

BEYOND BISTRO PARIJS

Een culinaire reis door
onze geliefde stad

SOPHIA VAN DEN HOEK
& SALOMÉE VIDAL



INHOUD

VOORWOORD	7
<i>Les restaurants</i>	
Septime	13
Clamato	23
Café du Coin	37
Bistrot des Tournelles	53
Le Cornichon	69
Café les Deux Gares	85
Le Verre Volé	101
Le Dauphin	115
Racines	129
A La Renaissance	143
Dandelion	159
L'Escale	175
Cravan	187
Le Servan	199
Double Dragon	209
Chez Georges	217
19 Saint Roch	229
Aux Deux Amis	243
<i>Et aussi ...</i>	
Le petit-déjeuner	34
Le pain	50
Les glaces	66
L'oeuf mayonnaise	82
La saucisse purée	98
Le steak frites	126
Les terrasses	156
Les marchés	172
Les bars à vin	240
Over de makers	254



Parijs laat zich met geen enkele andere stad vergelijken. De stad is doordrenkt van geschiedenis en traditie, zit vol clichés, en wordt gevormd door schoonheid, moderniteit, multiculturele invloeden en het ongrijpbare *art de vivre*. Dat hoort bij Parijs, en bij geen enkele andere stad.

Natuurlijk neemt elke Fransman eten serieus, maar in Parijs worden van ontbijt, lunch en diner regelrechte rituelen gemaakt. Hoe precies, welke codes daarvoor gelden, dat beweegt mee met de tijd, maar ze blijven geworteld in dat typisch Parijse *je-ne-sais-quoi*. Je kunt er in de stad niet aan ontkomen: het is zichtbaar in elke wijk, meerdere keren per dag en het hele jaar door, in de restaurants en in de bistro's.

Een enkele Parijzenaar herinnert zich nog het café met de oude zinken bar. Je bestelde een koffie, rookte een sigaret en drukte die uit in het zaagsel op de vloer. Hardgekookte eieren stonden op een glimmend roestvrijstalen rekje naast zout en peper – als je er trek in had, nam je er eentje – en de dagbladen lagen achteloos op de toog. De meeste jonge mensen kennen dit type café uit verhalen, of ze kennen een moderne versie ervan, en het blijft een klassiek Parijs instituut. Hier haal je 's ochtends een koffie en een croissant, 's middags eet je er een voorgerecht, een *plat du jour* en een dessert. Hier spreek je af voor een *demi* of een glas Côtes du Rhône voor het diner. En hier eet je alleen, met z'n tweeën of met vrienden, om iets te

vieren, of zonder enige aanleiding – gewoon om te genieten van goed eten en drinken.

De afgelopen vijftien jaar vormden een keerpunt voor het eten in Parijs, en daarmee ook voor Frankrijk. Een nieuwe generatie chefs maakte zich los van het keurslijf waar ze niet meer in wilden passen. De verandering draaide om smaak, maar gaat verder dan dat. Het was ook sociaal en soms politiek: minder hiërarchie in de keuken, meer ruimte voor vrouwen, een andere keuze van ingrediënten, aandacht voor de seizoenen en duurzame land- en wijnbouw, en lossere conventies die plaatsmaken voor nieuwe ideeën. Meer vrijheid betekent meer creativiteit, en Parijs loopt opnieuw voorop; het eten inclusief.

Een verfijnde maar toegankelijke keuken wint overal aan populariteit. De chefs respecteren de traditie, maar kijken verder, denken anders en zetten nieuwe maatstaven. De gasten hebben samen met de chefs bijgeleerd. Ze zijn deskundig en nieuwsgierig geworden naar eten en ingrediënten, weten alles van *specialty coffee* en fermentatie maar ook van natuurwijn en uiteenlopende kooktechnieken, en hun smaak is er scherper door geworden.

