Culinaire stadsgezichten op

PARIJS

Met 84 sterrenrestaurants, een toestroom van koks uit de hele wereld en dankzij de Franse finesse wordt Parijs door velen nog altijd gezien als bakermat van de gastronomie. Dat benadrukken Parijzenaars maar al te graag. Tijdens een culinaire ontdekkingstocht laten we ons verrassen door de nieuwe gezichten van de Franse cuisine.

Xxxxxx xxxx xxx xxxxx xxx
xxxxxxx xxxx xx xxx
xxxxxxx xx xxxxxxx xxxxx
xxx xxxxxxxx xxxxxxxx

‘Je suis en terrasse’. Geen enkel ander motto dat de Franse levenskunst beter kan uitdrukken en nu het weer zo zacht is, leeft de leus de winter door. Felle zon strijkt neer op de bistrotafels, hier en daar is zelfs een zonnebril te zien. Als gourmande ‘proef’ ik graag de stad en de nieuwste culinaire ontwikkelingen.

In mijn zoektocht naar de beste producten laat ik me rondleiden in Madeleine, een buurt in het 8ste arrondissement die vernoemd is naar de gelijknamige Grieks ogende tempel op de Place de la Madeleine, gewijd aan de Bijbelse figuur Maria Magdalena. Nu doet de tempel dienst als kerk en concertgebouw en pronken rondom het plein Franse merken met hun officiële ‘brand shops’. Onze gids Carole weet dat Maille-mosterd ook in Nederland te koop is, ‘maar alleen hier zijn alle vijftig smaken te proeven’, dus gaan we naar binnen. In de chique zaak proeven we mosterd met framboos en azijn met mango, en om de smaak te neutraliseren prikken we een augurkje. We leggen de lat hoger en treden La Maison de la Truffe binnen, waar we verwelkomd worden door een krachtige truffelgeur. Het beeld van truffelzoekers op de wanddecoratie bevestigt hoe fragiel en zeldzaam deze delicatesse is. Andere kostbare heerlijkheid vinden we bij restaurant Prunier, in 1872 de eerste producent van Franse kaviaar. Inmiddels zit die kaviaar in een nieuw jasje, want de nieuwe collectie blikjes is opgeluisterd met kleurrijke dessins van Yves Saint Laurent. Ik word even stil als de eitjes knappen onder mijn gehemelte en zelfs de gastvrouw onderbreekt haar verhaal.

Zalig zoet

Een culinaire tocht in Parijs is niet compleet zonder zoete verleiding. We beginnen bij de koning van >

Culinair Parijs

de patisserie: Ladurée. De prachtige decoraties in het pand in de Rue Royale heeft het merk te danken aan kunstenaar Jules Chéret, in de belle époque meester van het affiche. Met een appelmacaron achter de kiezen snakken mijn smaakpapillen naar meer zoet en daarvoor zijn we aan het goede adres bij Patrick Roger. Deze chocolademaker is Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.), een prestigieuze titel voor ambachtelijke professionals die een leven lang geldig is. In een interieur dat aandoet als een atelier wordt de chocolade gepresenteerd als kunstwerk; in de etalage prijkt zelfs een beeldhouwwerk van Rodin volledig uitgevoerd in chocolade. Voor een andere chocoladebeleving bezoeken we de boetiek van Michel Cluizel, die dan misschien niet de titel M.O.F. draagt, maar wel een grote naam in het vak is. In zijn trendy zaak kun je naast bonbons ook repen in fraaie wikkels kopen waarop de herkomst van cacao gepresenteerd wordt – dat is een groeiende trend, ontstaan vanuit de behoeften van de kritische consument die wil weten wat hij koopt.

Avec plaisir!

