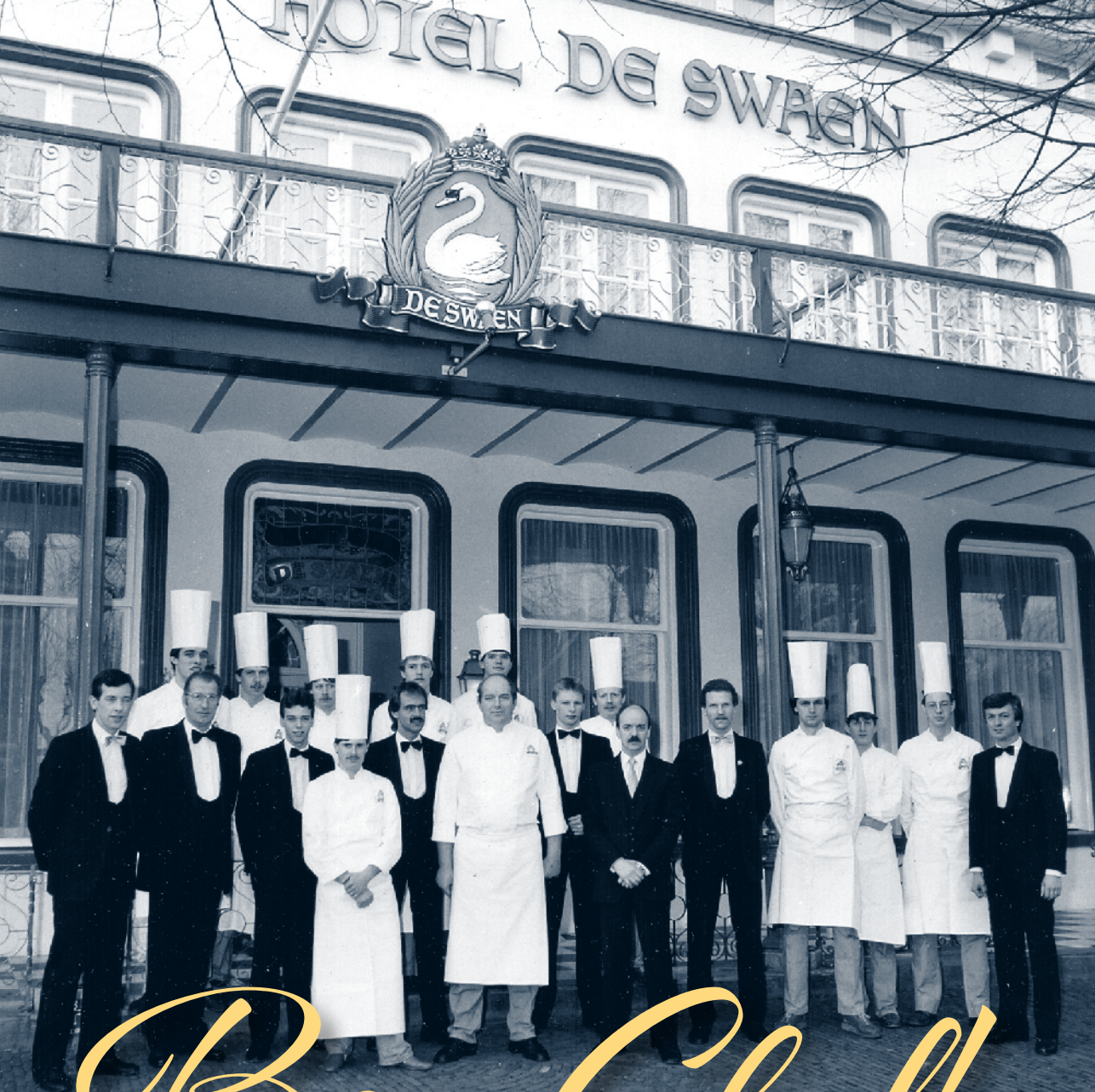




Ben Chef!

De Swaen van Cas Spijkers

Reinold Vugs

Bon Chef!

De Swaen van Cas Spijkers

Reinold Vugs

De talentenwoekeraar

*“De Swaen voert ieder kroeg, zo wel in dorp als stad,
Omdat hij altijd graeg is met de bek in ’t nat.”*

In Brabant brandt nog licht, ook als de rest van Nederland allang op één oor ligt. Er zijn kroegen te over in de dorpen, een biertje na het werk of de mis op zondag gaat er altijd wel in. Terwijl meneer pastoor zich in de sacristie omkleedt en zich verheugt op het middagmaal in de pastorie, verzamelen de mannen zich na de kerkgang in de kroegen. Op één been kun je niet staan, dus het worden twee glazen en vaker nog wat meer. In Oisterwijk is het niet anders. De drinkhuizen worden druk bezocht, een ervan is de Zwane of Swaen, gelegen aan De Lind, voormalige marktplaats en bruisend middelpunt tot op de dag van vandaag. De naam De Lind is te danken aan de lindeboom die al in 1388 vermeld wordt en waarvan de nakomeling wat vermoeid achter het in neorenaissancistische stijl ontworpen Raadhuis staat. De zwaan staat symbool voor zuiverheid in de oudheid, maar...onder de hagelwitte veren gaat donker vlees schuil. Behalve een droge keel zullen de drinkebroers ook wel eens andere dorst hebben die gelest moet worden, in kamertjes boven de drinkhuizen, of in de aanbouw erachter. Bordelen hebben vaak een uithangbord met een zwaan erop. Hoe dan ook, een zwaan kan met zijn lange hals diep het water in, zoals de dorstigen met hun monden in het gerstenat. “Een tapper hangt een Zwaan, die zich met kop en vlerken graag in het nat verbergt,” wisten onze voorouders maar al te goed.



In deze herberg op het schilderij 'De landloper' of 'De marskramer' (ca. 1500) van Jeroen Bosch wordt meer dan alleen gedronken. In de deuropening zien we een liefkozend koppel, de vrouw met een drinkkan in de hand en een geldbeursje hangend om haar middel.

Eeuwige dorst

De Swaen uit dit verhaal staat al eeuwenlang op 'natte' grond. Eind veertiende eeuw vinden we er een pand dat eigendom is van twee zussen. De tweede man van een van hen is Jan de Brouwer, een aanwijzing voor de aanwezigheid van een brouwerij met tapperij in of bij het gebouw. Begin zeventiende eeuw laat Cornelis van Zomeren er een nieuw pand bouwen, 'In den Swaene' geheten, dat in 1638 als brouwhuis vermeld wordt met Jan Adriaan Lathouwers als brouwer. Schuin tegenover de plek, ook aan De Lind, ligt herberg 'In de Drye Swaentjes', waar het ongetwijfeld ook goed toeven was. 'In den Swaene' wisselt regelmatig van eigenaar en als we in 1875 zijn aanbeland, wordt het pand gekocht door Rozalia Femina Roeloffzen, roepnaam vrouwke Sanders - ze is weduwe van

Jan Sanders -, die het in 1881 laat verbouwen tot café De Zwaan. Er is dan al een terras dat wordt vergroot om de groeiende stroom toeristen, verliefd op de bossen en vennen, een plekje te kunnen bieden. De weduwe laat meerdere kleine verbouwingen uitvoeren en stelt het gemeentebestuur daarbij gerust met de bewering, dat “[...] haar inrichting nooit drankmisbruik heeft of zal aanleiding geven, daar voortdurend slechts de beste standen dezelve bezoekt.”¹ Een decennium later is Oisterwijk als toeristische bestemming zó populair geworden, dat er meer slaapgelegenheid nodig is. Vrouwke Sanders’ zoon Gerard ziet kansen en breidt het café uit met een hotel. Naast hotel Wilhelmina, even verderop gelegen en ook van vrouwke Sanders trouwens, is De Zwaan begin twintigste eeuw het enige andere hotel in het dorp. Wie weet hebben de schrijver F. Bordewijk en zijn vrouw Johanna, componiste, er wel geslapen. Ze brengen begin augustus 1914 enkele dagen door in Oisterwijk en wandelen er onder andere rond het Tonven zoals het Kolkven in die tijd ook genoemd wordt vanwege de metershoge ton die er staat. Bordewijk zal enkele van zijn werken schrijven onder het pseudoniem Ton Ven.



De Zwaan in de tijd van Vrouwke Sanders.

