

**DWARS
DOOR
PARIJS**

**EEN NIET ZO HEEL ERG OBJECTIEVE
EETGIDS VAN ONZE FAVORIETE GERECHTEN**

DWARS DOOR PARIJS

EEN NIET ZO HEEL ERG OBJECTIEVE
EETGIDS VAN ONZE FAVORIETE GERECHTEN

MANU PAYET
CAROLINE DE MAIGRET
GWILHERM DE CERVAL
ZAZIE TAVITIAN



Beste lezers,

Je kent ons misschien nog niet, maar als er één ding is dat je moet weten, dan is het wel dat we van eten houden, altijd en overal, soms alleen en vaak samen. We praten graag urenlang over eten, bespreken de schoonheid van een oeuf mayo of de poëzie van een opgewarmde pizza. Naast het plezier van het proeven van heerlijke delicatessen, scheppen we een zeker plezier in de observatie van onze burens, vangen we flarden van hun conversatie op, bewonderen we de choreografie van het bedienend personeel of de fascinerende gezichten van stamgasten.

Dit is wat we willen delen in deze gids, die absoluut niet pretendeert objectief te zijn. Integendeel zelfs. Ook al is ieder van ons er vast van overtuigd dat zijn of haar adres voor steak met frites, couscous of mapo tofu het beste is, we weten heus wel dat velen van jullie andere meningen, andere smaken en andere argumenten hebben (waarover we met plezier debatteren!). De gerechten die we hebben gekozen zijn simpelweg de gerechten die wij het vaakst eten.

Het kan gebeuren dat de gerechten met de wisselende seizoenen of voorraden even niet op het menu staan op de dag dat je er komt. Neem dit de koks en obers niet kwalijk, maar bestel in plaats daarvan iets anders lekkers!

Deze gids stelt restaurants voor die betaalbaar en soms iets duurder zijn, afhankelijk van het gerecht en de gelegenheid. Voor een complete maaltijd geeft elke beschrijving met eurosymbolen het volgende aan: € voor minder dan € 25, €€ voor meer dan € 25 en €€€ voor meer dan € 50 per persoon.

Als het op drankjes aankomt, vertelt Gwilherm, een ervaren sommelier, jou wat perfect bij je maaltijd past, van rode wijn tot thee en sake. Dit garandeert niet dat het drankje in kwestie op het menu staat, maar het geeft je alle kans om bij het bestellen slim over te komen bij de ober, en te genieten.

Tot slot willen we van deze gelegenheid gebruik maken om onze dank uit te spreken aan de serveersters en obers, afruimers, bordenwassers, chefs de rang, chefs de partie, sous-chefs en chef-koks, keukenhulpen en andere betrokkenen voor hun werk en inzet voor dit mooie en soms zo moeilijke werk dat ze doen ten dienste van anderen en onze eetlust.

We hopen dat je evenveel plezier beleeft aan het lezen van deze gids en het proeven van deze gerechten – die ook het verhaal vertellen van de prachtige, multiculturele en warme (ja, ja) stad die Parijs is – als wij hebben beleefd aan het schrijven ervan.

Bon appétit!

Caroline, Gwilherm, Manu en Zazie

ERGENS IN EEN RESTAURANT IN PARIJS

Een restaurant in Parijse bistrostijl rond lunchtijd. Het zit stampvol. Mensen praten hier veel met elkaar, maar het eten is goed, heel goed! Een groep van vier min of meer jonge mensen, twee jongens en twee meisjes, is blij daar te zijn en heeft de laatste tafel weten te bemachtigen. Er wordt een assiette de terrine geplaatst tussen hun ballonglazen die net gevuld zijn met L'Anglore, een wijn van Eric Pfifferling.

CAROLINE

(tegen de groep, stotterend)

Nou, we spreken af dat als we hier uitkomen, we zeker weten of we het doen of niet, oké?

GWILHERM

Jullie zien eruit of je al weet dat je het gaan doen.

Alle vier glimlachen ze, opgewonden. Vandaag moet er een beslissing worden genomen. Manu kijkt naar de terrine. Zazie ook.

ZAZIE

Dit is gekkenwerk, ik ben bang dat we ontploffen als we alles moeten proeven!

MANU

Evengoed kun je alles proeven...

