



Katherine
Reay

Het geheime
recept
voor familie

Roman

Het geheime recept voor familie

Voor Elizabeth,
Elizabeth
en
Elizabeth.
In die volgorde...
En voor Mason -
Ik hou voor altijd van je.
Dank jullie wel.

Katherine Reay

Het geheime recept voor familie

Roman

Vertaald door Patricia Pos

KokBoekencentrum Uitgevers - Utrecht

Vertaling: Patricia Pos
Ontwerp omslag: B'IJ Barbara
Lay-out binnenwerk: Crius Group

ISBN 9789043531986
ISBN (ebook) 9789043531993
NUR 302
www.kokboekencentrum.nl

© 2019 KokBoekencentrum Uitgevers

Oorspronkelijk verschenen onder de titel *Lizzy & Jane*.
© 2014 by Katherine Reay. Published by agreement with Folio Literary Management, LLC and Marianne Schönbach Literary Agency.

All rights reserved. Alle rechten voorbehouden.

Uitgeverij KokBoekencentrum vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruik gemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

1

Eén misstap is genoeg om een restaurant in New York om zeep te helpen.

Op de koksopleiding spotten we altijd met de woorden van chef Palmer. We wisten dat hij gelijk had, maar waren er desondanks van overtuigd dat ons zoiets nooit zou overkomen – en mij, Palmers sterleerling, al helemaal niet. Terwijl ik met een spatel de kruiden en specerijen in mijn koekenpan omschepte, dacht ik aan de vele misstappen die ik de afgelopen tijd begaan had.

‘Elizabeth? Alles oké?’ Mijn souschef Tabitha tikte me op mijn schouder.

‘Ja... ik was gewoon even in gedachten.’ Ik liet mijn blik door de keuken glijden. ‘Ik moest opeens denken aan wat Palmer altijd zei. Het is hier vanavond veel te rustig, zelfs voor een doordeweekse dag.’

‘Zouden we onszelf nu al om zeep geholpen hebben?’

‘Wie weet,’ antwoordde ik op Tabitha’s grappende vraag.

Ze kneep slagend in mijn arm. ‘Zeg, hou eens op.’

‘Ik maak maar een grapje. Er zijn deze week al een stuk meer reserveringen en spontane gasten binnengekomen.’ Ik knikte naar de metalen deur die naar de eetzaal leidde. ‘Is ze er al?’

‘Ze komt net binnen.’ Tabitha keek me aan. ‘Ik hoop maar dat je weet waar je aan begint.’

‘We hebben maar één goede recensie nodig om het artikel in de *Village Voice* te ontcrachten.’

‘Maar ze zou het artikel ook kunnen bevestigen.’ Tabitha legde haar hand even op die van mij. ‘Doe je voorzichtig?’

Opeens rook ik een bittere geur. Blijkbaar had ik de kruiden weer eens laten verbranden. Ik haalde mijn pan van het vuur en liet de inhoud ervan in de compostbak glijden. Toen maakte ik hem schoon en zette hem met een harde klap weer op het fornuis.

Zuchtend leunde ik achterover tegen het aanrecht en liet ik mijn ogen dichtvallen.

‘Laat mij dit maar doen,’ zei Tabitha. ‘Dan kun jij een praatje met haar gaan maken. Dat vinden recensenten altijd fantastisch.’

‘Dat lijkt me eerlijk gezegd niet zo’n goed idee.’ Ik gebaarde naar de pan. ‘Ga jij maar naar haar toe. Jij bent veel beter in dat soort dingen. Ik doe dit wel.’

‘Je denkt toch zeker niet dat ze de souschef wil spreken?’ vroeg Tabitha terwijl ze alvast nieuwe kruiden en specerijen voor me pakte.

Daar had ze een punt. ‘Goed dan.’ Met nog een laatste zucht veegde ik mijn handen af aan mijn schort en liep toen de eetzaal in.

Een aantal van de gasten keek me verwachtingsvol aan, maar ik liet mijn blik net zo lang door de ruimte glijden tot ik de recensent gevonden had. Ik vroeg me af wat ze besteld had en om haar mogelijk teleurgestelde blik te ontwijken, concentreerde ik me puur en alleen op de gerechten die op tafel stonden. Meteen viel mijn oog op de gegrilde zeebaars met een salsa van limoen en komkommer. Hoewel ik wist dat die perfect bereid was, zag het gerecht er op het eenvoudige witte bord weinig spannend uit. Meteen vroeg ik me af hoe ik dat zou kunnen verbeteren. Kon ik misschien een extra ingrediënt toevoegen? Of moest ik het volledige recept nog eens goed onder de loep nemen? Hoe langer ik door de ruimte liep, des te meer vragen er door mijn hoofd begonnen te spoken en dus liep ik al snel terug naar de keuken.

‘En, ging het goed?’

Ik rolde met mijn ogen en Tabitha keek me, al roerend in een pan balsamicoazijn, fronsend aan. ‘Ik moet je trouwens nog iets vertellen.’ Ze schoof een schaalte perfect geroosterde kruiden en specerijen naar me toe.

‘Wat dan?’

‘Paul heeft vanmiddag iemand een rondleiding door de keuken gegeven.’ Ze wachtte tot ik haar aankeek en ging toen verder. ‘Aan zijn kleren kon ik het niet direct zien, maar volgens mij was hij chef-kok. Hij had namelijk wel erg veel interesse in de messen en de fornuizen... Of zou hij van de voedsel- en warenautoriteit geweest zijn?’

‘Hoe laat was die rondleiding?’

‘Een uur of twaalf.’

