

Het zijn de twee beste dingen in het leven:

ETEN & SEKS

tant



**Slutty
Cheff**

**Ongezouten avonturen van
een anonieme chef**

'I devoured this book.'
LENA DUNHAM

'Visceral, hedonistic and gutsy.'
DOLLY ALDERTON

Inhoud

Inleiding – Te veel	11
1 De brave burgers weten niet dat ik een chef ben	17
2 Een scharrel in de schaduw	54
3 Massive Attack	88
4 Kutsap met een Michelinster	91
5 Kebabs eten in Londen	119
6 Verzuipen	157
7 Verliefd op Andrew Edmunds	180
8 Eten met pik	201
9 Gebroken artisjokharten	222
10 Hete, zeperige dagdromen	246
11 Lege tafels	269
12 Taart	290
Dankwoord	317

Inleiding

Te veel

Ik sta in de keuken. Ik ben bang.

Hoe ben ik hier beland? Dit is te veel.

De laatste keer dat ik me zo voelde, zat ik op school. Een lerares gaf me een uitbrander op het schoolplein. Mijn lichaam werd opgevreten door angst en opeens gebeurde het: ik piste in mijn broek.

Ik ben bang dat het opnieuw gaat gebeuren. Ik betwijfel of mijn chef-kok dezelfde schuldgevoelens en bezorgdheid zal uiten als mevrouw Morris destijds.

‘Je hebt het verneukt,’ schreeuwt mijn chef-kok tegen me.

Ik slik en span mijn buikspieren aan om de sluisen te sluiten. Dit is te veel.

‘Ja, sorry chef.’ Ik dreg die woorden op uit het onderste van mijn keel, de piepkleine ruimte onder de dikke klomp tranen die zich heeft vastgezet in mijn slokdarm.

De angst verlaat mijn lichaam, maar dan komen verdomme de emoties. Dit is te veel. Mijn oogleden lopen vol met tranen, maar ik knipper ze weg. Ik ga hier niet staan janken, dat kun je wel vergeten. Mevrouw Morris mag me dan hebben kleingekregen, maar toen was ik een kind en nu ben ik een vrouw. Ik ben sterker, ik ben een chef.

‘Niet meer doen,’ zegt hij, en hij grijnst naar me alsof ik stront op zijn schoen ben.

Oké, hij loopt weg. Godzijdank. Godverdomme. Dit is te veel.

Ik kijk naar mijn werkblad en beweeg mijn handen om me af te leiden van de angsten die ik uitsta. Ik kan niet denken, dus ik begin mijn messen schoon te maken om te doen alsof ik bezig ben. Mijn hart bonst nog altijd in mijn keel. Dit is zo gênant. De andere chefs zwijgen; ze weten niet hoe ik – de enige Vrouw in de keuken – ga reageren nu ik voor het eerst op mijn flikker heb gekregen van onze chef-kok.

Ik kan hier niet mee dealen. Het is te veel. Ik moet weg uit de keuken. Ik ga me subtiel uit de voeten maken om een sigaret te roken. Dat ga ik doen.

Ik loop de wentelende keukentrap af met knieën die bibberen als gestolde bouillon. Ik zou zomaar kunnen struikelen en vallen. Dat is misschien niet zo'n slecht idee; twee gebroken benen is toch zeker wel een legitieme reden om wat vroeger naar huis te gaan?

Ik ga in mijn witte koksbus op de stoep zitten, rol met trillende vingers een sjekkie en steek hem aan. Ik inhaleer en haal diep adem.

Deze baan is verdomme te veel. Hoe ben ik hier beland? Ik denk aan mijn oude leven.

Ik had een kantoorbaan en droeg jumpsuits die mijn kont accentueerden in plaats van wijde koksbroeken die speciaal zijn ontworpen voor mannen, met alle ruimte voor de ballen die ik niet heb, maar niet voor mijn forse kont en op het baren van kinderen berekende heupen. Mijn haar was lang en golvend in plaats van opgestoken en vettig. Ik had een uur voor de lunch in plaats van een rookpauze van vier minuten in een werkdag van tien uur. Ik stilde mijn trek met in kartonnen dozen bezorgde snacks van de beste etablissements, nu heb ik zoveel spanning in mijn maag dat ik amper kan ademen. Het is te veel.

