

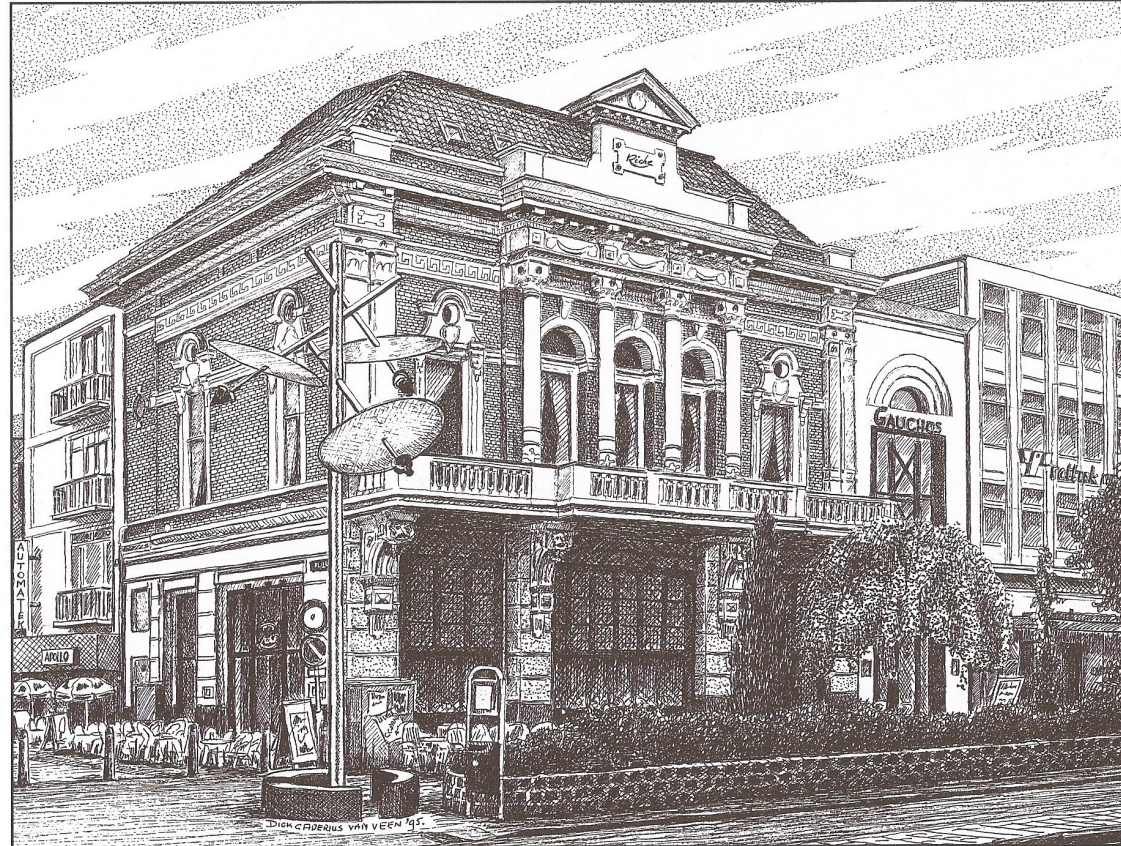
# Een sociëteit aan het Willemsplein

**O**p de hoek van de Jansstraat en het Willemsplein verrees omstreeks 1870 een gepleisterd hoekpand in neo-klassieke stijl. Het statige huis gaf ruimte aan de deftige sociëteit Concordia, die haar leden waarschijnlijk dicht bij huis had wonen temidden van de pleinen en singels van Arnhems welgestelden. Aan het begin van de twintigste eeuw verscheen in hetzelfde pand een café ten tonele dat nog altijd haar naam leent aan deze blikvanger van formaat: Riche.