‘Maar Paul wist dat ik vandaag iets later zou komen.’ Ik knipperde

even met mijn ogen en haalde toen mijn schouders op. ‘Het zal wel niks bijzonders zijn. Ik vraag hem straks wel wie het was. Laten we eerst alle bestellingen maar eens weg zien te werken.’

De woensdag verliep verder zonder bijzonderheden, maar desondanks voelde ik me halverwege mijn dienst al doodmoe – en dat terwijl koken me normaal gesproken juist veel energie gaf. Ik moest alle zeilen bijzetten om de dag door te komen en maakte me stiekem nog altijd zorgen over de mysterieuze bezoeker van Paul.

Zodra het iets rustiger werd in de keuken, liep ik naar buiten. Met behulp van een bezem zette ik de deur op een kier, waarna ik tegen de muur leunde. Ik besloot mijn ogen open te houden – dat leek me in een donker steegje midden in New York wel zo verstandig – maar voelde me inmiddels zo wanhopig dat ik echt even op adem moest komen.

Opeens zag ik iets bewegen bij mijn voeten. Verschrikt maakte ik een sprongetje. ‘Wat doe jij hier nou? Ik dacht dat je was vertrokken.’ Ik ging door mijn knieën en aaide de kat die aarzelend naar me toe kwam.

Het beestje keek me schichtig aan en zag eruit alsof ze elk moment op de vlucht kon slaan. Om de een of andere reden ging ik er meteen van uit dat het dier een vrouwtje was, maar het kon natuurlijk net zo goed een mannetje zijn. Ik had het beestje pas een paar keer gezien en dus kenden we elkaar nog niet zo goed.

‘Jij hebt een baasje nodig, gekkerd. En een naam.’ Toen ik mijn hand over haar rug liet glijden, voelde ik iets klevigs. ‘Getver.’

Door mijn vriendelijke woorden en strelingen kwam de kat alleen maar dichterbij. ‘O nee, met zo’n vieze vacht aai ik je echt niet nog een keer.’ Ondanks mijn afwijzing begon ze nu zowaar te spinnen. ‘Ik haal wel een schaalje melk voor je. Wacht maar even.’

Vlak achter de deur stond de afwashulp met zijn telefoon te spelen. Zodra ik binnenkwam, rook ik zijn sterke eau de cologne en dus keek ik hem streng aan. Eén van mijn belangrijkste regels was dat er zo min mogelijk geuren in de keuken mochten hangen. Die tasten namelijk meteen je smaakpapillen aan, waardoor je gerechten minder goed kon proeven. Bovendien deed parfum me altijd direct aan mijn moeder denken, wat niet bepaald een welkome afleiding was.

‘Enrique?’

Van schrik liet hij zijn telefoon bijna in de wasbak vallen. ‘Ja, chef?’

‘Kun je misschien een schaalje melk naar de kat in het steegje achter het restaurant brengen?’

‘Ja, chef.’

‘En Enrique? Stop alsjeblieft je telefoon weg en was je gezicht even om die parfumlucht weg te krijgen. Je kent de regels.’

‘Ja, chef.’



Om elf uur namen de obers de laatste bestellingen van de avond op. *Het feestmaal is voorbij – voor vandaag, tenminste.* In een poging de woorden van chef Palmer uit mijn hoofd te bannen, dacht ik zoals elke avond aan mijn mantra. Mijn moeder had vroeger altijd elke avond het einde van haar ‘feestmaal’ aangekondigd en begon vervolgens meteen te dromen over wat ze de volgende dag voor ons zou koken. Om haar te eren, had ik mijn restaurant Feast genoemd. De waarheid was echter dat ik me mijn moeder met de dag slechter kon herinneren. Ik dacht aan mijn zus Jane. Zou zij nog vaak aan haar denken? Misschien zette zij de traditie van onze moeder wel voort en sloot ze elke avondmaaltijd af met haar geliefde woorden.

Zodra Tabitha klaar was met haar dagelijkse ronde door de eetzaal, zwaaide ze de keukendeur open. Ze keek me aan en mimeerde toen: *Paul.* Ik zuchtte en liep van mijn werkplek naar het kastje bij de vriezer om even in de spiegel te kijken. Mijn make-up zat er nog redelijk op, maar verder zag ik er niet best uit. Ik had donkere kringen onder mijn ogen en mijn bleke huid en blonde haar leken wel met de dag grauwer te worden.

‘Dag, Anne,’ mompelde ik tegen mijn spiegelbeeld.

‘Wat?’

Ik keek verschrikt op. Tabitha was me blijkbaar achterna gelopen en keek me nu fronsend aan. ‘Anne Elliot. Uit *Overtuiging*. Volgens mij ben ik mijn fleur kwijt.’

‘Je wat?’

Waarom was ik op een doodgewone woensdagavond in vredesnaam

zo in de war? ‘Mijn gezonde gloed? Mijn *joie de vivre*?’ Ik smeerde wat lipgloss op mijn lippen.

‘Paul zit aan zijn vaste tafeltje op je te wachten.’

Ik kneep even in haar arm en liep toen de zacht verlichte eetzaal in. Het donkere hout van de bar en de vloer gaven de ruimte een warme sfeer, waardoor ik me meteen een stuk meer op mijn gemak voelde. Feast was echt mijn veilige haven.

Het restaurant was inmiddels voor driekwart leeg. Blijkbaar had Palmer inderdaad gelijk gehad en was één misstap genoeg om een restaurant – in dit geval mijn restaurant – om zeep te helpen.