HOOFDSTUK TWEE

Van Zwaan naar Swaen

“TE KOOP het gerenommeerde, te Oisterwijk gelegen HOTEL DE ZWAAN”, staat in een advertentie in *De Telegraaf* van 24 december 1975. Met huis, bovenhuis, erf, tuin en verdere aanhorigheden. Beneden een restaurant, café- en bar-ruimte, keuken en een prachtig terras aan de voorzijde. Boven een vergaderzaal, twintig kamers, vier personeelskamers. De tuin achter het pand van zo’n 1400 m², goed bereikbaar vanaf de openbare weg met parkeergelegenheid. “Het pand is door zijn ligging ook uitermate geschikt voor winkels, bedrijven in de dienstverlenende sektor, showruimte. (huidige bestemmingsplan biedt daartoe ruimte). Vrij te aanvaarden vanaf 16 maart 1976. De gemeente Oisterwijk is bereid medewerking te verlenen aan diegenen, die het pand willen behouden voor de horeca.” De prijs voor het geheel is nader overeen te komen.

Zorgenkind De Zwaan is aan het – voorlopige - eind van zijn horecaleven verschillende keren van eigenaar gewisseld, totdat het pand eind januari, begin februari 1976 in handen komt van stichting ‘Hotel De Zwaan’ uit Voorburg, onder leiding van een Haagse notaris.¹ De stichting wil snel starten met een ingrijpende verandering van het interieur, waarbij zowel het restaurant als hotel wordt aangepast aan de huidige eisen. Ook zal er een vergaderruimte komen, iets waaraan grote behoefte is in het centrum. Medio 1976 moet alles klaar zijn. De gemeente verleent op 25 februari een bouwvergunning conform het bouwplan dat overlegd is. Het hotel krijgt er ook nog minstens 39 kamers bij, een uitbreiding die volgens de stichting achter het pand moet plaatsvinden. Het niveau? Niet heel luxe, wel comfortabel, zeker niet peperduur en ook geschikt voor congresgangers. De

Lind 43, een aangrenzend pand, is dan al door de stichting aangekocht om de vergroting te kunnen realiseren. Maar dan trapt de gemeente op de rem: het wordt allemaal een maat te groot, met zoveel kamers. De stichting zet daarop een dikke streep door het realiseren van De Zwaan nieuwe stijl. In plaats daarvan moet er dan maar een supermarkt komen; Albert Heijn is zeer geïnteresseerd. Het gemeentebestuur gooit de kont hard tegen de krib. Een supermarkt, geen sprake van, stel je voor aan onze mooie De Lind...Op de plek waar het gebouw staat is verdorie eeuwenlang gastvrijheid en gezelligheid gepredikt, de prachtige gevel van De Zwaan is een sieraad voor het dorp. Ondernemer Henk aan de Stegge volgt het gesteggel, ruikt zijn kans en slaat toe. Hij koopt het pand in de lente van 1976 en weet precies wat hij ermee wil: een hotel-restaurant neerzetten dat binnen enkele jaren tot de top van de Nederlandse horeca behoort. En ja, dat mag, nee móét zelfs peperduur worden voor gasten. Henk kwam volgens zijn broer Johan regelmatig in De Zwaan. "Als een vroegere bouwvakker hield hij van een pilsje op zijn tijd. Het restaurant, met zijn brede gevel aan De Lind, had zijn beste tijd gehad. De van huis uit architect zijnde Henk zag voor een nieuw hotel-restaurant De Swaen zeer grote toekomstmogelijkheden."² De oude Zwaan is geen onbekend terrein voor het gezin Aan de Stegge: toen ze vanuit Twente naar Brabant kwamen, hebben ze er gelogeed.³

De nieuwe eigenaar kent zijn kracht maar ook zijn beperkingen. Hij kan ontwerpen, bouwen, produceren, maar een horecabedrijf opzetten, en dan nog wel een dat meneer Michelin kan bekoren, is een ander verhaal. Met zijn oog voor talent weet hij precies wie hij in de keuken wil hebben. En wie De Swaen moet gaan managen. In een Oisterwijks café-restaurant is dan namelijk al een sterk team aan het werk. John van Dun exploiteert Nemerhof, gevestigd aan de Gemullehoekenweg 50, waar de keuken sinds september 1975 onder leiding staat van chefkok Cas Spijkers met Johan van Groeninge – vanaf 1976 – als leerling, daarna als souschef. Van Groeninge heeft van 1975 tot 1976 nog stage gelopen bij De Zwaan, dat volgens hem een zekere status had maar wel oubollig was.⁴ Nemerhof is van een andere categorie, waar leden van het corps diplomatique uit Den Haag komen eten en ook leden van de ministerraad wel eens aanschuiven. Voor Henk aan de Stegge is het een bekend adres. De directie van Meubelfabriek Oisterwijk eet er regelmatig, ook met medewerkers – op zater-

dagen schuiven de verkopers er aan voor een Brabantse koffietafel, inclusief brandewijn – en iedereen is fan van de kookkunsten van Cas Spijkers, Aan de Stegge voorop. Hij houdt van lekker eten en drinken en besluit om tegelijk met de aankoop van het pand aan De Lind ook Nemerhof, hemelsbreed zo'n kilometer van De Zwaan gelegen, aan zijn bezittingen toe te voegen. Zijn plan is om het hele team vóór kerstmis 1976 naar De Swaen te verhuizen en Nemerhof met andere medewerkers te laten voortbestaan. Waarom koopt de ondernemer twee panden op vrijwel hetzelfde moment, terwijl hij weet dat er fors in De Zwaan geïnvesteerd moet worden om er De Swaen van te maken? Waarschijnlijk heeft

dit meer met vertrouwen en 'binden' dan met geld te maken, althans in eerste instantie. Door Nemerhof te kopen, spreekt hij zijn vertrouwen uit in John van Dun en Cas Spijkers én zorgt hij ervoor dat het team bij elkaar blijft. Hij bombardeert Van Dun meteen tot toekomstig directeur van De Swaen en Cas Spijkers, dan net dertig, tot de chef die het restaurant naar grote hoogte moet brengen. Duidelijk is dat De Zwaan niet op stel en sprong in De Swaen veranderd kan worden. Aan de Stegge vindt het een enorme uitdaging en rekent op een investering van een paar miljoen gulden om van het oude, vervallen pand iets moois te maken dat elke toets der kritiek kan doorstaan. In den beginne schat hij in dat de metamorfose een half jaar in beslag gaat nemen. De frisse, nieuwe Swaen moet eind 1976 zijn vleugels uitslaan. Dat is niet helemaal gelukt, om het voorzichtig te formuleren.



Nemerhof, waar al een sterk team aan het werk is.

Culinair klimaat

“Een menukaart die sterren verdient,” staat in de advertentie waarmee de opening van De Swaen wordt aangekondigd. Een verwijzing naar Michelin, dat sinds 1926 sterren aan restaurants toekent. De eerste keer dat dit in Nederland gebeurt, is in 1957 als acht restaurants worden bekroond waarvan twee zelfs met twee sterren. We beginnen in Franse ogen een heel klein beetje mee te tellen op culinair gebied, maar veel stelt het allemaal nog niet voor. Als De Swaen in 1978 opengaat, zijn er zo’n dertig adressen in Nederland waar een ster naast de voordeur prijkt; Prinses Juliana (Valkenburg) heeft er dan twee. Hoe ziet het culinaire klimaat er op dat moment uit? Hoe vaak wordt er buiten de deur gegeten en waar gebeurt dat?¹

Heel kort door de bocht gaan veel Nederlanders pas vanaf de zeventiger jaren buitenshuis in restaurants eten. In de eerste jaren na de Tweede Wereldoorlog was het – vanzelfsprekend – schraalhans keukenmeester na de zware bezettingsjaren. Alleen de toplaag van de maatschappij prikt nog geregeld een vorkje in een restaurant, de rest eet altijd thuis met op het menu aardappelen, vlees en groenten, met zondag eventueel een puddinkje na. Alles zelfgemaakt. Producten die niet het hele jaar door vers verkrijgbaar zijn, komen in blikverpakking in de winkels te liggen. In de loop van de jaren vijftig groeit de welvaart, het autobezit neemt toe en steeds meer Nederlanders kunnen hun vakantie in het buitenland doorbrengen waar ze andere keukens en gerechten leren kennen. Pizza en pasta uit Italië, gegrilde vleeschotels uit Griekenland, slakken in knoflookboter uit Frankrijk. Restaurants in Nederland die deze en andere uitheemse gerechten op de kaart zetten, winnen sterk aan populariteit. De eerste Chinese restaurants zijn dan al decennialang te



Opening in 1924 van restaurant Chong Kok Low, Delistraat, Rotterdam-Katendrecht. De officiële eigenaar is mr Yuen Wah (derde man van links), maar er was door tien Chinese mannen geïnvesteerd van wie de meesten op de foto. De foto is afkomstig van Jim Tsang, hij is 86 (in 2020) en zoon van Chong Kid, tweede man van rechts, shipping master en mede-investeerder.²

vinden binnen onze grenzen – het eerste in 1920, in Rotterdam op Katendrecht – en in de jaren vijftig en zestig neemt hun aantal spectaculair toe. In 1970 staat de teller op ruim zeshonderd Chinese restaurants. Het is er spannend eten, onvergelijkbaar met het karbonaadje of de gehaktballen met bloemkool van moeder en grootmoeder. Bovendien krijg je er veel en is het niet duur; een ideale combinatie voor de Nederlander die altijd en overal koopman blijft.