Naast café Riche bevond zich in het verleden een brandweerpost, maar deze werd in 1912 aan de horecagelegenheid toegevoegd: ze ging later deel uitmaken van de ingangspartij voor de bovenverdieping. In 1935 is het pand zo grondig verbouwd dat er kelders en verdiepingen van plaats verwisselden. Bovendien verdween de monumentale trap. Veel later is die trap weer terug gekeerd, in marmer.

In 1945 werd Riche door de geallieerde bevrijders van Arnhem als verschansing gebruikt tijdens de laatste gevechten met de Duitsers. Van 1945 tot 1953 werd het café geëxploiteerd door de eigenaar van het aan de overzijde van het Willemsplein gelegen Royal, dat tijdens de aanval van de geallieerden op de Willemkazerne in september 1944 in de as was gelegd.

Op 15 september 1954 nam de familie Van Hooijdonk de pacht van Riche over. Jaren later memoreerde Th. van Hooijdonk: "We hebben het toen Riche National gedoopt. De naam 'National' hadden wij meegenomen uit de Bakkerstraat". Daar hadden de Van



Hooijdonks een café-restaurant dat bekend stond als 'Centraal National'. Riche National werd een horecagelegenheid van formaat, die tegelijkertijd de catering van menig feestje van formaat verzorgde. Op 26 maart 1969 beschreef de Arnhemse Courant hoe in de avond daarvoor een koelwagen voor het restaurant kwam voorgereiden, onder politiebegeleiding. "De rekken werden

gevuld met grote schalen, waarop de fijnste lekkernijen stonden. Alles verdween in de koelwagen, die koers zette richting Dodewaard, ter gelegenheid van de opening van de kerncentrale. De grootste opdracht, die het Arnhemse restaurant ooit heeft gehad".

Ook de 72-jarige Gerritje Gerritsen-Van Haren, de toilet- en garderobejufvrouw van Riche, ging het in die tijd

voor de wind: ze won een slordige half miljoen in de lotto. De Arnhemse Courant beschreef hoe ze intussen gewoon verder ging met haar werk: "Gerritje houdt onder het spreken de komende, maar vooral ook de gaande man en vrouw nauwlettend in het oog. Een vriendelijke jongeman van het soort dat gemeentelijk wordt omschreven als langharig werkschuw tuig loopt ietwat

arzelend de hal binnen en wil de deur met het bordje 'Heren' binnen gaan. Een snerpnd 'Waar gaat u naar toe?' van Gerritje houdt hem tegen. 'Gewoon even naar de WC', luidt het antwoord. Gerritje: 'Waar komt meneer dan wel vandaan?', 'Nou, eh... het terras' geeft de jongeman als weerwoord. Maar hij heeft al verloren. "Wat terras! Niks terras!", zegt Gerritje. 'U komt van de straat. U kunt daar niet naar binnen!'. De jongeman druipt af door de deur. Er blikts iets van triomf in de oogjes van Gerritje, als zij ons toevoegt: "Laat ie het maar in zijn broek doen".

Na de grootscheepse gedaanteverwisseling van het Willemsplein als verkeersknooppunt in 1975 kwam er een einde aan de gloriejaren. De moordende concurrentie, de snel stijgende huur en de opkomst van een andere horecaca cultuur rond de Korenmarkt deden de rest: Riche kreeg het imago van een wat stoffige gelegenheid voor oude dames aan de thee.

Aan de teloorgang kwam een einde toen het Nijmeegse vennootschap Het Savarijn het pand in 1987 voor 1,1 miljoen gulden overnam. Daarna begon een grootscheepse restauratie, gevolgd door een glorieuze heropenening. De kosten van de restauratie bleken echter zo hoog te zijn opgelopen dat het vennootschap het in november 1989 voor gezien hield: de horecagigant Gioma Group BV nam het pronkstuk over voor ruim 1,8 miljoen gulden. De bovenverdieping werd ingeruimd voor het Argentijnse restaurant Gauchos. Op de begane grond kwam Grand Café Riche. Opnieuw werd het interieur terplekke aangepast aan de snel veranderende horecmarkt.