Chefs zijn mediafiguren geworden. Er komen steeds meer culinaire evenementen bij, en die zijn uitgegroeid tot happenings waar iedereen bij wil zijn. Nieuwe restaurants zitten weken van tevoren

vol, en uit eten gaan neemt een grotere plaats in het leven in dan ooit. Bistronomie, neobistro's, *sharing plates*, *comfort food*, Aziatische, Levantijnse en Zuid-Amerikaanse invloeden: trends komen en gaan, zoals in elke culturele scene. De ene mode volgt de andere op, maar sommige klassiekers blijven.

Beyond Bistro Parijs is een culinaire tocht door onze geliefde stad. Aan de hand van achttien adressen verkent dit boek de hedendaagse foodscene van Parijs, staat het stil bij alle bijzondere gewoonten en eert het een handvol iconische gerechten die van eten in Parijs een onmiskenbaar Parijse ervaring maken.

Het hart van het boek ligt in het 11e arrondissement, van oudsher een arbeiderswijk en de plek waar deze nieuwe lichting pioniers opkwam. Zoals altijd in Parijs voltrekken revoluties zich wijk voor wijk, maar dit is nog steeds dé plek voor wie van goed eten houdt. Het 11e is geliefd vanwege de lage huren, de nabijheid van het centrum en het hippe publiek.

Het was niet makkelijk om onze lijst met favoriete restaurants in te korten. We hebben ervoor gekozen om chefs aan het woord te laten die houden van wat ze doen en een beetje magie in het dagelijks leven brengen. Dat doen ze allemaal op hun eigen manier, maar altijd met dezelfde zorg en liefde.

Sophia van den Hoek & Salomé Vidal







CLAMATO

In 2013 namen Grébaut en Pourriat de ruimte naast Septime over en openen er hun prachtige visrestaurant. Clamato is hun zeer persoonlijke versie van een klassieke Franse bar à huîtres. De borden komen in willekeurige volgorde op tafel. Vis, schelpdieren en schaaldieren, met dezelfde twist bereid als bij de burens.

Een lange bar in een prachtige crèmekleur leidt je naar een lichte ruimte die uitkijkt op een binnenplaats. Er is een wenteltrap, hetzelfde ruwe, sobere meubilair als bij Septime en een kleurenpalet van beige en prachtig groen dat verwijst naar de zee. Op elke tafel ligt het uitgeprinte menu van de dag met de datum erop. Het DNA van Septime vind je overal in terug.

Bij Clamato stel je zelf je *plateau de fruits de mer* samen, met heerlijke oesters uit Saint-Vaast, Isigny, of van Utah Beach, *amandes de mer* (een soort grote kokkels), *palourdes* (tapijtschelpen) en nog veel meer. Je kunt ook kiezen voor andere gerechten met een uitgesproken ziltig karakter, zoals ceviche van zwarte harder, rauwe zee kat van Oléron, *raie* (rog) *à la grenobloise* of geroosterde pompoen met miso en bottarga. De namen van de gerechten zijn bedrieglijk eenvoudig want de smaken en de opmaak van de borden zijn dat allerminst. Misschien is dat wat luxe in Parijs betekent: eenvoud die moeiteloos lijkt, maar veel werk kost.

Goede producten, hard werken, consistentie en gerechten die verrassen en tegelijk vanzelfsprekend voelen zodra ze op tafel staan. Daarbij drink je natuurwijn uit Griekenland, Oostenrijk of Frankrijk, of de bloody mary waar de zaak om bekendstaat. Sluit af met de Clamatarte, een taart met ahornsiroop en een royale *quenelle* slagroom. Alleen al daarvoor is Clamato de omweg waard.

Het dagmenu hangt af van wat die ochtend vers binnenkomt uit onder meer Saint-Jean-de-Luz, Concarneau en het Île d'Yeu. Alles komt van kleinschalige, duurzame visserij: vis die met de lijn of kleine netten wordt gevangen, en de schaal- en schelpdieren worden uit zee gehaald met fuiken en korven. De oesters zijn wild of op natuurlijke wijze gekweekt. Parijs telt genoeg ouderwetse brasseries met *fruits de mer* op ijs. Clamato neemt die traditie over en geeft er hun fijne, eigen draai aan: duurzame inkoop, geen opsmuk, en creatieve borden naast klassieke rauwe zeevruchten.







