

Tom Hillenbrand

# Een dodelijke delicatessen

Deel 2 in de serie 'Moord op het menu'

Vertaald door Cora Kool

DE FONTEIN

Het was een vergissing geweest om die nieuwe schoenen aan te trekken. Hij was lopend gegaan, het hele stuk vanaf de Opéra Garnier naar de Seine, langs de Place Vendôme en vervolgens over de Quai des Tuileries. Op zaterdagavond was het rond deze tijd namelijk onmogelijk om een taxi te krijgen. De bedompte metro zou een mogelijkheid zijn geweest – maar alleen als je op een diner wilde verschijnen in een smoking die uit alle naden stoom uitwasemde, met een klam overhemd en zweetdruppels op je voorhoofd. Xavier Kieffer keek omlaag en streek met zijn linkerhand over de donkere stof van zijn nieuwe pak. ‘Voor jou moet ik zeker een week werken,’ bromde hij en hij zocht in de zak van zijn jasje naar zijn Ducal.

Nadat hij een sigaret had opgestoken, liep Kieffer met pijnlijke voeten naar het midden van voetgangersbrug Passerelle Senghor; daar legde hij zijn handen op de leuning en keek naar de rivier, in de richting van de Eiffeltoren. Hij tipte de as over de balustrade en keek hoe de grijze vlokjes werden meegevoerd door de wind. Hij trok zijn neus op. Lente in Parijs was volgens hem niet half zo geweldig als de meeste mensen dachten. Vooral niet nu het al een week lang zulk warm en vochtig weer was. Dan rook het in de stad niet naar bloemen en liefde, maar naar uitlaatgassen en afval.

Xavier Kieffer zuchtte. In Grund, zijn woonwijk in de benedenstad van Luxemburg, was de lucht in april altijd helder en fris. En in tegenstelling tot de Seine was de Alzette

schoon. Daar had hij nu kunnen zitten, in zijn oase aan de rivier, met een goed glas wijn en wat *Rieslingspaschtéit*... Kieffer stak met de vuurkegel van zijn bijna opgerookte Ducal een nieuwe sigaret aan en inhaleerde diep. Waarom zo chagrijnig? dacht hij bij zichzelf. Je hebt toch eigenlijk geen enkele reden om zo slechtgehumeurd te zijn, in de verste verte niet.

Hij was tenslotte in Parijs, een stad waar hij in feite van hield. En hij was uitgenodigd voor een chic etentje. En niet zomaar een etentje: het ging om het meest exclusieve diner dat die avond in de hoofdstad plaatsvond. Ryuunosuke Mifune zou koken, de grootste sushimeester van Frankrijk, misschien wel van heel Europa. De uitnodiging was afkomstig van François Allégret, de burgemeester van Parijs. Er zouden verschillende ministers aanwezig zijn, verschillende hoofdredacteuren, CEO's en allerlei andere gefortuneerde vrienden van Allégret.

Toch voelde Kieffer zich onbehaaglijk. Dat kwam niet alleen door de dure brogues die zijn platvoeten teisterden. Het ging hier om het soort evenement waar een kleine Luxemburgse kok zoals hij evenveel te zoeken had als een muis in een sterrenkeuken. Waarom was hij dan hier? De burgemeester en zijn jetsetvrienden interesseerden Kieffer bar weinig. Dat een Japanse grootmeester een keertje voor hem kookte, dát was meer iets waarvoor hij bereid was om zich in een veel te duur en veel te krap Boss-pak te persen.

Maar de werkelijke reden was natuurlijk Valérie.