Ik neem nog een haal van mijn sigaret en mijn ademhaling komt enigszins tot rust. Ik sla mijn handen voor mijn gezicht en mompel ‘godverdomme’. Mijn mondhoeken krullen op. Je moet er wel om lachen. Ik giechel en denk aan de deerniswekkende toestand van mijn leven.

Ik neem nog een trekje van mijn sjekkie. Heerlijk. Het gaat al beter.

De adrenaline stroomt weg uit mijn lijf en ik ben duizelig. Ik heb het overleefd. Zonder te huilen en zonder dat andere waarvoor ik bang was (in mijn broek pissen). Pure winst! De opluchting omdat mijn chef-kok geen verwensingen meer in mijn oor krijgt is zo heerlijk dat ik de scheldpartij bijna voor lief neem. Wat een kick. De sigarettenrook vult mijn hoofd met dolle vreugde. Dit is te veel.

Er lopen mensen langs terwijl ik op de stoep zit te roken. Zou ik liever in hun glanzende schoenen staan dan in mijn afgetrapte Crocs? Zou ik liever een normale baan en een normaal leven hebben? Is het te veel voor me om een chef te zijn?

Ja, dat is het. Maar weet je? Ik hou van *te veel*. Dat is altijd zo geweest. Niet alleen in mijn werk, ook in mijn privéleven. Ik heb juist moeite met het gebrek aan dingen. Ik wil geen baan die een hulpmiddel is om iets te bereiken; het moet een pelgrimstocht van passie zijn. Ik wil geen ‘actief’ seksleven; ik wil er prijzen mee winnen. Ik wil geen lauwwarme liefde, maar liefde die mijn hele leven overhoopgooit. Ik wil geen oester van het formaat van een snotje; ik wil een vlezige, opbollende parel die zwemt in een veelkleurige zee van zoutig sap.

Ik ben diep vanbinnen een hebzuchtig mens. Ik wil niet eten; ik wil verslinden. Ik wil geen avondmaaltijd gebruiken; ik wil dineren. Ik zie eten niet als voeding of overleving, maar als genot. Ik heb meer eetlust dan de meeste andere westerse vrouwen. Ik ben een uitgehongerd beest, zoals de varkens die Brick Top in *Snatch* inzet om door menselijke botten te knagen

alsof het boter is. Ik kan niet zomaar verliefd worden, ik ben meteen halsoverkop. Ik wil niet dat hij me kust, ik wil dat hij mijn kaak vastgrijpt, zijn lippen vastlijmt aan de mijne en alle hete lucht uit mijn lichaam zuigt. Ik wil niet copuleren, ik wil worden verslonden. Ik wil geen orgasme, maar stuiptrekkingen van genot. Ik wil niet uitgaan met beleefde, geparfumeerde mannen; ik wil dat mijn partner een wild zwijn is zodat ik een beetje bang ben voor hoe gevaarlijk hij zou kunnen zijn. Ik wil alles op het spel zetten voor een plak van zijn zwijnenworst.

Ik neem nog een trekje van mijn sigaret en mijn hart loopt vol met de bevrediging van overleving. Ik ben verslaafd aan dit gevoel.

Ik sluit niet uit dat werken in een keuken te veel voor me zal zijn, maar ik denk dat een leven zonder restaurants nooit genoeg zou zijn geweest. Chef zijn is meer dan een baan voor me; het is mijn manier om te worstelen met de existentiële angst in mijn lichaam, om mijn verlangen naar *te veel* te bundelen. Ik stond doodsangsten uit toen hij tegen me schreeuwde, maar nu ervaar ik euforie. Als er een storm aan de horizon is, wil ik niet dat hij arriveert in de vorm van een mild buitje; ik wil wakker schrikken van een oorverdovende donderslag en een bliksemschicht van Bijbelse proporties. Ik ben als een masochist die geen uitdaging uit de weg gaat; het verslindt me, als hartenpijn of maagzuur. Ik ben als een goede bouillon: naarmate ik langer pruttel in mijn worsteling, wordt mijn verhaal gelaagder en rijker van smaak.

Ik neem het laatste trekje van mijn sigaret, maak hem uit en sta op. Ik loop de trap op, en door de hoge deuren mijn hel binnen, of is het mijn hemel?

