



Leve het leven

Een horeca-imperium voor de jetset dat in tien jaar net zo'n legendarische status heeft verworven als de bekende instituten aan de Côte d'Azur. Bagatelle is deze zomer het meest gewilde lunchadres aan het strand van Pampelonne. En niet alleen in Saint-Tropez knallen de kurken.



H

et moet een moment van trots zijn voor **Neymar da Silva Santos Júnior**. De Braziliaanse voetballer is daags tevoren door Paris Saint-Germain voor 222 miljoen euro weggekocht bij FC Barcelona en besluit dat te vieren met een natte lunch bij Bagatelle Saint-Tropez. Als hij zich met zijn entourage vanaf een gehuurd superjacht naar het strand laat brengen en het restaurant binnenloopt, krijgt hij van de aanwezige gasten een staande ovatie en arriveren er liefst twaalf flessen roze bubbels. Nog trotser zijn die middag de eigenaars van het etablissement, **Remi Laba** en **Aymeric Clemente**. 'Dit zijn de momenten waarvoor we het doen', vertelt Laba later. 'We willen dierbare herinneringen creëren voor onze gasten.'

We moeten nog maar afwachten of ook wij met goede herinneringen achterblijven als we op een zondagmiddag de New Yorkse vestiging van Bagatelle in het vizier krijgen. Het eerste restaurant dat de uitbaters openen – in 2008, precies op het moment dat de financiële crisis een paar stratenblokken verderop de eerste slachtoffers maakt – biedt nu een wat trieste aanblik. De gemeente besloot twee jaar geleden de verkeerssituatie in het Meatpacking District drastisch te verbeteren en meteen de verouderde riolering aan te pakken. Met als gevolg een rij weinig charmante hekken en oranje pylonen voor de deur. Als we Laba ernaar vragen, komt de stoom uit zijn oren. 'Het is onvoorstelbaar. We kunnen al twee jaar ons terras niet neerzetten.' Het lijkt de meisjes die op torenhoge hakken en in glinsterende niemendalletjes komen aanzetten niet te deren. Ook de in een maatpak gestoken uitsmijter neemt de afrastering voor lief. Verveeld controleert hij de identiteitsbewijzen van de jongedames en ook de redactrice van dienst en haar vriendin mogen na een kortstondige blik in het paspoort de zaak betreden.

GEEN STERREN

Het is dan al druk. De Sunday Brunch van Bagatelle staat in de stad bekend als de moeder aller brunches. Aan lange

tafels zitten groepen uitgelaten twintigers en dertigers. Een leger obers in zwart-wit zwermt als bijen om hen heen. Naast enkele tafels staan bijzettafeltjes voorzien van kreukloos linnen om de enorme hoeveelheden bestelde gerechten te kunnen herbergen. Er wordt druk geconverseerd in het Engels, Frans en Portugees. Bij de bar hebben zich intussen opvallend veel mannelijke duo's verzameld. Lichtblauwe shirts vormen hun strijdtenu. Het vrouwelijk schoon dat in de buurt komt wordt van top tot teen bekeken, zodat de heren een denkbeeldig wensenlijstje kunnen afvinken. Veel laten de dames niet aan de verbeelding over. We vermoeden hier en daar een implantaat of twee en onderbroekjes met tactisch geplaatste kussentjes.