Zonder haar zou hij niet van Luxemburg naar Parijs zijn gereisd om koude vis met zeewier te eten, hoe uitmuntend die misschien ook was bereid. En zonder de hulp van de hoofdredacteur en eigenaar van de legendarische restaurantgids Guide Gabin had hij gegarandeerd nooit die uitnodiging van zwaar, geschept papier met een gouden rand ontvangen die een koerier twee weken geleden bij zijn restaurant had afgegeven:

*Het doet François Allégret groot genoeg u uit te nodigen voor een soirée privée ter ere van monsieur Ryuunosuke Mifune. 17 april, 21.00 uur, Le Musée d'Orsay. Avondkleding. R.S.V.P.*

Kieffer wist meteen dat Valérie achter die uitnodiging zat. Niet alleen omdat de Gabin-chef goed was bevriend met de Parijse burgemeester, maar ook omdat ze het er van tevoren met geen woord met hem over had gehad. Dat was echt iets voor haar; geen aanwijzing, geen aankondiging, laat staan een bedachtzaam gestelde vraag of hij sowieso zin had om eindelijk weer eens een avond met haar door te brengen. In plaats daarvan die uitnodiging om naar Parijs te komen, als een donderslag bij heldere hemel, via-via. En niet voor een romantisch onderonsje in een klein restaurant in Saint-Germain, wat Kieffer veel liever zou hebben gedaan, maar voor een society-event waar hij zich al ongemakkelijk bij voelde nog voordat de bijeenkomst überhaupt begonnen was.

Hij was woest geweest toen hij de kaart had gelezen. Toch had hij nog diezelfde avond een treinkaartje gekocht.

De Eiffeltoren rukte Kieffer uit zijn gedachten. Die was opeens gaan fonkelen en werd nu verlicht door duizenden lampjes. Dit toeristenspektakel herhaalde zich – zodra het donker was geworden – iedere avond elk heel uur. Het moest dus al negen uur zijn. De Luxemburger gooide zijn sigaret over de balustrade en vertrok meteen. Aan het eind van de brug ging hij naar rechts en hij liep in snel tempo over de Quai Anatole tot hij bij het helder verlichte Musée d'Orsay arriveerde.

Kieffer stapte het enorme voormalige station binnen. Een bewaker controleerde zijn uitnodiging.

‘Aan het eind van de Allée Centrale is een lift, die u naar de derde verdieping zal brengen, naar de Salle des Fêtes.’

Hij knikte en liep de treden af naar de iets lager gelegen grote hal. In het middengedeelte stonden tientallen Griekse en classicistische beelden. Aan de muren aan weerskanten

hingen schilderijen. De Luxemburger kwam langs allerlei goden en helden en bleef staan voor een groot olieverfschilderij met de titel *Les Romains de la décadence*. Kieffer bekeek de verzameling naakte lichamen, wijnkruiken en eten. Hij werd zich ervan bewust dat hij waarschijnlijk de enige persoon was in de zeker dertig meter hoge, ruim honderd meter lange hoofdhal van het Orsay. Hij liep verder. Aan het eind van de zaal, onder een enorm art-nouveaureliëf met in extase dansende feeën, zag hij Valérie, die aandachtig op haar BlackBerry tuurde. Hij nam haar even op, zonder iets te zeggen. De Gabin-erfgename had een fascinerende goudkleurige crinklejurk aan van crêpe de Chine – met daarop een verwassen blauw spijkerjasje dat er verbazingwekkend goed bij paste.

Toen Valérie hem ontdekte, liep ze naar hem toe en ze vloog hem om de hals. Hij had van tevoren wat zinnen bedacht, had iets willen zeggen over de eigenaardige manier waarop hij de uitnodiging had gekregen, maar zover kwam het niet. Want Valérie kuste hem meteen hartstochtelijk op zijn mond en sloeg haar armen om zijn heupen. ‘Je bent er,’ mompelde ze. Ze keek hem met haar grote groene ogen aan en streek met een vinger over de punt van zijn neus. ‘En we hebben het hele weekend voor onszelf als jij dat ook wilt.’

Kieffer besloot om de discussie over Valéries twijfelachtige communicatieve vaardigheden uit te stellen tot een aanzienlijk later tijdstip. In plaats daarvan glimlachte hij naar haar. ‘Dat zou leuk zijn. Want ik heb de indruk dat we vanavond geen minuut alleen zullen zijn.’ Hij wees naar de ingang. Daar was een groep mensen opgedoken die zich net vanuit de zijvleugel naar de grote hal begaf. Voorop liep een bijzonder goed uitziende slanke man van midden veertig, die werd geflankeerd door twee jongere mannen met aktetassen.