Paul zat met een fles wijn aan zijn gebruikelijke tafeltje midden in de eetzaal. Hij leunde achterover en liet zijn blik langzaam door de ruimte glijden terwijl hij met zijn vinger het label van de fles peuterde. In zijn chique pak zag hij er zoals gewoonlijk perfect verzorgd uit.

Ik ging naast hem zitten. ‘Robert Craig? Howell Mountain?’ Ik keek nieuwsgierig welke wijn hij had uitgekozen.

‘Ik had die uit 2007 nog niet geproefd. Hier heb je een glas.’ Hij schoof het over de tafel naar me toe. ‘Hoe ging het vanavond?’

‘Ik ben helemaal gesloopt.’ Ik leunde achterover en liet mijn wijn zachtjes door het glas kolken. De vloeistof had een prachtige dieprode kleur.

‘Dat zeg je elke avond.’

‘En elke avond is het de waarheid.’ Ik nam een slokje en hield de wijn even in mijn mond om hem goed te kunnen proeven. ‘Al was dat ooit natuurlijk wel anders,’ fluisterde ik. Verrast door mijn eigen woorden trok ik mijn wenkbrauwen op. Paul Metzger was me de afgelopen jaren erg dierbaar geworden, maar hij was nog altijd mijn baas. Zijn investeringsbedrijf was de officiële eigenaar van Feast.

‘Misschien moeten we het daar eens over hebben, lieverd.’

Ik ging iets rechterop zitten en keek hem verbaasd aan. ‘Lieverd? Zo noem je me alleen als je iets dwarszit.’

Paul lachte. ‘Wat ken je me toch goed. Dat is Lisa nog niet eens opgevallen.’

‘Als je over een tijdje weer een nieuwe vrouw hebt, zal ik haar meteen van al je gewoontes op de hoogte brengen.’

‘Heel grappig, lieverd,’ zei Paul op lage toon.

Ik keek hem aan. ‘Vertel me nou maar gewoon wat er aan de hand is.’

‘Het gaat niet goed met Feast.’ Hij liet zijn blik door de ruimte glijden. ‘Dat zul je ongetwijfeld gemerkt hebben.’

‘Ja. En het spijt me vreselijk. Ik zal er alles aan doen om de komende tijd beter te gaan presteren.’

Paul legde zijn hand op die van mij. ‘Ik weet dat je dat ontzettend graag wilt, maar ik hou je nu al een tijdje in de gaten... en volgens mij heb je geen idee meer hóé je precies beter moet presteren.’

‘Hoe bedoel je?’

‘Ik weet dat je ontzettend hard werkt. Daar heb ik ook nooit aan getwijfeld. Maar je gerechten zijn... aan de flauwe kant en lang niet meer zo smaakvol als ze ooit waren. En dus heb ik John gebeld om het daarover te hebben.’

Ik keek hem met samengeknepen ogen aan. *Ik ben geen klein kind meer*, zou ik hem het liefst toebijten, maar zo werd ik door Paul en chef John Palmer nog wel regelmatig behandeld.

‘En tot welke conclusie zijn jullie gekomen?’

‘Dat de stress je misschien te veel geworden is? Dat je oververmoeid bent? We weten het natuurlijk niet zeker, maar ik heb aardig wat geld in Feast geïnvesteerd en dus kan ik niet anders dan ingrijpen. Ik heb een nieuwe chef aangenomen.’ Toen mijn mond openviel van verbazing, tilde Paul snel zijn hand op. ‘Voordat je iets zegt, wil ik je eerst meer over hem vertellen. Trent Murray heeft in San Francisco aan de Culinary Academy gestudeerd en heeft jarenlang onder Dugar van Pot au Poulet gewerkt. Hij heeft zeventienduizend volgers op Twitter, is al tientallen keren op televisie geweest en weet precies hoe we meer mensen naar het restaurant kunnen trekken.’

‘Maar dat past totaal niet bij het concept van Feast. Ik wil dat het eten hier centraal staat, niet de show eromheen.’

‘Elizabeth, John Palmer heeft je fantastisch opgeleid en heeft je ongetwijfeld niet voor niks aan me voorgesteld. Hij is je allergrootste fan, maar zelfs hij maakt zich zorgen. De culinaire wereld is maar klein en er wordt al over ons gepraat. We hebben echt hulp nodig.’

‘We zitten gewoon even in een dipje.’

‘Lieverd, hoe je het ook noemen wilt – het feit blijft dat het niet

goed gaat met Feast. En ik heb zomaar het vermoeden dat dat iets met Jane te maken heeft.’

Ik klemde mijn kaken op elkaar en keek hem fel aan.

‘Je bent nu eenmaal geen multitasker, Elizabeth, en dat ben je ook nooit geweest. Dat is precies wat je normaal gesproken zo’n fantastische chef maakt; dat je weet wat je wilt en je door niets of niemand laat afleiden. Maar de laatste tijd lijkt het wel alsof je de weg kwijt bent.’

‘Ik probeer me volledig op mijn werk te concentreren, echt waar. Jane heeft het momenteel niet makkelijk, maar desondanks zet ik alles op alles om het restaurant zo goed mogelijk te laten lopen. Geef mijn plek alsjeblieft niet weg aan een andere chef.’

‘Twee vriendinnen van me hebben ook borstkanker en dus weet ik maar al te goed wat een enorme impact dat op hun vrienden en familie heeft. Toen Kara vijf jaar geleden ziek werd, liet ik meteen alles uit mijn handen vallen om haar te helpen – en dat terwijl we al tien jaar gescheiden waren. Het is niet zomaar wat, zeker niet als het om je eigen familie gaat.’