Dat valt ook de Nederlanders op. We treffen een flamboyante boekhouder (ze bestaan!) en een vloerenboer uit Eindhoven, op bezoek bij 'vriendjes' die voor het New Yorkse filiaal van een oer-Hollands advocatenkantoor werken. Ze hebben al gegeten en staan nu met flesjes Heineken aan de bar. 'Een décolleté tot aan hun navel...', pruttelt de schatkistbewaarder. 'Dat kunnen ze echt niet allemaal hebben, maar ja, je kijkt er wel naar. Ik ben ook maar een man.' Zijn maatje vindt dat de Amerikaanse vrouwen wel wat minder make-up mogen gebruiken. 'Die zijn zo opgedirkt; ze lijken allemaal op **Kim Kardashian**.' De echtgenoot van laatstgenoemde, **Kanye West**, zal daar geen probleem mee hebben. Hij bezoekt Bagatelle met enige regelmaat. Ook presidentsdochter **Ivanka Trump** en de modekeizers van Amerika, **Tommy Hilfiger** en **Ralph Lauren**, schuiven graag aan in het restaurant, evenals topmodel **Natasha Poly** en haar Nederlandse echtgenoot (en vastgoedmiljonair) **Peter Bakker**. Toch bezweert mede-eigenaar Laba dat zijn tent niet uit is op het aantrekken van beroemdheden. 'We jagen er niet op; Bagatelle draait niet om sterren. Natuurlijk is het leuk dat ze er zijn, maar het gaat ons om de sfeer. De juiste energie creëer je met een combinatie van gastvrijheid, goed eten en plezier. Onze ervaring leert: in gezellige tenten eet je slecht en waar je goed kunt eten verveel je je dood. Bij Bagatelle is dat anders. Plus: we hebben altijd een lach op ons gezicht en onthouden wat je vorige keer bestelde.'

MEDITERRANE STRANDEN

Het moet gezegd: de dienstdoende obers zijn meer dan goed gehumeurd. Met charmant Frans accent vragen ze waar we vandaan komen en ze zijn niet te beroerd om culinaire suggesties te geven. De toren van zeevruchten à 950 euro slaan we over, maar de gnocchi met truffelsaus blijkt inderdaad niet te versmaden. Maar nog voor we door de tweede gang heen zijn gaan de gordijnen dicht en de lichten uit. Vervolgens draait huis-dj **Stan Courtois** de volumeknop vol open. Het voelt nu wel een beetje mis-



Mariah Carey bij haar favoriete Senatori in Bagatelle New York

Neymar ontloopt graag de files op de weg



MARQUEE Remi Laba en Aymeric Clemente hebben een indrukwekkend cv opgebouwd in de elitehoreca. De een wordt geboren in de VS, de ander op het eiland Réunion, maar beiden groeien op in Zuid-Frankrijk. Zo'n achttien jaar geleden komen ze elkaar tegen in New York, in de chique bistro La Goulue. Clemente zwaait daar de scepter, Laba is stamgast. Het klikt zo goed dat ze samen een marketingbedrijf beginnen dat nachtclubs, drankmerken en dj's promoot. In 2000 openen ze hun eerste eigen nachtclub, Lotus, gevolgd door de nog immer populaire club Marquee in het Meatpacking District. Een paar straten verderop starten ze nog een nachtclub, Kiss & Fly, waar ook het dan nog bescheiden Bagatelle onderdak vindt. In de Hamptons is het tweetal betrokken bij de oprichting van The Pink Elephant, dat tijdens de crisis kopje onder ging, maar nu weer open is.



Aymeric Clemente (l.) en Remi Laba



Joseph Klibansky (l.) en Michiel Mol



plaatst, het nachtclubgevoel en al die overdaad, maar dit is wat Laba en Clemente bedoelen als ze het over *daylife* hebben: compleet uit je plaat gaan om vier uur 's middags. Een concept dat ze met Bagatelle groot maakten, maar niet zelf hebben bedacht, geven de aimabele Fransen toe. 'Overdag flaneren, een feestje vieren, een flesje wijn erbij – het is gebruikelijk op de mediterrane stranden. Wij hebben dat een beetje uitvergroot. Knettergekke middagen waarop de champagne rijkelijk vloeit, dat is wat wij voor ogen hebben. Het heeft veel voordelen, weet je. Mensen trekken er een groot deel van de dag voor uit, hebben geen haast. En voor vrouwen is het overdag een stuk veiliger op straat.'

