

HOW TO COOK A UNICORN

Luc Hoornaert

HOW TO COOK A UNICORN



EN ANDERE
CULINAIRE
HISTORIES

P E L C K M A N S

INHOUD

Sushi dankzij Bocuse

7



De moeder van alle menu's

51



How to cook a unicorn

155



Inspiratie en innovatie
uit onverwachte hoek

183



Witte truffels bij McDonald's
en andere broodjes

213



**SUSHI
DANKZIJ
BOCUSE**

SNEEUW IN CATALONIË

Voor de vijftiengste keer rij ik het wondermooie weggetje op dat de normale wereld verbindt met het universum van El Bulli. De Cala Montjoi is echt een portaal naar een andere tijd, een tijd die ver vooruit is op die waarin we leven. Ik vraag me telkens ook af hoe we in godsnaam straks veilig terug naar beneden gaan raken na vijftieng gangen en veel te veel wijn. Eigenlijk is het de vierentwintigste keer, want één keer besloten we met een kleine zeilboot vanuit Collioure te gaan. Te laat realiseerden we ons dat er geen aanlegsteiger was. Dus wij al zwemmend naar het strand met onze dineroutfits in een plastic zak van Leclerc, die we boven ons hoofd hielden. Om toch maar enigszins droog te kunnen arriveren. Na het diner hadden we de moed niet meer om te zwemmen. Dus besloten we een sloepje te lenen dat daar lag, eenzaam en alleen op het strand. Wisten wij veel dat het lek was en we toch nog de helft van de afstand zwemmend zouden moeten afleggen.

Deze vijftiengste keer is ook een heel bijzondere keer, want het restaurant sluit, definitief. Om dit luister bij te zetten wilde Ferran Adrià iets doen wat hij nog nooit gedaan had. In de winter koken, of beter gezegd met ingrediënten eigen aan de winter gerechten maken. Het aperitief was meteen raak. Een sneeuwbal die naar mojito smaakt. Geen artificieel aanvoelende sneeuwbal, maar het soort sneeuwbal waardoor je zin krijgt om een sneeuwballengevecht te houden. Fluffy zachte poedersneeuw die natuurlijk aanvoelt, en niet onbelangrijk, een waanzinnige mojito is. In een gesprek met Ferran wat later op de avond vroeg ik hem waarom hij deze sneeuwbal had gemaakt. Hij vertelde me dat zijn mama echt goed kon koken en dat ze hem en zijn broer Albert regelmatig mee naar de markt nam. Het idee was dat beide jongens op de markt ingrediënten mochten uitkiezen. Mama kon toveren, want ze maakte van al die ingrediënten telkens een heel lekker gerecht. Op een ochtend werden de broers wakker en het had gesneeuwd. Ze speelden met de sneeuw in de tuin en kregen opeens een idee. Ze vulden een emmer met sneeuw en brachten die vol verwachting naar hun moeder. Hier, mama, kan je hier iets lekkers mee maken? Uiteraard kon hun moeder dat niet. Toen keek Ferran me aan met een ontwapenende blik en zei: 'Ik kan dat wel,

iets lekkers met sneeuw maken. Deze sneeuwbal is voor mijn moeder, ter ere van haar.' Zo maakte hij een gerecht met een emotionele lading. Het is tevens een gerecht dat tot stand gekomen is als een reactie, bijna als een stuk van een verwerkingsproces.

Ik interesseer me al heel mijn leven voor hedendaagse kunst en verhalen als dit doen me telkens weer bij dezelfde vraag belanden: is gastronomie een kunstvorm of een ambacht? Uiteraard is hier geen eensluidend of sluitend antwoord op.

HAD REMBRANDT EEN CAMERA GEHAD, DAN...

De vraag is wanneer iets ophoudt een ambacht te zijn en een expressie wordt, een fysieke transformatie van verf of hout tot een emotie in plaats van tot een afbeelding om een muur of een hoek op te leuken. Zou Rembrandt echt *De Nachtwacht* geschilderd hebben, mocht hij een Hasselbladcamera en de nodige belichtingsapparatuur ter beschikking gehad hebben? Ik durf dat te betwijfelen. Ik kan me vergissen en ik begeef me op glad ijs, maar voor mij is kunst een reactie, een emotie, de kunstenaar laat in zichzelf kijken, laat de toeschouwer zijn visie op een onderwerp bekijken of betasten. Een kunstwerk laat je nooit onverschillig. Zo probeer ik ook het werk van grote chefs te benaderen. De aller-grootsten in welke discipline dan ook, zij het koken, fysica, toondichters, dokters, laten de toeschouwers anders kijken naar iets wat ze eigenlijk al lang kennen. Ze laten de invraagstelling van het onderwerp weer binnen in de vergelijking. Uiteraard is *De Nachtwacht* verbluffend geborsteld en is het gebruik van licht zo mooi, maar ik word er niet warm of koud van. Ik ga er niet voor op mijn knieën zoals voor een werk van Anselm Kiefer of Bill Viola. Dit zijn werken die stukken van mijn ziel raken waarvan ik soms zelfs niet wist dat ik ze had. Het blijft een dunne lijn. De term 'kunst' komt van het Latijnse *ars*, waar eigenlijk vaardigheid en talent in het produceren of vervaardigen van iets mee bedoeld wordt. Het duurde tot de renaissance voor er een onderscheid werd gemaakt tussen een *artisan* en een kunstenaar. Charles Batteux vond de term 'schone kunsten' uit in