Ik leunde achterover en terwijl Pauls woorden langzaam maar zeker tot me doordrongen, liet ik mijn ogen dichtvallen. Drie jaar geleden hadden we vol enthousiasme aan ditzelfde tafeltje gezeten om onze plannen voor Feast te bespreken. In de stilte na de storm hadden we in het lege restaurant uitgebreid met elkaar gepraat en allerlei persoonlijke dingen gedeeld. Hij vertelde me over zijn mislukte huwelijken, over de managementstrategieën van zijn ex en over de vrouw die waarschijnlijk zijn derde echtgenote zou worden. Ook begon hij over zijn kinderen, die amper tien jaar jonger waren dan ik. Ik vertelde hem op mijn beurt over mijn studie, mijn vele bijbaantjes en uiteindelijk over mijn moeder. Over haar bloemige parfum en haar vreselijke kookkunsten, maar ook over haar grenzeloze enthousiasme in de keuken, over hoe ik op mijn twaalfde was begonnen met koken om tijd met haar door te kunnen brengen en op mijn dertiende praktisch de hele keuken had overgenomen, en over het feit dat ze haar magische optimisme op mijn achttiende met zich mee het graf in had genomen. Paul had de dingen die ik hem verteld had nog nooit tegen me gebruikt, maar blijkbaar kwam daar nu verandering in.

‘De afgelopen jaren ben ik je steeds meer als een goede vriendin

gaan beschouwen, Elizabeth,' zei hij. 'Soms voel je zelfs als familie, maar ik moet nu eenmaal ook zakelijke beslissingen nemen.'

'Dat weet ik. En ik begrijp het ook... maar ik had het gewoon niet zien aankomen.' Ik leunde met mijn ellebogen op tafel en liet mijn wijn door het glas kolken terwijl ik naar de prachtige donkerhouten bar keek. Erachter hing een antieke gouden spiegel die fonkelde in het warme lamplicht. Ik had deze eetzaal helemaal zelf ingericht en alle kleuren uitgekozen – van de witte muren met bijpassend tafellinnen tot de dieprode accenten. Aan de muren hingen zwart-witafbeeldingen, en een foto van mij en Jane maakte mijn veilige haven compleet. Ik kende Feast als geen ander, maar desondanks voelde ik het restaurant langzaam maar zeker steeds meer door mijn vingers glippen.

2

De meeste restaurants in New York waren alleen in het weekend geopend voor de lunch, maar bij Feast pakten we dat anders aan. In tegenstelling tot de meeste eetgelegenheden openden we doorde-weeks zowel voor de lunch als voor het diner. In het weekend richtten we ons daarentegen volledig op het avondeten en die gedurfde keuze had de afgelopen jaren goed uitgepakt. Het feit dat we in het weekend alleen 's avonds open waren, gaf de zaterdag en zondag een zekere exclusiviteit en doordat het restaurant overdag gesloten was, had ik alle tijd om me op het diner voor te bereiden. Zaterdag en zondag waren dan ook de enige dagen waarop ik via de voordeur het restaurant binnenkwam.

Ik draaide het slot open en stapte de kleine wachtruimte voor de welkomstbalie in. Het was een koude, bewolkte dag en dus zagen de zwart-witfoto's aan de muren er een stuk killer uit dan in het warme avondlicht van de dag ervoor. Mijn persoonlijke oase van stilte in de chaotische stad had zoals gewoonlijk een kalmerende werking op me. Ik bleef even staan om de rust goed op me in te laten werken.

Al snel kreeg ik echter het gevoel dat er iets niet klopte. Ik probeerde te bedenken wat het probleem was en toen opeens wist ik het. Het was hier té stil. Het alarm had niet zoals gewoonlijk gepiept. Ik dacht terug aan gisteravond. Ik wist zeker dat ik het systeem had aangezet. Was ik soms een afspraak met Tabitha vergeten? Ik hoorde iets in de keuken en in de hoop mijn vriendin te zien, liep ik ernaartoe. Heel even vroeg ik me af of het wel zo verstandig was om in mijn eentje de keuken binnen te stormen zonder te weten wat ik daar zou aantreffen. Kon ik voor de zekerheid niet beter een wapen meenemen? Voordat ik lang bij die vraag kon stilstaan, duwde ik de roestvrijstalen deur al open en hoorde ik harde rapmuziek door de keuken schallen.

'Hallo? Is daar iemand?' riep ik. Alle lampen waren aan en de mu-

ziek dreunde uit de kleine boxen op mijn bureau.

‘Hallo?’ riep ik iets harder.

Tabitha stapte met grote ogen de koelcel uit. ‘Ik schrik me kapot,’ riep ze terug. ‘Ik had je pas over een uur verwacht.’ Ze liep de keuken in en zette de muziek zachter.

‘En ik jou pas over drie uur. Wat ben je aan het doen?’

‘Ik wilde alvast wat nieuwe ideeën uitwerken.’

Ik zette mijn tas op mijn kleine houten bureau. ‘Je maakt je zorgen.’

‘Ja. Het is in deze stad niet makkelijk om een restaurant te runnen, en hoeveel drieëndertigjarige vrouwen krijgen nu zo’n geweldige kans? Maar nu Paul een nieuwe chef ingehuurd heeft, ziet het er waarschijnlijk niet best voor me uit.’

Ik ging zitten en liet mijn hoofd in mijn handen vallen. ‘Ik weet het.’

‘Doe er dan iets aan.’

‘Als ik wist wat ik eraan moest doen, had ik dat weken geleden al gedaan.’ Ik keek haar aan. ‘Paul zegt dat mijn eten “aan de flauwe kant” is en daar heeft hij gelijk in. Misschien weet Trent Murray wel genoeg mensen naar het restaurant te trekken om de druk op de keuken en op mij iets te verlagen.’