Het Zuid-Franse sfeertje zit in elke vezel van dit horeca-imperium, maar gek genoeg duurde het nog vijf jaar voordat de heren een vestiging in Frankrijk openden. 'Franse gastvrijheid naar Frankrijk brengen klinkt natuurlijk belachelijk. Dus we twijfelden of we die kant wel op moesten', zegt Laba. 'Maar telkens als we in Frankrijk waren viel het ons op dat men in de betere restaurants nogal arrogant was en het eten van slechte kwaliteit. Toen dachten we: er is ruimte voor ons.' Daarmee was het strandrestaurant bij Saint-Tropez een feit. Het interieur is gemodelleerd naar de artistieke sfeer die in de jaren zestig en zeventig in het vissersdorp hing. Steigerhout, scheepstouw, glas: de Amerikanen noemen het *rustic chic*. In het zand staan kaarsrechte rijen van blauwe strandbedjes. Ze doen 100 euro per twee, maar daarbij krijgen badgasten dan wel een parasol en twee originele Bagatelle-handdoeken. Hoe vaak de ober langskomt is in sterke mate afhankelijk van de eerste bestelling die gasten doen; meer dan alleen een salade en een fles spa rood laten komen is aan te raden.

GERUCHTMAKENDE BRAND

Het uiterlijk van de strandtent mag dan rustiek zijn, de keuken onder leiding van chef-kok **Nicolas Cantrel** is juist lekker modern. Op de kaart staan onder meer een bavette van wagyu (130 euro), een assortiment sushi (24 stukjes voor 84 euro) en truffelfrietjes voor de kinderen (voor maar 18 euro). Al kunnen die kinderen beter bij het zwembad van de vakantievilla blijven, want de zon is nog maar net zijn hoogste punt gepasseerd of bij Bagatelle dansen loeistrakke meiden in bikini op tafel. Van alle kanten worden flessen Perrier-Jouët aangesleept. En ja: ook de duurste fles op de kaart, een midas Armand de Brignac Ace of Spades Rosé, gaat op zwoele zomerse dagen van de hand. De koper tikt 160.000 euro af voor 30 liter plezier. Laba: 'Niet zo lang geleden kwam een vaste klant van ons met een groep vrienden om de verjaardag van zijn vrouw te vieren. Leuk stel; ze zijn al heel lang getrouwd. Na een paar uurtjes kreeg hij de kolder in z'n kop en plaatste de grootste bestelling champagne die

ik ooit heb gezien. Hij nam die midas en nog honderden andere flessen, wat hem zeker 250.000 euro heeft gekost.' Die flessen worden niet allemaal opgedronken, weten de gasten aan de andere tafels ook. Een setje badkleding onder dat Max Mara-jurkje is dus een vereiste. 'Vorige zomer was er een meneer die duizend flessen bestelde voor een champagnedouche aan het eind van de middag', grinnikt Laba.

Voor **Dries Wajer**, botenverkoper en ingezetene van de Côte, reden om het etablissement te mijden. 'Ik ben er niet zo vaak te vinden. Het feest is mij daar iets te heftig.' Het 'pluk de dag'-sfeertje is volgens Wajer een logisch gevolg van het publiek dat er komt. 'Voornamelijk internationale feestgangers uit het Midden-Oosten en Rusland, maar ook groepjes uit Londen.' Dat publiek is wel goed voor het kasboek. Tijdens het seizoen, dat krap een halfjaar duurt, harkt Bagatelle aan het strand van Pampelonne een omzet van 14 miljoen euro binnen. Op goede dagen in juli en augustus wordt er voor 200.000 tot 300.000 euro aan bubbels, vertier en culinaire hoogstandjes besteld. Soms is er een uitschieter richting het miljoen. De eigenaars noemen 2017 een recordjaar voor de vestiging, waaraan **Michiel Mol** en mede-investeerder **Joseph Klibansky** een flinke bijdrage leverden toen ze er vorige zomer een lanceringsfeestje vierden voor hun mierzoete wodka-karameldrankje.