Enkele jaren eerder, op mijn eerste proefshift

De brave burgers weten niet dat ik een chef ben

Oktober

Tegen alle adviezen van de docente van mijn kookschool in heb ik een proefshift in een restaurant geregeld voor vanavond.

Het is volgens mijn docente cruciaal dat we pas in restaurants gaan werken als we haar hoog aangeschreven cursus hebben afgerond; ze presenteert zich met haar bloemrijke vrouwelijke esthetica graag als Miss Honey, maar diep in haar ziel lijkt ze meer op juffrouw Bulstronk. Ze heet Helen.

Ze vertelt ons dat koken in een restaurant te vermoeiend is, dat het onze focus zal verstoren en ons zal afleiden van wat echt belangrijk is: haar lessen. Helen herinnert ons aan dit feit terwijl ze een gecompliceerde handeling verricht met een glimmende witte kerstcake. Haar trillende handen grijpen een pincet vast die ze gebruikt om een sullige, felgroene kerstboom van fondant te pakken en aan te brengen op het witte marsepein dat rond de cake is gedrapeerd. Morgen gaan we proberen zelf zo'n cake te maken, maar pas nadat we het uniform van de kookschool hebben aangetrokken: een geruite broek, een gesteven koksbuis, een mal hoedje en een bespottelijk, pompeus halsdoekje. Misschien is deze cursus vooral zo duur – het riekt naar afpersing – vanwege de accessoires.

Ik zit aan een tafeltje in een klaslokaal vol jongvolwassenen

en open met enige moeite mijn ogen; het lijkt erop dat ik een paar minuten in dromenland ben geweest. Maar ik hou van koken – ik kan niet *zonder* koken – en ik wil chef worden. Toen ik mijn kantoorbaan opzegde, was dit de logische, maar dure volgende stap. Ik heb overwogen om meteen een baan in een restaurant te nemen, maar ik was te bang om mijn luxueuze lifestyle drastisch achter me te laten, om van onder het genot van voedzame snacks in kartonnen dozen uit de ramen van wolkenkrabbers staren in één klap over te stappen naar dampende keukens vol luidruchtig mannenvolk en lappen vlees. Omdat die overgang me te groot leek, koos ik voor de geleidelijke, minder intimiderende route van een koksopleiding, een voorrecht dat de meeste mensen zich niet kunnen veroorloven.

Ik probeer een goede leerling te zijn. Ik maak aantekeningen en kom op tijd. Maar de akelige waarheid is: ik heb er nu een maand op zitten van een cursus van drie maanden en ik verveel me dood. Ik had verwacht veel vaker echt te koken, en ik had verwacht dat ik zou koken met een groep lekkere, ruige chefs in wording, maar dat valt vies tegen. Smakelijke, ruige chefs in wording hebben blijkbaar niet ergens tienduizend pond rondslingeren om te leren de perfecte miniquiche te maken. Ik heb bovendien ontdekt dat ze ruig zijn omdat ze moe en overwerkt zijn en geen tijd hebben om tussen de lessen cakedecoratie door even rustig te gaan zitten met thee en koekjes. Mijn besluit om me aan te melden voor de kookschool was impulsief; ik deed de aanbetaling in een periode van depressie in de zomer die net achter ons ligt. Nu breng ik mijn dagen door met een groep tieners die net een tussenjaar achter de rug hebben. Ze willen in de meeste gevallen helemaal geen chef-kok in een restaurant worden; ze hebben plannen om particulier te cateren voor rijke families op skivakanties of dromen ervan om bruiloften met een hagelwitte dresscode op te luisteren met

zuivelvrije buffetten. Ik twijfel nog over mijn ambities; ik weet alleen dat ik al mijn tijd wil besteden aan goed eten koken, en dan ligt het voor de hand om in restaurants te werken. En dus heb ik gisteren tot Helens grote ongenoegen een proefshift in een restaurant geregeld waar ik vandaag meteen na de les naartoe ga. Je moet het ijzer smeden als het heet is.

Ik zat aan de telefoon met Ruby, mijn oudste vriendin en vertrouweling, toen ik de trekker overhaalde.