‘En mijn baan dan?’

‘Paul heeft niet gezegd dat hij nog meer veranderingen wil doorvoeren. Dat zou hij ook nooit zomaar doen.’ Ik beet even op mijn lip en vroeg me af of mijn woorden wel waar waren. ‘Tenminste, niet zonder eerst met mij te praten.’

‘Gooi anders je charmes in de strijd,’ stelde Tabitha voor.

‘Bij Trent Murray?’

Tabitha keek me doordringend aan. ‘Bij Paul. Hij is nu al jaren gek op je en dit is het ideale moment om daar gebruik van te maken.’

‘Tabitha!’

‘Zo verkeerd is dat toch niet?’ Ze zweeg even en wees toen naar iets wat op mijn bureau lag. ‘Wat is dat?’

Ik zuchtte en schoof het blauwe doosje naar haar toe. ‘Een nieuw bedeltje voor de armband die hij me ooit gegeven heeft. Het is een zilveren vergiet.’

Ze trok haar wenkbrauwen op en wierp me een veelbetekenende blik toe.

‘Alsjeblieft, Tabitha. Dit soort dingen doet hij al jaren. Hij kiest zijn cadeautjes niet eens zelf uit; dat doet zijn assistente Lois voor hem. Het heeft niks te betekenen.’

‘Het heeft wel degelijk iets te betekenen. Het betekent dat je op Pauls lijstje staat.’

‘Hou op.’

‘Mijn baan staat op het spel, Elizabeth,’ beet ze me toe.

‘Die van mij ook.’ Ik stond op en keek haar kalm aan.

‘Jij loopt anders wel een stuk minder risico dan ik.’

‘Hé.’ Ik omhelsde haar. ‘We komen hier heus wel doorheen. Dat lukt ons nu al drie jaar omdat we allebei fantastisch kunnen koken. Écht kunnen koken.’

‘En als het restaurant toch ten onder gaat?’ Tabitha klopte zachtjes op mijn schouder. ‘Je moet toch toegeven dat hij niet bepaald onaanrekkelijk is.’

Ik gaf haar lachend een duwtje. ‘Zijn drie ex-vrouwen zijn ook geen van allen onaantrekkelijk. Je meent dit toch niet serieus, hoop ik?’

‘Misschien wel. Het is toch een ongeschreven regel dat mannen in New York vier keer moeten trouwen om de ware te vinden? Je zou zomaar eens echtgenote nummer vier kunnen worden.’ Toen ik wederom met mijn ogen rolde, haalde Tabitha haar schouders op. ‘Natuurlijk meen ik het niet serieus. Ik heb gewoon het gevoel... Ik weet het niet. Ik heb vannacht tot drie uur blogs en artikelen van Trent Murray zitten lezen. Dat heeft mijn voorgevoel er alleen niet beter op gemaakt.’

‘Waarom doe je dat dan ook? Je bent al net zo erg als mensen die hun symptomen googelen en vervolgens de vreselijkste ziektes denken te hebben. Dat moet je dus nóóit doen.’

‘Je hebt helemaal gelijk en ik heb mijn lesje geleerd.’ Ze keek op het bord dat aan de muur hing. ‘Ik wilde net aan de soffrito voor de kreefrisotto beginnen. Zullen we die vanavond op het menu zetten? Marco stuurt me net een berichtje dat hij een paar prachtexemplaren voor ons heeft.’

‘Wat goed. Dat is een van mijn lievelingsgerechten,’ zei ik enthousiast. Dat was een leugen, maar Tabitha vond het altijd fijn om te horen dat ik iets een goed idee vond en ze kon wel wat positieve feedback gebruiken.

Ze knikte tevreden en concentreerde zich toen op het snijden van haar uien, selderij en wortels. Ik haalde ook de nodige groenten uit de koeling. Even later was het heerlijk stil in de keuken en lieten we elkaar in alle rust werken.

‘Chef Hughes!’ Een man met kort bruin haar dat aan de zijkanten opgeschoren was kwam de keuken binnen. Hij stapte meteen op me af en bood me zijn hand aan. In het echt was hij al net zo indrukwekkend als op tv.

Tabitha en ik keken allebei verschrikt op en ik hoorde haar mompelen: ‘Trent Murray.’

Hij was lang, gespierd en zijn armen zaten onder de tatoeages. ‘Wat ontzettend leuk om je eindelijk te ontmoeten.’

‘Trent Murray?’ Ik keek verbaasd over zijn schouder, maar Paul was blijkbaar niet bij hem.

Hij zette nog een stap naar me toe – eigenlijk stond hij nu net iets té dichtbij – en ik leunde automatisch een stukje achterover om wat afstand te creëren. Ik wilde net een stapje achteruit zetten toen ik mezelf in gedachten streng toesprak. *Laat je niet gek maken.* Ik dwong mezelf iets meer naar voren te leunen.

‘Paul heeft je toch hopelijk wel over me verteld?’ Hij bood me nogmaals zijn hand aan.

‘Hij heeft niet verteld dat je vandaag langs zou komen. Hoe ben je eigenlijk binnengekomen?’

Trent zette een stap naar achteren. ‘Dat lijkt me geen goed teken, of wel? Paul stond erop dat ik hier vandaag zou zijn.’ Hij liet me een sleutel en een briefje zien. ‘Aangezien jullie al binnen waren, had ik de alarmcode niet nodig. Waarschijnlijk ben ik die dus binnen vijf minuten weer vergeten.’ Hij stopte zowel de sleutel als het briefje in mijn hand. ‘Het leek me een goed idee om iets eerder te komen zodat ik alvast aan de keuken kan wennen.’

