

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY
& ZIJN VRIENDEN
 presenteren

*Proeven
van*
FRANKRIJK

Lannoo

Begin van de moderne oesterteelt op initiatief van Victor Coste, inspecteur-generaal van de rivier- en kustvisserij. Tot die tijd werden oesters gevist.



Eerste recept van 'broodjes genaamd croissants', zonder boter, door Anselme Payen: 1 kg bloem, 1 of 2 losgeklopte eieren, 500 g water en gist.



1856

Urbain Dubois en Émile Bernard publiceren *La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*.



In Frankrijk wordt voor het eerst druifluisziekte vastgesteld op het Plateau de Pujaut in de Gard. De plaag duurt bijna dertig jaar.



1866

Baron Brisse is de eerste culinair recensent met een column in *La Liberté*, met elke dag een ander menu en gedetailleerd beschreven recepten.

Le Grand Dictionnaire universel van Pierre Larousse (deel II) definieert het bijvoeglijk naamwoord 'bourguignon' als 'met wijn bereid' en noemt 'bœuf bourguignon' als voorbeeld.



1873

Het recept van de 'saint-honoré crème cuite à la vanille' in *Le Livre de pâtisserie* van Jules Gouffé is bijna identiek aan dat van nu. De uitvinding van de saint-honoré wordt toegeschreven aan Chiboust, pâtissier in de rue Saint-Honoré in de jaren 1840. Het gebak wordt met 'crème chiboust' gegarneerd.

FIN XIX^e - DÉBUT XX^e SIÈCLE

Nieuwe restaurants bepalen het Parijse culinaire leven. Place de la Madeleine en de rue Royale: Maxim's, Weber en Lucas (later Lucas-Carton). Omgeving Champs-Élysées en Bois de Boulogne: Ledoyen, Pavillon de l'Élysée, Laurent, Fouquet's, La Grande Cascade, Le Pré Catelan... Rive Gauche: La Tour d'Argent en Lapérouse...



1884

Chef-kok Auguste Escoffier zwaait de scepter over de keukens van het Grand Hôtel in Monte-Carlo, waar César Ritz directeur is. Ontstaan van de moderne luxehotels (The Savoy Hotel in Londen, Ritz Hotel in Parijs, Carlton in Londen...).

dix-huit décembre 1889



Een krant schrijft over 'de taart van mejuffrouw Tatin'. Stéphanie Marie Tatin (1838-1917) en haar zus Geneviève Caroline (1847-1911) runnen een hotel in Lamotte-Beuvron, in Sologne.



1903

Auguste Escoffier publiceert *Le Guide culinaire*, hét handboek van de Franse haute cuisine in de 20ste eeuw.

1^{er} août 1905

Wet inzake fraude en vervalsing op het gebied van producten en diensten, bedoeld om op te treden tegen het wijdverspreide bedrog in de wijnbouwsector. Invoering van de herkomstbenaming.

PREMIÈRES DÉCENNIES du XX^e



Een 'koek van eieren, room en spek' heet voortaan 'quiche lorraine'. De term 'quiche' komt uit Lotharingen en stamt uit de 16de eeuw.

1912

Afkondiging van de oprichting van de 'Vakschool voor de hotelindustrie' in Thonon-les-Bains, de eerste openbare hotelschool.

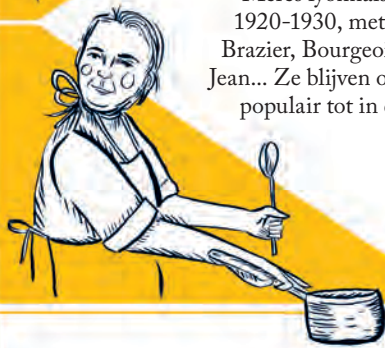
6 mai 1919

Nieuwe wet inzake de bescherming van de herkomstbenaming, die bepaalt dat 'eenieder die meent dat een herkomstbenaming direct of indirect in zijn nadeel wordt toegepast [...] een aanklacht bij de rechter kan indienen om het gebruik van die benaming te verbieden.'



entre-DEUX-guerres

Hoogtijdagen van de 'Mères lyonnaises' in de jaren 1920-1930, met de moeders Brazier, Bourgeois, Blanc en Jean... Ze blijven onverminderd populair tot in de jaren 1970.