‘Is dat ’m? Onze gastheer?’ vroeg Kieffer.

‘Ja, dat is François, ten voeten uit.’

De burgemeester van Parijs liep met soepele, maar grote passen naar beneden, de grote hal in. Hij omzeilde behendig een marmeren faun, draaide zich herhaaldelijk om en stak

zijn hand op naar gasten die zich achter hem door de deuren wurmden. Tegelijkertijd was hij druk aan het bellen met een onbekende en gaf hij zijn jeugdige assistenten aanwijzingen met zijn hand. Allégret had een donkerblauw, perfect op maat gemaakt pak aan en een wit overhemd zonder das. Zijn met grijs doorspekte kastanjebruine haar omlijstte een bruinverbrand gezicht dat niet zou misstaan in een modecatalogus: wilskrachtige kin, hoge jukbeenderen, iets gebogen neus.

‘Die burgemeester van jullie zou het goed doen op de catwalk.’

‘Ja, het is echt een lekker ding,’ was Valérie het met hem eens. Ze gaf Kieffer een arm. ‘Maar ik kan je verzekeren dat wij allebei geen schijn van kans maken.’

‘Wij allebei? Hoe bedoel je?’

‘Ik ben vrouw. En jij bent te oud.’

Kieffer begreep het. ‘Vandaar die twee... assistenten?’

Ze knikte. ‘Maar nu genoeg geroddeld, daar komt hij.’

Zodra François de Gabin-directeur zag, overhandigde hij zijn mobiel aan een van zijn hulpjes en liep hij snel naar haar toe. Hij maakte een lichte buiging, nam Valéries uitgestoken hand aan en blies er een kus op. ‘Wat fantastisch om je weer te zien, lieve vriendin.’ Hij wierp een bewonderende blik op haar jurk. ‘Het lijkt wel of je geschapen bent voor Dior.’

Vervolgens liep hij naar Kieffer en hij pakte met beide handen resoluut de rechterarm van de kok vast. ‘Monsieur Kieffer, wat fijn dat we elkaar eindelijk leren kennen. Valérie heeft zoveel over u verteld. Ik wil alles over uw keuken weten, ik ben er razend benieuwd naar.’ Onder het praten keek Allégret stralend en met ver opengesperde ogen naar de Luxemburger en hij greep zijn hand en onderarm nog steviger vast.

‘Dat is heel vriendelijk van u, meneer de burgemeester,’ antwoordde hij. ‘Maar met Parijs kunnen wij ons in Luxemburg culinair gezien niet bepaald meten.’

Allégret schudde afkeurend zijn hoofd terwijl hij Kieffers arm nog steeds stevig omknelde. ‘Nee, hoor, echt niet! Zeg trouwens maar François! En Parijs heeft honderdelf sterren

en Luxemburg veertien. Terwijl het nog kleiner is dan Le Marais! Naar inwoneraantal gerekend winnen jullie het!’

Daarna liet hij Kieffers hand zonder nog iets te zeggen abrupt los en maakte een halve draai om zijn as. Allégret stond nu met zijn gezicht naar de gasten die via de Allée Centrale kwamen aanslenteren en hij klapte in zijn handen. ‘Jongens, laat die Cézanne en Degas voor wat ze zijn, die zijn hier altijd. Maar die beste Ryuunosuke Mifune, die is er alleen vanavond. Kom, we gaan naar boven. Later is er heus nog wel tijd voor een rondleiding. We hebben het Orsay de hele nacht voor onszelf.’

Ze gingen samen met nog een paar gasten als eersten met de lift naar boven en liepen door een lange gang die, als Kieffer goed had opgelet, naar de westelijke vleugel leidde. Zijn vriendin leek de weg te weten, hij en de andere gasten volgden haar. ‘Wat is eigenlijk de aanleiding voor dit feest?’ vroeg hij aan Valérie.

‘Mifune krijgt een onderscheiding. Hij wordt volgende week benoemd tot commandeur in het erelegioen.’

Kieffer floot waarderend tussen zijn tanden. ‘Dat is nog niet veel koks gelukt.’

‘Nee, behalve Bocuse schiet me er niet een te binnen,’ antwoordde ze. ‘Maar Mifune is tenslotte ook niet zomaar iemand. Hij is een van de beste sushikoks ter wereld. En hij is ook de man die die keuken in de jaren tachtig naar Europa heeft gebracht. François is groot fan van hem. En toen heeft hij van de gelegenheid gebruikgemaakt om een evenement te organiseren waarop Mifune voor hem kookt.’

‘Die man heeft toch een restaurant in Parijs, of niet? Daar kan de burgemeester Mifunes sushi eten zo vaak hij wil.’

Ze knikte. ‘In de Ue no tai, inderdaad,’ zei Valérie. ‘Maar daar krijgt François gegarandeerd geen *omakase* zoals nu. Je weet wat dat is?’

Kieffer snoof geïrriteerd. ‘Uiteraard. Ik ben vier jaar sous-chef geweest in La Houle, mocht dat je iets zeggen.’

‘Misschien wel het beste visrestaurant van Parijs, althans

ruim vijftien jaar geleden. Of is het nog langer geleden?’

‘Dank je wel dat je me aan mijn gevorderde leeftijd herinnert.’ Omakase was de Japanse term voor een menu waarbij de gast zich volledig overgaf aan de kok. Wie in een sushibar plaatsnam en ‘omakase’ riep, liet het aan de kok over wat er werd geserveerd. Ook bij het diner van vandaag zou er geen keuze kunnen worden gemaakt, konden de gangen niet zelf worden bepaald. Niemand had Mifune instructies gegeven voor de volgorde van de gerechten – iedereen zou eten wat de sushimeester hun voorschotelde.

‘Maar het nut van deze hele operatie is me toch niet duidelijk,’ zei Kieffer.

‘De burgemeester is continu te vinden in driesterrentempels als de Tour d’Or. Hij is eraan gewend dat hem altijd het beste van het beste wordt voorgezet. Toch, of juist daarom – dat heeft hij me al vaker bekend – vindt François het vreselijk saai. Hij zoekt altijd naar iets nieuws, naar iets ongewoons. Daarom heeft hij dit feestje bedacht.’

Kieffer had er wel een idee van wat zijn vriendin bedoelde. Valérie had hem al eens verteld dat François Allégret haar geregeld om restauranttips vroeg en een fervent fijnproever was. Uit eigen ervaring wist hij echter dat al dat genieten op hoog niveau na een tijdje heel slaapverwekkend kon worden. Bij Kieffer zelf was het zo dat hij de ingewikkelde, luxueuze Franse sterrenkeuken na een paar jaar totaal niet leuk meer had gevonden. Dat was ooit anders geweest, maar inmiddels gaf hij de voorkeur aan een snee vers boerenbrood met kaas of een Luxemburgse *Bouneschlupp mat Mettwurst* – boven culinaire gedrochten als *pigeon en feuilleté au chou nouveau et au foie gras*. François Allégret daarentegen, die overduidelijk een extravaganter iemand was dan Kieffer, was het plezier in de haute cuisine blijkbaar nog niet kwijtgeraakt en was zoals veel fijnproevers wel continu op zoek naar een nog grotere culinaire kick.

‘En hoe precies moet dat feest de man helpen bij het uitleven van zijn culinaire fantasieën?’ vroeg Kieffer.



‘Hij zet Mifune onder druk, dat lijkt me duidelijk, toch? Dat de Japanner in het erelegioen wordt opgenomen, komt ook een beetje door François. Hij heeft de president geattendeerd op het pionierswerk van de kok. En daarna dit overdadige event – de Japanse ambassadeur komt, de directeur van een Amerikaans internetbedrijf...’

‘... en zelfs de baas van de bekendste restaurantgids ter wereld heeft de eer,’ voegde Kieffer eraan toe. ‘Heel praktisch, omdat die arme Mifune-san nog geen derde ster heeft, als ik goed geïnformeerd ben.’ Kieffer begon te grijnzen en moest dat onmiddellijk bekopen met een elleboogstoot van Valérie.

‘Je bent onuitstaanbaar.’

‘Maar ik heb wel gelijk.’