Buitenshuis eten is echter zeker nog geen gemeengoed. In 1960 eet 85% van de volwassen Nederlanders zelfs nooit in een restaurant. De Hollandse pot houdt het thuis nog lang vol. “Zuurkool met vette jus, soep vooraf, ja dat is mijn menu,” zingt Sjef van Oekel in 1974. (En niet te vergeten “kaantjes met bruine bonen”.) In 1980 wordt er al door veel meer mensen buiten de deur gegeten: driekwart van hen doet dat zelfs regelmatig. Wat dat betreft gaat De Swaen op een gunstig moment van start.

Op veilig

Wat zeker ook bijgedragen heeft aan de kennismaking met andere eetculturen, is de introductie van kookrubrieken in populaire publiekstijdschriften als *Libelle* en *Margriet*. Hanny van den Horst zorgt bij *Margriet* voor de wekelijkse recepten en ook Wina Born, die vooral schrijft voor *Margriet* en *Avenue*, heeft een niet te onderschatten rol gespeeld in het stimuleren van de experimenteerlust van Nederlandse vrouwen in hun keuken. Van den Horst zegt dat ze lezeressen niet culinair wilden opvoeden, maar juist stimuleren om eens iets anders te koken, bijvoorbeeld met paprika. Een recept voor met gehakt gevulde aubergines komt uit de koker van Born, met rozijnen in het mengsel voor een oosters tintje. Het moet trouwens ook weer niet te gek worden, want té veel buitenlandse recepten opnemen roept weerstand op. Het avg'tje laat zich niet zo maar verdringen, tot op de dag van vandaag zijn er miljoenen huishoudens waar het de meeste weekdays op tafel verschijnt.

Bij Albert Heijn kijken ze goed naar wat er in de vrouwenbladen aan recepten verschijnt. De vermelde ingrediënten moeten natuurlijk wél in de winkels liggen en de grootgrutter zorgt er daarom voor dat vraag en aanbod steeds beter op elkaar worden afgestemd. Zo dringt langzaam maar zeker durf de Nederlandse thuiskeuken binnen. In januari 1977 verschijnt het eerste nummer van *Tip*. *Het vakblad voor thuis*, een volledig nieuw maandblad. Al sinds 1951 is er een tijdschrift voor professionele koks en restauranthouders, *Culinaria*, maar voor thuis-koks is er dus pas vanaf 1977 een blad op de markt met tips voor het huishouden, inclusief koken.

Sluip er binnenshuis best wat vernieuwing en lef de keuken in, in veel Nederlandse restaurants wordt juist vaak nog tamelijk ijzerenheinig vastgehouden aan soep vooraf, salade, biefstuk met gebakken aardappels en erwten, ijs of bavarois toe. Met de kerst mag het luxer: vóór krab- of garnalencocktail, hoofd hazenpeper of biefstuk Stroganoff en een dame blanche als dessert. Het experiment is ver te zoeken, er wordt op veilig gespeeld. In de winkels vind je steeds vaker blik- en ook diepvriesvoedsel en veel koks gaan voor het gemak. In een kerstmenu kom je zomaar 'verse' asperges tegen en (ook) in die tijd – de jaren zestig – moet je daarvoor écht een glazen pot opendraaien waarin het witte goud in een plas troebel

HOOFDSTUK VIER

Grote verwachtingen

Op 1 maart 1978 kan de champagnefles eindelijk open, ruim twaalf miljoen gulden verder, als De Swaen officieel geopend wordt door Bart Funk, burgemeester van Oisterwijk. Enkele dagen eerder is het restaurant al ingewijd door de familie Aan de Stegge en hun vrienden. Op de openingsdag zelf ligt de eigenaar na een hartaanval in het ziekenhuis en neemt zijn vrouw Gerda in haar eentje de honneurs waar.



Burgemeester Bart Funk opent De Swaen, samen met Gerda aan de Stegge.

Gasten staan in de rij om Gerda aan de Stegge te feliciteren met de opening.

De opdracht van Henk aan de Stegge aan John van Dun en zijn team laat aan duidelijkheid niets te wensen over: maak van De Swaen een toprestaurant met (Michelin)sterren. Van Dun krijgt hiervoor zo goed als carte blanche. Geld speelt vóór en in de eerste tijd ná de start nog geen rol; de beste mensen in zwart en wit moeten aan de slag voor de sterrenjacht. Mensen mét maar ook zonder horeca-ervaring. Als ze maar doorzetters zijn en bereid om te hollen voor de goede zaak zonder uren te tellen. “Ik solliciteerde bij de assistent van directeur Van Dun, De Swaen was nog niet open. Henk aan de Stegge

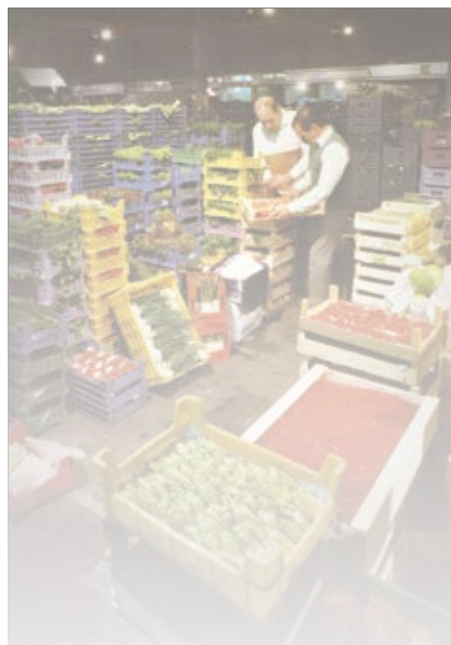


stond om het hoekje mee te luisteren toen ik zei dat ik geen ervaring had maar wel veel snel wilde leren. Dat vond Aan de Stegge prachtig, mijn gedrevenheid. Hij was ondanks alles eenvoudig gebleven en had waardering voor mensen die zichzelf ontwikkelden.”¹ Een ander werkt bij het beste Chinees-Indische restaurant van Brabant, Kota Radja in Tilburg. “Ik had totaal geen horeca-ervaring en ook niet de verwachting in die superdeluxe zaak [De Swaen, RV] aan de slag te kunnen.”² Er zijn er meer die in een bescheiden rol bij De Swaen binnenkomen en in de loop der jaren klimmen op de horecaladder. Er staan echter veel ervaren krachten met vaak forse salarissen tegenover. De kost gaat dan behoorlijk voor de baat uit. Maar ja, wat deert het als je een meubelfabriek hebt die op volle toeren draait? De Swaen is het speeltje van een miljonair die bakken met geld verdient en hoeft helemaal geen geld op te brengen. Het is een geluid dat je regelmatig hoort bij collega-bedrijven, waar met jaloerse blikken gekeken wordt naar wat zich in het Brabantse dorp afspeelt. Oisterwijk, Noord-Brabant, Nederland; iederéén moet wennen aan de ongekende luxe. Over de top. Megalomaan. Belachelijk. Geldsmijterij. “In

Brabant was zo'n hoogwaardig en luxe restaurant ongehoord. 'We' werden van veel blabla beschuldigd, maar het was puur: we gingen voor het beste en wilden er samen een toptent van maken."³ Veel 'autochtonen' begrijpen het trouwens ook niet. Wat moet hun dorp met zo'n culinair paleis? En dan nog dat divagedrag van de directie van de meubelfabriek. Jaarlijks worden nieuwe Mercedesen gekocht, voor minder dan de topmodellen van het merk gaat men niet. Het kan niet op, niet bij de fabriek, niet in het privémuseum, niet bij De Swaen.