Even leek het erop dat dit goudmijntje voorgoed verleden tijd was. Op 1 april 2016 ging het restaurant – met strandbedjes en al – in vlammen op. De brand is geruchtmakend, omdat de autoriteiten in Saint-Tropez geen oorzaak kunnen aanwijzen. Ruim twee jaar later weten de eigenaars nog altijd niet hoe hun zaak veranderde in een hoopje smeulende as onder de Zuid-Franse lentezon. 'Wij denken dat het geen ongeluk was', is het enige wat Laba erover los wil laten. In de lokale pers deden destijds verhalen de ronde over brandstichting in opdracht van een concurrerende horecagelegenheid. Namen werden niet genoemd. Laba en Clemente lieten zich in elk geval niet weggagen. Met de hulp van ingevlogen personeel wisten ze hun restaurant binnen acht weken te herbouwen.

JETSETKALENDER

Het zal de heren niet gebeuren dat ze een monsteromzet mislopen. Daarom moet Bagatelle altijd op het juiste moment op de juiste plek zijn. Jaarlijks worden miljoenen euro's geïnvesteerd in het openen van nieuwe locaties. Zo verrees vorige zomer een strandrestaurant op Ibiza en dit voorjaar opende Bagatelle de deuren aan Dover Street in de Londense rijkewijk Mayfair. Het klantenbestand kan overigens al terecht in Monte Carlo, Dubai, Miami, St. Barth, Punta del Este, São Paulo en Rio de Janeiro. 'We willen vestigingen in grote steden waar mensen genieten

'In Frankrijk viel ons op dat men in de betere restaurants nogal arrogant was en het eten van slechte kwaliteit. Toen dachten we: er is ruimte voor ons'

van het leven. Bovendien volgen we onze gasten – wij gaan waar zij gaan. Bagatelle is onderdeel van de jetset-kalender', aldus Laba. Dat betekent dat het imperium de komende jaren nog flink wil uitbreiden. De ondernemer heeft wel een idee waarheen. 'Barcelona, Moskou, Parijs, Mykonos, Bali, Courchevel. Onze clientèle bestaat uit wereldburgers. We moeten hen blijven verwelkomen op prachtige locaties die nieuwsgierig maken.' In New York staat mogelijk een grote verandering op stapel. Vanwege het opengebroken Meatpacking District verhuist de vestiging idealiter naar het hippe Soho of de chique Upper East Side. 'We zijn hier al tien jaar open, dan wordt het steeds moeilijker om het spannend te houden. We zouden graag een locatie met een tuin of een groot dakterras hebben om onze gasten iets compleet nieuws te bieden.' Het ontbreekt hier zeker niet aan spanning, maar we begrijpen wat Laba en Clemente dwarsziet. De rijken der aarde lijken hier niet meer te komen. Deze vestiging is nu voorbehouden aan jonge advocaten, consultants en beurshandelaren, met af en toe een verwaald Scandinavisch gezin en een Joods verjaardagsfeestje.

DOORTRAPTHEID

De naam Bagatelle (vrij vertaald: flirten met een vrouw, dan wel seksuele hartstocht) wordt wel eer aangedaan. Zonder ook maar enige moeite te doen om een gesprek aan te knopen voert een baldadig ventje – hij zou een beroemd Bollywood-acteur kunnen zijn – ons mee naar zijn tafel achter in de zaak. Niet geheel toevallig is dat de tafel die zojuist middels een Michael Jackson-imitator, de klanken van *Thriller* en een heleboel vuurwerk werd voorzien van een jéroboam Armand de Brignac Ace of Spades – de betaalbare versie van omgerekend 6800 euro. Het opdondertje blijkt een 34-jarige chirurg uit Montreal die met een aantal vrienden het vrijgezellenfeest van zijn beste maat viert. Dat maatje moest halsoverkop terug naar standplaats Dubai, maar dat maakt de mannen weinig uit. Onze glazen worden net iets te vol gegoten en de jongen in kwestie doet net iets te hard zijn best om gezelschap voor de avond te regelen. Als hij merkt dat zijn kussen telkens op onze wangen belanden en niet elders, zegt hij dat we echt niet bang hoeven zijn dat onze vriendjes er aanstoot aan zullen nemen. 'Relax, zelf ben ik ook getrouwd. Mijn vrouw zit in India en hoeft het niet te weten. Daarom heb ik jullie uitgekozen: ik zie de ringen om jullie vingers. Zo weet ik dat jullie niemand iets vertellen en dat jullie niet meteen met me willen trouwen. De meeste meisjes willen dat namelijk vanwege mijn financiële situatie. Dat is trouwens ook de reden dat ik niet kan scheiden, haha.' Terwijl we deze mate van doortraptheid verwerken, worden we door hem nog gecompimenteerd met onze karakters. 'Als je zo'n grote fles bestelt, komen

