



# ALL THAT JAZZ

Paul Fagel (79) is een bekende naam voor de oudere lezers, en zou dat móeten zijn voor de jonge generatie chefs. De telg uit de fameuze Fagel-dynastie vertelt over vroeger. “Alleen John en ik waren echte koks; de andere broers vonden dat maar niks: ‘je gaat toch niet zelf koken, man’. Het vak had nog helemaal geen status.”

FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS | TEKST LORENZO LEDEL

# T

Tweede Kerstdag 2021 kookte ik voor (onder anderen) mijn vrienden Paul Fagel en Alain Caron. Paul is telg uit de beroemde Fagel-dynastie, die vanaf de vroege jaren zestig met een grote verscheidenheid aan restaurants decennialang het culinaire landschap in Nederland heeft gedomineerd. En Alain Caron, de Fransman die in Nederland wortel heeft geschoten, baat samen met twee van zijn zoons vier restaurants in de hoofdstad uit. Hij beschouwt Paul Fagel als één van zijn leermeesters. Wat heb ik een spijt dat ik de conversatie tussen de twee heren aan tafel niet met mijn telefoon heb opgenomen. Maar ik ben gewoon nog maar even op bezoek gegaan bij Fagel en zijn vrouw Shirley in hun sfeervolle huis aan de Vecht.

Paul Fagel heeft endeldarmkanker gehad; later kwamen daar nog uitzaaiingen bij in de lever en werden er enkele kwaadaardige melanomen geconstateerd. Maar hij maakt op geen enkele wijze meer een zieke indruk.

## Over gezondheid

“Het gaat heel goed met mij. Ik ben vorig jaar weer helemaal goedgekeurd. Ik hoef pas over vijf jaar weer terug voor controle. Ik heb echt geluk gehad. Twaalf jaar geleden is het bij mij begonnen, en afgelopen april, precies tien jaar na de laatste operatie, ben ik volledig ‘schoon’ verklaard. Een héél erg lekker gevoel. Fit op weg naar mijn tachtigste verjaardag, in juni.”

## Over Alain Caron

“Zo’n veertig jaar geleden kwam bij ons een Fransman binnenlopen. Hij was voor de liefde naar Nederland gekomen en sprak geen woord Nederlands. Hij wilde graag bij één van ons werken. ‘Wanneer kan ik beginnen’, vroeg hij. De volgende dag stond hij bij mijn broer Frans in Bistro Chez François. En toen zat hij als het ware in het traject bij de familie. Hij heeft het vak geleerd met còte de boeufs, uiensoep en slakken. Begin jaren zestig was mijn broer Frans een keer in Parijs geweest en was gefascineerd door die gerechten. Hij heeft die keuken

in Nederland geïntroduceerd. Alain heeft vervolgens bij mijn broer John gewerkt, bij Gerard in De Hoefslag, en bij Ton in Klein Paardenburg. Eigenlijk heeft hij nooit bij mij gewerkt. Later heeft hij zijn vleugels uitgeslagen, maar de vriendschap is altijd gebleven.

“Vrienden van mij hadden op een gegeven moment restaurant De Gouden Reael in Amsterdam gekocht, en vroegen mij mee te denken. Terwijl wij daar een keer zaten te praten, kwam Alain daar binnenlopen, op zoek naar werk. Zat-ie wéér met een Fagel, haha. Zo mooi dat hij nu samen met zijn zoons dat restaurant heeft gekocht en nieuw leven heeft ingeblazen.”

## Over zakenpartners

“Vroeger ben ik wel eens benaderd om partner te worden in een nieuw te openen restaurant waar ik dan natuurlijk de keuken zou moeten bestieren. Negenenveertig procent van de aandelen zou ik krijgen, maar het ging mij