Buik van Brussel

Wie in de eredivisie wil spelen, haalt niet alleen de beste spelers in huis maar gaat op alle fronten voor het allerhoogste en daarmee (vaak) ook allerduurste. Cas Spijkers is een Bourgondiër pur sang en staat er zijn hele leven op dat er goed gegeten moet worden. Bezuinigen op de inkoop is dus uit den boze. Tweemaal per week gaat hij, geregeld vergezeld door enkele koks, naar de in 1977 geopende ISPC (International Sales and Promotion Company) in Breda waar een totaalaanbod voor de horeca te vinden is, inclusief dagverse producten onder meer van Rungis, de grootste versmarkt van Europa vlakbij Parijs. Chefs uit België en Nederland reizen naar Breda om er in te kopen. Je zorgt er als begeleider van Spijkers dan vanzelfsprekend wel voor om je koksbuis met het logo van De Swaen aan te doen: dan weet je namelijk zeker dat je de eerste keuze hebt.⁴ Duif, kreeft, tarbot, parelhoen, truffel, kaviaar, wild te kust en te keur; wat is er eigenlijk niet te krijgen? Ook de Brusselse Vroegmarkt – de 'buik' van de Belgische



Samen met agf-specialist Kees van der Jagt, leverancier uit Oisterwijk, gaat Cas Spijkers op zoek naar de beste producten.

Op jacht naar de sterren

“Zonder twijfel mag worden gesteld dat waarschijnlijk niets ter wereld de gastronomie zo in positieve zin heeft beïnvloed als de Guide Michelin.”¹

Lekker zet De Swaen in 1980 op nummer 26, net een paar plekken onder De Bokkedoorns (Overveen) en Chalet Royal (Den Bosch). Een jaar later is er de sprong naar plek 6 van de 100 te vergeven posities. “Prachtig hotel met een geweldige keuken voor mensen, die eens een keer rust en romantiek willen beleven en daarvoor een stevig bedrag uittrekken. Op één of andere manier krijgt De Swaen niet helemaal de aandacht in de publiciteit, die het bedrijf verdient; er is sprake van een vage onderschatting. Chef-kok Spijkers is één van de meest creatieve vakmensen van Nederland, een goed team vormend met directeur Rutten.”

Chef Spijkers krijgt alle lof toegezwaaid en de goede combinatie met de nieuwe directeur is opgemerkt door de redactie. Een goede notering in *Lekker* is mooi, maar om ook meer internationale gasten te kunnen aantrekken, is een bekroning van Michelin vereist. Ongetwijfeld is er in de eerste jaren al bezoek uit Brussel geweest, waarschijnlijker vaker dan één keer.² Aandachtspunten voor elke inspectie zijn onder meer de portionering, temperatuur, wachttijd, ingrediënten, de harmonie waarin deze worden gebruikt, evenals de versheid ervan. Smaak is elementair. Het is open deurderig, maar een tarbot moet naar tarbot smaken, een ree naar ree. Geen camouflage, bijvoorbeeld met een berg saus, om iets te verbergen. We

weten niet wat er na het bezoek genoteerd is, wél dat Michelin, zeker in die jaren, geen risico's wil nemen in het geval van een nog zo jong restaurant. Een ster moet worden verdiend, de chef moet zijn goede werk kunnen en willen voortzetten en de financiële situatie van het horecabedrijf mag geen reden voor twijfel geven.³

De inspecteurs van Michelin nemen zelf het initiatief om nieuwe restaurants te ontdekken, waarbij ze afgaan op signalen uit hun zorgvuldig opgebouwde netwerk. Ze luisteren én lezen vanzelfsprekend ook. Gasten kunnen reageren met het formulier achterin de gids en ook zelf een brief schrijven naar Brussel. Michelin legt van elk adres een dossier aan, waarin alle plussen en minnen, naast opmerkingen, een plaats krijgen. Zo ontstaat er een naslagwerk waarin alle relevante informatie centraal wordt vastgelegd en waarop inspecteurs altijd kunnen terugvallen. Positieve reacties van lezers kunnen aanleiding zijn voor Michelin om met meer aandacht naar een restaurant te kijken. Henk aan de Stegge zorgt er daarom voor dat er een brievenstroom op gang komt. Hij vraagt de gasten van De Swaen, onder wie relaties van de meubelfabriek, om een lovend schrijven naar Michelin te posten. Als dank voor de moeite volgt er geen rekening na de maaltijd.⁴

Slopers van de wijnkelder

Onder directeur Rutten wordt keihard gewerkt om de sterrenstatus te bereiken. Pieter Taselaar, culinair journalist en wijschrijver, is huisvriend van De Swaen. Maar hij is meer dan dat, Rutten noemt hem onomwonden hun coach. "Hij liet ons de beste Franse restaurants zien en we zagen zo, hoe we De Swaen op top-niveau moesten brengen. In de beste Franse restaurants ga je niet uit eten in het restaurant met die naam, maar bij de chef-kok."⁵ Taselaar organiseert een keer een uitje voor alle nieuwe medewerkers. Bestemming: 't Oud Konijntje van Therese en John Desmedt in het Belgische Waregem, bij Kortrijk. Willen ze weten hoe koken op sterrenniveau eruitziet? Zo dus. Hij brengt het team in contact met collega's zoals Maartje Boudeling, Theo Nolet, Gerard Fagel en tal van anderen. Legendarisch is een van de vele wijnreizen die Taselaar, Rutten, Spijkers en Pollaert maken naar Frankrijk. Ze lunchen op een terras in Fleurie. Coen Pollaert: "Cas is uit zijn broek gescheurd. Hij meldt zich bij madam in de keuken en zegt op zijn Cas' Frans: 'J'ai grande malleur dans mon panthelon.' De bazin verdwijnt, om naald en draad te zoeken, denkt Cas. Ze komt na enkele ogenblikken terug met de patron,



Pieter Taselaar is culinair journalist en wijschrijver. Hij neemt Swaeners mee naar de grote Franse huizen, onder meer in de Bourgogne. Op de foto staat hij in het midden, met rechts Piet Rutten en Cas Spijkers.

die wel eens wil weten wie zijn eigenste echtgenote zo vrijmoedig toespreekt.”⁶ De wijnreizen voeren niet alleen langs de grote domaines, maar ook langs chef-koks en hun restaurants van naam en faam. Paul Bocuse, Alain Chapel, de familie Troisgros, Bernard Loiseau en anderen.

Pollaert noemt elk bezoek van Taselaar aan De Swaen een moment van inspiratie. “Altijd nieuwe ideeën en nieuwe ervaringen uit zijn geliefde Frankrijk, of suggesties die hij bij Nederlandse en Belgische restaurants had ervaren. En wij zogen dat allemaal als een spons op. Pieter was een van ons en als jaloerse collega’s daar in het openbaar een opmerking over maakten, stond Pieter pal voor en achter ons. Met name de financiële steun van de heer Aan de Stegge zette destijds best veel kwaad bloed bij onze collega’s. Maar Pieter verdedigde ons altijd met de reactie, dat we het toch echt zelf naar de top hadden gebracht met veel bloed, zweet en tranen.”⁷

Wie praat met de (vooral) mannen van het eerste uur, hoort telkens hetzelfde verhaal: uren worden niet geteld, allemaal willen ze met elkaar de grote sprong

Culinair credo

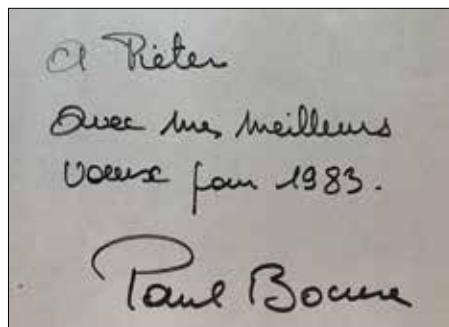
De grote Franse chefs – denk aan Paul Bocuse, Joël Robuchon, Georges Blanc, Alain Chapel, Michel Guérard – zijn lichtende voorbeelden voor chef Spijkers. Ze koken de sterren van – of liever aan - de hemel, staan hoog op de lijstjes van levensgenieters en publiceren kookboeken waarin ze een deel van hun creaties prijsgeven. In elk geval van de eerste drie is bekend dat ze ook bij Spijkers hebben gegeten, terwijl de chef op zijn beurt zeker hun restaurants heeft aangedaan.¹



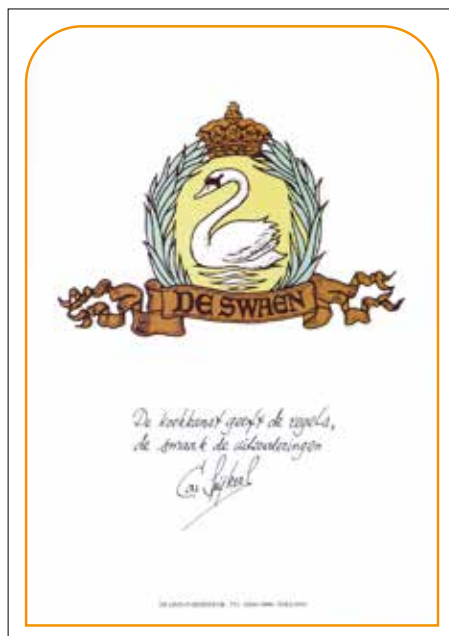
Paul Bocuse (rechts) op bezoek bij De Swaen. Bocuse was – onder veel meer – oprichter van Euro-Toques International. Cas Spijkers was een groot bewonderaar van de Franse grootmeester.