We keken online naar restaurants, vooral op Instagram. Het was anders dan in het bedrijfsleven. Er was geen ellenlange lijst met verantwoordelijkheden of een bepaalde mentaliteit. Je moest gewoon willen koken; bij veel startersbanen stond nadrukkelijk vermeld dat ervaring geen vereiste was. Ik bekeek de websites van verschillende restaurants, analyseerde de zorgvuldig bewerkte foto's van de sfeer, staarde in de ogen van chef-koks en probeerde in te schatten of ze aardig zouden zijn tegen een nederige vrouw als ik. Ik bestudeerde de foto's van de staf; vooral de mannen, om te zien of er appetijtelijke chefs tussen zaten, het type dat ik had verwacht te vinden op de kookschool. Toen las ik de online recensies. Ik las wat Giles Coren te zeggen had, en Tim Hayward en Jay Rayner, Jimi Famurewa en Marina O'Loughlin. Mijn behoefte aan status was een onmiskenbare factor. Ik wilde ergens werken waar ik het gevoel zou hebben dat ik een echte chef was.

Sommige tenten zagen er *te* modern en keurig uit. Zo gestroomlijnd wilde ik het niet. Ik wilde de sfeer van chaos en zedeloosheid waarover Anthony Bourdain sprak.

Ruby en keken eerst naar de glamour en glitter van het centrum van Londen en toen verder naar het noorden. Ik wilde ook geen werkplek vol sleur, waar sinds de opening nooit iets was veranderd: oude witte kerels in pakken die met iets te harde stemmen over hun tweede huizen spraken. Wat is de kick als je voor dat soort types kookt? Kunnen ze

überhaupt nog iets proeven met hun vette, in Côtes du Rhône gepekeld tongen?

Toen vond ik het: een chic restaurantje in Islington onder leiding van een knappe chef. De zaak was een jaar open en werd zo beschreven: ‘Een opwindend menu met fenomenaal bereide moderne gerechten die worden geserveerd met warmte en charme. De pasta met krab en bottarga is buitenaards.’ Het menu stond vol met ingrediënten waarvan ik nog nooit had gehoord, zoals bottarga en bonito. Het was met de metro makkelijk bereikbaar vanaf mijn ouderlijk huis, waar ik woon omdat ik al mijn spaargeld van mijn vorige baan aan de kookschool heb besteed. Ik zou dus weinig reistijd hebben. Het restaurant werd geprezen door invloedrijke Londense kenners en de gasten op de foto’s oogden knap en jong en leuk. De chef-kok had een post geüpload met het bericht dat hij een chef de partie zocht. Ik stuurde hem een berichtje om te vragen of ik kon komen proefdraaien. Ik beëindigde mijn gesprek met Ruby en legde mijn telefoon weg. Het was negen uur en ik verwachtte die avond geen reactie meer van het restaurant.

Maar enkele seconden later trilde mijn telefoon. Hij had geantwoord. In de advertentie stond dat ze iemand zochten met enige ervaring, maar de chef-kok vroeg er niet naar. Hij had geschreven:

Top, zou je morgen kunnen komen voor een proefdienst?

Vijf uur?

Ik overlegde met Ruby. Ik dacht er een poosje over na en somde vooral excuses op waarom ik er nog niet aan toe was.

‘Vijf uur? Dan moet ik er meteen na de kookschool naartoe zonder tijd om te douchen.’

‘Nou en?’ zei Ruby. ‘Alsof chefs bekendstaan om hun persoonlijke hygiëne.’

‘En als ik er nu niks van kan? Of als ik geen woord kan uitbrengen van verlegenheid?’ vroeg ik.

Ik heb het afgelopen jaar problemen gehad waarover ik mijn vrienden niet gedetailleerd heb verteld, alleen Ruby. Ik kreeg vaak paniekaanvallen, of ik was zo depressief dat ik niet uit bed kon komen. Dat was een van de redenen waarom ik weer thuis was gaan wonen: om me te laten verwennen door mijn ouders. Het gaat nu beter met me, veel beter zelfs, maar ik heb nog altijd angsten over bepaalde dingen, zoals nieuwe uitdagingen en nieuwe ervaringen.

De angst dat ik het niet zou kunnen schoot door mijn hoofd en er borrelden gespannen gevoelens in mijn borst; ben ik wel geschikt voor zo’n veeleisende baan? Ben ik eraan toe om te praten met vreemden? Op de kookschool staat er niets op het spel, we doen maar alsof. Dit is de echte wereld.