1474 en die was van toepassing op dans, bloemschikken, beeldhouwkunst, muziek, schilderkunst en poëzie. Architectuur en welsprekendheid werden later toegevoegd. Het humanisme zorgde ervoor dat de mens meer en meer belangrijk werd als uitvoerend individu, als kunstenaar laten we zeggen. Het object dat de kunstenaars maakten kreeg ook een functie en een waarde als object an sich, onafhankelijk van de gebruiksfunctie of de decoratieve functie. Ook de doelgroep veranderde van mensen die louter een stuk bestelden bij een kunstenaar in verzamelaars die bepaalde werken in een stijl probeerden te bemachtigen. Eten en kunst hebben natuurlijk altijd al een serieuze relatie met elkaar gehad, zo weten we dat een man als Leonardo da Vinci ook een begenadigd en creatief kok was. Eten en koken zijn door de eeuwen heen als plastische en conceptuele voorstelling door kunstenaars gebruikt, in alle mogelijke vormen. Een van de bekendste voorbeelden zijn de *Campbell's Soup Cans* van Andy Warhol, of de opblaasbare hamburger van Claes Oldenburg. Wanneer is een gerecht voedsel of een ambacht en wanneer is het kunst? Om daar wat meer inzicht in te geven bekijk ik het graag vanuit verschillende invalshoeken, die van de toeschouwer en die van de maker. Ambacht is een beheersing van techniek en materiaal, gericht op een resultaat van uitzonderlijke kwaliteit, terwijl kunst een expressie is van iets wat buiten het object zelf ligt, een innerlijk gevoel, een zeitgeist, een maatschappelijke spanning. De ambachtsman reproduceert, verfijnt, bewaakt; de kunstenaar inspireert, vervormt en creëert spanning. Maar je moet technisch briljant zijn om artistiek vrij te kunnen zijn. Zonder ambacht geen kunst. Ambacht is de grammatica, kunst is de poëzie. Wanneer een bord met eten geen antwoord meer is op honger, maar een vraag stelt aan de gast begin je kunst te maken. Gastronomie is misschien wel een ambacht dat zo doorgedreven wordt dat het onvermijdelijk kunst wordt.

DOCUMENTA

Documenta is zowat de meest belangrijke en avant-gardistische van alle grote hedendaagse kunstmanifestaties op de planeet. Sinds 1955 vindt deze tentoonstelling elke vijf jaar plaats in Kassel. Ze werd ooit

gecreëerd om het Duitse publiek opnieuw te laten gewennen aan de aanwezigheid en mogelijkheid van allerlei kunstvormen en vrije expressies na het naziregime, dat alle internationale contacten in die wereld onmogelijk had gemaakt. Bovendien had dat regime moderne kunst als entarteter bestempeld, het was de vijand van de arische kunst. *Documenta* duurt exact honderd dagen en de hele stad Kassel wordt betrokken bij het gebeuren. Onze eigen Jan Hoet was curator in 1992, de negende editie van de tentoonstelling. In deze context interesseert ons vooral de twaalfde editie, in 2007, waarbij Roger Martin Buerger El Bulli uitnodigde om iets te doen op *Documenta*, en daarbij een brug opblies die eigenlijk nooit bestaan heeft.

Ferran Adrià is natuurlijk een man die een hele groep mensen heel anders heeft laten kijken naar dingen die ze al kenden. Hij kookte als tegenreactie op de overconsumptie, de verveling van luxe en de behoefte aan verwondering. Over zeitgeist gesproken. Toen ik er de eerste keer kwam in 1995, waren ze nog niet lang open en ik had ook enige overtuiging nodig om de simpel ogende gerechten van de kaart te kiezen. Waarom had ik 1400 kilometer gereden om een pasta carbonara of een tomaat-mozzarella in een klein Spaans kuststadje te eten? Uiteraard was er slechts één hap nodig om te begrijpen waarom. Dit was een gamechanger van het allerhoogste niveau. Roger M. Buerger nodigde Ferran uit om aan *Documenta* mee te doen als kunstenaar, als denker in het rijk van de beeldende kunsten. Inzicht in de processen waardoor je tot een typisch El Bulligerecht komt is eerder een educatieve ervaring dan een artistieke ervaring. Bovendien is de afstand tussen een foto van een gerecht en het gerecht zelf heel erg groot. Ook El Bulli op locatie laten koken is puur een cateringservice, die op zich ook weer erg ver van een artistieke ervaring staat. Buerger had Ferran uitgenodigd omdat hij een heel eigen vormtaal had ontwikkeld, een vormtaal die zeer invloedrijk bleek in de internationale scene. Los van het feit dat hij eten gebruikte als communicatiemiddel. Dat was zijn motivatie, niet de vraag of koken kunst is of niet. Artistieke intelligentie laat zich immers niet beperken tot een medium, zoals verf of klei, en koken is niet altijd een kunstvorm. In ieder geval was er nooit eerder een haute-cuisinechef uitgenodigd om aan