's Avonds schuiven we aan in restaurant Spring, waar de Franse traditie hoog in het vaandel staat. Hoewel oprichter en chef Daniel Rose Amerikaans is, heeft hij zich in de kookschool van Paul Bocuse in Lyon ontpopt tot meester in de Franse keuken. Vanaf onze tafel kunnen we het dynamische schouwspel in de open keuken bewonderen. De hierarchie is goed zichtbaar: de chef schreeuwt zijn koks toe en het team reageert in een flow op zijn aanwijzingen. Toch heerst er een gemoedelijke sfeer en straalt het plezier van ieders gezicht. Het menu van Spring wordt maandelijks vastgesteld op basis van seizoensproducten. Het aperitief van gegratineerde oesters met citroencrème wordt stijlvol geserveerd en ook het hoofdgerecht van lamszadel en kikkererwtenpuree is een waar kunstwerk. Afsluiter van het diner is een 'galette des Rois', die perfect samengaat met een glas goudgele Sidre Tendre, een Normandische appelcider waar de sommelier zelf ook verzot op is.

Fusionbistro

De volgende dag schijnt de zon, dus we laten de metro lekker links liggen en kruipen – als lange Nederlanders niet echt soepel – op de achterbank van een 2CV. De vriendelijke chauffeur manoeuvreert behendig door drukke verkeer rond de Arc de Triomphe en even later sluizen we door de steegjes van het 11de arrondissement, waar het acceleratiegeluid van de 2CV uitstekend in het straatbeeld past. Hier brengen boho's de vrijdagavond door in hippe bars met jazzy muziek. In de Rue Oberkampf stoppen we voor een lunch bij Pierre Sang, die in Frankrijk bekend is als een van de finalisten van het programma 'Top Chef'. Op het eerste gezicht lijken we een piepkleine Franse bistro binnen te stappen,

Xxxxxx xx xxx xxxxx xxxxxx xxxxxxx xxxxxxx xxxx xxx xxxx xxxxxxx xxx xxxxxxx xxxxxxx xxx

maar het exotische gelaat van de chef verklapt al dat er fusion op het menu staat. Pierre Sang is Koreaans van origine, maar opgeleid als Franse chef. Hij serveert onder andere klassieke coquilles, wagyusteak en camembert met confit van pompoen en specerijen. Tussendoor klets ik aan de bar met het keukenteam, een gezellige mix van Fransen en Aziaten. Ook hier wordt gewerkt met seizoensproducten en het menu verandert dagelijks. Ingrediënten worden zoveel mogelijk in de buurt gekocht. Dat wordt gewaardeerd, want deze gezellige fusionbistro mag veel locals tot zijn gasten rekenen.

Vrouwenchampagne

We vervolgen onze culinaire route en steken via het Île de la Cité langs de Notre Dame over naar het 6de arrondissement in Rive Gauche (de linkeroever van de Seine), waar vooral kunstenaars en intellectuelen hun sporen hebben nagelaten. Dit is het Parijs van Matisse, Picasso, de universiteit Sorbonne en het bruisende Quartier Latin. Wij komen uiteindelijk onder de straatstenen terecht bij Dilettantes, de champagnekelder van Fanny Heucq. Uit ongenoegen over de kwaliteit van grote champagnemerken opende de familie Heucq hun 'cave' om kleinschalige wijnmakers kansen te bieden én om de diversiteit van de Champagne te laten zien. Hier proef je champagne uit de vier belangrijkste ge- >

Xxxxxxxxx xxxx xxxxxxxx xxx xxxx xxxxxxx xxxxx xxxxxx xxxxxxxx xxxxx xx xxxx xxxxx xxxxxx xxxxxxx xx xxxx xxxxxxx xx

Xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx xxxx xxxxxxx xxxxxxx xxx xxxxxxx xxxxxxx xxx

Culinair Parijs

Xxxxxxxxx xxxx xxxxxxx xxx xxxx xxxxxxx xxxxxx xxxxxxx xxxxxxxx xxxxx xx xxxx xxxxx xxxxxx xxxxxxx xx xxxx xxxxxxx xx

Xxxxxx xx xxx xxxxx xxxxxx xxxxxxx xxxxxxx xxxx xxx xxxx xxxxxxx xxx xxxxxxx xxxxxxx xxx

bieden: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs en la Côte des Bars. Ieder terroir kent zijn karakteristieken, zo heeft la Côte des Blancs een kalkrijke en hydraterende bodem waardoor de chardonnay warme zomers weet te doorstaan. Fanny's grote trots is de biologische Pinot Noir van Elise Dechannes, een vrouwelijke wijnmaker uit de Côte des Bars. 'Bij deze champagne proef je dat hij door vrouwen is gemaakt', aldus Fanny. Een elegante wijn, maar ook wat minder zoet. Fanny zegt minder suiker in de mode is, maar dat het in dit geval de smaak ten goede komt.

