wat er van Annemiek geworden is?”

Yvonne veert wat op, recht een beetje haar rug.

“Ineens was ze weg,” weet ze zich nog net als ik te herinneren. “De avond tevoren had ze nog gewoon gewerkt en toen was ze dan naar huis gegaan in Oisterwijk. De andere morgen toen Peter er thuis kwam, was ze verdwenen. Alsof ze er nooit was geweest. Heel eng. Al haar kleren, spullen, ieder spoor van haar bestaan was verdampt. Geen briefje, niks. Ze was weg en heeft naderhand ook nooit meer gebeld of contact gezocht. Haar ouders wisten niet waar ze was, noch haar zus. Vermist. Ze hebben er zelfs dat programma nog een keer op afgestuurd (was toen nog radio geloof ik), maar geen spoor meer. Misschien is ze wel dood....wie zal het zeggen.”

Nee, dat wist ik allemaal niet. Zelfs na zo lange tijd raakt het op me dat dat raadselachtige wezen misschien niet uit het leven zelf, maar zomaar uit onze levens was gestapt. En het zegt ook wel wat, iets bevrijdends en tegelijkertijd benauwends dat je de hoek om kunt stappen en een leven achter je kunt laten.

“Die lul van een Van Diessen,” wind ik me op en het lijkt of Yvonne het beaamt.

“Die zak verdiende haar niet. Hij had haar iets met die Bistro beloofd. Er zat ook nogal wat geld van haar in. Hij heeft haar totaal uitgebuit. De ondankbare hond. Zij werkte zich daar zowat zes tot zeven dagen per week over de kop, zodat hij de grote Piet uit kon hangen. Met veel aplomb Franse tegeltjeswijsheden kon debiteren, die die meestal nog van Annemiek had geleerd ook. Een automonteur alcoholist met een air van jewelste. Hij heeft alles de gort in gedraaid. Ik hoorde dat hij in 1982 failliet is gegaan.”

“Klopt,” zegt Yvonne, “en in 1984 weer, nadat ie een tijdje van de drank af was geweest. Maar toen begon het gewoon weer opnieuw....En bij elk faillissement betaalde hij ons niet meer uit”

“En hij had nog kinderen ook, geloof ik.”

Ze knikt. Deemoedig bijna.

“Zeg Yvonne, waarom ben jij er eigenlijk blijven werken? Dat hielp toch echt niet bij het afstuderen....Waarom eigenlijk....ben je nog afgestudeerd?”

“Nee, nooit meer. Ik ben daar door blijven werken. Al die tijd...En op een gegeven moment kon het ook niet anders meer.”

“Hoezo? Je kunt toch altijd anders? Je blijft toch niet hangen bij dat soort gajes.”

Ze slaat de ogen neer.

“Ik ben in 1988 met Peter getrouwd....”
 (“Aii !!....”)

'Et moi, moi qui suis resté l'plus fier, Moi, moi je parle encore de moi, Et c'est en sortant vers minuit, Monsieur le Commissaire, Que tous les soirs, de chez la Montalant, De jeunes peigne-culs nous montrent leur derrière, En nous chantant:....'