CAROLINE

(zoekt de blik van de drukke ober)

De terrine is cool, maar er ontbreekt nog brood... Alsjeblieft!

MANU

Aan de andere kant, als je elke keer dat je naar een restaurant gaat een terrine neemt voordat je de menukaart hebt gezien...

GWILHERM

We gaan dood op pagina 12!

Gwilherm maakt hen aan het lachen. De ober brengt met verontschuldigen het brood.

DE OBER

(opent zijn notitieboekje)

Weet u wat u wilt bestellen?

ZAZIE

Ja, we gaan een paar dingen proberen... puree met worst, omdat je zegt dat die te gek is, Manu... En voor de rest, wie wil wat?

Caroline, die op het bankje zit, staat op om het krijtbord op de muur aan de andere kant te lezen.

CAROLINE

(naar de ober, leunend op een schouder van Manu)

We nemen... een beetje van alles, eigenlijk.

De groep reageert opgelucht op de bestelling van Caroline.

DE OBER

(houdt zijn pen omhoog)

Van alles?

DE GROEP*(zonder gêne)*

Ja!

Verbaasd loopt de ober weg.

CAROLINE

Dus ik dacht... misschien hoeven we niet elke keer alles te nemen.

MANU

Daarom stellen we een gids samen gebaseerd op 'verlangen'... Om erachter te komen voor welke gerechten in welke restaurants je heel Parijs zou doorkruisen.

ZAZIE

Dat is geweldig! Ik heb er al veel in gedachten, maar de rest moeten we nog uitproberen...

CAROLINE

Gwilherm, denk je dat je elke keer een combinatie van eten en wijn kunt vinden? Ik bedoel, wat drink je bijvoorbeeld bij de beste couscous?

MANU

Goed idee! En we zijn het zat om je te bellen als je er niet bent om te vragen wat we moeten nemen.

GWILHERM

Val me niet lastig, vrienden.

MANU

Het is cool...

GWILHERM

Behalve als je me wakker belt.

Manu glimlacht naar hem.

ZAZIE*(wijzend naar het krijtbord)*

Misschien moeten we ook wat desserts nemen, er is crème brûlée, soesjes en baba... *(pauze)*
Als we deze gids gaan maken, moeten we er een paar nemen!

Iedereen knikt.

CAROLINE

Dus, voor welke kiezen we?

MANU

Alsjeblieft! We gaan ook desserts nemen, meneer...

DE OBER

Allemaal?

DE GROEP*(lachend)*

Uh... nou... ja!

ZAZIE

Ik denk dat we een sponsor nodig hebben om de rekeningen te betalen...

MANU

Of anders rennen we weg zonder te betalen! Dat zou de titel van de gids kunnen zijn...

CAROLINE

We zullen zien, we zijn er nog niet uit. Maar eigenlijk zeggen we nu dat we het echt gaan doen!

DE ANDEREN

Serieus!

ZAZIE

(slaat met vuist op tafel)

Mensen hebben het recht om te weten waar het goed eten is.

CAROLINE

Eerder waar WIJ het goed vinden!

ZAZIE

Ja. Dus waar het goed is.

Ze lachen heel hard.

CAROLINE

(lacht weer)

Het wordt een zeer objectieve gids...

Iedereen heft het glas.

GWILHERM

Wat dachten jullie van 'Dwars door Parijs'?

MANU

(gevolgd door Caro en Zazie)

'Dwars door Parijs', ja dat is leuk!

De vrienden proosten erop. De eerste borden komen op tafel. Zazie en Gwilherm serveren meteen een beetje van alles aan iedereen, als een choreografisch riteel.

CAROLINE

(pakt haar vork)

Goed dan, aan de slag!

ZAZIE

(met een klein Moleskine notitieboekje en een pen in de hand)

In 'Restaurant 1' proeven we de blanquette, daar gaan we...

Bao



In Parijs kennen we vooral de bao zi, een klein, gestoomd wit dichtgevouwen broodje gemaakt van tarwemeel en gevuld met vlees of groenten, maar er zijn in feite veel variëteiten van deze onweerstaanbare snack: sheng jian bao, xiao long bao, gua bao... In China is bao meer een categorie dan een afzonderlijk gerecht. Gebakken, gevuld met bouillon of juist traditioneel. Ze worden afzonderlijk gegeten uit het vuistje of met meer personen rond een tafel. Het lastige was om maar drie adressen te kiezen: misschien niet de meest orthodoxe, maar alleen die waarvan de vermelding ons al doet watertanden.