Het blijft niet bij Septime en Clamato. Heel langzaam neemt het team de buurt over. En op een heel goede manier. In dezelfde straat zit hun patisserie Tapisserie, waar prachtige zoete maar ook hartige taarten worden verkocht. Bij Septime La Cave, net om de hoek, drink je iets terwijl je op je tafel wacht in een van de restaurants. En wie een paar dagen in deze sferen wil doorbrengen: in de Perche, op een paar uur van Parijs, kan een kamer boeken in het gastenverblijf D'une Île.



CLAMATO
80 rue de Charonne
75011 Paris
clamato-charonne.fr

TAPISSERIE
65 rue de Charonne
75011 Paris
tapisserie-patisserie.fr

SEPTIME LA CAVE
3 rue Basfroi
75011 Paris
septime-lacave.fr

D'UNE ÎLE
Domaine de Launay
61110 Rémalard
duneile.com

L'OEUF MAYONNAISE

Een *œuf mayonnaise*, in de volksmond kortweg *œuf mayo* genoemd, is een van die klassiekers die de afgelopen jaren een opvallende comeback heeft gemaakt op de Parijse tafels. Dankzij de bistronomie zijn ook terrines en andere eenvoudige, betaalbare gerechten weer helemaal in de mode.

Het *œuf mayo*, dat vroeger vaak te lang gekookt werd en met kant-en-klare mayonaise uit een tube of pot werd geserveerd, staat op de kaart van vrijwel elke hippe zaak van dit moment. Meestal wordt het ei net-niet-helemaal-hardgekookt opgediend met huisgemaakte mayonaise, zoals bij Le Bougainville, en vaak krijgt het een eigen draai die past bij de signatuur van het restaurant. Zo vind je bij L'Escale en L'Oursin *œuf mayo* met prachtige ansjovisfilets, bij La Buvette eieren die zijn ingelegd in bietenpekkel, wat ze een schitterende felroze kleur geeft. Bij Bistrot des Tournelles komen ze met een garnering van zalmeitjes, bottargapoeder en royale schaafsel truffel, en bij Clamato zelfs een klein beetje kaviaar.

Hoe serieus het *œuf mayo* wordt genomen, blijkt wel uit het feit dat culinair criticus Claude Lebey in de jaren tachtig de ASOM oprichtte, de Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise, oftewel de vereniging ter bescherming van het *œuf mayonnaise*. Die organiseert nog altijd elk jaar het Wereldkampioenschap *œuf mayonnaise*.

Of het nu als perfect voorgerecht is of als hapje om samen te delen midden op tafel, het *œuf mayo* is een klassieker die allesbehalve saai is.

LE BOUGAINVILLE
5 rue de la Banque, 75002 Parijs
bougainville-restaurant.fr

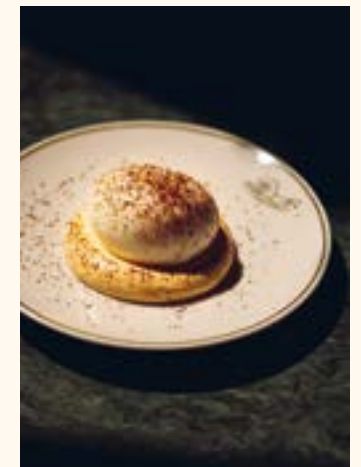
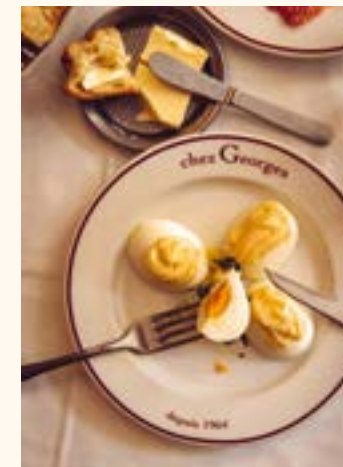
L'ESCALE
1 rue des Deux Ponts, 75004 Parijs