Documenta deel te nemen. Een praktisch probleem was natuurlijk de afstand tussen Kassel en Cala Montjoi, de locatie waar het restaurant El Bulli zich bevindt. De oplossing bestond erin om van het restaurant tijdelijk een paviljoen van *Documenta* te maken. De vijftig gasten van het restaurant in Cala Montjoi, tijdens de honderd dagen dat *Documenta* duurde, werden officieel bezoekers van de tentoonstelling. Bovendien werd aan twee random bezoekers in Kassel de mogelijkheid geboden om de unieke *dining experience* in Cala Montjoi mee te maken.

Een veelgestelde vraag is wat het nut is van kunst. Je kan dat ook doortrekken naar het eten van El Bulli. Je kan de vraag stellen: wat is het nut van lucht van Parmezaanse kaas? Ook ik moet toegeven dat ik al heel dikwijls zin heb gehad in Parmezaanse kaas, maar nog nooit heb ik de onweerstaanbare drang gevoeld om grote hoeveelheden lucht van Parmezaanse kaas te eten. Waarom en waarvoor gaan we dit gebruiken? Wat is het nut hiervan voor de gemeenschap? Waar dient het voor als je de mensheid er niet mee kan voeden? Eerlijk gezegd heeft niemand de keuken van El Bulli nodig, maar we hebben wel de confrontatie nodig met de kunst die El Bulli produceert, of kookt. We moeten hen ons het inzicht laten geven dat er op andere manieren met voedsel kan worden omgegaan dan we gewoon zijn, dat er anders naar voedsel gekeken kan worden. Wanneer je in een El Bullidiner bepaalde dingen niet herkent, moet je beginnen te denken in dingen die je kent om weer aansluiting te vinden. Denk in ritmes, in muziek, in kleuren, in compositie, in emoties, vergeet de conventies die bestaan over voedsel. Wanneer je een emotionele respons krijgt bij voedsel, net zoals bij het bekijken van een meesterwerk, kom je wel heel erg dicht bij kunst. De vraag die in mij opkomt is: waar is het einde? Wanneer hebben we alles gezien? Uiteraard is er waarschijnlijk geen einde, zolang we maar mensen omarmen die ons dwingen om anders te gaan kijken naar dingen die we goed kennen. Is koken kunst? Misschien is koken wel de oudste kunstvorm die er is. Het is ontstaan in een periode dat er geen enkele andere kunstvorm bestond.

EET NOOIT OP EEN NUCHTERE MAAG

Eten bij El Bulli gaat uiteraard veel verder dan louter eten om je te voeden. Je kan daar het best eten wanneer je geen honger hebt. Je mag niet denken aan je honger stillen, een maaltijd bij El Bulli is vergelijkbaar met een verbluffende tentoonstelling, of een adembenemend concert. Voedsel voor de ziel. Een inspiratie. Op hun hoogtepunt ontvingen ze ongeveer een miljoen aanvragen voor een reservatie, terwijl ze slechts rond de achtduizend gasten per jaar serveerden. Eén ding was zeker: je ging bij El Bulli altijd anders buiten dan je binnengekomen was. Eten bij El Bulli is voor mij ook altijd een moment van zelfreflectie, waarbij elk gerecht je een spiegel voorhoudt. Is dit een blik in de toekomst of is het een herinnering aan iets wat je zelf nooit hebt meegemaakt?

PLEASED TO EAT YOU

Op mijn stiekeme bucketlist staat, of beter gezegd stond, tentoonstellen in een internationaal museum. In februari 2008 kon ik dat van mijn bucketlist schrappen. Samen met Johan Segers, de charismatische chef van 't Fornuis en godfather van de Belgische gastronomie, exposeerde ik in het Muhka met grootschalige installaties rond eten. Het was tegelijk een fondsenwerving voor de vzw achter dit mooie Antwerpse museum. We wilden mensen laten nadenken aan de hand van eten. Zo was er een loop van twee minuten uit de film *Dumplings*, waarin een geheim genootschap van enkele Chinese vrouwen op zoek gaat naar dumplings die het eeuwige leven schenken. Die zijn gemaakt van menselijke foetussen. De loop toont dit vreselijke proces en wanneer je uit de museumzaal kwam, stond er iemand klaar met dumplings in exact dezelfde vorm als die die je net had zien vouwen op de filmprojectie op een hele muur.