Boutique Yam'Tcha

De wijk Les Halles, in het hart van Parijs, kan een beetje somber zijn, vooral als het koud is en je rammelt van de honger. Maar dat is alleen als je niet op de hoogte bent van het bestaan van een gezellige theesalon met houten lambrisering, geleid door sterrenchef-kok Adeline Grattard (die ook twee andere restaurants runt). Hier zijn de met lokale producten gevulde bao's echt geweldig. Vooral de bao die al bijna 10 jaar lang nooit van het menu is verdwenen: de bao met stilton en amarena-kers, waarvan de smaken het gehemelte bedwelmen en héél lang blijven hangen.

Wat nog meer? Een thee voorgesteld door Chi Wah Chan, de grote theesommelier.

Waar? 4 rue Sauval, 75001 Parijs
+33 (0)1 40 26 06 06
€

Double Dragon

Er is één gerecht dat hier unaniem wordt geprezen: bao met comtékaas (tenzij je een hekel hebt aan kaas, wat natuurlijk niet opgaat voor ons). En toch is er genoeg reden voor keuzestress op de kaart van dit pan-Aziatische restaurant, opgezet door de twee zussen Tatiana en Katia Levha. De gebakken kip is waanzinnig, de sla is knapperig en de gepeperde kokkels zijn hemels. Maar het is de krokante bao, gevuld met druipkaas en gedoopt in een bedwelmende XO-mayo die je in je ondergoed door Parijs laat lopen in de regen (o ja, da's waar ook, dat is de opzet van deze gids).

Wat nog meer? Alles wat we hierboven aanbevelen en ook een fles natuurwijn (de wijnkaart is geweldig).

Waar? 52 rue Saint-Maur, 75011 Parijs
+33 (0)1 71 32 41 95
€

Jixiao's buns

Het is een mooie, koude dag aan de oevers van de Seine wanneer we halt houden voor deze gele broodjeszaak waarvan de ramen zijn beslagen. Dit is waar de bao sheng jian de scepter zwaait. Een duivels klein tarwebroodje, aan de onderkant gebakken in een koekenpan en aan de bovenkant gestoomd. Maar het is de vulling met bouillon van varkensjus die explodeert in je mond en ons in verrukking brengt (voor beginners: slurp het met een minirietje als je je mond niet wilt verbranden).

Wat nog meer? Vegetarische noedels uit Chongqing (vermicelli van zoete aardappel, erwtjes, gefermenteerde kousenband, ei in vijf smaken).

Waar? 21 quai des Grands Augustins,
75006 Parijs
+33 (0)1 42 02 77 37
€



Wat vragen we de sommelier bij dit gerecht?

Wat zeker is, is dat er veel mogelijk is met dit zachte, in de mond smeltende broodje. Bij een vleesvulling kan een delicate, kruidige cépage-wijn (wijn van één druivensoort) uit het zuiden van Frankrijk, zoals grenache, goed werken. Een paddenstoelenvulling gaat uitstekend samen met droge of lichtzoete witte wijnen. Maar als je zeker punten wilt scoren, kies dan voor een zwarte thee zoals lapsang souchong. Deze intense thee met weinig tannine gaat goed samen met hartige en kruidige gerechten.

Blanquette de veau (kalfsstoofpot)



Deze kalfsstoofpot werd voor het eerst vermeld in een kookboek in 1735 en is een soort nationaal gerecht geworden. Het gerecht op basis van lang in bouillon gekookt kalfsvlees dankt zijn onweerstaanbare karakter aan de saus, die bestaat uit een roux, een citroencrème en soms ook een ei (maar we zullen je de technische details besparen). Caroline heeft goede herinneringen aan de blanquette van haar oma en eet het alleen mét rijst. Het duurde even voordat Manu de aantrekkingskracht van dit ‘volledig witte gerecht’ begreep, maar het is nog steeds een van de favorieten van Gwilherm, die het de volgende dag nog lekkerder vindt, en Zazie kan alles uit haar handen laten vallen om die van haar vriendin Jenny te proeven.

