



'We hebben alles met onze eigen handen opgebouwd. We weten dat de afwas net zo belangrijk is als de bediening of de keuken'

De pure passie van Thérèse Boer

Van veertienjarige afwashulp tot één van de beste gastvrouwen ter wereld. Een verhaal over Thérèse Boer is een verhaal over levenservaring, mensenkennis en de kracht van de liefde.
"Zonder Jonnie zou ik dit alles niet willen."

Tekst: Dorien Dijkhuis – Foto's: Ron Offermans

Veertien jaar was ze toen ze met haar ouders en twee broers naar Giethoorn verhuisde. De leeftijd waarop ze wilde stappen in het weekend. 'Prima', zeiden haar ouders, 'maar dat ga je wel mooi zelf betalen.' En zo zette Thérèse haar eerste stappen in de horeca. Als afwasser. Een paar maanden lang boende en schrobde ze vuile pannen en borden. Totdat de eigenaresse naar haar toe kwam en zei: 'Volgens mij hoor jij niet hier, maar bij mij in de bediening.'

"Vanaf dag één vond ik het geweldig", zegt ze. "Ik heb er veel geleerd. De warmte en de liefde die zij uitstraalde naar de gasten was betoverend. Van haar leerde ik wat gastvrijheid betekent."

Terwijl ze praat, aan een tafel in het restaurantgedeelte van De Librije, drinkt ze water uit een groot wijnglas. Bij iedere slok klinkt het vrolijke gerinkel van de enorme armband om haar pols. Ze ziet er prachtig uit. Als altijd. Stijlvol en stoer als een diva en warm en hartelijk tegelijk. Vroeger hielden mensen haar soms voor arrogant of ongenaakbaar. Dat is nu niet meer voor te stellen. Maar ja, arrogantie en onzekerheid worden vaker met elkaar verward. En onzeker is ze geweest.

Toen die passie voor gastvrijheid en de horeca eenmaal was aangewakkerd, besloot ze hotelschool te gaan doen. Ze wilde hogerop, dus liep ze stage bij Kaatje bij de Sluis en De Echoput. Toen ze elkaar tegenkwamen in een discotheek, Jonnie en zij, vielen ze eerst op elkaar, pas later bleek dat ze die passie voor de horeca deelden. Nu noemt Thérèse dat één van de redenen waarom ze zo'n goed team zijn. Achteraf lijkt het voorbestemd dat ze elkaar tegenkwamen. Jonnie Boer was in 1986 als leerlingkok bij voormalig eigenaar Ed Meijers in de Librije aan de slag gegaan. Toen de verkering al dik aan was en Thérèse inmiddels ook met de vinologenopleiding was gestart, trad ook zij daar in dienst. Als sommelier en gastvrouw. Een jaar later namen ze het restaurant over. "Ik was twintig, Jonnie zevenentwintig. Ik had net tien dagen mijn diploma."

Ze waren van plan het allemaal rustig op te bouwen, maar het lot beschikte anders. "Omdat Jonnie al zes jaar bij de Librije werkte, hield Michelin hem al een tijdje in de gaten. En dus kwam een half jaar na de overname die eerste ster. Het was meteen elke avond volle bak." Achteraf is het bijna niet te geloven dat ze in die tijd twintig, dertig couverts in haar eentje liep. Nu doen ze er veertig met zijn zevenen. Van 's morgens acht tot 's nachts vijf waren ze in touw. Ze hadden zich diep in de schulden gestoken, dus ze konden zich geen vast personeel veroorloven. Als de gasten naar huis waren, maakten ze alles zelf schoon. Om drie uur 's nachts stonden ze nog in de keuken voor de afwas. Het was een loodzware, maar leerzame tijd. "We hebben het allemaal met onze eigen handen opgebouwd. Daardoor weten we dat de afwas net zo belangrijk is voor het runnen van een bedrijf als de bediening of de keuken."