‘Dat gebeurt niet. Je bent niet meer depressief. Je beseft niet hoever je bent gekomen sinds de afgelopen zomer. Je bent eraan toe,’ verzekerde Ruby me.

Ik ervoer in mijn onderbuik hetzelfde gevoel van *fuck it* als toen ik midden in mijn depressie de aanbataling voor de kookschool deed. Ik schreef aan de chef-kok:

Oké, klinkt goed. Moet ik iets meenemen?

Hij schreef terug:

*Alleen een zwart T-shirt en een zwarte broek. En je messen.
Zie je morgen!*

‘Goed bezig!’ zei Ruby tegen me. ‘Ik weet zeker dat je het heerlijk gaat vinden.’

Die schat van een Ruby. Wat weet zij nou helemaal?

Helens klaslokaal is in tegenstelling tot haar persoonlijkheid warm en gezellig, de ideale plaats voor een dutje. De les duurt niet lang meer. Dan mag ik weg. Maar ik voel niet alleen maar opluchting: ik moet meteen door naar het restaurant en het loopt me dun door de broek. Ik doe mijn serieuze kookschoolspullen (een etui en een notitieblok) in mijn tas en loop de school uit, de felle oktoberwind in.

Op weg naar het metrostation bel ik mijn vader. ‘Ik ga nu mijn proefdienst draaien,’ zeg ik. Dit is ons derde gesprek vandaag. Ik ben momenteel veel te afhankelijk van mijn ouders. Ik zat vol zelfvertrouwen toen we vanochtend voor school samen ontbeten, maar nu slaan de zenuwen weer toe.

‘Je redt je wel. Gewoon de ene voet voor de andere zetten. Bel me als je klaar bent. Hoe laat wordt dat?’ vraagt hij.

‘Ik heb geen flauw idee,’ zeg ik.

‘Je redt je heus wel,’ zegt hij.

‘Ja, ja, oké. Later,’ zeg ik.

‘Dag lieverd.’

Ik hang op en ga meteen naar de chatgroep van ons gezin.

Kutzooi dit, schrijf ik.

Je redt je wel! antwoordt mijn vader.

Het wordt juist leuk, zegt mijn broer, die in Amerika woont en mijn *quarterlife crisis* op afstand volgt.

Je redt je wel. Bedenk dat je altijd kunt vertrekken als je wilt, zegt mijn moeder. Mijn moeder, die schat, die thuis nauwelijks aan het woord komt omdat mijn vader en ik onszelf zo graag horen praten.

Mijn vader en ik lijken op elkaar. We zijn sentimentele softies, maar we onderdrukken onze emoties door voortdurend te praten. We zijn narcisten met een grote bek. Mijn moeder en broer zijn anders: ze hebben een rustig, lief karakter, maar bij tegenslagen zijn ze stoïcijns en beresterk. Ons gezin is een kerngezin bij uitstek. Een getrouwd stel met een oudere zoon

en een jongere dochter. We zorgen goed voor elkaar, we zijn gelukkig en geprivilegieerd. Ik geneer me er weleens voor dat ik ben geboren in zo'n veilig nest, maar soms maakt het me ook hebberig.

Ik loop metrostation Angel uit en haast me door de straten. De lucht is ijzig en scherp; ik heb even geen last van de wind als ik onder een stellage door loop, maar als ik die bescherming verlaat, ril ik van de kou. Het is zo koud dat ik zo snel mogelijk loop, maar heel even wens ik dat ik achteruit zou kunnen lopen, helemaal terug naar huis. Ik ga beginnen met mijn nieuwe carrière: mijn eerste proefdienst, mijn eerste keer achter de schermen van een echt restaurant. Maar wat als ik meteen weg wil zodra ik binnenkom? En als dat niet kan en ik een paniekaanval krijg?