‘Ja, dat is zo. Ik behoor waarschijnlijk inderdaad tot de tafeldecoratie. En dan die dwaze locatie. Heb je meegekregen dat hij het hele Musée d’Orsay heeft laten sluiten?’

‘Maar dat is ’s avonds toch sowieso dicht?’ vroeg Kieffer.

‘Het was de hele middag ook al dicht, vanwege een privé-bezichtiging voor François’ buitenlandse dinergasten.’

‘En al die tamtam heeft een positieve uitwerking op ons avondeten? Dat waag ik te betwijfelen.’

Valérie pakte zijn arm vast. ‘We moeten hier naar rechts.’ Ze trok hem dichter naar zich toe. Kieffers neus ving een zweem Chanel op. ‘Ik weet precies hoe dat werkt bij die knappe burgemeester van me. Als hij iets van iemand wil, dan overstelt hij hem met aandacht en genegenheid. Door dit diner te organiseren, heeft hij Mifune zo overspoeld met die twee dingen dat de man hem puur uit Japans eergevoel het beste sushimenu moet voorschotelen dat op dit continent ooit op tafel is gezet.’ Ze sloeg haar arm om hem heen. ‘Zo ziet monsieur Allégret althans het verloop van de avond voor zich.’

Kieffer wilde net een opmerking maken over de aangeboren grootheidswaan van Franse politici toen de gang een bocht maakte naar links en twee geopende vleugeldeuren zichtbaar werden, waarvoor twee Japanse vrouwen in

kimono stonden. Erachter lag een zaal met de afmetingen van een tennisbaan; de hoge muren en het plafond waren overvloedig versierd met goud en stucwerk. Via de gevel met vensters aan de noordkant was er een geweldig uitzicht op de Sacré-Coeur. Op schildersezels stonden talloze impressionistische schilderijen, die allemaal een Aziatisch motief hadden. Kieffer herkende een werk van Gauguin, de rest zei hem niets.

‘Hij heeft de halve Japonisme-afdeling van het Orsay hier-naartoe laten brengen, die gek,’ mompelde Valérie.

De grote tafel in het midden van het vertrek vormde een duidelijk contrast met de absolutistische waardigheid van de zaal. Het ging om een exemplaar van ongelakt cederhout dat was gedekt met eenvoudig Japans serviesgoed. Op de schaal-tjes, kleine menukaarten, servetten en eetstokjes na was de tafel leeg: er waren geen bloemstukken of andere decoraties.

Achter de tafel, aan de andere kant van de zaal, waren allerlei Japanse kamerschermen neergezet en daar ging blijkbaar een deel van de geïmproviseerde keuken achter schuil. Voor de afscheidingen van rijstpapier stond een Japanner met een pokdalig gezicht achter een enorm werkblad. Dat moest Mifune zijn. Telkens als er een groepje gasten binnenkwam, maakte hij een diepe buiging.

Vanachter een van de kamerschermen doken nu nog meer vrouwen in kimono op die welkomstdrankjes begonnen uit te delen aan de gasten. Het moesten er in totaal, inclusief Valérie en Kieffer, een kleine vijftientig zijn. Hij herkende een Duitse minister en een Franse tv-presentator; de andere mensen zeiden hem niets.

‘Wie zijn dat? Ken jij ze allemaal?’

‘Bijna,’ antwoordde Valérie. Terwijl Kieffer van een met ijs gekoelde pruimenwijn dronk, fluisterde zij hem de namen toe van de gasten die ze kende. Het gezelschap van Allégret omvatte naast drie ministers uit Duitsland en Frankrijk de Japanse ambassadeur, de directeur van een Frans levensmid-delenbedrijf, een aantal mediamagnaten en een Amerikaanse

miljardair. Valérie bestudeerde een kleine kaart waarop de tafelschikking voor die avond stond.

‘Jij zit trouwens naast die Amerikaan, Xavier.’

‘Ik had gehoopt dat ik naast jou zou zitten en dat ik de andere gasten de hele avond zou kunnen negeren.’

Ze vertrok haar gezicht tot een spottende glimlach. ‘Was je eigenlijk altijd al zo’n mensenschuw stuk chagrijn? Of heb je daar veel tijd in moeten investeren?’