L'évasion

Er zijn gerechten zoals deze waar je door slechte jeugtherinneringen levenslang van walgt. Manu heeft op Réunion niet veel blanquettes geprobeerd, maar de keren dat hij het met zijn vrienden at was hij er niet kapot van: 'Wat is dit voor onzin? Het is flauw, smakeloos en er bestaat niet zoiets als een wit gerecht.'

Gelukkig is Manu nieuwsgierig. Dus besloot hij als volwassene om 'te stoppen met bekrompen te zijn' en 'het een kans te geven'. Dat deed hij in zijn lokale eetgelegenheid, een elegante bistro waar chef-kok Rachid Amzali het repertoire van Franse klassiekers tot in de perfectie beheerst, waaronder de blanquette van kalfsvlees van slager Hugo Desnoyer, met champignons, gemengde groenten en zonder rijst (een voor de hand liggende keuze volgens de eigenaar). Volgens Manu is hij 'veel uitnodigender en aangenamer dan alle andere blanquettes die ik ooit heb geproefd'. Zozeer zelfs dat hij zijn zakelijke bijeenkomsten nu hier houdt. 'Op die manier eet ik tenminste goed, ook als het project dat niet is.'

Wat nog meer? De beroemde Paris-Brest, een dessert dat je zelden vindt in een restaurant.

Waar? 7 place Saint-Augustin, 75008 Parijs
+33 (0)1 45 22 66 20
€€

Bistrot Paul Bert

Elke jonge chef-kok die een restaurant wil beginnen in de regio Parijs komt hier. Maar ook wijnboeren, burens, foodies uit New York, kortom, iedereen die van lekker eten houdt, kruist het pad van Bertrand Auboyneau die al meer dan twintig jaar klassiekers serveert op basis van perfect verwerkte producten. 'Een vuurtoren in een storm', zoals Gwilherm hem met een maritieme metafoor beschrijft. Veel gerechten op de kaart bevallen ons, maar we willen vooral graag de blanquette proberen van chef-kok Thierry Laurent (in de winter vaak op de kaart). De blanquette wordt bereid volgens de regels der kunst met het allermaalste vlees en geserveerd met rijst die de saus absorbeert. En hij smaakt nog hemelser met een wijn van de voortreffelijke biodynamische wijnkaart. En mocht hij niet op de kaart staan, troost jezelf dan met de steak au poivre, met een pepersaus die je de rest van je leven bijblijft.

Wat nog meer? De crème caramel, de beste in Parijs (in al zijn eenvoud).

Waar? 18 rue Paul Bert, 75011 Parijs
+33 (0)1 43 72 24 01
€€

Mam

Een van Gwilherms vele verborgen talenten is dat hij een professionele blanquette-voorproever is, althans dat is wat hij deed voor het tv-programma *Très très bon*, waarvoor hij recensent is. Het was tijdens deze proeverij dat hij de blanquette ontdekte van de met een Michelinster bekroonde chef-kok Stéphanie Le Quellec. 'Het was de beste die ik ooit heb geproefd. Ik was overdonderd.' Vanwaar deze verrukking? De koffiebonen in de saus, die er een heerlijke en intense gebrande smaak aan geven. Maar we aarzelden om dit adres toe te voegen. Waarom? Omdat de chef-kok het alleen in haar winkel aanbiedt, om mee naar huis te nemen en daar opnieuw op te warmen. Gwilherm, die zijn geliefde al jaren voorhoudt dat dat dit zijn eigen recept is, overtuigde ons echter dat het geniaal was (hij hoopt alleen dat zij nooit dit boek leest).

Wat nog meer? Om alle subtiliteit van de keuken van Stéphanie Le Quellec te proeven, raden we aan om te dineren in haar met een Michelinster bekroonde restaurant La Scène.

Waar? 22 rue Fourcroy, 75017 Parijs
+33 (0)1 45 72 47 49
€€



Wat vragen we de sommelier bij dit gerecht?