“ALS CAS EEN CAMERA  
OP ZICH GERICHT WIST,  
SCHOPTE HIJ MIJ  
GEWOON UIT BEELD,  
HAHA. HET WAS ECHT  
ZIJN PROGRAMMA”

allemaal wat te snel en heb een adviseur geraadpleegd. Ik met het concept-contract naar die man toe, en die heeft mij duidelijk gemaakt dat ik met net iets minder dan de helft helemaal niks te vertellen zou hebben. Hij zei dat als ik dit contract zou tekenen ik zo’n beetje voor altijd de slaaf zou zijn van anderen. Ik liet mijn potentiële partners weten dat ik er vanaf zag, maar dat viel niet zo goed. Er was natuurlijk al wat geïnvesteerd. Ik kreeg een nieuw contractvoorstel; dat was al een heel stuk beter, maar mijn adviseur zei: ‘Wil je wel in zee met



ARCHIEF PAUL FAGEL

Met de klok mee van links af moeder Greetje Fagel, John, Paul, Maryette, Gerard, Ton, Martin, François, Nico en Joop. De foto is gemaakt rond 1980 in restaurant Klein Paardenburg van Ton in Ouderkerk aan de Amstel.

mensen die je eerst dat andere contract aanboden?’ Ik heb het maar afgeslagen. Overigens ga ik inmiddels wel weer goed met die mensen om, hoor.”

## Over televisie

“Ik ben nooit sterk geweest in marketing enzo, dat is mijn ding niet. Ooit zou ik de eerste televisiekok worden, maar ik was bloednervus en ik durfde het gewoon niet. Later maakte ik kortstondig een kookprogramma voor RTL4 met mijn broer Ton en mijn zus Maryette, *Tip Culinaire TV*. Ik was over mijn cameravrees heen en het bleek heel leuk te zijn. Op een gegeven moment vroegen ze of wij zelf de sponsoring konden regelen. Nou, dat was niks voor mij. De producent met wie wij werkten ging *Koken met Sterren* met Catherine Keyl maken en vroeg daar Jon Siermans voor (topchef die onder meer een Michelinster kookte in De Kersentuin van wijlen Joop Braakhekke - LL). Jon Siermans had ooit het vak geleerd van de grootvader van Jaap van Zweden, die chef-kok

was in het Amsterdamse Krasnapolsky. Die hadden ze in de eerste uitzending als gast uitgenodigd. Jon Siermans bereidde mooie flensjes voor zijn gast, maar die zette die, *live* op televisie, weg als ‘pannenkoeken’. Siermans bekende later nog net zo bang voor hem te zijn geweest als in zijn tijd als leerling in Krasnapolsky. “Toen Jon ermee stopte nam Cas Spijkers het over en de producent vroeg op een gegeven moment of ik het met Cas als duo wilde presenteren. Ik was inmiddels wel over mijn cameravrees heen, maar het werkte niet, het was twee kapiteins op één schip. Het werd een soort toneelstukje, en als Cas een camera op zich gericht wist, schopte hij mij gewoon uit beeld, haha. Het was echt zijn programma. Ik ben toen maar voor elke uitzending een item op locatie gaan maken, zo’n beetje als Alain nu doet in *BinnensteBuiten*. Maar dan allemaal gesponsord, natuurlijk. Wel leuk op bezoek geweest bij mijnheer Albert Heijn in Puddlestone Court in Engeland. Mooie tripjes waren dat wel hoor.”

“IK HEB NOOIT WAT  
GEMERKT VAN KOKS  
DIE DE HULPJES  
ACHTER HET BEHANG  
PLAKTEN OFZO”

## Over vader

“Wij werkten als jochie allemaal in de hotels van mijn vader. Behalve in hotel Cambridge in Utrecht, daar mochten wij niet komen want dat was te deftig voor ons, haha. In het eerste hotel van mijn vader, in Apeldoorn, liep mijn oudste broer John koffie te verkopen. ‘Koffie halve cent, koffie halve cent’; hij was toen vijf. Toen mijn vader overleed, ruim veertig jaar geleden alweer, nam John de exploitatie van hotel Kagenaar in Utrecht over. In verband met de bouw van Hoog Catharijne is dat afgebroken.”