De Swaen wordt in de loop der jaren steeds meer het ‘huis’ van Cas Spijkers, zeker nu Michelin het zo hoog waardeert. Het merk is de chef in de keuken om wie alles heen wordt gebouwd. Cas Spijkers, of hij nu wil of niet, wordt meer en meer naar voren geschoven – en niet alleen figuurlijk. “We moesten ervoor zorgen, dat de mensen niet zouden zeggen: we gaan eten in De Swaen, maar bij Cas Spijkers. Ik moest Cas ’s avonds het restaurant in jagen om hem contact met de gasten te laten maken. Dat was in het begin niet gemakkelijk,” vertelt Piet Rutten.² Het ligt niet zo in Spijkers’ aard om de keuken te verlaten, maar hij beseft dat de gasten vooral voor hém komen, de kookartiest. Wel loopt hij al langer rond met het plan om een boek uit te brengen waarin hij laat zien wat het betekent om dagelijks op hoog niveau te koken. Ergens begin 1983 wordt het idee concreet en begint de chef rond de zomer van dat jaar aan wat eind 1984 uitmondt in *Cas Spijkers en zijn Swaen*. Zonder overdrijving kun je stellen dat dit boek het credo is van het restaurant, het document waarin alles is vastgelegd waarin de Swaeners geloven, wat hun ambitie en passie is, ja bijna hun geloofsovertuiging. Het boek is uiterst persoonlijk, geschreven en gefotografeerd dicht op de huid van Spijkers, Rutten en de anderen uit het team. Ik heb de totstandkoming van nabij mee mogen maken, de enorme con-

Motto uit Cas Spijkers en zijn Swaen. De chef staat centraal en is het merk waar alles omheen wordt gebouwd.



Nieuwjaarsboodschap van Paul Bocuse aan Piet Rutten.



centratie bij de chef en zijn koks, bij de fotografen, bij Piet Rutten, de zwarte brigade en ook de gefotografeerde gasten die grotendeels gerekruteerd worden uit familieleden en vrienden van medewerkers en uit personeelsleden van De Swaen zelf.

Het begint bij de titel en die is veelzeggend: Cas Spijkers staat centraal, het draait om zijn Swaen. Gasten kiezen voor De Swaen omdat Spijkers er kookt en dus moet ook het boek bij en met hem beginnen. De chef tekent daarom voor het voorwoord: ‘Mijn Swaen...’ Ik wil het vrijwel in zijn geheel citeren omdat het veel zegt over Spijkers’ liefde voor zijn (t)huis en de kookkunst, een kunst die het resultaat is van een enorme lading vakmanschap, kennis en ervaring. Daarbij onderbreek ik de citaten soms met mijn eigen commentaar.

Culinaire kunstzinnigheid

“Mijn Swaen. Ik vereenzelvig me volledig met het huis dat zoveel voor me heeft gedaan en me de kans geboden heeft mijn liefde voor de kookkunst te stimuleren en het werk van de cuisinier te laten zijn, zoals het door de eeuwen heen bedoeld is: een zowel achter het fornuis als aan tafel vreugde brengende arbeid.”

Wie de chef heeft gekend, weet dat hij niet zo hoogdravend sprak over zijn werk, wél met veel liefde en passie. Veel formuleringen in het boek zijn dan ook gepolijst door een redacteur. Twee elementen in het citaat zijn van belang. Het eerste is de vereenzelviging: De Swaen is Spijkers, Spijkers is De Swaen. Zonder deze chef was het huis nooit geworden tot wat het op dat ogenblik is, zonder De Swaen was Spijkers wellicht niet, althans niet in 1984, tot zulke grote hoogte gestegen. Hij kan op hoog niveau koken, dat had hij daarvoor bij verschillende restaurants al laten zien. Maar dankszij de ruimte die hij krijgt, de kans die hem geboden is, kan hij zijn vleugels volledig uitslaan. Henk aan de Stegge wil een toptent, hij wil sterren, hij wil dat De Swaen, zijn Swaen, op het allerhoogste culinaire niveau meedoet. Dus geeft hij de chef en iedereen om hem heen alle ruimte die nodig om topprestaties te kunnen leveren. Cas Spijkers – en ook Piet Rutten en de anderen – beseffen dat maar al te goed en het is niet voor niets dat ze Aan de Stegge altijd op handen gedragen hebben vanwege diens betrokkenheid, gedrevenheid én bereidheid om financiële injecties te blijven geven, jaar na jaar.³

Gendarmes van de goede smaak

Dankzij het eerste boek van chef Spijkers kan De Swaen voor het eerst sinds de opening zwarte cijfers schrijven.¹ En dat is dan ook meteen het enige jaar tot aan 1994 dat de kleur níet rood is.² Geld wordt er niet verdiend, het enige wat groeit is de faam van De Swaen. Veel meer valt er niet te wensen dan de derde Michelinster, wat een unicum voor de vaderlandse horeca zou zijn. Nederland, decennialang op achterstand, is met De Swaen en een handvol andere topzaken bezig aan een gestage opmars aan het culinaire front.

Voor de chef persoonlijk is het behalen van de titel SVH-Meesterkok een mooie mijlpaal. Het verhaal gaat dat hij moeite had met het theoretische gedeelte waarmee hij door de examinatoren gematst zou zijn. Het examen neemt tweeënhalve dag in beslag en het praktisch gedeelte – een zevengangen diner voor vier personen – is vanzelfsprekend wél appeltje-eitje voor hem. Er doen eenentwintig koks mee, tien slagen er. Daarmee staat de teller in Nederland op achtendertig meesterkoks. Chef Spijkers doet de hele dag niets anders dan koken, en als hij niet aan de kachel staat, déntkt hij aan koken. In een (bronloos) krantenartikel van 7 maart 1985 vraagt de journalist aan de tweesterrenchef waarom hij behoefte heeft aan het meesterdiploma. Voegt het iets toe aan zijn naam en faam? “Zeker wel, is het antwoord, bij het afleggen van de ‘meesterproef’ moet namelijk blijken of je ook op je eentje, zonder hulp van je collega’s, die je in een grote restaurantkeuken nu eenmaal hebt, ook al die gerechten en gerechtjes kunt creëren.” Onzin, althans in zijn geval: natúúrlijk was hij daartoe in staat. Waarom dan toch meedoen? Wil hij het zélf? Wordt er druk op hem uitgeoefend? Een combinatie van beide? “Dat ik een

jongen ben die nooit iets heeft geleerd, is weleens frustrerend geweest,” zegt de chef in een reportage van Frénk van der Linden uit 1986.³ Hoe dan ook, de tot dan toe diplomaloze chef heeft zijn eerste echte papiertje te pakken, en wat voor eentje. Meesterkok. “Met dat meesterkokdiploma [...] weet je dat je echt wat waard bent in je vak,” zegt hij in hetzelfde artikel van 7 maart. Cas Spijkers, die als jochie niet van school hield, is nu toch met vlag en wimpel geslaagd.

De man die allang een meester is, wordt SVH-Meesterkok.



