

# Kookreis

## naar Parijs



„Dames, hij is getrouwd“, waarschuwt Geraldine Buuren-van Vreede als de Nederlandse cursisten haar niet onaantrekkelijke chef, patissier Nicolas Bernard, danig in het nauw gedreven hebben aan het marmeren werkblad. Vijf dames en drie heren volgen een patisserieles bij *Le Cordon Bleu*, de gerenommeerde Parijse kookschool waar studenten aan de dagopleiding 30.000 euro per jaar betalen.

Samen met een Amerikaanse collega reikt Geraldine gereedschap aan en helpt de vuile vaat weg te werken. Met zulke assistenten willen we wel een 'charlotte aux poires' bakken.

Het maken van zo'n perentaart staat op het programma van *Cuisine et Culture*, het reisbureau van Anneloes ten Houten. Eind vorig jaar organiseerde Anneloes voor het eerst een vierdaagse culinaire uitstap naar Parijs, nadat ze in het verleden Culturele reizen op poten had gezet voor de leerlingen die ze thuis, in Bergen N.-H., Franse les geeft. „Uiteindelijk vertel je ook wat een vergiet is – un passoir – en leer je mensen vragen of iemand de aardappelen wil schillen – épilucher les pommes de terres. Ik nam een keer een groep mee naar een kookschool in Parijs. Deze culinaire reis is het vervolg“, vertelt Anneloes, die haar programma inmiddels ook uitgebreid heeft met kooklessen in Rome.

Naast de patisserieles regelde ze in Parijs een bezoek aan het musée du vin; kaartjes voor een tentoonstelling rondom de luxe gedekte tafel; een bezoek aan bakkerij Pollâne (rue du Cherche-Midi) waar het brood wordt gebakken in een gigantische houtoven die in hartje stad gewoon onder de straat doorkomt. Er passen zeventig broden in van 2 kilo per stuk. Er wordt 24 uur per dag gebakken, behalve op zondag. De gigantische bruine bollen worden over de gehele wereld geëxporteerd.

Bij een tweede topbakker in Parijs (Paul) in de Rue de Montorgueil kopen we verrukkelijke kleine broodjes. „Zonder zijn brood kan een Fransman geen Fransman zijn“, zegt Françoise Meunier. Koken, eten en boodschappen doen met deze bescheiden Franse staan eveneens op het *Cuisine et Culture*-programma.

We ontmoeten haar voor de beroemde kookwinkel van Dehillerin in de Rue Coquillière. Het ouderwetse magazijn is

FOTO: LE CORDON BLEU

**Aan doe-vakanties geen gebrek tegenwoordig, maar deze is toch wel weer apart: een reisje naar Parijs, waar je een programma aan culinaire activiteiten kunt afwerken, of een deel daarvan. Sylvia Borger vergezelde een groep kooklustigen en rende in de Franse hoofdstad van keukenprins naar kookschool. En nog zakte haar zelfgemaakte taart in.**

vooral beroemd om de prachtige koperen pannen. Maar niemand heeft zin om ermee te slepen. Nu vliegen vooral de ganzenleversnijders en 'stekertjes' in de vorm van een 'bouton' (kurk) over de toonbank. Wat je met de laatste kunt doen laat Françoise zien: ze zet een stecker op een rauw melknolletje en drukt er flink op met haar handpalm. Wat overblijft zijn resten melknol en een stukje groente in de vorm van een kurk – die je in keurige, gelijke plakjes kunt snijden en stoven in olie.

Rechts van Dehillerin, tegenover het terrein waar vroeger de oude Hallen waren, wijst Françoise ons restaurant *À la Cloche des Halles* waar je goed terecht kunt voor wijn en charcuterie. „De verkoop op het terrein van de Hallen – de markt van Parijs waar alle handelaars in levensmiddelen samenkwamen tot hij in 1970 werd gesloopt – begon met het luiden van een bel, de cloche. Later op de dag kondigde een tweede bel het einde van de markt aan. Dan mochten de clochards (de zwerfers) de resten hebben.“

Links van de koperen-pannespecialist zit *Au pied de cochon* waar je prima de gelijknamige varkensspootjes kunt eten. „Dag en nacht, zoals vroeger.“ Voor de deur bewonderen we de uitstalling fruits de mer. „Een goede brasserie in Parijs staat bekend om zijn mooie assortiment schaaf- en schelpdieren in het seizoen. Vaak staat er iemand buiten met een schort voor om de oesters open te maken“, aldus Françoise.

We hebben ons inmiddels verplaatst naar *Océanic* in de Rue Etienne Marcel. Hier koopt ze haar vis bij Alain, die voor 100 koks elke dag de vis verzorgt. „In de buurt wordt hij op handen gedragen. Voor 'Buur' s ochtenden heeft iedereen zijn bestelling binnen. De vis die hij overhoudt kun je als particulier kopen. Met kop en graat en al. Schoonmaken doet hij niet meer voor je, maar je betaalt dan ook minder.“

Op deze culi-trip naar Parijs zijn vier kook-cracks mee; drie mannen die lid zijn van een herenkookclub. Plus een vrouw die een cateringbedrijfje heeft in

Den Haag. Haar grootste flater? „We hadden eens bij iemand thuis caramel gemaakt. Het werd tijd om op te ruimen. Er was een bende saus over, ik sta met de pan in mijn handen en denk wat doen we ermee? Weet je wat, door de plee. Op het moment dat ik het erin gooi wist ik al dat ik dat niet had moeten doen. Caramel wordt keihard als het afkoelt. Konden we al die suiker wegbikken!“

