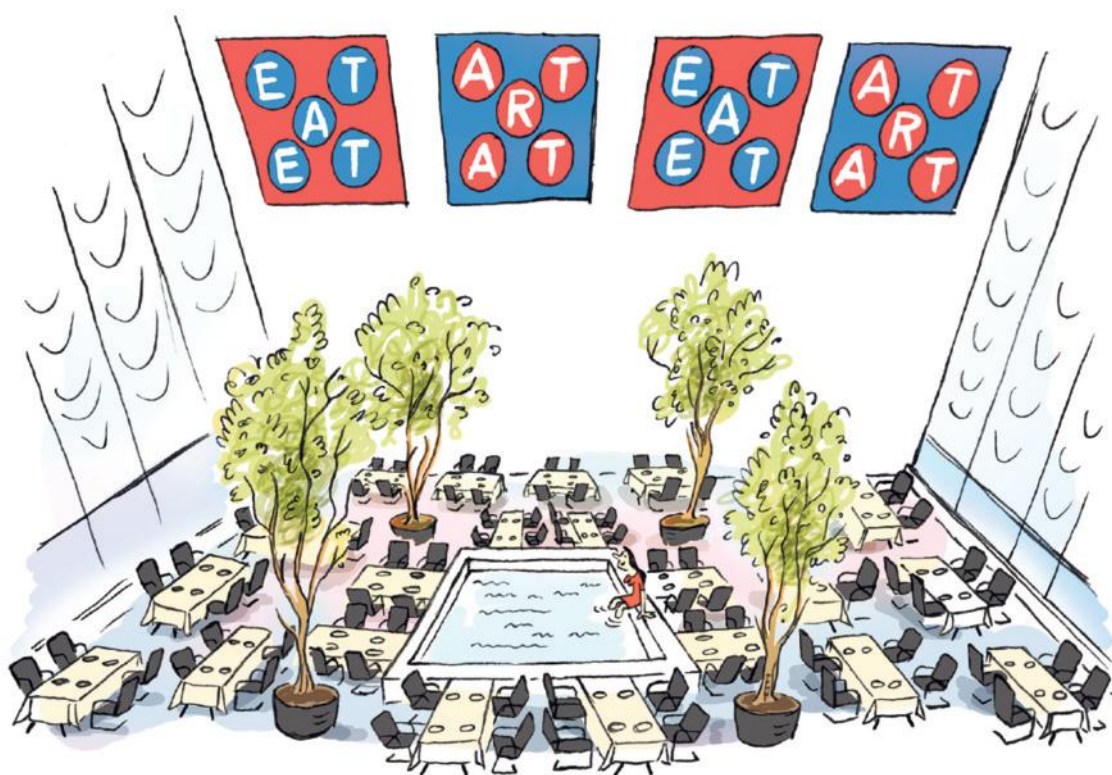




ILLUSTRATIE ELIANE GERRITS

Het laatste seizoen

Tja, en hier hing dus de Picaso", zegt de gedistingeerde man in het klassieke double-breasted pak. „Het was een stuk van het toneelgordijn van een ballet van Diaghilev. Een stierenvechterscène." Ik sta voor een lege muur, samen met Alex von Bidder, een van de eigenaren van de Four Seasons. Het vertrek van de Picasso is een teken van de strijd tussen de eigenaren van het Seagram-gebouw aan Park Avenue en het beroemdste restaurant van New York. Uiteindelijk zal het gehele restaurant hier vertrekken. „Dit was onze hall of fame. Nu noemen we het de *hall of shame*", vervolgt Von Bidder.

Hij loopt voor me uit het restaurant in, dat om deze tijd, half twaalf in de ochtend, nog gesloten is. Ik waan me in een luxepaleis. Het „duurste restaurant dat ooit is gebouwd" werd in 1959 ontworpen door Ludwig Mies van der Rohe en Philip Johnson. Van alles werd het beste uitgekozen: Italiaans marmer, Makassar ebbenhout, vergulde watervallen. En overal topkunst. De sfeer van exclusiviteit riep ook weerstand op. Toen Mark Rothko werd gevraagd de muurschilderingen te maken, stuitte de luxe hem zo tegen de borst dat hij besloot iets te ontwerpen dat „de eetlust van al die vreselijke gasten zou verpesten". Uiteindelijk gaf hij de opdracht zelfs terug.

Flessenpost uit de VS

Schrijfster Pia de Jong is met haar gezin verhuisd van Amsterdam naar Princeton, in de VS. Ze schrijft wekelijks over wat haar daar opvalt.

Om me heen wordt hard gewerkt aan de voorbereiding voor de lunch. Damasten kleden worden zorgvuldig over de tafels gedrapeerd. Menukaarten, gedrukt op crèmekleurig papier en gebonden met gouden was, worden op stapeltjes gelegd. Von Bidder neemt me mee naar de *pool room* met de enorme vierkante vijver in het midden. Daaromheen staan de iconische vier bomen, voor ieder seizoen één. Ik laat de geschiedenis van de zaal tot me doordringen. Ongeveer iedereen die er ooit toe deed en toe doet, heeft hier gegeten. John F. Kennedy, zijn vrouw Jacqueline en zijn vriendin Marilyn Monroe. Obama was hier, Truman Capote, David Bowie, de dalai lama. De Four Seasons is een begrip in New York. Dit is dé plek voor de klassieke *power lunch*, een uitdrukking die het tijdschrift *Esquire* bedacht om de hier etende clientèle te beschrijven.

„Kan ik ook reserveren?", vraag ik. „Natuurlijk", zegt Von Bidder, „maar hier lunchen vooral onze vaste klanten. Zij hebben een negatieve reservering. We gaan ervan uit dat ze komen, tenzij ze afzeggen." „Wat is de meest gewilde plek?", vraag ik. Hij kijkt me geamuseerd aan. „Dat hangt af van het karakter van de gast", zegt hij. „Waar denk je bijvoorbeeld dat Martha Stewart wil zitten?"

Ik wijs naar een grote ronde tafel die pontificaal in het midden staat. „Heel goed", zegt hij. „Dat is haar vaste plek. Zij wil graag gezien worden." „En daar?", vraagt hij, wijzend naar een plek achter een schutting. „Daar zit iemand die iets te verbergen heeft", zeg ik.

„Precies", zegt hij, „daar zit een bankier - zijn naam noem ik niet - die hier op maandag met zijn vrouw en op vrijdag met zijn minnares komt eten. Alles in mijn wereld draait om discretie."

Na vijftig jaar gaat het restaurant scheiden van het Seagram-gebouw. De eigenaar heeft de huur niet verlengd. Het zal het einde zijn van een tijdperk van ongekende luxe en privilege.

Ik doop mijn vinger in de vijver. „Je mag erin springen hoor", zegt hij. „Je zult niet de eerste zijn. Ook niet als je er naakt in duikt."

Reacties via piadejong.com