Gouden randje

De zon is inmiddels gaan liggen. Om de avond in stijl te besluiten gaan we naar Restaurant Lasserre, waar sterrenchef Adrien Trouilloud sinds januari 2015 de keuken aanvoert. De entourage is alleszins indrukwekkend: op een gegeven moment verdwijnen de plafondschilderingen, schuift het dak open en verschijnt de sterrenhemel, en dit alles begeleid door live pianomuziek, 'comme un rêve'. Terug aan tafel, want daar draait het uiteindelijk om. Het duurde even voordat de Fransen eraan wilden geloven, maar met de komst van de 'nouvelle cuisine' kregen ook groenten een belangrijke plek in het hoofdgerecht en het vetgehalte van de sauzen mag omlaag. Lasserre laat zien dat je hiermee allerminst inlevert op smaak: met coquilles, witlof en zwarte truffel, zeebaars met een krokantje van boekweit en aan tafel gesneden eend met sinaasappeldressing krijgt de klassieke Franse cuisine een eigentijdse wending. En het ligt zo niet al te zwaar op de maag, waardoor we nog plek hebben voor maar liefst twee desserts van meesterpatissier Guillaume Bousquet: een perentaartje met zilverkleurige meringue en een karameldessert van Valrhona-chocolade. Verrukkelijk! De uitzonderlijke service bij Lasserre zit 'm in de details, zo krijgen alle vrouwen bij vertrek in plaats van een pepermuntje een snoezige porseleinen 'casserole' ter grootte van een vingerhoed.

Wereldbazaar

Marché Rungis is dé plek in Parijs waar restaurateurs, slagers en winkeliers hun verse waren halen. De markt opent om drie uur 's nachts, zodat ondernemers hun dag met superverse waar kunnen beginnen. Twee keer per maand op vrijdag vanaf vijf uur in de ochtend kun je een kijkje nemen in de grootste versmarkt van de wereld. En dus staan we voor dag en dauw op en reizen door een slapende stad richting Rungis – ik moet denken aan de chanson van Jacques Dutronc: 'Il est cinque heures, Paris se réveille'. Eenmaal aangekomen benadrukt gids Francis trots hoe groot Marché Rungis is: 'Zelfs groter dan Monaco!' De grote vleesafdeling vind ik om zes uur in de ochtend nog niet zo appetijtelijk, maar indrukwekkend is 'ie wel. Daarna volgen de hallen met gevogelte, bloemen en de Franse kazen, waar iedereen licht euforische kreetjes slaakt. We sluiten de rondleiding af in een van de negen (!) hallen voor groente en fruit, waarna een 'Rungissois' ontbijt volgt in de plaatselijke brasserie. Een bezoek aan Marché Rungis is samen te vatten als een indrukwekkende belevenis: hier en daar wordt onderhandeld over inkoopprijzen, stukken vlees worden onverbiddelijk in stukken geslagen en de foie gras gaat in grote hoeveelheden over de toonbank. Om 09.00 uur sluit Rungis zijn deuren; Parijs ontwaakt en het kan leven beginnen.

■ TEKST MICHELLE SWARTJES FOTO'S AMÉLIE DUPONT, HOTEL NAPOLEON, MICHELLE SWARTJES, RESTAURANT LASSERRE

Xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx xxxx xxxxxxx xxxxxxx xxx xxxxxxx xxxxxxx xxx

Culinair Parijs

tips & adressen

Culinair winkelen

☛ Maille
Van een klassieke 'vinaigre' tot mosterd met Thaise kruiden: hier laten de vriendelijke medewerkers je onbeperkt proeven.
6, place de la Madeleine, 75008, www.maille.com

☛ La Maison de la Truffe
Winkelen, lunchen en dineren met truffel in de hoofdrol. Reserveren is aanbevolen.
19, place de la Madeleine, 75008, www.maison-de-la-truffe.com.