1921



Curnonsky en Marcel Rouff lanceren hun reeks *La France gastronomique: guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*. 26 delen tot in 1928, over telkens een andere Franse provincie.

26 JUILLET 1925

Wet inzake de veiligstelling van de herkomstbenaming van de kaas uit Roquefort.

Années 1920



De Franse benaming 'baguette' (stok) komt in zwang ter aanduiding van de lange witte Parijse broden.

Frankrijk krijgt zijn imago van kaasland. In 1920 schrijft Élisabeth de Gramont in haar *Almanach des bonnes choses de France* dat 'Franse kazen de beste kazen van de wereld zijn'.

Entre-deux-guerres



1^{er} OCTOBRE

Een voedingsvakschool die opleidt tot broodbakker, slager, kok, kruidenier, pâtissier en confiseur opent zijn deuren in de rue du Terrage in Parijs.

1930

Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner* ('Ik kan koken').



Édouard de Pomiane presenteert op Radio Paris het ongetwijfeld eerste culinaire radioprogramma.



1933



De *Michelingids* introduceert de sterrenclassificatie zoals we die nu kennen *** De reis waard, ** De omweg waard, * Een goed restaurant in zijn categorie. 23 restaurants krijgen drie sterren, zowel in Parijs als daarbuiten.



De Confrérie des Chevaliers du Tastevin, het eerste wijnbroederschap in de moderne wereld, wordt opgericht in Nuits-Saint-Georges.

1935

Oprichting van het Franse Instituut voor herkomstbenamingen (CNAO), dat in 1947 internationaal (INAO) wordt.



1953
LES RECETTES de M.X



Les Recettes de M. X, het eerste kookprogramma op de Franse televisie. Raymond Oliver en Catherine Langeais nemen het stokje over met *Les Recettes du chef*, dat in 1955 in *Art et magie de la cuisine* verandert en tot in 1966 wordt uitgezonden.

1965



Paul Bocuse krijgt zijn derde ster voor zijn restaurant L'Auberge du Pont de Collonges.

1965

Françoise Bernard, *Les Recettes faciles* ('Makkelijke recepten'), Hachette.



1969



Start van de kookfiches als vast onderdeel van het tijdschrift *Elle* onder leiding van Madeleine Peter.

1960

De gebroeders Troisgros introduceren de plateservice: een op één bord opgediende maaltijd. Een nieuw concept dat alle grote restaurants overnemen.



OCTOBRE 1973

Het tijdschrift *Gault & Millau* stelt de tien geboden van de Nouvelle Cuisine op: Verkort de kooktijd, gebruik verse ingrediënten van goede kwaliteit, houd de kaart beperkt, volg niet uitsluitend trends, maar omarm nieuwe technieken, stop met marineren, besterven, fermenteren enzovoort, houd sauzen licht, respecteer dieetwensen, sjoemel niet met de presentatie, wees inventief.

Michel Guérard publiceert light versies van klassieke gerechten in *La Grande Cuisine minceur* (Laffont).



- 1992 -



Yves Camdeborde opent bistrot La Régale in Parijs: de start van de bistronomie.

2.0.0.1

Alain Passard schrapt rood vlees van de kaart in L'Arpège.



ALAIN PASSARD

Seize novembre deux-mille dix

De Franse gastronomische maaltijd wordt door Unesco bijgeschreven op de lijst van immaterieel cultuurerfgoed en gedefinieerd als 'een traditioneel sociaal gebeuren, bedoeld om samen de belangrijkste gebeurtenissen in het leven van individuen en groepen te vieren (geboorte, huwelijk, verjaardagen, een behaald succes of een weerzien)'.

2014

Paul Bocuse viert de 50ste verjaardag van zijn derde Michelinster.