Een Bourgondische pouilly-fuissé, alstublieft! Geproduceerd in het nogal warme zuiden van Bourgogne, levert deze appellation witte wijnen gemaakt van enigszins vlezige chardonnaydruiwen, met voldoende stevigheid en zuurgraad voor bij de romige saus. Maar dat is nog niet alles. Voeg hier aan toe de brioche- en gebrande aroma's van sommige op vat gerijpte wijnen en je hebt een absoluut fantastische match met kalfsvlees in roomsaus.

Bò bún



In het Vietnamees betekent bò rundvlees en bún rijstvermicelli. Dit zijn slechts twee van de ingrediënten die je vindt in deze frisse Vietnamese salade, maar dat is niet alles... Deze traktatie (waar je je niet schuldig over hoeft te voelen) wordt meestal gearneerd met knapperige taugéloempia's, gemarineerde wortels, komkommer en kruiden zoals koriander of munt en besprenkeld met nuoc môm-saus. In Parijs vind je er genoeg, van heel simpel tot ronduit uitzonderlijk. Hier zijn de plekken die al een paar jaar onbetwist onze favorieten zijn. (Zazie kent ook een PMU-bar waar de bò bún heerlijk is, maar ze geeft het adres alleen als je haar telefoonnummer hebt.)

Bonjour Vietnam

In het hart van het Quartier Latin lijkt dit Vietnamese zaakje er altijd al geweest te zijn, bijna net zo ingeburgerd als het Panthéon. Hier geen grafzerken met beroemde namen, maar enkele uitstekende bò bún's, perfect in hun eenvoud, met zorgvuldig gehakte verse kruiden, pittige reepjes rundvlees, malse vermicelli en vooral kakelverse en knapperige huisgemaakte loempia's. Maar wees gewaarschuwd, de zaak is piepklein! Er is een Bonjour Vietnam aan de andere kant van Parijs, in het 20e arrondissement, die er niets mee te maken heeft, maar ook die is erg goed.

Wat nog meer? Bánh cuốn, gevulde Vietnamese crêpes, die niet elke dag van de week te krijgen zijn, maar die je beslist niet mag missen als ze er wel zijn.

Waar? 6 rue Thouin, 75005 Parijs
+33 (0)1 43 54 78 04
€

Phở Bida

Je moet door een kenner worden getipt om Phở Bida te ontdekken, een afgelegen plek die niet veel lijkt voor te stellen. Maar dat is precies de reden waarom we er komen. Hier krijg je niet een enkele bò bún geserveerd, maar een hele lijst van gerechten op basis van bún, rijstvermicelli, die zeer representatief zijn voor de Vietnamese keuken, zoals de bún cha Hanoi, een specialiteit van de hoofdstad van Vietnam, rijstvermicelli met gegrild varkensvlees en salade, of de bún bi nem chua cha gio, rijstvermicelli met gehakt varkenszwoerd, gemarineerde varkenslende en loempia's. Maar maak je geen zorgen, de 'eenvoudige' bò bún is er ook, vers, perfect in balans en overheerlijk.

Wat nog meer? Een phở (noedelsoep), zeker, zoals de phở dac biet bo vien met bedwelmende bouillon.

Waar? 36-38 rue Nationale, 75013 Parijs
+33 (0)1 53 79 01 61
€

Do et Riz

Na een pain au chocolat bij Blé Sucré, op de Aligre-markt, en een muntthee op het terras van Le Penty om de buurt te bekijken, kunnen we je alleen maar aanraden een plek te zoeken aan de toonbank van dit kleine maar zalige adres om de Vietnamese gerechten te proeven van chef-kok Do Thi Thanh Huyen. De bò bún, met zijn boterzachte vlees, huisgemaakte loempia's met kip en garnalen, verse kruiden en wortels in rijstazijn, is een onmiddellijke bron van genot en troost.

Wat nog meer? Het gekonfijte kalfsvlees met karamel.

Waar? 31 rue de Cotte, 75012 Parijs
+33 (0)1 43 45 57 13
€



Wat vragen we de sommelier bij dit gerecht?

Een demi sec vouvray uit de Loire-vallei. De verfijning van de elastische vermicelli en de plantaardige combinatie van rauwe wortelen en slabladeren vragen om een witte wijn. Wees niet bang voor witte wijn bij dit rundvlees. Het rundvlees is fijngehakt, zeer mals en wordt vaak warm geserveerd. Het past perfect bij de subtiele karamelaroma's van deze chenin-blancdruif. Over de zoetheid van dit type cuvée gesproken, deze bereikt een waar hoogtepunt in combinatie met verkruidelde pinda's.