Ik kon hem alleen maar sprakeloos aankijken en dus wendde hij zich tot Tabitha. ‘Trent Murray.’

‘Tabitha Philips.’

‘Leuk je te ontmoeten. Jullie werken hier allebei al sinds de opening van het restaurant, toch? Het beroemde duo van Palmer.’

Ik besloot mijn stilte te doorbreken. ‘Paul vertelde me dat je drie

jaar onder Dugar hebt gewerkt. Als de verhalen over hem kloppen, is het bijna een wonder te noemen dat je dat overleefd hebt.’

‘Klopt.’

‘Wat geweldig. Ik zou toch denken dat je daarna wel een eigen restaurant zou kunnen beginnen...’ Ik zag een triomfantelijke glinstering in zijn ogen. ‘Of ben je dat voorlopig nog niet van plan?’

Trent keek me grijnzend aan, maar ik lachte niet terug. ‘Ik zou inderdaad best mijn eigen restaurant kunnen openen, maar dat wil ik niet. Dit lijkt me een prima plek voor me.’ Heel even dacht ik dat hij nog iets wilde zeggen, maar dat deed hij niet. Ik moest mijn uiterste best doen om hem te blijven aankijken. ‘Luister, het spijt me dat Paul je niet verteld heeft dat ik hier vandaag zou zijn, maar ik vind het geen enkel probleem om je vanavond te assisteren en ik heb geen slechte bedoelingen.’

‘Ik heb al een assistent.’ Ik gebaarde naar Tabitha. ‘Tabitha, weet je nog?’



Zodra de eerste gasten binnenkwamen, liet ik mijn blik door de keuken glijden. Een paar uur geleden was het hier nog een grote chaos geweest, maar nu was iedereen vol concentratie aan het werk. Trent was bezig met het vlees en leek alles perfect onder controle te hebben... maar toen zag ik iets wat me totaal niet aanstond.

‘Wat is dat?’ riep ik hem vanaf de andere kant van de keuken toe. Alle ogen waren meteen op mij gericht.

‘Je biefstuk met balsamicosaus.’ Trent zette een stapje achteruit zodat ik zijn werk iets beter kon bekijken.

‘Zo ziet mijn biefstuk er normaal gesproken niet uit. Heb je hem eerst gebakken en toen in de oven nagegaard?’

‘Ja. Ik heb de saus wel voor het bakken alvast toegevoegd zodat de suiker wat kon karamelliseren. Daar wordt de korst net iets knapperiger van.’

‘Dat weet ik, maar dat doe ik bewust niet omdat ik niet hou van de textuur die het vlees daardoor krijgt. Begin dus maar opnieuw.’ Ik keerde terug naar mijn plek.

‘Mag ik je even spreken, chef?’ Ik keek over mijn schouder en zag dat Trent naar me toe gekomen was. Hij knikte naar de koelcel achter in de keuken.

Onder toezicht van het voltallige personeel liepen we ernaartoe. Trent legde zijn hand op mijn elleboog. Ik had de neiging om mijn arm meteen terug te trekken, maar wist dat hij dat waarschijnlijk niet zou waarderen en bovendien waren alle ogen op ons gericht.

Op fluisterton zei hij: ‘Dit is mijn eerste avond in een nieuwe keuken. Geef me alsjeblieft een kans. Hoe langer ik hier meedraai, hoe beter ik je recepten onder de knie zal krijgen.’

Ik moest mijn lippen op elkaar persen om niet meteen in woede uit te barsten.

Trent zuchtte. ‘Paul heeft me een paar weken geleden benaderd... Ik dacht dat je achter zijn keuze stond.’

Ik beet op mijn lip. ‘Dat sta ik ook... althans, dat probeer ik.’ Ik kon hem moeilijk vertellen dat ik Paul momenteel wel kon villen. ‘Dit gaat niet om jou.’

‘Misschien toch wel een heel klein beetje?’ Hij hield zijn wijsvinger en duim vlak bij elkaar.

Ik glimlachte bevestigend en liep toen snel terug naar mijn plek in de keuken. Het personeel deed alsof er niks aan de hand was, maar ik merkte dat er een zucht van verlichting door de ruimte ging toen we kalm verdergingen met het bereiden van de gerechten.

Ik werkte aan de sauzen, maakte alle borden op en controleerde of alles er goed uitzag. Terwijl ik me door de avond heensloeg, luisterde ik naar het gepraat in de eetzaal, het geluid van bestek en het speelse geruzie van de patissier en Tabitha. Langzaam maar zeker voelde ik mijn schouders steeds meer ontspannen. Maar toen hoorde ik iets wat ik nog niet eerder gehoord had – Trent die vrolijk meedeed aan de gesprekken en de onderlinge grapjes van het personeel. Hij voelde zich blijkbaar meteen volledig op zijn gemak in de keuken en paste perfect in de groep. Ik voelde een steek van jaloezie – zelf had ik altijd het idee dat ik hier het zwarte schaap was. Dat ik eigenlijk helemaal niet in de keuken van mijn eigen restaurant thuishoorde. Helaas hoorde dat nu eenmaal bij mijn functie als leidinggevende.

De bestellingen vlogen de keuken uit en er werden een stuk meer

voor- en bijgerechten besteld dan ik gewend was. Ik begon me steeds meer af te vragen wie er in vredesnaam in het restaurant zaten.

Op dat moment kwam een van de obers de keuken binnen. 'Een van de gasten aan de bar vraagt of hij ook rundertartaar met gefrituurde mergballetjes kan bestellen.' Hij keek ons verwachtingsvol aan.