‘Die vraag is me te retorisch.’

‘Uiteraard zitten wij naast elkaar, Xavier. Maar aan jouw rechterkant zit die miljardair. Hij heet Cesar Lee Willinon.’

‘En waar is hij zo rijk mee geworden?’ vroeg Kieffer. ‘Met olie?’

‘Nee, iets met software, volgens mij.’

Kieffer wilde net op zoek gaan naar een asbak toen François Allégret met een lepel tegen een champagneglas begon te tikken. ‘Beste vrienden, ik heet jullie allemaal van harte welkom op deze bijzondere avond.’ Hij overhandigde het glas aan een van zijn assistenten en spreidde zijn armen. ‘Welkom. Of liever gezegd: *irasshaimashita!* Deze avond staat volledig in het teken van de geweldige Japanse keuken. Velen van jullie zijn gek op sushi, dat weet ik.’ De burgemeester wees naar een gast in het achterste gedeelte van de zaal. ‘Lee heeft zelfs een eigen restaurant, als ik goed ben geïnformeerd.’

Allégret draaide zich naar Mifune toe, die nog steeds achter zijn werkblad stond. Van zijn gezicht was geen enkele emotie af te lezen. ‘Ryuunosuke Mifune is niet alleen een van de beste koks ter wereld, aan hem hebben we het ook te danken dat sushi zo populair is geworden in Europa. Toen Mifune-sama in Nice zijn eerste restaurant opende, dachten de meesten van ons nog dat tonijn uit blik kwam en dat rauwe vis iets was wat alleen de Nederlanders vrijwillig aten.’ De aanwezigen lachten. ‘Dat was in 1985. Tegenwoordig is sushi overal.’

François Allégret zweeg een paar tellen en wees vervolgens naar Mifune. ‘Maar de beste sushi van Europa wordt

nog altijd gemaakt door onze eregast, die daarvoor woensdag terecht wordt onderscheiden door de president met de hoogste orde die onze republiek kan uitreiken. En ons valt vanavond de eer ten deel om te kunnen genieten van een heel bijzonder omakase-menu dat door Ryuunosuke Mifune is bereid.' Hij maakte een lichte buiging naar de kok. 'Arigatoo goozaimasu, monsieur.'

Mifune zei niets, maar maakte een diepe, stijve buiging.

De eerste gasten namen plaats. Kieffer schoof Valéries stoel naar voren en hij installeerde zich vervolgens ook. Aan zijn rechterkant zat al een sportief uitzierende man van eind veertig met een kaalgeschoren hoofd en een korte, volle baard, die hem meteen zijn hand toestak.

'Hi, ik ben Lee!' brulde hij in het onbegrijpelijkste Frans dat Kieffer ooit had gehoord. 'Gewoon fantastisch om kennis met je te maken.'

'Xavier Kieffer, het genoeg is geheel aan mijn kant. We kunnen ook Engels...'

'Super, geweldig. Makkelijker voor mij. Ik probeer het te leren, dat Frans, maar nou ja, je weet wel.'

De Amerikaan had een lichtgrijs pak aan en een strak, zwart T-shirt dat zich om zijn gespierde borstkas spande.

'Parijs is fantastisch,' zei Willinon. 'Ik hou er wel van. Wat is dat voor kerk daar op de heuvel? Geweldige architectuur, ik hou er wel van!'

'Dat is de Sacré-Coeur,' antwoordde Kieffer en hij probeerde van onderwerp te veranderen. 'De burgemeester zei dat je een eigen sushirestaurant hebt?'

Willinon, die net met zijn eetstokjes handig een gezouten pruim uit een schaalje viste, knikte nadrukkelijk. 'Correct. Ik heb in Rio del Mar een eigen sushibar, samen met Robert, Robert De Niro. Pal aan het water.' Hij keek samenzwerderig naar Kieffer en liet zijn stem dalen. 'Dat loopt matigjes, maar het is gewoon een hobby van me.'

'Sushi?'

'Alles wat met Japan te maken heeft,' zei Willinon en hij

gaf een serveerster een teken. ‘*Osake o kudasai!* Wil jij ook een sake, Xavier?’