L'OURSIN
27 rue Yves Toudic, 75010 Parijs
loursin-paris.fr

LA BUVETTE
67 rue Saint-Maur, 75011 Parijs
labuvette.paris

BISTROT DES TOURNELLES
6 rue des Tournelles, 75004 Parijs
bistrotdestournelles.com

CLAMATO
80 rue de Charonne, 75011 Parijs
clamato-charonne.fr





CAFÉ LES DEUX GARES

De naam laat niets te raden over: Café les Deux Gares ligt precies tussen twee Parijse treinstations in, Gare du Nord en Gare de l'Est. Maar de naam is ook wel wat misleidend, want het is meer dan een café. Je komt er voor of na een lange reis, je loopt er toevallig binnen tijdens een wandeling of je komt op aanraden van iemand die het kent.



Toen de huidige eigenaren het pand in 2020 overnamen, was de buurt verre van hip. Sterker nog, dit deel van het 10e arrondissement had zelfs een bedenkelijke reputatie. Toch zou hier een van de coolste plekken van de stad komen. Hotelier Adrien Gloaguen, Antoine Raccat, manager Frédéric Lesire en chef Jonathan Schweizer sloegen de handen ineen, en zo ontstond een van de succesvolste bistro's van Parijs. Op de openingsdag, vijf minuten voor de eerste gasten zouden aanschuiven, wist Frédéric nog altijd niet wat de keuken zou serveren. Hier wordt op gevoel gekookt, en de ingrediënten bepalen wat er op het bord komt. Een jaar later wonnen ze de Le Fooding-prijs voor beste bistro.

Een chef uit Luxemburg die bistrogerechten bereidt in een 'slechte' buurt waar weinig mensen kwamen: daar was moed voor nodig. Het idee achter Les Deux Gares is eenvoudig: goed eten moet altijd betaalbaar zijn. Hier vind je een keuken van hoog niveau in de gedaante van een gewone buurtbistro. Wie hier zonder voorkennis binnenloopt – vaak een argeloze treinreiziger – gaat stevast verrast weer naar buiten.

De zaak heeft alles van een Parijse bistro. Het interieur is van de Britse kunstenaar en ontwerper Luke Edward Hall: een betonvloer in bistrostijl, marmeren tafels, een plafond met schildpadmotief, art-decowandlampen die

op maat zijn gemaakt in Engeland, een open keuken achter glas en in de zomer een terras. De openingstijden zijn ruim. 's Ochtends is er koffie met een croissant, de hele dag door kun je iets eten of drinken, rond het middaguur is er een lunchmenu en 's avonds kies je à la carte.

Jonathan komt niet uit een familie van koks. Hij koos voor dit vak uit liefde voor het koken. Hij ging naar de horecavakschool en leerde de rest bij enkele grote namen in Parijs, onder wie de Japanse chef Atsushi Tanaka in diens gastronomische restaurant A.T. Hij werkt het liefst met goede, lokaal geteelde producten en laat alles wat van ver moet komen liggen. Specerijen, vanille en chocolade gebruikt hij dus niet. De groenten komen van de familie Rigault, op 45 minuten rijden. De oesters komen van Jean-Paul uit de baai van de Mont-Saint-Michel, het brood van bakkerij Sain uit de stad. Ook wat betreft wijn kiest hij voor natuurlijk. Hij houdt vast aan het principe van *zero/zero*: niets toegevoegd, niets weggehaald, alleen gefermenteerde druiven.