Kollektieve schouderklop

Intussen gaan andere loftuitingen en bekroningen voor zijn Swaen gewoon door. Sinds 1982 reikt het Bedrijfschap Horeca de zogeheten Hoffelijkheidspluimen uit. Ze gaan naar erkende horecabedrijven die zich onderscheiden in het ontvangen van gasten; deze laatsten kunnen hun keuze inzenden waarmee het echt een publieksprijs is. Niettemin komt er nog wel een vakkundige beoordeling aan te pas, gebaseerd op zo'n zeventig criteria. Bedrijven worden bezocht door medewerkers van het Bedrijfschap, de hoogst scorende vijf krijgen nog een tweede bezoek van andere beoordelaars. Denk op hun checklist aan criteria als mooi, schoon bedlinnen, kwaliteit van de schoonmaak, heldere prijsaanduiding, prettige ambiance, goede prijs-kwaliteitverhouding enzovoorts. Een Hoffelijkheidspluim is klein bier in vergelijking met een ster uit Parijs, maar bij De Swaen is het team toch blij als hun werk zo gewaardeerd wordt. “We zien het als een kollektieve schouderklop. Een compliment voor het hele team,” zegt Piet Rutten.⁴



Commissaris van de Koningin Dries van Agt feliciteert het team van De Swaen met het behalen van de Hoffelijkheidspluim.

Bovendien komen journalisten naar Oisterwijk om de bekroning door Dries van Agt, Commissaris van de Koningin in Noord-Brabant, bij te wonen. En die extra publiciteit is altijd welkom, ook als je daar al niet over te klagen hebt. Vanzelfsprekend wordt de uitreiking op 19 december 1985 een feestje, waarbij alle medewerkers worden betrokken. Iedereen krijgt een reversspeldje, trotse gezichten stralen op de foto's. In de pers wordt geschreven over het bedienend personeel dat grote vakkennis weet te combineren met Brabantse hartelijkheid. Van Agt – “Gij van De Swaen moet weten, dat dit pluimpje ruimschoots verdient is” – valt met zijn neus in de boter en wordt meteen op een mooie lunch getrakteerd. De Saint-Véran vloeit rijkelijk en de Terrine de saumon persillé et de saumon fumé wordt met smaak gegeten, net als de overige drie gangen. Directeur Rutten prijst zijn medewerkers: “Het is een geweldig enthousiast stel mensen [...], ons bedrijf heeft de pluim in de eerste plaats aan hen te danken. En daarnaast natuurlijk aan onze gasten. Want zonder hen hadden we die pluim niet gekregen.”⁵

Een nieuw bewind

Terwijl de jacht op de derde Michelinster onverminderd voortduurt, pakken donkere wolken zich samen boven Meubelfabriek Oisterwijk. De sluiting van vijf toonzalen in het najaar van 1987 is het eerste – althans naar buiten toe zichtbare – signaal dat het krachtige klop-klop sleets begint te raken. De zware, donker eikenhouten meubelen hebben nog altijd fans maar het worden er, met het wisselen van generaties, steeds minder. Bij de meubelfabriek dringt het besef door dat het roer om moet. In plaats van de steven snel te wenden, wordt er vrij voorzichtig ingegrepen. Liefhebbers van het aloude, vertrouwde, robuuste eiken zijn niettemin wel verrast als ze begin 1989 kennismaken met de nieuwe collecties van de meubelfabriek. De meubelen van hun voorkeur zijn er weliswaar nog, maar er is meer licht en lucht aan toegevoegd met de collecties ‘Manorhouse’ en ‘Provence’, respectievelijk geïnspireerd door de Engelse (inclusief pasteltinten) en Zuid-Franse landhuisstijl. Diepbruin krijgt mintgroen, zalmroze en antraciet naast zich, wat even wennen zal zijn voor de ware Oisterwijk-fan. Maar ja, je moet met je tijd meegaan, iets wat andere meubelfabrikanten in het genre trouwens vaak al eerder hebben gedaan. Consumenten, vooral de jongeren onder hen, willen geen meubelen die ze bij hun ouders en grootouders zien. Ze zoeken slankere producten, in lichtere, eigentijdse kleuren.

De toevoeging komt echter te laat, het imago van uitsluitend zwaar en donker eiken is hardnekkig want het is er jarenlang met dure reclamecampagnes ingeklopt. Minder dan twee jaar nadat de vijf toonzalen dicht zijn gegaan, valt het doek voor de meubelfabriek. Op 28 juli 1989 vraagt Jan Kerkhof zelf het faillis-



Henk aan de Stegge ziet zijn levenswerk onderuitgaan.

sement aan. Er werken in Oisterwijk dan nog 85 mensen, die na eerdere afslankrondes vanaf 1987 zijn overgebleven en waarbij 50 werknemers hun baan verloren. De schuldenlast bedraagt 12,5 tot 13 miljoen gulden, een bedrag dat ongeveer gelijk is aan de investering om tussen 1976 en 1978 de oude Zwaan tot De Swaen te verbouwen. En al staat Aan de Stegge niet meer aan het roer, het is een grote klap voor hem, de val van zijn kindje.¹

Heilige grondstof

In veel krantenartikelen wordt – waarschijnlijk gebaseerd op uitlatingen van de curator – overigens geschreven dat Meubelfabriek Oisterwijk al sinds 1980 te kampen heeft gehad met dalende omzetten. In de topjaren in de tweede helft van de zeventiger jaren ligt de omzet op 75 tot 80 miljoen gulden, eind jaren tachtig is daar nog maar 15 miljoen gulden van over.² Om deze teruggang in een breder perspectief te plaatsen: de hele Nederlandse meubelindustrie heeft het zwaar gedurende grofweg de eerste helft van de jaren tachtig. Het aantal werkzame personen in de meubelproductie neemt af van ruim 16.000 in 1977 tot 11.000 in 1983. Pas vanaf 1985 treedt herstel van de markt op, gevolg van het aantrekken van de economie en het toenemend aantal tweeverdieners met een ruimer bestedingspatroon.³ Meubelfabriek Oisterwijk weet hiervan echter niet of in elk geval onvoldoende te profiteren. Donker eiken is en blijft er het baken. Veelzeggend is de reactie op het faillissement van een van de medewerkers van de meubelfabriek, G.H. Esveld, verantwoordelijk voor de marketing. Hij wijt de ondergang aan het veranderen van interieurtrends, maar steekt de hand niet in eigen boezem. Gevraagd of wel eens overwogen is om naast het eiken meubel iets anders te produceren, reageert hij: “Nooit. Als je eenmaal een naam hebt als specialist in eiken meubelen, moet je die niet overboord gooien. Zeker niet als het moeilijk gaat – daar ben je goed in, daar moet je aan vasthouden.” Aan het eind van het artikel noemt Esveld eiken een heilige grondstof.⁴ Hij zal niet de enige zijn geweest binnen de gelederen van Meubelfabriek Oisterwijk, aangevoerd door Jan Kerkhof. Andere fabrikanten, die nog volop met eiken werken, hebben wél op tijd de omschakeling naar andere, eigentijdsere en ‘jongere’ collecties weten te maken. De bekende ontwerper Aldo van den Nieuwelaar kan geen traan laten om de teloorgang van de fabriek: “Van mij mag die eikenhouten troep zo de open haard in. Ik heb het altijd een verschrikking

Twée zwanen

Piet Rutten heeft nog meegedacht over het nieuwe, laagdrempelige restaurant dat het jongere, hippere zusje van De Swaen moet worden. Architect Wiebe Bouma, indertijd grotendeels verantwoordelijk voor de metamorfose van De Zwaan naar De Swaen, wordt dertien jaar later gevraagd om deze vernieuwing in Provençaalse sfeer vorm te geven. Na een verbouwing van zes weken, die deels samenvalt met de gebruikelijke zomersluiting van drie weken, wordt De Swaen op 29 juli 1991 heropend.

Het sterrenrestaurant levert vijftig stoelen in ten gunste van de jongste aanwinst en blijft aan de achterkant van het gebouw gevestigd waar een glazen gevel met uitbouw komt. Tegelijkertijd wordt ook de tuin aangepast aan de nieuwe situatie. Aan de voorzijde van het pand verdwijnt de lounge om plaats te maken voor Auberge (later Amuserij) De jonge Swaen. In het grote plan was ook al de opening van een traiteur opgenomen, waar allerlei heerlijkheden uit de keuken van De Swaen verkocht gaan worden. Hiervoor waren in juni en november 1990 voor in totaal ruim 1,2 miljoen gulden al twee naburige, leegstaande panden aangekocht waarin ondernemers moeten komen die met hun aanbod aansluiten bij hun horecabuurman. De totale investering in de verbouwing bedraagt ongeveer 1 miljoen gulden. Alles draagt vanaf nu duidelijk zichtbaar de handtekening van Chef cuisinier et propriétaire Cas Spijkers. Letterlijk, want Spijkers' zwierige handtekening wordt opgenomen in het logo van De Swaen.