Opeenvolgende doeken van rijstpapeters uit *De Boerenbruiloft* van Bruegel was het decor om rijsttap te eten, een immersief idee avant la lettre. Vrouwen liepen rond gehuld in kleren gemaakt van rodekoolbladeren. Traditionele garnalenpellers pelden grijze garnalen voor zwart-witbeelden van het huis van Marc Dutroux, een confrontatie

tussen hoogtepunten en dieptepunten uit de Belgische geschiedenis. Het hoofdgerecht was een gehaktbal als metafoor voor het toekennen van waarde aan dingen via maatschappelijke conventies. Het idee was om eten als artistiek en sociaal thema te onderzoeken, het moedigde mensen aan om de culturele, symbolische en esthetische aspecten van voedsel te verkennen. Het draaide om de complexe relatie tussen eten, kunst en maatschappij. Voedsel werd gepresenteerd als een universeel medium dat niet alleen lichamelijke behoeften vervult, maar ook een rijke sociale, culturele en politieke betekenis heeft. We wilden bezoekers bewust maken van de manier waarop voedsel verbonden is met machtsstructuren, consumptie, identiteit, en zintuiglijke ervaringen.

De titel *Pleased to eat you* speelde in op de ambiguïteit van voedselconsumptie en de grenzen tussen plezier, esthetiek en ethiek. We gebruikten voedsel als een krachtig symbool en kunstmedium, dat verbinding en gemeenschappelijkheid vertegenwoordigt, maar ook ongelijkheid en uitbuiting in de wereld. Het tastbare en zintuiglijke aspect van voedsel werd gebruikt om een emotionele en fysieke reactie uit te lokken bij de bezoekers. De participatieve kunstwerken benadrukten dat voedsel niet alleen iets is dat we consumeren, maar ook een drager van verhalen, tradities en maatschappelijke structuren. We wilden het niet beperken tot een louter esthetische ervaring, maar ook een platform creëren voor dialoog en reflectie op voedselcultuur en -ethiek. Het evenement bracht op innovatieve wijze de wereld van kunst en die van eten samen, en liet bezoekers nadenken over hun relatie met voedsel op een diepere, meer bewuste manier.

DE MOEDERS VAN LYON

Ga je op restaurant om te eten zoals bij je moeder thuis? Ik was bij vrienden uitgenodigd, een nieuw samengesteld gezin waarin de twee kinderen bij hun moeder woonden. Het was de avond voor de kerstvakantie begon en de kids gingen twee weken naar hun vader. De moeder vroeg aan de zoon, toen een jaar of twaalf: je gaat nu twee weken weg, wat kan ik voor je maken om te eten? Er gingen al allerlei fantasieën door mijn

hoofd. Wilde deze jongeman dat het huis naar zelfgemaakte koekjes geurde? Wilde hij dat zijn moeder zijn favoriete pastagerecht maakte? Het werd een teleurstelling, voor mij althans. Er werd gekozen voor een afhaalpizza van de pizzeria next door. Dus in plaats van het huis te vullen met heerlijk geurende herinneringen koos de jeugd voor de geur van vet-tig karton, weeïge gist en half afgewerkte saus. Een gemiste kans.

In het eerste deel van de twintigste eeuw werd het gastronomisch beeld van Lyon bepaald door tientallen moeders. ‘De gasten eten bij ons net zoals bij hun moeder’, sprak la Mère Gache. De bekendste kookmoeders waren la Mère Guy, la Mère Brazier, la Mère Bizolon, la Mère Cèlestine, la Mère Jean, la Mère Blanc, la Mère Vittet, la Mère Fillioux, la Mère Brigousse, la Mère Pompom, la Mère Léa, la Mère Bourgeois, Fernande Gache, la grande Marcelle, la Mère Biol, la Mère Bigot, Tante Paulette en Tante Alice. Lyon was een stad waar het zakenleven en het politieke leven zich afspeelden in de talrijke *bistrots* en de zogenaamde *guinguettes*, de eetcafés. Geen van die kookmoeders kwam uit een stad. Ze waren meestal van arme komaf, kwamen van het platteland, van gebieden zoals de Savoie, Saône-et-Loire of de Ain. Ze kwamen in Lyon aan om hun miserie te ontvluchten en te gaan werken als huishoudhulp bij de bourgeoisie. Sommigen huwden en konden zo een eigen restaurant beginnen. De bourgeoisie kreeg het moeilijk in het interbellum en meer en meer families moesten hun hulp ontslaan, omdat ze ze niet meer konden betalen. Of ze nu gehuwd waren of niet, die vrouwen stortten zich in een infernaal avontuur, ze moesten hun restaurant bijna alleen dragen. Ze hadden meestal ook kinderen, en weinig mannen waren bereid om hun vrouw te steunen, te helpen. Eigenlijk waren die vrouwen bovenna-tuurlijk sterk.