Als ik aankom, loop ik eerst langs het restaurant om naar binnen te gluren: het is een kleine eetzaal, verlicht met kaarsen. Het ziet er warm en uitnodigend uit, maar ik weet dat het stiekem cool en trendy is. Dat is een van de redenen waarom ik het heb gekozen. Ik word gemotiveerd door de voortdurende queeste om iemand te zijn die ik niet ben, een cooler iemand met meer zelfvertrouwen. Het is tien voor vijf. Ik ben te vroeg, dus ik loop door de achterstraten met mijn handen onder mijn oksels. Eigenlijk wil ik het warme restaurant binnengaan, maar ik koester me liever in mijn laatste momenten van eenzaamheid om me schrap te zetten voor wat er gaat gebeuren.

Ik sta op het punt om een wereld van plezier te betreden, een wereld die erop is gericht om heel Londen genot te verschaffen. Dat is toch alleen maar romantisch? Toch sta ik op het punt om er heel hard voor weg te rennen.

Er rijden zwarte taxi's langs en ik voel me als een toerist. Elke keer als ik een claxon hoor, slaat mijn hart over van schrik. Mijn maag rommelt en ik ben kortademig. Ik probeer mezelf

voor te houden hoe ingrijpend mijn leven is veranderd. Zes maanden geleden had ik nog dagelijkse paniekaanvallen. Wat ik nu voel is geen angst, zeg ik tegen mezelf; het zijn doodgewone, alledaagse zenuwen.

Maar de irrationele kant van mijn brein fluistert dat ik in de komende uren door de mand kan vallen, dat iedereen zal zien hoe zwak ik ben als ik niet bestand ben tegen de druk; dat zal blijken dat ik inderdaad niet geschikt ben om een chef te worden. Deze proefshift wordt enorm groot, veel groter dan wat het eigenlijk is. Ik heb het gevoel dat deze shift gaat bepalen of ik al dan niet geschikt ben voor de horeca.

Ik bekijk de laatste appjes van mijn familieleden en vriendinnen, met wie ik onophoudelijk contact heb gehad sinds ik gisteravond contact opnam met de chef-kok. Ze hebben me veel zelfvertrouwen aangepraat door me eraan te herinneren hoe ver ik ben gekomen, maar nu wordt al dat zelfvertrouwen weggeblazen door de felle oktoberwind. Vooral de woorden van mijn moeder zijn me bijgebleven: *Bedenk dat je altijd kunt vertrekken als je wilt*. Ik zou willen dat ik vaker luisterde naar de wijze dingen die mijn moeder zegt en niet alleen naar mijn vader.

In stilte herhaal ik haar woorden: *Bedenk dat je altijd kunt vertrekken als je wilt*. Ik haal drie keer diep adem en waag de stap.

Ik open de deur en loop het restaurant binnen. Het is warm. De houten tafels staan zo gerangschikt dat ze zo veel mogelijk mensen in de kleine ruimte kunnen persen. Ik word begroet door een slungelige, onberispelijk geklede man. Hij bekijkt me van top tot teen.

‘Dag, ik kom proefdraaien,’ zeg ik met ongeveer net zoveel zelfvertrouwen als een verlegen kind dat met Halloween om snoep komt bedelen.

‘O, hallo! Ik ben Axel, de algemeen manager,’ zegt de slun-

gelige man. Hij heeft een vet Duits accent.

‘Aangenaam,’ zeg ik. Ik sta te trillen op mijn benen.

Hij kijkt me aan vol medelijden. ‘Kom je op proef in de keuken?’

‘Klopt,’ zeg ik terwijl ik me vastklamp aan de rugzak op mijn rechterschouder.

‘Aha, uitstekend. Loop maar mee.’ Hij gaat me voor door de eetzaal. Het valt me op dat hij me behandelt als een gast, en ik bedenk voor het eerst hoeveel talent ervoor nodig is om de hele tijd zo professioneel te zijn en een rol te spelen.

We lopen langs personeelsleden die aan tafels zitten met klemborden, zwarte laptops en karaffen water voor zich. Ze kijken naar me als ik langloop. Ze zullen zich wel afvragen wat zo’n nerveus meisje als ik te zoeken heeft in een keuken. ‘Hier is het,’ zegt Axel.

‘Cool,’ zeg ik terwijl ik een brok in mijn keel wegslik. Hij neemt me mee naar een grote klapdeur, en als we naar binnen lopen, bedenk ik dat ik een definitieve stap heb gezet, een nieuwe wereld in. Ik kan niet meer terug.