4 JUILLET 2015

Unesco schrijft de wijngaarden, wijnhuizen en wijnkelders van Champagne en de 'climats' (wijngaardpercelen) van Bourgondië als cultuurlandschappen bij op de Werelderfgoedlijst.



Franse uien in soorten en maten

Klein of groot, geschild, gehakt, met kruidnagels erin geprikt, gebakken, gesneden, gekonfijt, geglazuurd, gevuld, gepureerd, wit, geel, roze of rood, uien voegen smaak, pit en zoetheid toe aan elk recept...

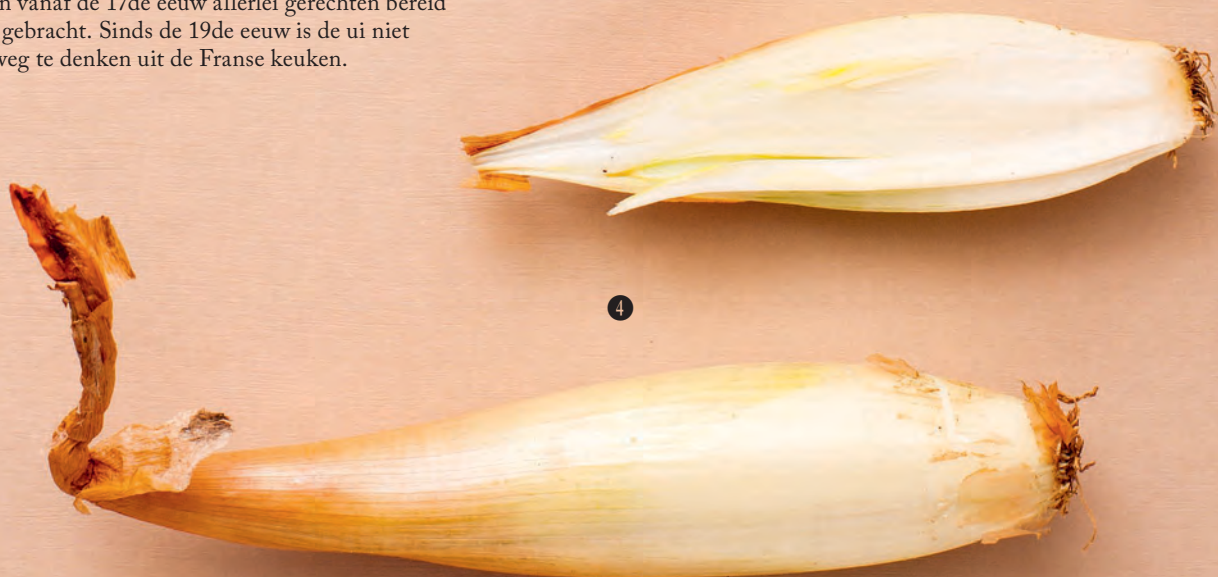
Wat zou de Franse keuken zijn zonder uien?

Valentine Oudard



De uit Centraal-Azië afkomstige ui, *Allium cepa*, is familie van de knoflook en de prei en waarschijnlijk het oudst geteelde voedselgewas.

In de oudheid werd ui gegeten door Egyptenaren (piramidebouwers werden in knoflook en uien uitbetaald!), Grieken, Etrusken en Romeinen. De ui werd vervolgens als eerste gewas in middeleeuwse tuinen aangeplant om zowel in de keuken als in de farmacopee van die tijd een van de populairste ingrediënten te worden. Met ui in plaats van specerijen werden vanaf de 17de eeuw allerlei gerechten bereid en op smaak gebracht. Sinds de 19de eeuw is de ui niet meer weg te denken uit de Franse keuken.



Bretagne

Oignon rosé de Roscoff ❶

Geschiedenis: voortgekomen uit zaad dat een monnik in 1647 uit Lissabon meebracht en in Roscoff in zijn kloostertuin zaaide. Vervolgens werd de ui geteeld om de schepen te bevoorraden en de zeelieden voor scheurbuik te behoeden. Na 1828 verdienen de 'Johnnies', de boeren uit de streek rond Léon (in het huidige Finistère) een fortuin door hun oogst in de havens van Engeland te verkopen. Door de toekenning van het AOC- (2009) en AOP-keurmerk (2013) wordt de voorouderlijke teeltwijze beschermd en kan de productie, die door de concurrentie van hybride variëteiten gedaald was, weer stijgen.