Je vond dit fenomeen bijna in heel Frankrijk. Heel bekend was bijvoorbeeld la Mère Poulard op de Mont-Saint-Michel (vooral bekend om de extra fluffy omelet en pannenkoeken), maar nergens had je zo’n concentratie van dergelijke restaurants en hadden ze zoveel invloed op het sociale leven als in Lyon. Er was tevens een ongeken-de diversiteit. Er was het zeer bescheiden tentje van la Mère Gache in de Rue Leynaud, maar ook het meer mondaine sterrenrestaurant, dat er nog steeds is, van la Mère Brazier, in de Rue Royale. In ieder geval, die mensen hebben het

gezicht gevormd van Lyon als gastronomische hoofdstad van Frankrijk, van de *haute gastronomie* tot de *bouchons lyonnais*. Ze kregen natuurlijk vooral postuum bekendheid als mentors van de allergrootste chefs van Frankrijk, die bij hen de complexe keuken leerden die de basis vormde van de Franse gastronomische tempels. Françoise Fayolle werd geboren in 1865 en was de huishoudster van de eigenaar van een groot verzekeringsbedrijf in Grenoble. Ze hield nauwgezet al haar recepten bij en huwde met een wijnhandelaar, Louis Fillioux. Ze woonden in 73 Rue Duquesne, waar ze een restaurantje openden, Bistrot Fillioux. Daar stonden gedurende dertig jaar dezelfde gerechten op de kaart, maar die waren zo goed dat de mensen bleven toestromen. Wat denk je van potage vélouté aux truffes, volaille en demi-deuil, quenelle de brochet au gratin, fonds d'artichauts au foie gras, glace praliné... en de wijnkaart stond vol met toppers uit Beaujolais en Châteauneuf-du-Pape. Eugénie Brazier werd geboren in de Ain in 1895 en kwam al snel in de keukens terecht, waar ze de basis van de klassiekers uit de Bresse en de Franche-Comté leerde en omarmde. Wanneer ze op haar werk en later in de Bistrot du Dragon de zieke chef vervangt, is het voor iedereen duidelijk wat voor een talent deze vrouw verbergt. Ze gaat op stage bij La Mère Fillioux, waar ze rigueur en precisie leert. Ze opent in 1921 haar eigen restaurant, dat drie jaar later met twee sterren door Michelin wordt beloond. Ook haar tweede restaurant krijgt twee sterren en in 1933 wordt ze de eerste vrouw met drie sterren. Later wordt ze de allereerste chef met twee driesterrenrestaurants. Dat blijft zo tot Ducasse er ook zes krijgt in 1998. Een van haar stagiairs werd later wereldberoemd en heeft haar en eigenaar Fillioux bij elke gelegenheid geëerd. Deze talentvolle stagiair was een zekere Paul Bocuse...

INTERVIEW MET PAUL BOCUSE: DE STEM VAN EEN CULINAIRE LEGENDE

Paul Bocuse, een van de meest invloedrijke chefs in de geschiedenis, overleed in 2018. Maar stel dat we de kans hadden om hem vandaag te interviewen? Hoe zou hij terugblikken op zijn carrière? Welke filosofieën

en ideeën zouden nog steeds centraal staan in zijn denken? En wat zou hij voorspellen voor de toekomst van de gastronomie? Dit is een postuum, fictief, diepte-interview met een legende die ons blijft inspireren. Ik ging meer dan vijftien keer bij hem eten, maar durfde hem nooit iets te vragen omdat ik starstruck was.

INTERVIEWER: Mijnheer Bocuse, u wordt vaak beschreven als de vader van de nouvelle cuisine en als een pionier die de Franse keuken wereldwijd op de kaart heeft gezet. Wat dreef u om deze revolutie in de gastronomie te ontketenen?

PAUL BOCUSE: Ach, 'revolutie' is misschien een groot woord, maar het klopt dat ik de traditionele Franse keuken in een ander licht wilde plaatsen. Mijn grootste drijfveer was respect – respect voor de producten, voor de ambachtslieden die ze maakten, en voor de eenvoud van het koken zelf. De oude keuken, met al die zware sauzen en overdaad, had haar charme, maar ik voelde dat het tijd was voor iets lichters, iets puurders. Het idee was niet om traditie te verlaten, maar om haar te verfijnen, om het beste van het verleden met het heden te verbinden. Ik ben altijd geïnspireerd geweest door de natuur. Een perfect rijpe tomaat of een pas gevangen vis heeft op zichzelf al een verhaal. Mijn taak als kok was nooit om dat verhaal te overschaduwen, maar om het te versterken. Dat is de kern van mijn filosofie: eenvoud, respect en smaak.

INTERVIEWER: U groeide op in een familie van koks en had een sterke band met uw vader en grootouders. Wat voor rol speelde die familietraditie in uw carrière?

PAUL BOCUSE: Die traditie is alles. Ik ben opgegroeid in de keuken van mijn ouders, vol geuren van bouillons en verse kruiden. Mijn grootvader leerde me hoe ik moest vissen, jagen en groenten telen. Dat was geen romantiek, dat was leven. Alles was lokaal, alles was seizoensgebonden, en dat zit in mijn DNA. Mijn vader was een streng man, maar hij had een liefde voor koken, die hij aan mij doorgaf. Hij zei altijd: 'Als je een gerecht maakt, moet het iets zeggen. Als het stil blijft, dan heb je het niet goed gedaan.' Dat idee van een gerecht als een vorm van expressie, dat is iets wat me nooit heeft losgelaten.