'Wat? Dat staat helemaal niet op het menu.'

'Dat weet ik. En dat heb ik hem ook verteld, maar toen zei hij dat hij een vriend van chef Murray is.'

Trent kwam meteen naar me toe. 'Sorry. Dat gerecht heb ik vorige maand een keer op televisie gekookt en sindsdien is het nogal populair geworden.'

Ik duwde de deur naar de eetzaal een stukje open en gluurde naar binnen. Het restaurant zat stampvol. Dat was voor de meeste restaurants misschien niet ongebruikelijk, maar voor Feast wel. De sfeer deed me denken aan die in een bar en dat baarde me gek genoeg grote zorgen.

Ik wendde me weer tot Trent. 'Heb je je vrienden uitgenodigd?'

Hij knikte. 'Maar dit is jouw keuken en dus bepaal jij wat er gebeurt. Ik vind het geen enkel probleem om nee te moeten verkopen, maar ik kan ze ook gewoon geven wat ze willen. We hebben alle ingrediënten in huis.'

Ik liet mijn blik door de keuken glijden. Eén misstap was genoeg om een restaurant om zeep te helpen en als ik Feast wilde redden, zou ik de nodige concessies moeten doen. Ik moest echter wel achter mijn keuzes staan.

'Geef ze maar wat ze willen.' Ik wendde me tot de ober. 'Zeg maar dat we ze graag van dienst willen zijn, maar dat het wel iets langer duurt voordat ze hun gerecht ontvangen.'

De ober zuchtte opgelucht. 'Bedankt, chef.'

Ik liep terug naar mijn plek om mijn laatste groentevoorafje af te maken. Ook dat was vreemd, want normaal gesproken bestelde niemand zo laat op de avond nog voorgerechten. Het was tijd voor de desserts en zoals gewoonlijk had onze patissier dan ook zachte klassieke muziek opgezet om zich op haar grote finale voor te bereiden. De patissier was onze persoonlijke prima donna en normaal gesproken deden we er alles aan om haar ego te voeden. Een voor een ruimden

we na het bereiden van de voor- en hoofdgerechten onze werkplek op, om vervolgens bewonderend toe te kijken hoe ze met poedersuiker strooide en chocoladesaus over de borden goot. Deze avond verliep echter totaal anders dan gewoonlijk en iedereen was nog volop aan het werk om alle bestellingen zo snel mogelijk af te maken.

Zodra de laatste orders de keuken verlaten hadden, leunde ik achterover tegen het aanrecht. Het was onze drukste avond in maanden geweest en een paar keer was ik volledig opgegaan in het bereiden van de gerechten – iets wat al tijden niet was gebeurd. Gek genoeg voelde ik me echter niet blij en enthousiast, maar juist ontzettend ongemakkelijk. Trent was nog maar net begonnen en had nu al zijn stempel op de keuken gedrukt. Hij had vanavond de leiding gehad; niet ik.

Ik keek naar mijn messen. Het was tijd voor mijn gebruikelijke avondritueel van schoonmaken, slijpen en voorbereiden.

Tabitha kwam naar me toe en bekeek een van de messen. ‘Op de een of andere manier weet je ze elke dag weer vlijmscherp te krijgen,’ zei ze bewonderend. Toen keek ze me onderzoekend aan. ‘Gaat het wel?’

‘Alles wordt anders, Tabitha.’ Ik perste mijn lippen op elkaar om mijn emoties zo goed en zo kwaad als het ging onder controle te krijgen.

Ze zuchtte en zei zachtjes: ‘Maar misschien is dat wel helemaal niet erg. We moeten immers wel ons hoofd boven water zien te houden.’ Ze zweeg even en vroeg toen ietwat onzeker: ‘Ik doe toch wel genoeg mijn best, Elizabeth?’

‘Natuurlijk doe je genoeg je best. We staan hier samen in – dat hebben we altijd al gedaan.’

‘Ik moet zeggen dat het vanavond wel erg goed ging. Daar kon zelfs ik niet omheen.’

‘Bijna net zo goed als toen we net open waren.’

Tabitha haalde haar schouders op.

‘Wat is er?’

‘Je hebt gelijk. Alles wordt anders. Maar dat wil nog niet zeggen dat het automatisch weer precies wordt zoals het was.’

‘Je spaart me niet echt vanavond, of wel soms?’

‘Elizabeth, je denkt misschien dat je alles onder controle hebt, maar dat is niet zo. Je vader belt je om de haverklap over Jane, je bent er niet bij met je hoofd, je gerechten zijn niet meer wat ze ooit geweest zijn... Soms vraag ik me gewoon af hoelang je dit nog volhoudt.’

‘Het komt wel goed. Echt waar.’

Tabitha glimlachte en stootte me zachtjes aan. ‘Daar is die ijzeren wil van je weer.’

‘Ik doe echt ontzettend mijn best om alles in goede banen te leiden.’

Er kwam een ober naar ons toe. ‘Meneer Metzger zit aan tafel vijf.’

‘Dank je, Curt.’

‘Maak jij de messen maar af. Ik ben zo terug.’ Ik maakte mijn schort los, gooide het over een stoel en streek toen mijn jasje glad.

Paul zat aan zijn gebruikelijke tafeltje en keek naar de mensen aan de bar. Ze droegen chique merkkleding en hadden het overduidelijk prima naar hun zin. Dit soort mensen waren normaal gesproken nooit in Feast te vinden. Daar waren ze veel te hip en te rijk voor. Ik haalde diep adem en vroeg me af of Trent soms iets met hun komst te maken had. *Zouden ze hier puur en alleen voor hem naartoe gekomen zijn? En is hun bezoek eenmalig of komen ze volgend weekend terug?*

Het warme lamplicht reflecteerde in de antieke spiegel achter de bar en de kroonluchters aan het plafond, wat de ruimte een zachte sfeer gaf. De gezichten van de mensen aan de bar kwamen in dit licht waarschijnlijk een stuk beter uit dan in de felle zon. Ik glimlachte. Misschien zou ik onder deze lampen mijn fleur ook wel terugvinden.