Recht tegenover de bistro zit Les Deux Gares Express. Die is zeven dagen per week open, van 7.30 tot 22.00 uur, met klassieke bistrogerechten op elk uur van de dag. Denk aan een *croque-monsieur* met comté en mosterd, *œufs mayo* met een lekker zuurtje, romige soepen van het seizoen of een fruittaart.



LES MARCHÉS

Markten zijn een vast onderdeel van het culinaire landschap van Parijs. Ze zijn veel meer dan een plek om boodschappen te doen: ze zijn een belevenis op zich. Wie langs de kramen loopt, voelt zijn zintuigen ontwaken want de kleuren en geuren zijn onweerstaanbaar. Iedereen doet er zijn inkopen: studenten, vaders en moeders, gepensioneerden, maar ook de bekendste chefs van de hoofdstad.

Iedereen heeft zo zijn eigen favoriete markt, maar een paar dingen hebben ze allemaal gemeen. Kramen die uit hun voegen barsten, marktkooplui die hun aanbiedingen met veel geschreeuw aan de man brengen, een menigte die langzaam vooruit schuifelt op het ritme van rondkijken en schatten ontdekken, en aan het eind een goedgevulde boodschappenmand.

Op de meeste markten vind je volop groente- en fruitkramen, al dan niet biologisch en al dan niet van lokale herkomst. Vaak is er ook een slager, soms met een rotisserie vol braadkippen, een visboer, in het seizoen af en toe een oesterverkooper, uiteraard een kaasboer, soms een imker met honing, een bloemist, een bakker... Kortom, alles wat je nodig hebt voor je dagelijkse boodschappen.

Daarnaast zijn er overdekte markten, zoals de Marché Saint-Quentin in het 10e arrondissement en de Marché couvert de Passy in het 16e. Er zijn ook markten waar je ter plekke kunt eten. We denken met liefde terug aan de beroemde Marché des Enfants Rouges. Begin oktober 2026 ging de allermooiste én de alleroudste markt van Parijs in vlammen op. De markt zelf, een instituut, maar ook de stalletjes vol heerlijk eten van over de hele wereld gaan absoluut gemist worden.

MARCHÉ RASPAIL
boulevard Raspail, 75006 Parijs

MARCHÉ ALIGRE
rue d'Aligre and place d'Aligre
75012 Parijs

MARCHÉ BIOLOGIQUE DES BATIGNOLLES
boulevard des Batignolles, 75008 Parijs

MARCHÉ DE BELVILLE
boulevard de Belleville, 75011 Parijs

MARCHÉ BASTILLE
boulevard Richard Lenoir, 75011 Parijs

MARCHÉ COUVERT SAINT-QUENTIN
85 bis boulevard Magenta, 75010 Parijs

MARCHÉ COUVERT DE PASSY
1 rue Bois le Vent, 75016 Parijs





AUX DEUX AMIS

Een bistro zoals een bistro hoort te zijn, dans son jus zoals ze in Parijs zeggen, met een zinken bar, een snijmachine voor vleeswaren, Formica-tafeltjes, mozaïekspiegels en een piepklein keukentje van amper 2,20 bij 1,70 meter. Daaruit komen tijdens de lunch en het diner gerechten om te delen. Franse tapas, maar dan nét een beetje anders.

Franse tapas? Toepasselijker wordt het bijna niet, want David Loyola werd geboren in Parijs uit een Spaanse familie, en hij staat al sinds 2009 aan het roer van Aux Deux Amis. Hij speelt met de bistrotraditie, maar neemt zichzelf vooral niet te serieus. De relaxte sfeer hier is dan ook uitbundig en levendig.

David begon zijn carrière bij restaurant Le Chateaubriand, onder chef Iñaki Aizpitarte, die zou uitgroeien tot de legende van de Parijse bistronomie. In dat restaurant ontdekte David niet alleen allerlei natuurwijnen, maar hij leerde er ook een compleet nieuwe manier van koken. Het was een breuk met alles wat hij daarvoor geleerd had. Vier jaar later nam hij Aux Deux Amis over en liet de zaak vrijwel helemaal zoals hij was. Samen met vrienden, die als decorontwerpers in de filmwereld werkten, friste hij het achterzaaltje en de kelder op, hing hij het oude neonuithangbord weer aan de gevel en zo ontstond het nieuwe Aux Deux Amis.