Burger



We verzekeren je: we hebben geprobeerd om klassieke hamburgers net zo lekker te vinden als smashburgers. We hebben er echt ons hoofd over gebroken... totdat we toe moesten geven dat de laatste categorie een speciaal plekje heeft in ons hart. Misschien had je gehoopt dat we altijd heel verfijnd eten, maar we houden van ruw behandeld rundvlees, zo plat als ordinaire Milanese kalfsschnitzels (escalopes à la milanaise, waar we ook dol op zijn, zie pagina 68). Je mag er van vinden wat je wilt!

Dumbo

Aanvankelijk (en zoals veel zichzelf respecterende Parijzenaars) haalden we een beetje onze neus op toen het fenomeen Dumbo arriveerde. Indertijd was er weinig bekend over de smashburger (waarbij het rundvlees wordt geplet en gebakken op een bakplaat, waardoor het knapperig van buiten en zacht van binnen wordt). Natuurlijk hebben we het ook zelf uitgeprobeerd en we werden er al snel verliefd op. Na een lang debat over het waarom van deze voorkeur, is onze conclusie dat de Dumbo een beetje is als McDonald's, maar dan beter: een perfecte balans tussen onze herinneringen aan industriële lekkernijen en een ambachtelijke kwaliteit die onze volwassen smaakpapillen in verrukking brengt. En dan is er natuurlijk de potato bun, een lichtgezoet, zacht aardappelbroodje dat ons helemaal gek maakt. Manu vond het zo lekker dat hij er op een dag een koud at. En dat zegt veel.

Wat nog meer? Hetzelfde, of een cheeseburger, want die wil je als je de eerste op hebt. Let op: er zijn meestal maar een paar plekken op het terras, want de Dumbo eet je staand.

Waar? 14 rue des Petites Écuries,
75010 Parijs
64 rue Jean-Baptiste Pigalle,
75009 Parijs
+33 (0)6 87 18 33 92
€

Echo

Boze tongen beweren dat we op eten uit Los Angeles getraakteerd zullen worden bij het betreden van deze zaak met licht hout en een witte tegelvloer... Dat klopt, de inspiratie is Californisch, maar dan op een goede manier (ja, je kunt heel goed eten in Parijs én in LA) en in het bijzonder voor de ster van het huis: de dubbele Echo-smashburger. Wat kunnen we erover zeggen? We vinden er alles heerlijk aan: de twee malse, knapperige rundvleeschijven, de druipende cheddar, de klassieke uien, ijsbergsla en tomaten, veel augurk én, waar we helemaal dol op zijn (vooral Caro), de geheime saus met een flinke dosis knoflook en paprikapoeder (het is ons gelukt het aan hen te ontfustelen, anders hadden we het nooit geraden!). We komen er 's avonds voor de burger, maar dat niet alleen... de rest van de kaart is ook een omweg waard.

Wat nog meer? Smashed potatoes (krokante geplette aardappeltjes uit de oven), om echt in een decadente stemming te komen.

Waar? 95 rue d'Aboukir, 75002 Parijs
+33 (0)1 40 26 53 21
€

Le Ruisseau

Uitzondering op de regel van smashburgers? De burger van Ruisseau: al jaren de favoriet van veel van onze Parijse vrienden. Het is altijd druk in deze zwarte houten ruimte met de sfeer van een Engelse pub en op het terras, waar je schouder aan schouder je hamburger kunt eten. Hier vind je precies wat je verwacht van een klassieke burger, maar wel een die je thuis nooit zo goed zou kunnen maken. Wij zijn dol op de kaas, het mollige ronde broodje, het dikke vlees, de druipende cheddar, de klassieke Amerikaanse mosterd- en ketchupsaus, de rauwe rode uien en augurk. Eén belangrijk (en zeldzaam) ding: de frietjes zijn goed gebakken en heerlijk. Dit adres, waarvan in de loop van de jaren in Parijs twee kleine vestigingen zijn bijgekomen, draagt de zelfbenoemde en licht megalomane titel van 'best burger in town'.