Ik legde mijn hand op de stoel naast die van Paul. Hij keek op en nodigde me meteen uit om plaats te nemen.

‘Ik heb een fles Nickel & Nickel voor ons besteld om de avond af te sluiten.’ Hij schonk een glas voor me in. ‘Hoe deed Murray het vanavond?’

Ik nam een slok en genoot van de smaak van de wijn. ‘Je hebt hem meteen de sleutel en de alarmcode gegeven. Weet je hoe ik me voelde toen hij vanmorgen doodleuk de keuken binnenwandelde?’

Paul zuchtte. ‘Daar heb ik helemaal niet bij stilgestaan. Ik wilde gewoon zorgen dat hij zich vandaag goed op zijn eerste dienst kon voorbereiden.’ De mensen aan de bar begonnen te lachen. ‘Volgens mij zitten ze op hem te wachten.’

‘Op Trent?’

‘Hij heeft het op Twitter al de hele week over zijn nieuwe baan. Zijn fans konden niet wachten om hem te zien.’

‘Waarom wist ik daar niks vanaf?’

‘Ik heb je toch al honderd keer verteld dat je eindelijk eens op Facebook, Twitter, Instagram... wat dan ook, moet gaan?’

Ik nam nog een slok en wierp een korte blik in de richting van de bar. ‘Dus dit zijn de gasten die we willen aanspreken. De nieuwe vertegenwoordigers van de moderne wereld.’

‘Zo werkt de wereld tegenwoordig nu eenmaal. Natuurlijk is het belangrijk dat er in een restaurant goed eten wordt geserveerd, maar de sfeer is van net zo veel belang. Dat is me vanavond wel duidelijk geworden. Drie recensenten tweetten me dat ze zijn langs geweest – hun lovende recensies staan morgen online.’

Ik klemde mijn kaken op elkaar.

‘Paul?’

‘Hm...’ Hij keek me aan.

Ik merkte dat de tranen me in de ogen sprongen. ‘Ik ben een goede chef-kok. Niets meer en niets minder. Ik ben nu eenmaal geen Trent Murray. En dat zal ik waarschijnlijk ook nooit worden.’

Hij leunde naar me toe en pakte mijn hand vast. ‘Elizabeth, niemand vraagt ook van je om te veranderen. We hebben Murray puur en alleen aangenomen om je aan te vullen. Dat is toch geen teken van zwakte?’ Hij keek me diep in de ogen. ‘Jij bent een van de meest fantastische, gemotiveerde en getalenteerde chefs die ik ooit gekend heb.’

‘Maar de laatste tijd niet meer... Ik doe zo ontzettend mijn best, maar op de een of andere manier komt het er gewoon niet uit.’

‘Dat komt wel weer. Murray kan ons helpen het niveau terug op peil te brengen en in de tussentijd kun jij je richten op waar je goed in bent. Ik heb hem aangenomen om je te helpen, niet om je dwars te zitten.’

We praatten nog een paar minuten verder voordat Paul opstond om weg te gaan. Ik liep terug naar de keuken, geïrriteerd dat ik Trent Murray blijkbaar nodig had en dat ik Paul bijna had gesmeekt om mijn baan te mogen houden.

Ik zwaaide de deur van de keuken zo hard open dat hij met een

klap tegen de muur sloeg. Meteen waren alle ogen op me gericht.
Tabitha haastte zich naar me toe.

‘Wat is er gebeurd?’

‘Niks. Kun jij de boel vanavond afsluiten?’

‘Gaat het wel goed met je?’

Haar bezorgdheid werkte me alleen maar meer op mijn zenuwen.

‘Ik moet hier weg. Zie ik je morgen?’

Ze knikte. ‘Ja. Morgen.’

Wat er ook gebeurt, zussen ben je voor altijd



Elizabeth en Jane zijn zussen, maar ze hadden bijna niet minder hecht kunnen zijn. Sinds het overlijden van hun moeder zijn ze elk hun eigen weg gegaan. Elizabeth verhuisde naar New York en oogstte daar succes als chef-kok bij toprestaurant Feast. Maar na een paar jaar verliezen Elizabeths gerechten hun sprankeling. Als ze haar baan niet wil verliezen, is een time-out de enige optie. En waar kun je beter op krachten komen dan bij je familie?

Maar eenmaal thuis wacht er een nieuwe uitdaging op Elizabeth: Jane heeft borstkanker, iets waar Elizabeth maar moeilijk mee kan omgaan. Toch besluit ze Jane te helpen. Ze begint heerlijke gezonde maaltijden voor haar te bereiden, zodat Jane de chemokuren goed kan doorstaan. Maar als de zussen na al die jaren opeens weer samenleven, blijkt dat er nog veel onuitgesproken boosheid en verdriet onder de oppervlakte sluimert. Kunnen Elizabeth en Jane dat allemaal achter zich laten en weer echt familie worden?

Katherine Reay schrijft fijne feelgoodromans die je gegarandeerd met een warm gevoel achterlaten. Eerder verscheen van haar *Geachte Mr. Knightley* en *Een portret van Emily Price*.

NUR 302



9 789043 531986



KokBoekencentrum
UITGEVERS | UTRECHT