Levenservaring

Leerzaam was die beginperiode ook vanwege een andere reden. Want de praktijk bleek een goede leerschool voor de piepjonge gastvrouw. Op een Michelinster komt namelijk nieuw publiek af. En niet altijd even leuk publiek. Er waren mensen bij die dachten: zo jong en zo kort bezig, laat ze maar eens bewijzen wat ze kunnen. Ze werden uitgetest. "Ik was



twintig. Ik was jong en verlegen. Gastvrouw ben je niet meteen als je van school af komt. Dat moet je worden. Het vergt mensenkennis en dus levenservaring. Eén moment zal ik nooit vergeten. Een man bestelde een fles wijn van honderdvijftig gulden en keurde hem vervolgens af. Hij deed heel moeilijk en behandelde mij als een klein meisje. Ik kon wel door de grond zakken, want ik wist dat die wijn goed was. Ik had hem voorgeproefd. Ik vond het vreselijk, want zoiets konden wij ons niet veroorloven als beginnende ondernemers. En het erge was bovendien: ik had er geen tweede fles van. Om die man toch tevreden te stellen besloot ik een nog duurder wijn te ontkurken. Hij was helemaal blij. Toen hij de rekening betaalde, gaf hij tweehonderd gulden fooi. 'Hier', zei hij. 'Dat is voor jou omdat je het zo goed hebt aan gevoeld. Zo heb je toch die eerste fles terug.' Wat bleek: hij had indruk willen maken op zijn tafelgenoot, een zakenpartner. Dat was een geweldig leermoment. Of ik dat niet denigrerend vond? Helemaal niet. Van hem heb ik geleerd: laat een gast altijd het middelpunt zijn. Dring jezelf nooit op de voorgrond met al je kennis en je trots. Als je jezelf niet kunt wegcijferen, moet je niet aan dit vak beginnen. Nu vind ik dat het leukste aan mijn vak. Dat ik de meest stuurse mensen een fijne avond kan bezorgen. Dat iedereen hier met een goed gevoel de deur uitgaat. Het is bijna twintig jaar geleden, maar ik weet nog precies hoe die man eruit zag. Gek is dat hè?"

Moeder Thérèse

Zoveel druk, zo hard werken en zo weinig slaap, dat breekt op. Op hun enige vrije dag, zondag -een dag waarop de boekhouding overigens nog gedaan moest worden- kwam dan ook alles eruit. "Ik heb huilbuien gehad. Niet te geloven. Pure onzekerheid. Jonnie heeft me door die zware periode heen gesleept. Hij overtuigde me er keer op keer van dat we het echt wel konden samen."

En dat bleek waar. Na een jaar had ze alles onder controle. Ze heeft inmiddels zoveel mensenkennis dat ze gasten kan 'lezen'. Ze zijn nog eens twee sterren verder. Mensen komen nu naar de Librije om het allemaal over zich heen te laten

komen. Tot volgend jaar augustus zitten ze op zaterdagavond volgeboekt. Bovendien heeft ze een geweldig team waarop ze kan bouwen. Het hotel draait zonder dat ze er voortdurend een oogje in het zeil hoeft te houden en in Librije's Zusje, inmiddels ook bekroond met een ster, staat ook een verantwoordelijke ploeg. Daardoor kunnen ze elke avond, tussen lunch en diner, rustig eten met hun kinderen, Jimmie (8) en Isabelle (5). "Het is heerlijk om hier de hectiek even achter ons te laten en thuis een wereld vol vrolijkheid binnen te stappen."

Bijzondere band

Dan gaat haar telefoon. De ringtone is een opname van Isabelle's aanstekelijke kleinmeisjeslach. Jonnie aan de lijn. Ze glimlacht verontschuldigend terwijl ze opneemt. Jonnie zegt iets. Zij antwoordt: "Nee, ik kan niet mee. Ik zit in een interview, dat weet je best." Jonnie moppert hoorbaar op de achtergrond. Dan zegt ze lachend: "Nee, echt niet. Ik ben nog zeker een uurtje bezig." Als ze ophangt, zegt ze stralend: "Zo gaat het nou altijd. We zijn al twintig jaar het liefst dag en nacht samen. Als één van ons tweeën ergens heen moet, hangen we binnen een uur alweer aan de telefoon." Al die jaren samen en al die dingen die ze samen hebben meegemaakt, dat geeft wel een heel bijzondere band. Dan zegt ze zacht: "Maar het is ook wel eng hoor soms, die verwevenheid op alle fronten. Het maakt ons ook afhankelijk van elkaar. Stel je voor dat een van beiden iets overkomt. Wat dan? Ik zou dit alles zonder Jonnie niet kunnen. Ik zou het niet eens willen. Elke drie jaar gaan we door een pre-scan in een kliniek. Alles hebben we zelf in de hand. Behalve onze gezondheid. Nou ja, misschien moeten we er niet te lang bij stilstaan en genieten van vandaag. Het is heerlijk om dit alles samen te beleven."

Hardlopen

Maar hoe lang houd je zo'n leven vol? "Geen vijftien jaar meer", zegt ze. En ze glimlacht. "De jaren beginnen te tellen. Jonnie is 45 en ik 39. Ik merk het aan mijn lichaam. Ik heb



steeds vaker last van mijn rug. Dus ben ik sinds een jaar fanatiek aan het sporten. Jonnie skeelert onder begeleiding van een personal trainer. Toen die hier eens was, zei ik dat ik ook wel wat wilde gaan doen. ‘Waarom ga je niet hardlopen?’, zei hij. Ik dacht dat hij een grapje maakte. ‘Ik en hardlopen?’, vroeg ik. ‘Zie je het voor je?’ Ik had altijd een grote bewondering voor mensen die ik zag hardlopen. Ik kon me gewoon niet voorstellen dat het iets was dat ik zou kunnen. Maar hij drong aan. ‘Kom op’, zei hij. ‘Voor nordic walking ben je nog veel te jong. Laten we het gewoon proberen.’ Vanaf het eerste moment was ik verkocht. Ik kreeg er een enorme kick van. Het is nog lekkerder dan motorrijden, want het maakt mijn hoofd helemaal leeg. Ik zit lekkerder in mijn vel en heb geen last meer van mijn rug. Het is puur een moment voor

mezelf. Die twee ochtenden in de week wil ik voor geen goud meer missen.”

En dan: “Maar inderdaad, we houden dit geen jaren meer vol, hoe fit we ook blijven. We hebben nog steeds veel energie, ook dankzij het team en de lieve gasten, ik sta hier al sinds mijn negentiende. We hebben nog andere dromen: een wereldreis met de kinderen, een wijngaard in Frankrijk, nieuwe projecten in het buitenland. Wie weet wat de toekomst brengt.” Ze lacht: “Bovendien zijn we nog lang niet uit de schulden! Dus de komende vijf, zes, misschien tien jaar, gaan we er gewoon nog even lekker hard tegenaan. Dit is mijn grote passie. Die van Jonnie en mij samen. Voorlopig kunnen we dit alles nog helemaal niet missen.”

> **HorecaEntree** <

Andere zaken

Favoriete restaurant:	BaiYok te Zwolle
Favoriete gerecht:	Groenten
Favoriete drank:	Wijn
Favoriete hotel:	Six Senses te Ko Samui
Favoriete café:	Proeflokaal te Zwolle
Grootste voorbeeld:	Heb ik niet echt. Ik heb veel respect voor eerlijke mensen
Ambitie/missie:	Gelukkig zijn en blijven
Hobby:	Hardlopen
Altijd in de koelkast:	een fles Champagne
Wat er anders moet in de horeca:	Nog gastvrijer worden