Toen de bistro voor het eerst openging, werden er twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee desserts (elke dag anders) geserveerd, samen met een handvol bijgerechten. En natuurlijk serveerde hij natuurwijn, zowel bij de lunch als het diner. Chef Mathieu Perez kreeg hulp van ‘La Jeannine’ – Davids moeder – die haar inmiddels legendarische tortilla volgens een recept van zijn oma Gabriella serveerde. Het sloeg meteen aan.

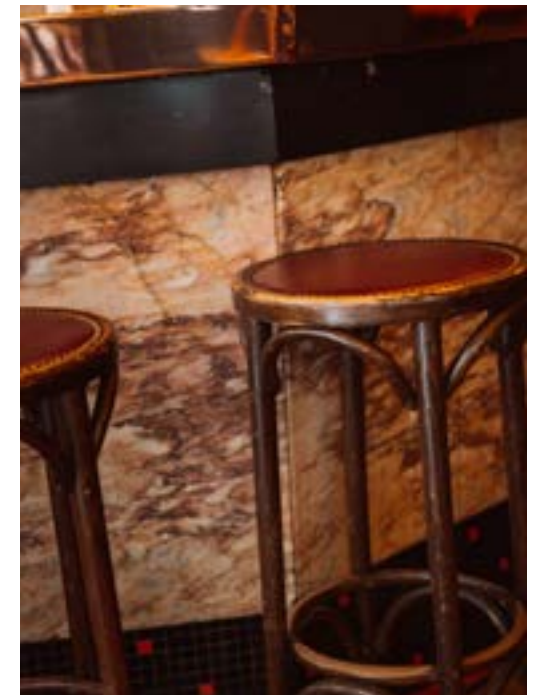
Wie de levendige, bruisende sfeer van deze kleine bistro in het 11e arrondissement wil beleven, moet op tijd komen of genoeg nemen met een tafeltje in de hoek. Het is een restaurant waar vaste klanten en reizigers samenkomen,

allemaal op zoek naar het echte Parijs. Er wordt gelachen, luid gepraat, mensen begroeten elkaar met een zoen, eten wordt besteld en aan elkaar aanbevolen, en er wordt gedronken alsof niemand morgen iets te doen heeft. Iedereen is welkom, je schuift gewoon aan waar nog plek is, schouder aan schouder.

Begin met kaas, charcuterie of *œufs mayo*. Daarna volgen verfijndere gerechten, altijd met producten van topkwaliteit: denk aan tartaar van rund, een flinke *tarbot meunière* om te delen, mooie groentegerechten (biet in de winter, asperges en doperwtten in de lente, smaakvolle tomaten in de zomer), en een chocolade-ganache als dessert. Met natuurlijk een glas natuurwijn. Op de kaart vind je zestig witte en zestig rode wijnen, plus een handvol mousserende en gemacereerde (vaak oranje) wijnen, waarvan sommige per glas worden geschonken.

De sfeer is iets tussen een filmset en een uitbundig feestje waar iedereen elkaar al kent, of hoognodig moet leren kennen. Het menu staat gekrabbeld op een krijtbord: bijna te cliché om waar te zijn, maar dus ook door en door Parijs. De bijna magische formule maakt Aux Deux Amis al ruim zeventien jaar een vaste waarde, waar je op elk moment van de dag heerlijke gerechten kunt bestellen.

David Loyola praat met liefde over zijn vak en over het doorgeven ervan, over de mensen die hij ontmoet en het gevoel van saamhorigheid dat daarbij hoort. Hij is ervan overtuigd dat de volgende generatie de traditie en het vakmanschap levend zal houden. Met een eigen frisse blik op het vak, maar altijd met hetzelfde enthousiasme.