INTERVIEWER: In de jaren zeventig werd u een symbool van de nouvelle cuisine. Wat betekende die beweging voor u, en waarom denkt u dat die zo'n impact heeft gehad?

PAUL BOCUSE: De nouvelle cuisine was geen rebellie, het was een evolutie. Mensen zeggen vaak dat we alles veranderden, maar dat is niet helemaal waar. Wat we deden, was de keuken bevrijden. We gebruikten minder boter en room, introduceerden kortere kooktijden en werkten met verse kwaliteitsproducten die het gerecht lieten spreken. Wat het krachtig maakte, was dat we ons niet alleen richtten op smaak, maar ook op presentatie en gezondheid. Het bord werd een canvas, en het gerecht een kunstwerk. Maar laten we eerlijk zijn: een gerecht kan er prachtig uitzien, maar zonder smaak is het niets. Daarom was balans zo belangrijk. En ik moet zeggen, ik stond niet alleen. Mensen als Michel Guérard, de gebroeders Troisgros en Alain Chapel – we deelden dezelfde visie. Het was een collectieve beweging.

INTERVIEWER: U was ook een visionair op zakelijk gebied. U bouwde een imperium uit, iets wat in die tijd uitzonderlijk was. Hoe zag u de rol van de chef veranderen?

PAUL BOCUSE: Kijk, in mijn tijd was een chef vaak een anonieme figuur. Hij stond in de keuken, uit het zicht van de gasten. Dat vond ik onterecht. Een chef is een artiest, een leider, en iemand die zijn passie deelt met de wereld. Daarom besloot ik zichtbaar te zijn, mijn werk een gezicht te geven. Ik opende meerdere restaurants, maar elk daarvan droeg dezelfde belofte: dezelfde kwaliteit, dezelfde liefde voor het ambacht. Mijn naam stond garant voor iets. Ik zag het als mijn plicht om mensen te laten zien wat Franse gastronomie werkelijk betekent.

INTERVIEWER: Welke inspiratiebronnen waren belangrijk voor u? Zijn er mensen of gebeurtenissen die een diepe indruk op u hebben gemaakt?

PAUL BOCUSE: Er zijn er te veel om op te noemen, maar laat me beginnen met Fernand Point. Hij was een meester. Bij zijn restaurant La Pyramide in Vienne leerde ik wat gastvrijheid écht betekent. Het ging niet alleen om het eten, maar om de totale ervaring – van de ontvangst tot het afscheid. Hij leerde me dat elk detail telt. Daarnaast is de natuur altijd mijn

grootste leraar geweest. Een wandeling door de bossen van de Rhône-Alpes gaf me vaak meer ideeën dan een boek ooit zou kunnen. Ook reizen hebben mijn wereldbeeld verbreed. Toen ik Japan bezocht, was ik gefascineerd door het respect voor ingrediënten en techniek. Dat heeft me diep beïnvloed.

INTERVIEWER: U ontving drie Michelinsterren en behield ze gedurende tientallen jaren, een ongeëvenaarde prestatie. Hoe voelde het om een symbool van perfectie te worden?

PAUL BOCUSE: Het was een grote eer, maar ook een enorme verantwoordelijkheid. Je bent nooit ‘klaar’ als chef. Elke dag moet je bewijzen dat je die sterren verdient. Het gaat niet om glorie, maar om consistentie en de liefde voor wat je doet. Ik zei altijd tegen mijn team: ‘Als een gast ons restaurant verlaat, moet hij het gevoel hebben dat hij iets unieks heeft meegemaakt. En als hij terugkomt, moet hij dat gevoel opnieuw hebben.’ Dat was mijn standaard.

INTERVIEWER: Als u vooruit zou kijken naar de toekomst van de gastronomie, wat ziet u dan? Wat verwacht u van de chefs van morgen?

PAUL BOCUSE: De gastronomie evolueert altijd, en dat is goed. Wat ik nu zie, is dat chefs zich steeds meer bewust worden van duurzaamheid en ethiek. Dat is iets wat ik toejuich. Het respect voor de planeet en de producten wordt belangrijker dan ooit. Maar ik hoop dat chefs niet vergeten waar koken om draait: het voeden van mensen, het brengen van vreugde. Technologie kan ons helpen, maar ze mag de ziel van de keuken niet vervangen. Een gerecht moet warmte hebben, een human touch. Ik verwacht ook dat de invloed van andere culturen blijft groeien. De wereld wordt steeds kleiner, en dat betekent dat we kunnen leren van de rijkdom van andere keukens – zolang we onze eigen identiteit behouden.

INTERVIEWER: Tot slot, als u een boodschap zou willen achterlaten voor toekomstige generaties chefs, wat zou die dan zijn?

PAUL BOCUSE: Kook met je hart. Laat je leiden door respect, voor je ingrediënten, voor je team en voor je gasten. Wees nooit tevreden met middelmatigheid, maar verlies ook nooit het plezier in wat je doet. En vergeet

niet: een chef is een dienaar. Wij zijn hier om mensen gelukkig te maken, om hen even te laten ontsnappen aan het dagelijks leven. Dat is een grote verantwoordelijkheid, maar ook een prachtige gave.