‘Goed idee, waarom niet,’ zei Kieffer. Zonder alcohol zou hij het amper de hele avond kunnen uithouden met die Californische bonk energie.

‘*Futatsu*. Twee!’ brulde Willinon de serveerster na. ‘Japans eten – dat is het allerbeste. Ik hou er wel van! Ik ben speciaal overgeevlogen voor deze omakase. Ik wil heel graag weten wat die Mifune in zijn mars heeft. Hij ziet er wat gespannen uit, vind je niet? Ben jij bekend met sushi, Xavier?’

‘Een beetje. Ik ben zelf kok.’ Kieffer had niets tegen Japans eten, integendeel. Toen hij in de jaren negentig souschef was geweest in het hippe visrestaurant La Houle had de sushitrend Parijs al volledig in zijn greep. Veel van hun vaste klanten waren bij hen weggegaan, omdat ze in plaats van kreeft of oesters opeens liever *sashimi* en *nigiri* wilden eten. Op een gegeven moment had de bedrijfsleider van La Houle daarom een eigen sushibar geopend en een Japanse *shokunin* aangenomen, een speciaal opgeleide kok. In zoverre was Kieffer dus enigszins op de hoogte.

‘Ik heb begrepen dat Mifune heel goed is,’ zei hij behoedzaam. ‘En hij schijnt traditioneel te werk te gaan. Vanavond dus waarschijnlijk geen *California rolls* met mayo.’

‘Ik begrijp het.’ Cesar Lee Willinon knikte en streek over zijn baard. Vervolgens stak hij weer van wal. ‘Traditie is prima, maar verse producten zijn het belangrijkste, snap je? Heel verse zee-egel bijvoorbeeld, ik hou er wel van! We nemen in mijn restaurant alles rechtstreeks af van de Tsukiji, de vismarkt van Tokio. Laten het zelf invliegen,’ zei de Amerikaan en hij nam een slokje sake. ‘Je moet een keer bij ons langskomen, Xavier.’

‘Doe ik, de volgende keer dat ik aan de westkust ben,’ antwoordde Kieffer.

‘Geweldig! De mening van een Franse kok over onze producten, dat interesseert me echt heel erg.’

‘Nee, neem me niet kwalijk, ik heb mezelf niet goed voor-

gesteld,' zei Kieffer. 'Ik ben geen Fransman, maar een Luxemburger.'

'Echt waar? Fascinerend. Dat had ik nooit gedacht. Je Frans is zo perfect. Je hebt helemaal geen accent, hoewel je een Duitser bent.'

Tot Kieffers opluchting kwam op dat moment de eerste gang. Die bestond uit sashimi van flinterdun gesneden wilde zalm, die Mifune vlak voor het serveren had besprenkeld met gloeiend hete sesamolie, zodat de bovenkant van het stukje vis niet meer helemaal rauw was.

'Wat vind jij ervan, Xavier?' vroeg Willinon net iets te hard, waardoor de gasten om hen heen hun hoofd naar hen toe draaiden.

'Uitstekend,' antwoordde Kieffer, nadat hij het had geproefd. Dat was in dit geval niet alleen de vereiste beleefde reactie, het was ook de waarheid. Hij liet nog een stukje zalm op zijn tong smelten. Het voorgerecht was heel eenvoudig, maar ook heel goed. Perfecte ingrediënten, perfecte bereiding – misschien had Valérie gelijk en was dit een menu dat je hooguit om de paar jaar kreeg voorgezet.

Kieffer sloeg Ryuunosuke Mifune gade bij zijn werk. De sushimeester stond achter zijn werkblad, dat dwars voor het hoofd van de cederhouten tafel was neergezet, een meter of tien bij hem vandaan. Hij was net bezig om een wasabiknolle-tje te raspen op een met rauwe haaienvel bespannen snijplank. In de meeste moderne keukens werd daarvoor tegenwoordig een roestvrijstalen rasp gebruikt, maar Mifune werkte nog volgens de aloude Japanse methode. Daarna verdeelde de kok de geraspte pittige wortel over allerlei schaal-tjes en hij vroeg aan zijn assistent om hem wat voorgekookte stukken octopus te overhandigen. Mifune keek nu keurend naar de tentakels. Een paar tellen lang stokten zijn bewegingen, waarna hij de inktvis in kleine sushihapjes begon te snijden.