## Over Frankrijk

“Inmiddels had mijn broer Martin La Provence in Laren, waar ik ging werken. Daar kreeg ik de smaak te pakken, en ik wilde naar Frankrijk. Een bevriende Franse wijnmaker introduceerde mij bij Raymond Thuilier van restaurant l’Oustau de Baumanière, een driesterrenzaak in de Provence. Binnen een week kon ik aan de slag. Ik was zeer onder de indruk van wat ik allemaal zag, in Nederland had je nog helemaal geen restaurants van dat niveau. Achttien koks, voor vijfenveertig couverts. Ik heb er anderhalf jaar gewerkt. Ik was *commis poissonier-saucier* en vond alles machtig; vanaf toen wilde ik de keuken niet meer uit. Maar ik dacht wel: in Nederland komt nooit een driesterrenrestaurant. Vis- en schelpdieren kwamen uit Bretagne, want uit de Middellandse Zee vonden ze de vis te zout. Op de kaasplank lagen vijfenzestig kazen, die bijna allemaal apart werden gekocht bij de boeren die ze maakten. Daar was een personeelslid fulltime mee bezig! En als er zelfs tijdens de lunch maar een fractie op was gegaan van het patisserieplateau, werd alles voor het diner opnieuw gemaakt. Het personeel at twee keer per dag drie gangen, haha. En in een goede sfeer. Ik heb nooit wat gemerkt van koks die de hulpjes achter het behang plakten ofzo.”

## Over zijn broers

“In die tijd dat ik in Frankrijk werkte overleed mijn vader, en de tijd was rijp om naar huis te gaan. John wilde dat ik bij hem kwam werken in hotel Kagenaar, Martin wilde dat ik bij hem terugkwam in La Provence, Ton was net gestart in Ouderkerk aan de Amstel. Ik ben bij Martin aan de slag gegaan, en later bij theaterrestaurant De Koopermoolen, dat John samen met cabaretier Henk Elsink was begonnen. Daar kreeg ik mijn eerste recensie, weet ik nog. Later solliciteerde ik bij De Ronde Venen in Vinkeveen, daar moest ik proefkoken. Terwijl ik mijn kunsten vertoonde, stond de chef hoofdschuddend achter mij: ‘Als je maar niet denkt dat dat op de kaart komt’. Ik maakte een



*beurre blanc*, coquilles met Noilly Prat, *carré d'agneau persillé*, gratin dauphinois... Dat had je hier allemaal nog niet. Ik ben natuurlijk wel aangenomen. Maar het was mij veel te rustig daar. Ik heb er maar drie maanden gewerkt, en ben toen naar Ton gegaan, in Klein Paardenburg, die was heel succesvol en daar ben ik zeveneneenhalf jaar gebleven.”

#### Over ondernemerschap

“Ik wilde toch wel eens zelfstandig worden. Een vaste gast was filiaaldirecteur van mijn bank en die zei: ‘Als jij voor jezelf begint, zal ik het financieren’. En zo is Duurstede begonnen. Dat was een veertiende-eeuwse ruïne, die vijfenveertig jaar had leeggestaan, dus daar moest wel het nodige aan gebeuren. Met een krediet van de bank en subsidies van Monumentenzorg, de provincie en de gemeente kon ik aan de slag. Alleen bleek op het *moment suprême* dat de subsidiepotten van de overheid leeg waren. De bankdirecteur bleef mij echter steunen, die kon dat in die tijd nog redelijk zelfstandig doen. Ik zag wel in dat ik met mijn oorspronkelijke idee, een soort Frans streekrestaurant met een *plat du jour*, het niet zou redden. Dus toen ben ik overgestapt op *fine dining*, met andere marges. Flink investeren natuurlijk weer. Ik had nog helemaal niet aan een Michelinster gedacht, maar die kwam al na twee jaar. Dat was mijn redding, vanaf toen liep het als een trein. In drie maanden waren alle financiële problemen voorbij. Er waren destijds nog maar zo’n dertig

restaurants met een ster, dus het was echt een attractie, de mensen kwamen uit het hele land. Maar ja, er bleef toch niet genoeg over. Ik kan het natuurlijk als een compliment beschouwen, maar het personeel bleef eigenlijk veel te lang in dienst en werd dus veel te duur, en de omzet hield geen gelijke tred met die kosten. Het avontuur eindigde in een faillissement.”