☛ Restaurant Café Prunier
Voor een vijfgangenproeverij met kaviaar betaal je een flinke prijs, maar ook voor kleinere portemonnees biedt Prunier een menu.
15, place de la Madeleine, 75008, www.prunier.com.

☛ Ladurée
Misschien wel de mooiste vestiging van Ladurée, waar groot en klein zich als een kind in een snoepwinkel voelt. Naast zoetigheid kun je hier ook terecht voor beautyproducten.
18, rue Royale, 75008, www.laduree.com.

☛ Patrick Roger
De bijzondere bonbons (onder andere chocolade met basilicum en ganache met bier) zijn om je vingers bij af te likken. Met zijn bijzondere presentatie en interieur onderscheidt deze chocolaterie zich van de traditionelere zaken.
3, place de la Madeleine 75008, www.patrickroger.com.

☛ Michel Cluizel
Het verhaal van deze chocolademaker begon in Normandië, maar met drie winkels in Parijs is het inmiddels een bekende zaak onder Parijzenaars. Ook kun je hier terecht voor culinaire souvenirs.
3, rue Tronchet 75008, www.cluizel.com.

Eten & drinken

☛ Spring
Hier proef je de traditionele Franse keuken, maar dan in een moderne omgeving. De ervaren sommelier zorgt voor uitgekiende wijn-spijscombinaties.
6, rue Bailleul, 75001, www.springparis.fr.

☛ Pierre Sang
In deze sfeervolle bistro krijgen Franse gerechten een Koreaanse twist. De prijs-kwaliteitsverhouding is uitstekend.
55, rue Oberkampf, 75011, www.pierresangboyer.com.

☛ Dilettantes
In de champagnekelder van Fanny Heucq leer je alles over de kwaliteitseisen van een goede champagne. Naast proeverijen kun je ook een champagnelunch boeken.
22, rue de Savoie, 75006, www.dilettantes.fr.

☛ Lasserre
Een van de beste restaurants van Parijs, waar je van begin tot eind in de watten wordt gelegd. Een zaak met respect voor traditie en een unieke ambiance.
17, avenue Franklin Roosevelt, 75008, www.restaurant-lasserre.com.

Slapen

☛ Hotel Le Six
Luxe viersterrenboetiekhotel in het bruisende Quartier Latin, met zijn hippe cafés en restaurants.
14, rue Stanislas, 75006, www.hotel-le-six.com.

☛ Hotel Napoleon
In dit vijfsterrenhotel overnacht je in klassieke stijl. Op een perfecte locatie: op

loopafstand van de Champs-Élysées en in het hart van de haute cuisine.
40, avenue de Friedland, 75008, www.hotelnapoleonparis.com.

Doen

☛ La Route des Gourmets
Wandel met een gids langs de beste culinaire winkels in Madeleine en Montmartre of over een van de vele markten in de stad.
www.laroutedesgourmets.fr

☛ Rungis
Boek een rondleiding ('s ochtends vroeg!) op de imposante Marché de Rungis even buiten Parijs, waar 'tout' culinair Frankrijk (en ver daarbuiten) zijn inkopen doet. Inclusief vervoer en uitgebreid ontbijt.
www.visiterungis.com

Reizen

☛ Met de **Thalys** sta je vanaf Schiphol binnen drie uur in hartje Parijs. Boek je minimaal vier maanden voor vertrek, dan heb je de meeste kans op een gunstige prijs. Actuele reisschema's en prijzen vind je op de website.
www.nsinternational.nl

Algemeen

☛ VVV Parijs
www.parisinfo.com

☛ Frans Bureau voor Toerisme
www.france.fr