Het viel Kieffer op dat Mifune zich als een robot bewoog. Hij stond met rechte rug aan zijn werkblad en hakte meer dan dat hij sneed. Japanners waren volgens de gangbare mening

uitermate stijve en formele mannen. In werkelijkheid gold dat echter niet voor de goede sushikoks die Kieffer tot nu toe had meegemaakt. Ze deden hun werk kalm en gecontroleerd, maar bewogen daarbij zo soepel als Chinese schaduwboksers.

Mifune liep daarentegen houterig door zijn keuken als een of ander opwindpoppetje. Kieffer legde zijn hand op de onderarm van Valérie, die net aan het praten was met de Duitse minister van Milieu, die links van haar zat.

‘Wat is er?’

‘Je moet even naar Mifune kijken,’ fluisterde hij tegen haar, ‘er is iets niet in orde met hem.’

Valérie wilde reageren, maar toen haar blik op de sushi-meester viel, deed ze er het zwijgen toe. Mifune stond nog steeds achter zijn werkblad, met het smalle *yanagi*-fileermes in zijn rechterhand. Hij was echter opgehouden met het snijden van vis. In plaats daarvan stond hij kaarsrecht voor zijn *mise en place*, het hoofd iets gebogen, zijn blik strak gericht op de octopusarmen die voor hem lagen.

De andere gasten waren verdiept in hun gesprekken of genoten van hun sashimi. Ze leken tot nu toe niets te hebben meegekregen van Mifunes merkwaardige gedrag.

‘Je hebt gelijk, Xavier,’ fluisterde ze zenuwachtig. ‘Wat is daar aan de hand? Wat is er met hem?’

Voordat Kieffer kon antwoorden, klonk de bulderende stem van Willinon. ‘Dat is een zenritueel, *ma’am*. Onze kok doet dat ook.’

Valérie keek de Amerikaan onderzoekend aan. ‘Zen.’

Kieffer kende die blik en hij vroeg zich af of hij de nietsvermoedende Californiër misschien maar beter kon waarschuwen. Willinon ging ondertussen onverstoorbaar verder. ‘Dat is volgens mij een Japanse traditie. Een meditatieve concentratie waarmee de kok een paar seconden buigt voor de vis voordat hij hem gaat snijden.’

Kieffer wilde opperen dat de meditatie van Ryuunosuke Mifune al veel langer duurde dan een paar seconden. Maar zover kwam het niet. Want op hetzelfde moment begon de

stokstijve kok te wankelen. Zijn gelaatskleur werd blauwachtig. De andere gasten zagen nu ook dat er iets niet in orde was. Het werd heel onrustig in de zaal.

Vervolgens viel Mifune achterover. Kieffer ving nog net een laatste blik op van het volledig verstarde gezicht van de Japanner voordat hij met een harde klap tegen de houten vloer van het vertrek smakte.



Verschenen van Tom Hillenbrand:

*Moord aan tafel*  
*Een dodelijke delicatessen*  
*Een ingrediënt voor moord*

Eerste druk juli 2024

Oorspronkelijke titel *Rotes Gold. Ein kulinarischer Krimi*

Oorspronkelijke uitgever Kiepenheuer & Witsch

Copyright © 2012, by Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG,  
Cologne/Germany

The moral right of the author of this work has been asserted in accordance  
with the Copyright, Designs and Patents Act 1988

Copyright © 2024 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Cora Kool

Omslagontwerp- en illustratie Studio Jan de Boer, Utrecht

Opmaak binnenwerk Crius Group

ISBN 978 90 261 6955 7

ISBN e-book 978 90 261 6956 4

ISBN luisterboek 978 90 261 6957 1

NUR 331

[www.uitgeverijdefontein.nl](http://www.uitgeverijdefontein.nl)

Uitgeverij De Fontein 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 gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen, anders dan die in het publieke domein thuishoren, berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.