'Als je zo'n grote fles bestelt, komen er alleen snollen en prostituees op je af. Met jullie kan ik tenminste een goed gesprek voeren'

er alleen snollen en prostituees op je af. Met jullie kan ik tenminste een goed gesprek voeren.' De toon van het gesprek staat ons niet meer zo aan als het heerschap voorstelt het samenzijn voort te zetten in de toiletten. Gelukkig botsen we bij de bar tegen Brits gezelschap aan, dat het niet erg vindt om ons tijdelijk te claimen. Onder het genot van een paar cocktails – het is pas vijf uur en we kunnen geen champagne meer zien – vertellen Andy en Cormack ons dat ze er echt nog even uit moeten voordat eerstgenoemde over een paar weken vader wordt. Het ietwat rode hoofd van Andy wordt gelukkig afgekoeld door de stikstof die de barmannen uit een paar gasflessen spuiten.

SCHILDERKLAREN

Er zijn meer vaders voor wie Bagatelle een toevluchtsoord biedt. De Amsterdamse kunstenaar **Selwyn Senatori** is er zo'n beetje stamgast en maakte in opdracht van de eigenaars verschillende werken. 'De eerste keer dat ik bij Bagatelle kwam, had ik mijn schilderklaren aan en mijn stiften nog in mijn zak', memoreert hij. 'Ik begon te tekenen op een bordje. Aymeric en Remi vonden het te gek en wezen naar de muur. "Die is voor jou", riepen ze.' Niet alleen de muur werd die middag uitvoerig gedecoreerd door de Amsterdammer. 'De champagne ging open en iedereen werd gek. Ik stond op armen en benen te tekenen, daarna op billen en borsten. Dames zaten onder de blauwe inkt.' Sindsdien komt hij regelmatig terug ('Dan krijg ik een appje: "Bring the markers, let's party!"). Ruim vier jaar lang hangt in New York alleen zijn kunst aan de wand. Als nachtegaaltje **Mariah Carey** komt dineren, eist ze dat het grootste schilderij boven haar tafel komt te hangen. Tegenwoordig zit Senatori er vooral om te ontspannen, samen met zijn vrouw Irene en goede vriend **Ron Blaauw**. Als zijn telefoon tenminste stopt met rinkelen. 'Iedereen belt mij om een tafeltje te reserveren. Het is bijna een tweede baan, man. Ik hoef bij Bagatelle dan ook nooit te betalen.' Zo genoot chef **Julius Jaspers** met zijn gezin al van een klassieke tartaar met toast ('Helemaal prima, niks mis mee') en van de welgevormde dames ('Vrouwen die te zwaar zijn, daar schijnt aan hebben en zich in kleding van minimaal vijf maten kleiner hebben geperst, een feest'). Op zijn persoonlijke blog adviseert Jaspers toch vooral een bezoekje te brengen. 'Ga ernaartoe, je lacht je ballen uit je broek, wat een tent!' Niet voor niets is het sfeertje een vruchtbare bodem voor een kunstenaar als Senatori. Hoewel het in de kern een platte toestand is, maakt het Franse *je ne sais quoi* en het vernieuwende denken van de eigenaars veel goed. 'Het is avantgardistisch', meent Senatori. 'Die magnumflessen met het vuurwerk en de toneelstukjes? Bagatelle was de eerste. Het is een beetje het Studio 54 van onze tijd.' ■

Selwyn Senatori