Axel gaat me voor door een gang. Ik heb het gevoel dat ik door de coulissen van een theater in de West End loop; ik hoor gedempte stemmen, alsof het publiek tot stilte wordt gemaand zodat de voorstelling kan beginnen. We haasten ons verder en ik zie een team voorovergebogen chefs in zwarte T-shirts en trendy denim schorten, ze gaan helemaal op in hun werk. Het ziet eruit als een volwassen versie van de kookschool. Minder hormonale acne, minder onzekerheid en minder vrouwen; zo te zien zelfs helemaal geen vrouwen. Voor twijfel is hier geen plaats; iedereen staat er trots bij. Ze betalen niet om te leren koken, maar worden betaald om te koken. Er wordt gebabbeld, maar mijn brein is zo druk bezig met het decor en de rekwisieten op het podium dat ik de dialoog van de acteurs niet kan ontcijferen. Ik zie glimmende metalen kommen, de

felgekleurde snijplanken die we ook op school hebben, maar van industrieel formaat, en eindeloos veel potten en pannen en monsterlijke kookplaten. Ik voel de hitte: dik, rokerig, olieachtig. Ik sper mijn ogen open om alles in me op te nemen: mannen die hun ding doen met scherpe messen, sterke armen, stomende lichamen en donkere, vastberaden ogen. Nu weet ik waarom Helen niet wilde dat ik hier zou komen; het is hier een en al erotiek en ze was bang dat ik erdoor zou worden verleid.

Axel roept, luider dan ik zou hebben verwacht van zo'n iel mannetje: 'Marty, ik heb hier een chef voor je.' Een chef? Dacht het niet, makker.

Marty, de chef-kok die reageerde op mijn onvoorstelbaar informele sollicitatie, staat aan de andere kant van de keuken tegen een muur geleund met toegeknepen ogen naar een klembord te turen. Hij heeft een pen in zijn mond.

Marty ziet er heel anders uit dan op de foto's op de website van het restaurant. Online was hij lang, knap en donker, met een geschoren, uit steen gehouwen kaaklijn en ogen vol passie en focus. De man die nu voor me staat, is klein en gedrongen met een terugtrekkende haarlijn en diepe rimpels op zijn voorhoofd. Hij oogt uitgeput. Hij draagt een strakke broek en zijn pens dreigt uit zijn schort te puilen. Hij spreekt met een vet Zuid-Afrikaans accent.

'Hé, goed je te zien,' zegt hij. We schudden handen en het valt me op hoe klam zijn handpalm is. 'Ik zal je de kleedkamer laten zien.' Axel glimlacht en loopt weg; ik had nog niet beseft hoe emotioneel gehecht ik aan hem was geraakt in de drieënhalve minuut sinds onze kennismaking. Nu mis ik hem. Ik volg Marty een smalle trap af. We dalen af en betreden de duisternis. Godverdomme.

Marty duwt de deur open en we komen in een soort kleedkamer. Hij geeft me razendsnel instructies. Hij heeft duidelijk

Voor liefhebbers van een rauwe, Anthony Bourdain-achtige eerlijkheid, eten en seks

Slutty Cheff heeft genoeg van haar voorspelbare negen-tot-vijfleven. Ze zegt haar baan op en stort zich in de meedogenloze wereld van de Londense fine dining. Wat volgt is een duizelingwekkende reis door raamloze keukens, zestigurige werkweken en eindeloze shifts.

Tart is meer dan een chefs-memoir: het is een intiem coming-of-age verhaal vol eten, liefde en lust, over vallen en opstaan, ambitie en jezelf verliezen, en de extreme highs en lows die het leven van een chef zo verslavend maken.

‘Ik heb dit boek verslonden als een uitgehongerde gast.
Niemand schrijft er rauwer en intenser over eten én seks
– volkomen heerlijk en volkomen nieuw.’

LENA DUNHAM

‘Deze jonge Anthony Bourdain kwamen we niet eerder tegen
onder de vrouwelijke food writers – intens, vol gulzig genot en lef.’

DOLLY ALBERTON

Slutty Cheff is een anonieme kok en schrijver, bekend van haar column in *British Vogue*. Op Instagram deelt ze haar openhartige en humoristische verhalen over eten en seks.



9 789043 942492

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 321

Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen