

DEBORAH RIVE

AFTERMATH

De aimabele topchef Lucas Rive overleed iets meer dan een jaar geleden, op Eerste Kerstdag 2019, op 57-jarige leeftijd. Zijn vrouw Deborah zette samen met dochter Rebecca het restaurant in Hoorn voort maar gooit nu toch de handdoek in de ring.
“Ik mis hem hier gewoon te veel.”

FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS | TEKST LORENZO LEDEL

F

Exact tien jaar geleden plaatste *Vision* een interview met Lucas Rive, toen nog chef van restaurant De Bokkendoorns in Overveen, dat hij naar twee Michelinsterren had gekookt. Hij was daar gedurende vele jaren in loondienst, maar het ondernemerschap lonkte. Toen de overname van het befaamde restaurant in de duinen niet lukte, besloot hij in zijn woonplaats Hoorn zijn eigen restaurant te openen: in 2013 was Restaurant Lucas Rive een feit. Het interview destijds was niet bijzonder lang. Zelfs meesterinterviewer Josephine Veering kreeg niet heel erg veel uit de rustige, stabiele Meesterkok. De man die op zijn 29ste de jongste tweesterrenkok van Nederland was, was geen chef van veel en grote woorden. Rive uitte zich wel op het bord.

Wij speken af met Deborah, een paar dagen nadat openbaar werd dat zij het restaurant ging verkopen. “Ik kon het je niet eerder zeggen, sorry. Kan me voorstellen dat je een andere bedoeling had met het interview”, appte zij nog. En ja, eigenlijk was de insteek een andere maar we willen toch nog steeds weten hoe het nu gaat en wat haar plannen zijn.

“Het ging vorig jaar allemaal zo ontzettend snel met Lucas. Toen hij hoorde dat hij kanker had zei hij direct: ‘Deborah, we gaan de boel verkopen.’ We wisten helemaal nog geen details, maar Lucas zag natuurlijk wel in dat het niet gauw over zou zijn en hij was een man die altijd de controle wilde hebben. Als hij niet op de zaak zou zijn zou het niet naar zijn zin gaan, dus dan maar helemaal



“IK WAS EERLIJK
GEZEGD IN HET BEGIN
NOG NIET ECHT
OPGEWASSEN TEGEN
HET ‘STERRENGEDRAG’
VAN SOMMIGE
GASTEN”

niet. Alleen, we zijn er totaal niet meer aan toegekomen. Toen Lucas ziek werd was het 13 november en toen de diagnose alvleesklierkanker werd gesteld was het 27 november en kwamen wij in de molen terecht van behandelingen en pijnbestrijding en hebben we het er nooit meer over gehad. Rebecca heeft de tent draaiende gehouden, samen met die toppers hier. We hebben echt een geweldig team. Ze waren gek met de chef, ondanks dat hij behoorlijk streng was. Streng maar rechtvaardig hoor. Lucas was altijd erg

begaan met de jongens, en herkende het ook als iemand een bijzonder talent had. Ze hadden alles voor hem over, en hebben het restaurant zo goed mogelijk in zijn geest gerund.”

“In januari hebben we van alle collega’s enorme steun gekregen. Noem ze maar op, Jonnie en Thérèse Boer, Jannis en Claudia Brevet, en natuurlijk Ron Blaauw. Zijn oudste maatje. Ze bedachten ‘Lucas & Friends’: drie gerechten van een gast-chef en drie gerechten van onze keukenbrigade. Het liep hartstikke goed, maar ja, toen kwam corona en de eerste lockdown. We verkochten soepen, Lucas’ eigen gin en limoncello, maar toen we weer mochten beginnen waren alle chefs natuurlijk druk met hun eigen besognes en konden wij ze eigenlijk niet meer lastigvallen. We dachten, we gaan het gewoon redden. Die Westfriese mentaliteit. We hebben alle oude menu’s van Lucas naar voren gehaald, allemaal *classics* waar de gasten gek op zijn. De jongens in de keuken wisten natuurlijk precies hoe die gerechten gemaakt moesten worden, hoe Lucas het wilde hebben en hoe ze moesten smaken. Ik wist dat, zoals die gerechten uit de keuken kwamen, ze precies zo waren zoals Lucas had gewild en dus kon ik daar goed achter staan. Ik wilde wat het eten betreft hetzelfde gevoel hebben als bij Lucas: dat ik niet hoefde te twijfelen wat er uit die keuken kwam. Het was een enorm succes en tot nu toe hebben we dat idee volgehouden. Geen nieuwe recepten, maar alleen maar *signature dishes* van Lucas. De boxen die we nu maken



“Rebecca heeft de tent draaiende gehouden, samen met die toppers hier.”

voor de take-away ten tijde van de tweede lockdown bevatten eveneens die *signature dishes*.”

Wat heeft u uiteindelijk toch doen besluiten het restaurant te verkopen?

Deborah valt even stil. Tranen. Het is ten tijde van het interview ook allemaal nog geen jaar geleden en tijd voor zichzelf heeft ze nog helemaal niet gehad. “Ik mis hem gigantisch. Ik mis hem in de keuken, achter de klep, zoals wij dat noemen. Zijn ogen, altijd controlerend... En weet je, het is niet mijn passie. Het is nooit echt mijn passie geweest. Lucas wilde erg graag voor zichzelf beginnen en daarin heb ik hem zeker gestimuleerd.

Hij werkte altijd kei- en keihard en ik vond dat je dat beter voor jezelf kon doen. Als je het wilt doen moet je het nu doen, anders is het te laat, zei ik tegen hem. En ik wilde hem er graag bij helpen. Ik heb mijn kapperszaken weggedaan en we zijn er samen tegenaan gegaan. Het was in 2013, een crisisjaar, dus het was niet gemakkelijk, maar het feit dat we het samen deden was voor mij wel erg belangrijk. Lucas was natuurlijk altijd weg, lange dagen, en nu waren we 24 uur per dag samen. Maar het was voor mij wel een hele omschakeling, zo in het ‘openbaar’ werken, met al dat publiek. En ik was eerlijk gezegd in het begin nog niet

echt opgewassen tegen het ‘sterrengedrag’ van sommige gasten. Ik moest daar erg aan wennen en kon daar niet zo goed mee omgaan. In de open keuken hier zag Lucas dat ook en hij leerde mij al snel wat assertiever te zijn als dat nodig was. Rebecca had dat al eerder meegemaakt in het Amstel Hotel. Daar knipte ook wel eens een gast met zijn vingers, maar dat loste ze altijd op haar eigen charmante manier op. Maar het gaat nu geweldig, en we hebben ook bijna alleen maar fantastische vaste gasten. “En dan is er nog iets. Laten we eerlijk zijn: Michelin is zo coulant geweest ons de ster dit jaar te laten behouden, maar

de kans is natuurlijk levensgroot aanwezig dat we die kwijtraken. En als die ster er niet meer is, tja, dat hoeft ik niet uit te leggen, dan gaat het alleen nog maar *downhill*. Mensen denken vaak toch dat als je geen ster meer hebt de kwaliteit ook meteen weg is. En dan komen ze niet meer. In zo'n geval zouden we er natuurlijk wederom vol tegenaan kunnen gaan, als ik zou willen kan ik dat want ik heb die mentaliteit hoor, maar heel eerlijk: ik wil het niet meer. Ik heb het keiharde werken meegemaakt, ik heb Lucas veel van het gezinsleven zien missen, en ik ben nu op een punt aangekomen dat ik zeg, stop. Ik vind het gezinsleven zo belangrijk. Ik heb nog één jongen thuis, en ik heb kleinkinderen, en daar wil ik nu heel erg van genieten. Rebecca had het daar ook wel over met haar vader. Zij vond dat hij meer tijd voor zichzelf en zijn vrienden moest nemen, dat gunde ze hem zo. Maar ja, het werk was nou eenmaal zijn lust en zijn leven. Naast zijn zesdaagse werkweek gaf Lucas op zijn vrije dagen ook nog les omdat hij de jeugd wilde stimuleren, jureerde hij, vergaderde hij met collega's, noem maar op. Zo'n twee jaar geleden zijn we eindelijk een dag per week extra dicht gegaan. Daar moest hij erg aan wennen, maar wat genoot hij er uiteindelijk van...

"Overigens: zolang de zaak niet verkocht is blijven we enthousiast doorgaan op dit niveau hoor. Je weet het natuurlijk niet, maar het kan zomaar nog een tijdje duren. En we gaan niet afbreken wat Lucas heeft opgebouwd. Die verantwoordelijkheid heb ik ook naar hem toe, vind ik. Het is een mooi en gezond bedrijf, en dat blijft het tot de verkoop. Wat er daarna in het pand komt maakt me eigenlijk niet uit. Het is dan toch 'Lucas' niet meer. Maar zolang ik er in zit en zijn naam op de gevel staat wil ik dat het draait zoals Lucas het wilde.

"Weet je, het voelt nog alsof het pas een maand geleden is. Ik ga ook elke dag naar hem toe. Ik probeer het wel een klein beetje af te bouwen, maar ik moet er gewoon nog elke dag even naartoe. Ik wil dat alles er netjes en perfect bij staat,



Ontroerend: twee weken na het overlijden van Lucas Rive namen Deborah en Rebecca Rive in het Amsterdamse DelaMar Theater de eerste Michelinids 2020 in ontvangst.

zo was Lucas ook. Maar ik vind het ook fijn om er even te zijn. En trouwens, ik heb nu meneer Jansen in huis. Een heerlijke labradoedel, waarmee ik elke dag die wandeling kan maken.

"Als de zaak verkocht is, ga ik eerst maar eens lekker bij al die fijne collega's eten. Lucas en ik hadden een hele *bucketlist*, adressen waar we nog naartoe wilden, maar hij was eigenlijk het liefst gewoon

"ZOLANG DE ZAAK NIET VERKOCHT IS BLIJVEN WE ENTHOUSIAST DOORGAAN OP DIT NIVEAU HOOR. JE WEET HET NATUURLIJK NIET, MAAR HET KAN ZOMAAR NOG EEN TIJDJE DUREN"

thuis en dat kwam er dus bijna nooit van. Tja... dat had ik natuurlijk het liefst met Lucas willen doen.

"Ik heb maar één koper nodig... Ik zit nu nog steeds in een soort rollercoaster, maar ik heb echt enorme behoefte aan rust. Ik ben alleen nog maar aan het regelen en organiseren, en ik moet eens rustig nadenken wat ik hierna ga doen. Ik weet het echt gewoon nog niet. Rebecca wil heel graag een wijnbar, en ooit doe ik misschien wel met haar mee. Maar eerst: rust. Eventjes niets. Wakker worden en denken: wat ga ik vandaag doen."



"Weet je, het voelt nog alsof het pas een maand geleden is. Ik ga ook elke dag naar hem toe..."