De Swaen krijgt een plek aan de achterkant van het pand.



Chef Spijkers heeft voortaan twee zwanen onder zijn hoede.

Op goed geluk

Op 3 september gaat de Auberge open, met vriendelijker geprijsde menu's en een wat lossere sfeer die – zo wordt verwacht – meer jongere gasten zal aantrekken. Wat deze doelgroep vindt van de gemarmerde wanden en het plafond met geschilderde cupido's blijft in nevelen gehuld. Het mag dan allemaal wat losser geworden zijn, de knipoog naar klassiek en daarmee De Swaen lijkt niet erg jeugdig en eigentijds. Misschien dat de kleuren – veel geeltinten – dat compenseren, net als de bediening die grotendeels bestaat uit jonge vrouwen die modern en vlot gekleed zijn. Reserveren is alleen mogelijk voor de lunch, wie wil dineren moet op goed geluk langskomen. Het jongere zusje oogst meteen succes, gasten stromen toe en de Auberge draait volle bak.¹ De chef zelf zegt over zijn twee zwanen: "Al zijn er grote verschillen in deze twee restaurants en is er sprake van twee stijlen, toch kennen we een gemeenschappelijk principe. In dit huis proeft men de liefde voor het vak. Men merkt dat er nergens compromissen zijn gedaan, noch in de keuken, noch in het restaurant. We willen iedere gast telkens weer verrassen op alle niveaus."² De opening is een feest, met talloze gasten onder wie Willem Duys ("De Swaen is mijn favoriete restaurant"), Hans Kraay sr., Catherine Keyl, Tonny Eyk en horecacollega's als Jon Sistermans en Paul Stevens.³

Nederlanders gaan steeds vaker uit eten, stelt chef Spijkers vast. "Veelal tafelen ze dan voor een redelijke prijs en besteden ze er niet de hele avond aan. Daar speel ik met de auberge op in. En die enkele keer dat ze uitgebreid willen dineren, hoop ik ze naar De Swaen te trekken. Dat lukt gemakkelijker als ze voorheen al eens binnen zijn geweest."⁴ De keukenbrigade wordt aanvankelijk geleid door de Oisterwijkse chefkok Ivan Louer. Betaal je in de Swaen zo 150 gulden voor een menu, in de Jonge Swaen is dat zo'n beetje de helft en krijg je er ook nog eens wijn bij.⁵

De broodnodige investeringen worden gedaan door Fortress Holding, met als eigenaars Jan Voerman en Frank Wegman. Hun bedrijf wordt in juni 1991, rond de tijd van de verbouwing aan De Lind, via een fusie ondergebracht bij West-Invest. Buiten het samengaan blijven Meubelfabriek Oisterwijk, De Swaen en twee andere restaurants, Old Dutch en Le Cocq d'Or, beide in Rotterdam. Deze activiteiten vallen na de fusie onder houdstermaatschappij Haringvliet 98, ook van Voerman en Wegman. Om vreemd kapitaal voor expansie aan te kunnen trekken,

Van keuken naar televisie

“Om het programma financieel boven water te houden heb ik wel dingen gedaan waar ik als kok niet achter stond. De ene keer moest ik met een pak Iglo staan, de andere keer met een pak Honig. Voor de sponsors. Wat dat betreft ben ik het wel met Catherine Keyl eens, die soms zei: ‘Dàt kan je niet maken.’”¹ Jon Sistermans, die de uitspraak doet, hoopt dat zijn opvolger bij ‘Koken met sterren’ van RTL4 zijn huid duur verkocht heeft. Die opvolger is Cas Spijkers, die uiteindelijk een langjarig televisie-avontuur aan zal gaan. Na het verlies van de tweede ster begin 1992 heeft hij misschien gedacht dat hij die een jaar later wel weer terug kan winnen en anders wel begin 1994. Dat gebeurt echter niet en de afstand naar een derde ster lijkt intussen vrijwel onoverbrugbaar geworden. Wanneer die harde werkelijkheid tot de chef is doorgedrongen, weten we niet. Maar uit de keuzes die hij maakt, vooral die om als tv-kok actief te worden, zien we iemand die de sterrenjacht op een lager pitje lijkt te zetten en tegelijk het vuur flink opstookt als het om het promoten van De Swaen gaat.

Cas Spijkers is De Swaen en hij weet, in deze moeilijke tijd voor de tophoreca, dat hij alle kansen moet benutten die er zijn om het bedrijf breed onder de aandacht te brengen. Natuurlijk heeft hij dit al eerder gedaan door te verschijnen in reclame-campagnes van onder andere keukens en nieuwe kookproducten, en ook door medewerking aan publicatiebladen te verlenen – door kooktips te geven en recepten te publiceren –, en daarnaast in allerlei radio- en televisieprogramma’s op te treden. Door vanaf najaar 1994 te koken in het veelbekeken ‘Koken met sterren’ – op de late zondagmiddag bekeken door (in de toptijd) zo’n anderhalf miljoen



'Koken met sterren' ontvangt André van Duin op 21 mei 1995 als kookgast. Links producent Leo Janssen.

kijkers – laat de chef zich met de regelmaat van de klok zien aan een breed publiek en brengt daarmee indirect ook De Swaen onder de aandacht. De man over wie Piet Rutten gezegd heeft dat hij hem van achter de kachel het restaurant in moest jagen om gasten te begroeten, zoekt nu zélf de schijnwerpers op en manifesteert zich steeds nadrukkelijker als personality die in korte tijd uitgroeit tot een geliefde BN'er. Juist door zijn aanvankelijk wat houderige optreden wint hij de harten van de kijkers, deze grote Bourgondische kok met zijn gulle lach, Brabantse tongval en grote knuisten waarmee hij zelfs kleine gerechtjes in elkaar weet te knutselen. Het televisieoptreden past tevens perfect in de strategie van Charles Hilders, die van de investeerders opdracht heeft gekregen om eindelijk eens wat te gaan verdienen met De Swaen. En wat kun je dan beter hebben dan een sympathiek boegbeeld dat de beeldbuizen in vele huiskamers vult?²

Van dildo naar staafmixer

Overigens is koken op tv dan niet zo nieuw meer. Henk Molenberg begint er midden jaren tachtig al mee, na eerst lange tijd een radiorubriek over koken te hebben gehad. Ria van Eijndhoven en Sonja Proosdij zien we ook verschijnen, met Kook TV bij Véronique, daarna op Nederland 2 in Avro's Service Salon en in Kokkerellen als afzonderlijk programma vanaf najaar 1986. In het laatste programma worden chefkoks uitgenodigd om in de studio te komen koken. Alle grootheden komen, ook chef Spijkers. Ria van Eijndhoven: "Ik zie Cas Spijkers nog staan [...]. Zwetende handen, hoofd gebogen, naar de werkbank starend, want naar het publiek kijken durfde hij niet."³ Raya Lichansky gaat in 1991 meewerken aan de rubriek 'Wat eten we vandaag?' in de 5 uur-show. In de tijd van Cas Spijkers treden ook Joop Braakhekke en de Fagels op, maar dan bij de publieke omroep, en Meesterkok Ad Janssen verschijnt vanaf 1997 op tv.

'Koken met sterren' begint op 3 oktober 1993, met Sistermans en Keyl. De eerste, dan chefkok bij de Mariënhof in Amersfoort, krijgt volgens de pers ruzie met Catherine Keyl. Sistermans zegt er zelf over: "We werden als sterren neergezet, bij Knorr gaapten ze ons aan. Maar ik was te integer voor dat verhaal, dus ben ik eruit gestapt."⁴ Leo Janssen, producent en bedenker van onder meer 'Koken met sterren', kon goed met Sistermans opschieten. "Hij was het niet eens met het feit dat Catherine Keyl ook het programma 'Seks: de stand van zaken' op RTL presenteerde. Of zoals Jon het formuleerde: "Zij, die de ene dag met een dildo in de hand stond en de volgende dag met een staafmixer."⁵ Volgens Janssen had deze opmerking vooral te maken met het feit dat Sistermans weezin kreeg tegen de sponsoring voor de noodzakelijke financiering van dit soort programma's vóór 18.00 uur. Janssen zegt over 'Koken met sterren': "Het was geen kookschool voor topchefs, maar een programma dat de liefde voor het koken moest bijbrengen op een gezellige, laagdrempelige manier." Cas Spijkers was voor hem de gedroomde tv-kok, die een grote passie en liefde voor het koken uitstraalde en als geen ander begreep hoe je plezier voor koken aan de kijkers kon overbrengen. De kreet 'et voilà!' werd door Janssen gesuggereerd aan Cas Spijkers om aan te geven dat een gerecht klaar was om gepresenteerd te worden. Diens 'Voilà!' is legendarisch geworden en keert zelfs terug in het afscheidsbericht van de hand van Spijkers, dat na zijn dood in een aantal kranten werd gepubliceerd.