LA SOUPE VGE

Bocuse, de naam alleen al roept beelden op van culinaire grootheid, van keukens waar passie en perfectie hand in hand gaan, van een man die niet alleen een chef maar een icoon werd. Als bewonderaar van deze maestro voelt het alsof elke anekdote, elk gerecht een deel is van een groots meesterwerk, een erfenis die nooit zal vervagen. Zijn leven bestond uit ambitie, creativiteit en de onwrikbare overtuiging dat smaak een emotie moest raken. Of het nu om zijn vernieuwende benadering van de Franse keuken ging of om zijn vermogen om tradities te eren terwijl hij grenzen verlegde, Bocuse was een chef zoals geen ander. Hij schonk aan de gastronomie verschillende gerechten die tot het werelderfgoed behoren, maar hijzelf vond zijn Soupe aux truffes noires VGE zijn beste creatie. Voor mij is het een creatie die niet alleen een gerecht is, maar een heel verhaal. Het gerecht is ontstaan uit een ontmoeting met Jean-Claude Dumas, zijn truffelleverancier, en het is uitgegroeid tot een culinair monument. Het was een samensmelting van eenvoud en luxe, van passie en precisie. Het eten ervan heeft iets plechtigs, de gouden bladerdeegkorst voorzichtig openkloppen, de dampen van truffel en diepe kippenbouillon opsnuiven en wachten tot de hitte plaatsmaakt voor puur genot.

De geschiedenis achter de soep maakt het des te indrukwekkender. Het was de winter van 1975, een avond in het Elysée, waar de elite van de Franse gastronomie samenkwam om een historisch diner te bereiden. Bocuse en zijn vrienden Pierre en Jean Troisgros, Michel Guérard en Roger Vergé creëerden een menu dat het toppunt van Franse gastronomie was. Maar de truffelsoep, opgedragen aan president Valéry Giscard d'Estaing, spande de kroon. De president nam de wijn voor zijn rekening: Montrachet van Domaine de la Romanée-Conti 1970, Château Margaux 1928, Morey-Saint-Denis van Domaine Dujac 1969, Champagne Louis Roederer 1928 en Grand-Bas Armagnac Laberdolive 1893. De soep

veroverde niet alleen de smaakpapillen maar ook een beetje het hart van Frankrijk. Zelfs in het gezelschap van andere grootheden bleef Bocuse onmiskienbaar stralen. Zijn geestdrift, zijn humor en zijn unieke blik op de wereld, dat alles maakte hem tot wie hij was. Zoals zijn vriend en collega Pierre Troisgros ooit zei: *‘Il ne suffit pas d’avoir du talent, encore faut-il savoir s’en servir.’* Bocuse was niet alleen getalenteerd, hij wist zijn talent met een bijna bovennatuurlijke precisie te gebruiken. Als ik denk aan Paul Bocuse, denk ik aan een man die altijd verder keek, die nooit ophield met dromen en creëren. Hij was een visionair, een ambassadeur van de Franse keuken, maar bovenal een man met een immense liefde voor zijn vak. Zijn leven was een perfecte symfonie van hard werk, geluk en talent, zoals hij zelf zo bescheiden zei: *‘Le secret de ma vie, c’est la chance, le travail, le talent. Je suis peu croyant mais j’ai confiance.’*

FOR THE LOVE OF BEAUJOLAIS

Dierbare vrienden gaan altijd te vroeg heen. Dat is een harde vaststelling. Een van mijn beste vrienden, GDC, was superonhandig. Als er iets viel, was hij meestal niet ver uit de buurt. Zijn pranks liepen geheid mis door zijn onhandigheid. Hij had ook smetvrees en schaamde zich voor zijn bovengemiddelde lichaamsgewicht. Maar hij had een gouden hart. Heel veel restaurants bezochten we samen. We gingen ook meermaals naar Bocuse en dronken er altijd een beaujolais van goede afkomst. Deden we een avondje thuis, dan was een extra ritje naar de glascontainer steeds noodzakelijk. Het was een van onze tradities om een van de laatste dagen voor kerst in een welbepaald restaurant in Mechelen te gaan eten. Ik was te laat en GDC zat er al, had het menu al besproken met de eigenaar en had al drie flessen gekozen. Stevig, dacht ik bij mezelf. Toen we aan de kaas waren gekomen – zoetekauwen waren we geen van beiden – liet hij nog een fles mooie porto ontkurken en toen moest ik het weten. ‘Wat zijn we van plan?’ vroeg ik. ‘We hebben al drie flessen binnen en nu gaan we aan de porto?’ Heel droog vertelde hij dat hij een tijdje geleden wat klachten had en een arts had geraadpleegd, en die had hem doorverwezen om wat verdere onderzoeken te doen en de ochtend van ons etentje

had hij de resultaten gekregen, en die waren snoeihard. De diagnose was heel ernstig, leverproblemen. Hij had twee opties gekregen: heel serieus afbouwen met drinken of zelfs helemaal stoppen en nog vlot twintig jaar voor de boeg hebben of gewoon doorgaan en nog tien jaar leven en langzaam aftakelen. Toen ging de porto open en hij hief zijn glas, nam een flinke slok en zei heel beslist tegen me: 'Ik heb gekozen!'