“ONLANGS HEB IK MIJN  
LAATSTE CATERING-  
KLUSJE VAARWEL  
GEZEGD. IK WIL GEEN  
KARIKAATUUR VAN  
MEZELF WORDEN”

#### Over Het Arsenal

“Jan des Bouvrie, de beste vriend van mijn broer Gerard, belde op of ik naar zijn nieuwe project wilde kijken: Het Arsenal in Naarden, daar wilde hij een restaurant bij hebben. Dat was nog tijdens Duurstede, en twee restaurants, daar was ik nog helemaal niet aan toe. Ik had het wel moeilijk in Duurstede, al schreeuwde ik dat uiteraard niet van de daken. Maar uiteindelijk ging het daar dus toch mis. In Naarden kon ik niet door de puinhoop heen kijken, en ik had natuurlijk ook helemaal geen geld. Maar Jan zei: ‘Ik weet dat je eigenlijk niet zo van mijn stijl houdt, maar als ik het mag inrichten, financier

ik de hele zaak voor.’ Jan was een goede huisbaas, en Het Arsenal heeft vanaf dag één gedraaid als een dolle. Het was wel even wennen, voor zoveel mensen koken. Ik was natuurlijk een ‘kleine-pannetjes-kok’, en nu moest ik voor honderd, honderdvijftig man koken, plus de brasserie die altijd vol zat... Het is mij helaas niet gelukt daar ook een Michelinster te halen, dat had ik wel graag gewild. Maar door de hoge werkdruk had ik veel personeelsverloop. Het ging als een lopend vuurtje: ‘Bij Fagel moet je niet zijn, daar werk je je kapot.’ Ik heb nog overlegd met de toenmalige hoofdinspecteur Paul van Craenenbroeck. Die zou het een paar jaar aankijken. Maar het is er niet van gekomen. “Het waren *overall* twintig mooie jaren bij Het Arsenal. En het heeft ervoor gezorgd dat wij hier zo heerlijk kunnen wonen. Ik heb tot mijn zeventigste achter de kachel gestaan, rôti, maar op een gegeven moment kon het echt niet meer door mijn ziekte. Mijn bedrijfsleider Jan-Willem heeft de zaak negen jaar geleden van mij overgenomen.”

#### Over nu

“Waar ik graag eet? Bij Brasserie Le Nord in Bilthoven, bij Gregory. En bij De Nederlanden, hier aan de overkant. Wilco kookt op tweesterrenniveau vind ik. En Visaandeschelde in Amsterdam vind ik goed. Oh ja, Dynasty in Amsterdam, dat is nog altijd even lekker als vroeger. Maar ik kom niet zo heel vaak meer in restaurants hoor, ik kook altijd samen met Shirley. Een *coq-au-vin*, een lekkere stoofschotel, vanavond een mooie *côte de boeuf* met sjalotten-saus. Het gaat hartstikke goed, wij hebben nooit ruzie in de keuken. En ik heb er nog plezier in. Wel heb ik onlangs mijn laatste cateringklusje vaarwelgezegd. Ik wil geen karikatuur van mezelf worden, en het gesjouw werd mij ook wel een beetje te zwaar.

“Muziekles hoorde bij de opvoeding, vond mijn vader. Gelukkig maar. Ik speel klassiek piano en klarinet en alt- en tenorsax in een jazzcombo, met vrienden. Ik ben de oudste. Meestal gewoon thuis, soms met een paar gasten als publiek. Ik heb altijd les gehad, anders kom je niet verder. Veel gestudeerd. Ik heb mijn hele loopbaan mijn hobby’s gehouden, zodat ik nooit in een zwart gat zou vallen. Dat zie je bij veel koks die gestopt zijn. Die hebben nooit iets anders gedaan dan koken. En er is meer dan koken in het leven. Ik verveel mij nu nooit!”



Shirley en Paul Fagel voor hun schitterende Molteni-fornuis. “Ik heb tot mijn zeventigste achter de kachel gestaan bij Het Arsenal, maar op een gegeven moment kon het echt niet meer.”