Epiloog

In de jaren die volgen na het vertrek van Cas Spijkers ambieert Charles Hilders nog altijd De Swaen naar sterniveau terug te brengen.¹ Als Nico Boreas in de zomer van 2001 vertrekt om voor zichzelf te beginnen, wordt Alan Pearson als chef binnengehaald. Pearson is afkomstig van Merlet (Schoorl) waar hij een ster bij elkaar heeft gekookt. De opdracht die hij krijgt is helder: kook de verloren ster terug. Hilders zegt dat De Swaen een beetje oubollig is geworden; er moet een jonger publiek worden verleid om er te gaan eten. Wie dat zijn? Kapitaalkrachtige dertigers en veertigers. Achterin de Spiegelzaal komt een kinderhoek, zodat ouders ongestoord kunnen eten. De chef gaat een jonge, lichte Franse keuken voeren, in een bescheiden portionering, en kookt met zijn brigade in een tempo waarop gasten binnen twee uur aan de koffie kunnen. Drie gangen voor 89,50 gulden (op 1 januari 2002 wordt de euro ingevoerd), volgens Charles Hilders een lage prijs voor de kwaliteit die geboden wordt. Hij heeft 450.000 gulden geïnvesteerd om zijn plannen in de praktijk te brengen, teken dat hij gelooft in de revival van De Swaen. In het luxere deel, het 'oude' restaurant, verdwijnen de zware gordijnen om plaats te maken voor bamboeschermen en lichte stoffen. Vloerbedekking wordt vervangen door een eiken vloer, het antiek gaat terug naar Hilvarenbeek, naar antiquair Ad de Bruijn die op de lagere school trouwens klasgenoot was van Cas Spijkers.² Alle hotelkamers krijgen nieuw meubilair, een eigen, unieke kleurstelling en andere, moderne verlichting. Ook wordt het hele gebouw voorzien van nieuwe airconditioning. In 2000 is de keukenapparatuur al vernieuwd, een investering van 250.000 gulden. Hilders denkt de forse financiële injectie in zeven jaar terug te kunnen verdienen, met name in het restaurant De Swaen – Amuserij de Jonge Swaen is er ook nog – en met vergaderingen, banketten en catering. Op het moment van alle veranderingen staan er 37 medewerkers op de loonlijst.

In 2002 krijgt De Swaen de felbegeerde ster terug. De stemming in Oisterwijk is euforisch. Charles Hilders wordt op 7 februari geïnterviewd door Omroep

Brabant – de champagne vloeit dan al rijkelijk. Een vriend belt hem 's ochtends met het goede nieuws, terwijl Hilders de hond uitlaat. Die vriend had het van een journalist gehoord. “En daarna is het alleen maar een roes geworden,” vertelt Hilders op de radio. In de *Nieuwsklok* van 13 februari 2002 zegt hij: “De vorig jaar door ons gewijzigde Swaen-filosofie, de herinrichting van het interieur en vooral ook de veranderingen in de keuken met chefkok Alan Pearson zijn zeker debet aan dit mooie succes.” Het team hoopte erop, verwachtte het ook wel maar het moet natuurlijk nog werkelijkheid worden. Er zijn gesprekken met Michelin geweest, er is enthousiasme in Brussel en dat resulteert in een nieuwe ster, de eerste want de teller stond al drie jaar lang op nul. Hilders prijst zijn team, chefkok Alan Pearson en zijn maître d'hôtel Maurice Loman die sinds 1991 bij De Swaen werkzaam is waarvan vier jaar in zijn huidige functie. De ster blijft behouden in 2003, het jaar waarin Hilders De Swaen verkoopt dat vanaf medio juli in handen komt van een beleggingsmaatschappij. Deze gaat De Swaen verhuren aan de Oude Markt b.v. uit Tilburg, exploitant van een aantal horecabedrijven in die stad. De hele zaak moet – voor de zoveelste keer – op de schop, De Swaen dient nóg laagdrempeliger



De achterkant van De Swaen wordt gesloopt. Er komen onder meer appartementen.

te worden, zodat iedereen zich er thuis kan voelen. Voor restaurants, bar en lounge wordt een ingrijpende facelift aangekondigd. Aan het eind van het jaar blijken, achteraf, al onderhandelingen te zijn begonnen met Bouwbedrijf Moonen uit Den Bosch. Van de ingrijpende veranderingen komt niets terecht, in 2004 gaat de Michelinster weer verloren, in november van dat jaar sluit het hotel wegens gebrek aan gasten en minder dan een jaar later is het ook einde aangebroken voor het restaurant. Geen faillissement maar een stille dood per 1 augustus 2005.

Sindsdien zijn er allerlei ontwikkelingen geweest in en rond het pand aan De Lind. Restaurant De Swaen is, weliswaar in een andere opzet en grootte, gebleven, met Frans Knaapen als huidige eigenaar. En, misschien symbolisch: eind november 2019 werd na een opknapbeurt het bekende, iconische uithangbord teruggehangen. De witte zwaan was in de loop der jaren verbleekt, evenals de letters die De Swaen vormden. Alles hangt er weer fris bij, net zoals in de beginjaren van de droom van Henk aan de Stegge, Cas Spijkers, Piet Rutten en het jonge, tot op het bot gemotiveerde team van De Swaen.

Cas Spijkers na De Swaen

De grote man verdwijnt eind 1999 uit beeld bij De Swaen en steekt zijn tijd al langer vooral in zijn eigen bedrijf Metier de Cas, en in Princess waarvoor hij gemiddeld tachtig dagen per jaar op pad is, in binnen- en ook buitenland waar hij voor vaak grote gezelschappen kookt, terzijde gestaan door Leonie van Mierlo. Eind 2005, niet lang na de sluiting van De Swaen, 'schrikt' horecaminnend Nederland wakker door een bericht in *De Telegraaf*: Cas Spijkers gaat weer een eigen zaak beginnen! (Ik weet nog dat mijn hart ook sneller ging kloppen. De chef terug



Hotel-restaurant De Swaen in het Brabantse Oisterwijk is in de jaren tachtig dé culinaire hotspot van Nederland. Cas Spijkers voert het team in de keuken aan, Piet Rutten is directeur en gastheer. Samen worden ze wel het peper- en zoutstel genoemd. Twee handen op één buik, de blik gericht op de Michelinsterren waarvoor ze keihard knokken.

Gasten uit binnen- en buitenland reizen naar Oisterwijk om in de watten te worden gelegd. Koninklijke hoogheden als Prins Bernhard, prins Philip en prinses Christina. Artiesten als Kate Bush, Toon Hermans, Seth Gaaikema, Ronald Giphart, Herman Brood, de Zangeres Zonder Naam, Guido de Wijs, Drs. P, Vader Abraham en André Hazes. De lijst met beroemdheden is nog veel langer.

De Swaen is een magneet voor toptalenten. Veel grote chefs van nu hebben er staan zweten. Johan van Groeninge, Margo Reuten, Edwin Kats, Nico Boreas, Sergio Herman, Paul Pollux en Jonnie Boer. We komen hen allemaal tegen in *Bon Chef!*, samen met andere culinaire toppers als Robert Kranenburg, Robèrt van Beckhoven en Rudolph van Veen.

Bon Chef! vertelt het verhaal van ambitie en teleurstelling. Van de eerste moeizame vleugelslagen van De Swaen, de vlucht naar grote hoogte en de neergang die later volgt. De Swaen had volgens iedereen die het weten kon het eerste driesterrenrestaurant van Nederland kunnen worden. Wat ging er mis? En waarom?

Reinold Vugs is zelfstandig journalist en schrijver van romans en historische non-fictie. Hij werkte als middelbare scholier in de weekends als afwasser bij De Swaen en heeft de sterrenjacht van nabij meegemaakt.



I S B N 978-94-90613-02-0