AUX DEUX AMIS
45 rue Oberkampf, 75011 Parijs, Instagram @auxdeuxamis

OVER DE MAKERS

Sophia van den Hoek is een Nederlandse fotograaf die al bij haar eerste bezoek aan Parijs, als tiener, verliefd werd op de stad. Die vroege fascinatie liet haar niet meer los. Door de jaren heen keerde ze steeds weer terug, en sinds 2022 verdeelt ze haar tijd tussen Parijs en Rotterdam.

In haar fotografie komt alles samen waar ze van houdt: goed eten, reizen en plekken met karakter. Een restaurant ontdekken, lang natafelen en de sfeer rond de tafel vastleggen zijn voor haar nauw met elkaar verweven. Een plek blijft je bij door de details: het licht dat over een tafel valt, de textuur van een gerecht, de gebaren van de mensen die er hun eigen plek van maken.

Met natuurlijk licht en een intuïtieve blik maakt Sophia foto's die laten *voelen* hoe een plek is. In Parijs vindt ze nog altijd inspiratie in het alledaagse ritme van de stad en in de manier waarop eten, schoonheid en het dagelijks leven er samenkomen. Dit boek komt voort uit diezelfde nieuwsgierigheid, en uit een liefde die al bestond lang voordat ze de stad haar thuis kon noemen.

Ze werkt voor restaurants, hotels en uitgevers, en haar foto's verschenen onder meer in *Voyage Voyage*, *Milk Decoration* en *Elle Decoration*.

Volg Sophia op Instagram via @un_fold_ed en @parisunfolded.

DANK

Mijn hartelijke dank aan Salomé voor haar teksten, de contacten die ze legde en haar zorgvuldige organisatie achter de schermen.



Het was een feest om met haar samen te werken, en daardoor kon ik me helemaal op de foto's richten.

Aan onze uitgevers, Petra en René: dank voor jullie vertrouwen en voor de vrijheid om dit boek echt tot het onze te maken.

En aan alle restauranthouders en hun teams: dank voor jullie warme ontvangst, jullie verhalen en het heerlijke eten. Ik ben onderweg misschien een paar kilo aangekomen, maar elke kilo was het meer dan waard.

Salomé Vidal is geboren en getogen in Parijs, en eten is altijd haar passie geweest. Als tiener gaf ze haar zakgeld liever uit aan restaurants dan aan kleding, en ze at overal: van streetfood tot restaurants met een Michelinster.

Ze werkte als agent voor fotografen en als producer voor luxemerken toen ze die wereld achter zich liet om twee eigen restaurants te openen, een in het 11e arrondissement en een in Pigalle. Later keerde ze terug naar de productie, dit keer in lifestyle, waar ze eten en beeld kon combineren.

Ze leerde Sophia kennen toen ze voor een internationaal reisbedrijf werkte. Salomé verzorgde de content over elke bestemming en Sophia fotografeerde de plekken die ze samen hadden uitgekozen. Voor *Beyond Bistro Parijs* slaan ze opnieuw de handen ineen, nog altijd verbonden door hun liefde voor Parijse stijl en goede adressen om te eten.

Volg Salomé op Instagram via @salomeevidal.

DANK

Een enorm dankjewel aan alle chefs en restauranthouders die elke dag een van de mooiste vakken ter wereld uitoefenen, en ook een van de zwaarste.

Dank jullie wel dat jullie Parijs levend houden.

Dank voor jullie vertrouwen in dit project, voor jullie warme ontvangst door de jaren heen en, voor sommigen van jullie, voor jullie vriendschap.



Dank je wel, Sophia, voor je prachtige foto's.

Dank aan mijn vrienden en mijn broer, die altijd meegaan op mijn uitjes en ontdekkingstochten.

En tot slot dank aan Joseph, Noé en Nil, voor al het andere.