Wat nog meer? We zijn dol op de glutenvrije en vegetarische opties.

Waar? 65 rue du Ruisseau, 75018 Parijs
+33 (0)1 42 23 31 23
22 rue Rambuteau, 75003 Parijs
+33 (0)1 43 70 02 21
8 rue Brézin, 75014 Parijs
+33 (0)1 56 08 17 58
€



Wat vragen we de sommelier bij dit gerecht?

Een lichte, fruitige rode wijn van de sciaccarelludruif van de appellation Sartène op Corsica. Het rode vlees gaat uitstekend samen met de delicate tannines en de fruitigheid van de wijn. De delicate structuur van de wijn doet op geen enkele manier afbreuk aan de luchtige textuur van het ronde broodje. Tonen van wilde aardbeien, veenbessen en zuur gaan goed samen met het schijfje netrijpe en beetje zoete tomaat. Een geraffineerd wijntje dat ideaal is voor dit gerecht, dat bij elke hap een extase oplevert die in de buurt komt van umami.

Waar reserveer je voor tien personen?

‘Coucou, weet jij, als iemand die van eten houdt, toevallig een goede plek om te eten in Parijs? Probleem: we zijn met z’n tien!’ Het was onder meer om niet meer te hoeven antwoorden op dit soort tekstberichten dat we besloten om dit boek te schrijven. Even serieus, laten we eerlijk zijn: een plek vinden om met z’n tien te eten in Parijs is vaak een uitdaging. Natuurlijk zijn er genoeg restaurants in onze gids om uit te kiezen, maar we houden vooral van deze drie vanwege hun unieke sfeer, ideaal voor het vieren van verjaardagen en het samenkomen met oude vrienden en familie. (Het spreekt voor zich dat je altijd moet reserveren).

Onbedaarlijk lachen en je handen in de pan met paella steken: Chez Ramona

Er zijn namen die van oor tot oor gefluisterd worden, ‘ja, natuurlijk ken ik Ramona, de plek waar je paella eet...’ Het moet gezegd worden, Ramona zit hier al tientallen jaren, net als haar gelijknamige moeder uit Galicië in de jaren zeventig. We lopen langs de keuken naar beneden en een beetje steile trap op naar een klein vertrek dat wonderlijk is versierd: kerstverlichting, beschilderde borden, portretten van stierenvechters en Lady Di. De tafels hebben papieren tafelkleden, je toost er met Spaans bier en bestelt in de regel de paella (altijd de pittige versie) die op tafel komt in een enorme gietijzeren pan... Zazie pakt een garnaal, Manu een stuk kip, Gwilherm zuigt luidruchtig de geurige rijstkorrels op aan de binnenkant van de schelpen. Het klopt, niet iedereen eet even beschaafd, maar wel altijd met heel veel smaak.

Wat nog meer? Pimientos del Padre, zoete groene pepers, gebakken en bestrooid met grof zout, perfect als voorafje.

Waar? 17 rue Ramponeau, 75020 Parijs
+33 (0)1 46 36 83 55
€€

Beleef een exquis spektakel met teppanyaki: Le Benkay

Zeker, ze moet in deze hoek van het 15e arrondissement eerst het Novotel in, een roltrap op en een beetje verdwalen, maar als ze er eenmaal is, heeft Caroline geen seconde spijt van de reis. Met de bruin gelakte muren, grote *Lost in translation*-erkerramen en het erg jaren negentig aandoende tapijt is het restaurant niet ouderwets, maar eerder tijdloos. Om de filmische ervaring te vervolmaken, vraagt Caro om een stoel op de hoek (ongeveer tien zitplaatsen) van de eetbar recht tegenover de Seine en de teppanyaki-kok die gespecialiseerd is in deze Japanse kooktechniek om virtuoos voedsel te bereiden op een ijzeren plaat. Een choreografie met hoge vlammen, gracieus en bijzonder, maar ook heel erg goed (speciale vermelding verdient het Japanse wagyu-rundvlees en de hele Bretonse kreeft met saikyo miso-saus).

Wat nog meer? Naast deze ruimte zijn er privélounges voor (nog grotere) verjaardagsfeestjes.

Waar? 61 quai de Grenelle, 75015 Parijs
+33 (0)1 40 58 21 26
€€€