In de caramelsaus die we maakten in de elegante keuken van eerdergenoemde Françoise hoort sinaasappelsap, vanille en een handje minuscule kleine stukjes venkel. „De knol niet in de keukenmachine fijnmaken, dan krijg je geen stukjes, maar prut“, wordt er gewaarschuwd. Als de saus klaar is, moeten de schijven verse ananas erin opgewarmd worden. De vrucht is onder handen genomen door een van de mannen. Hij heeft in Indonesië geleerd een kunstwerk van de ananas te maken. Aan de wetenschap dat er een handig apparaatje voor een euro of vijf bij Blokker te koop is waarmee je een ananas hebt geschild en ontleed in twee minuten, heeft hij geen boodschap. Jan Winter heeft pret in het kunstig snijden. „In Indonesië strooien ze er wat zout op om de sappen eruit te trekken die slecht voor je zijn“, zegt Jan.

Hij is te laat op onze afspraak met Francis l'Évêque, een jonge kok die een prestigieuze buurtrestaurant – *Dame Jeanne* – heeft op vijf minuten lopen van het Place de la Bastille. „Geen taxi te krijgen.“ Voordat we aan het diner (drie-gangenmenu à € 30) beginnen heeft Francis een kookdemonstratie annex wijn-spijsproeverij georganiseerd. Hij gaat carrelot voor ons bakken – schol. Niet de hele vis maar een moot. Ik wist niet dat schol zo dik kon worden. Zo zie je ze niet bij de visboer.

Verder krijgen we met de lijn gevangen zeebaars. Francis heeft een slimme manier gevonden om de baars gaar te maken. „Je snijdt hem aan beide zijden



### ANANAS MET VENKEL EN VANILLE

**NODIG** voor 6 personen: 1 ananas, 2 tot 4 sinaasappels, stukje venkelknol, 200 g suiker, 80 g boter, 2 vanillestokjes

**BEREIDING:** Ananas schillen, ogen en het hart eruit halen. In plakken snijden van 1,5 cm. Zachtjes in de koekenpan in een beetje boter lichtbruin laten worden. Daarna naast elkaar in een ovenschaal leggen. Caramel maken door de suiker in een pan te doen met dikke bodem. Zet op het vuur en laat zachtjes warmen totdat de suiker lichtbruin is. Niet roeren. Af en toe de suiker iets omschudden in het begin mag.

Ondertussen de venkel waspen en met een vlijmscherp mesje (Françoise steekt er een halve kurk op als je ze opbergt) een mooi stuk van de knol in minuscule kleine blokjes snijden. Pas op dat je er niet teveel in gooit. Je hebt ongeveer een handje nodig. De sinaasappels uitpersen. Vanillestokjes openen en het merg eruit schrapen.

Als de caramel mooi bruin is sinaasappelsap toevoegen (pas op spetten), venkel en vanille-merg en stokjes – erbij doen, 5 min. zachtjes laten koken. Daarna de saus over de ananas gieten totdat de plakken onderstaan. Eventueel aanvullen met extra sinaasappelsap. Alles 20 minuten in de oven zetten op 150°C.

Ananasplakken met iets van de saus op de borden leggen. Voor het opdienen bestrooien met fijn vanillepoeder. Geef er eventueel rood fruit of een bol vanille-ijs bij.

langs de graat in. Niet helemaal door. Daardoor kun je de twee delen op elkaar klappen en heb je een dikker stuk vis dat minder snel gaar is.“

De kabeljauw die de kok ons serveert met een saus van groene kruiden, soja-saus en een vinaigrette (van rode wijn, sherry- en gewone azijn, olie, peper en zout) gaat thuis zeker worden nageemaakt, net als de charlotte met peren naar recept van *Le Cordon Bleu*.

Daarvoor moeten we onze lange vingers zelf spuiten van biscuitbeslag onder leiding van patissier Nicolas. Hij was een half jaar geleden nog in dienst van de Franse minister van Buitenlandse Zaken en maakte taarten voor Jeltsin, Clinton en Blair. Nu leert hij ons de fijne kneepjes. „Direct beginnen met kloppen zodra je eigen en suiker bij elkaar doet. Anders krijg je harde korrels, die nooit meer weggaan“, zegt Nicolas. We kloppen ons een ongeluk met een garde totdat het mengsel crèmekleurig is en stevig. Nicolas scheurt een stuk van de keukenrol en legt het papier midden op de werkbank om er de vieze garde op te leggen. Hij houdt van schoon en netjes werken. We beginnen het te snappen van die trouwring; die Nicolas blijkt een schat.

Hij helpt de spuitzak te hanteren als we allemaal streepjes tegen elkaar aan moeten spuiten. „Niet te dicht op je bakplaat, hou twee centimeter afstand.“ Telkens aan het einde van de streep moet er 'gecoupt' worden. Oftewel het spuitmondje plat op de plaat gedrukt. Als het deeg in de oven staat, beginnen we aan de vulling: een perennousse die moet worden verwarmd met een mengsel van room, ei en suiker. Daarna gaat de gelatine erdoor en kan de taart worden afge maakt. Uw verslaggever staat net iets te veel van de vloeibare massa in de opstaande lange-vingerrand. Als de taart uit de vorm is gehaald, scheurt de biscuitrand en loopt de vulling eruit. „Als hij langer in de koelkast had kunnen opstijven, was het niet gebeurd“, zegt Nicolas. Een troost: de charlotte smaakte goddelijk. Op de weg terug sneuvelde er nog eentje tussen de deuren van een metro-poortje. De rest is heel thuis gekomen.

Voor meer info: [www.parijsonline.nl](http://www.parijsonline.nl)

# Culinair