Een goede tien jaar verder gaat het niet goed met GDC. De toegebrachte schade blijkt inderdaad onomkeerbaar en ondanks het feit dat GDC de laatste jaren zijn leven heeft aangepast en enkel occasioneel nog iets drinkt en eet gaat het heel erg snel bergaf. Een ultieme lunch is het plan, niet te zwaar, want dan kan hij het niet meer aan. Ik ga de beroemde Chou farcie aux truffes maken van Johan Segers van 't Fornuis. Hierbij wordt een volledige, rijpe Périgordtruffel in een heel fijn plakje rauwe ganzenlever gewikkeld. Dit wordt dan in kalfsgehakt verrijkt met de snijdsels van de truffel gewikkeld en dan in een gepocheerd groenekoolblad. Het wordt even aangebakken en vervolgens in een met zwarte truffel geïnfuseerde rijke kalfsjus langzaam verder gegaard. Eén fles daarbij is genoeg en we gaan voor een beaujolais. Een Château des Jacques 1947, uit Moulin-à-Vent. Een fles die er perfect uit ziet en rechtstreeks uit de kelders van het domein komt. Jacques Lardière, de *wizard* van Jadot, was toen hij de oude jaargangen proefde op dat domein zo onder de indruk dat Jadot het domein kocht. Na veel gebabbel mochten GDC en ik een fles van deze 1947 meenemen. We moesten beloven die op een speciaal moment te openen. Nu, ondanks het feit dat het openen van zo'n wijn een speciaal moment op zich is, lijkt onze versie van het laatste avondmaal me toch wel het moment! Het is lang geleden maar een brede glimlach tekent zich af op het ingevallen, vale gezicht van GDC. De truffelbal is bijzonder geslaagd en de wijn...! Woorden schieten tekort. Deze wijn is een oneindige kus. Denk aan Audrey Hepburn en George Peppard in *Breakfast at Tiffany's* of Clark Gable en Vivien Leigh in *Gone with the Wind*. Een wijn waar de passie en de klasse van afspatten. Maar vooral een wijn die mensen die de dood in de ogen kijken dat even kan doen vergeten en ze een beetje geluk kan schenken. Deze wijn is de brandstof die we allebei nodig hadden om verder te gaan, om dit een plaats te geven, hoewel dit verhaal helemaal niet over mij gaat. Een wijn die de

kracht heeft om de context te overstijgen en een litteken op mijn hart heeft achtergelaten. Een wijn die van tastbaar goed tot pure herinnering is getransformeerd.

Enkele dagen later kwam de trein van GDC aan het eindstation. Ik heb de lege fles weggegooid, enkel de herinnering koester ik, en daar heb ik geen foto of een lege fles voor nodig.

ROADTRIP IN JAPAN

VAN BOCUSE EN POINT

Er is iets merkwaardig troostends aan het idee dat een revolutie in de Franse keuken niet in Frankrijk zelf is begonnen, maar in een vorm van vervreemding. Dat iemand als Paul Bocuse, zo diep geworteld in traditie dat hij er bijna een monument van werd, eerst moest reizen, moest kijken, zich even moest verliezen om opnieuw te kunnen zien wat hij al die tijd dacht te kennen. Zijn reis naar Japan en China wordt vaak gereduceerd tot een voetnoot in de geschiedenis van de nouvelle cuisine, maar misschien is dat net waar het interessant werd. Het ging niet om wat hij letterlijk heeft meegenomen. Hij ging niet opeens sojasaus in de sauce bordelaise gieten of sashimi van zeetong serveren. Het ging over wat hij heeft *afgeleerd*. De ballast van het vanzelfsprekende. De zwaarte van het moeten imponeren. In Japan stuitte Bocuse niet op een nieuwe techniek, maar op een andere vorm van aandacht. Een manier van koken en serveren waarin het ego van de chef opvallend afwezig was. Waarin de maker zich terugtrok ten voordele van het product, het moment, de gast. Wat daar centraal stond, resoneert sterk met het principe van *omotenashi*, zorg zonder zichtbare intentie, precisie zonder nadruk, perfectie die zich niet opdringt maar zich laat ontdekken. Misschien is dat wel de onzichtbare lijn tussen Kyoto en Lyon. Niet een recept, maar een houding. Niet een ingrediënt, maar een besef: dat verfijning niet zit in complexiteit, maar in helderheid. Dat luxe niet noodzakelijk zwaar is, maar vaak net licht. Dat een gerecht niet hoeft te overtuigen, maar organisch mag ontstaan.

Wanneer Bocuse terugkeert naar Frankrijk en wat later nouvelle cuisine zal worden genoemd mee vormgeeft, lijkt het alsof er iets is