Beschrijving: zeer milde, zoete ui met een dunne roze of koperkleurige schil en wit vruchtvlees. Buiten de koelkast bewaren.

Jaarlijkse productie: 730 ton.

Poitou-Charentes

Oignon doux de Saint-Trojan ❷

ook wel Saint-Turjan, of Rosé des sables (op het Île d'Oléron)

Geschiedenis: geen vermelding van vóór de belle époque, een tijd waarin de ui heel populair was. Plaatselijke bewoners vertellen dat mannen van de kleigronden op het noordelijk deel van het eiland Oléron met meisjes uit het zuiden trouwden om de zandgronden in bezit te krijgen waarop deze ui goed groeide. Toen de ui door de opkomst van de oesterteelt en het strandtoerisme eind 19de eeuw bijna in de vergetelheid was geraakt, hebben een paar enthousiastelingen zich verenigd in een stichting om de teelt van de ui van Saint-Turjan voort te zetten.

Beschrijving: tolvormige, roze ui. Zoet en knapperig en daardoor zeer gewild.

Jaarlijkse productie: 6 ton (5000 in de belle époque).

Oignon rouge pâle de Niort

Geschiedenis: deze decoratieve rode ui is vanwege zijn geprononceerde smaak al sinds de 19de eeuw populair.

Beschrijving: grote, afgeplatte bol, bleekrood tot koperkleurig roze. Lichtroze vruchtvlees met een hoger drogestofgehalte dan de gele ui.

Jaarlijkse productie: onbekend.

Occitanie

Oignon doux des Cévennes ❸

of zoete ui van Saint-André
Geschiedenis: werd al in 1499 vermeld en geteeld op de zuidhelling van de Cévennes. Ook al zijn er bewijzen dat de ui eind 19de eeuw op de markten van Nîmes en Montpellier werd gezien, toch is de Cévennes-*ui* pas sinds 1950 in de

handel. De uienteelt bloeide op toen de kweek van moerbeibomen en zijderupsen in verval raakte. De ui wordt geteeld op door muurtjes van stapelstenen omzoomde terrassen die in de middeleeuwen door monniken waren aangelegd om de landbouwgrond beter vast te houden. AOC sinds 2003 en AOP sinds 2008.

Beschrijving: zoete, parelmoerwitte bewaarui met een licht langwerpig ronde vorm.

Jaarlijkse productie: ongeveer 2200 ton.

Oignon de Citou

Geschiedenis: zijn naam dankt deze ui, waarvan de zaden van generatie op generatie worden doorgegeven, aan het dorp Citou aan de voet van de Montagne Noire. Toen de kastanjeboomgaarden en de wijnbouw in verval raakten, konden de teelt en de handel van wat nu een streekspecialiteit is, zich vanaf de 19de eeuw verder ontwikkelen. Plaatselijk is de ui meer een groente dan een smaakmaker.

Beschrijving: gele ui met een afgeplatte, ronde bol, parelmoerroze schil, wit vruchtvlees; opvallend zoet. Staat bekend als zachter, zoeter en milder dan de zoete Cévennes-*ui*.

Jaarlijkse productie: ongeveer 120 ton.

Cèbe de Lézignan

Geschiedenis: herkomst onbekend. Dat de naam van de gemeente Lézignan in de 17de eeuw in Lézignan-la-Cèbe (*céba* is Catalaans voor ui) veranderde, illustreert hoe belangrijk de plaatselijke uienteelt was. Nu strekken de uienvelden, *cébières*, zich uit tot in de omringende gemeenten. De producenten hebben een vereniging opgericht met het doel en eigen merk te starten: 'cèbe de Lézignan'.

Beschrijving: ronde, platte ui met een witte schil en wit vruchtvlees, die bekendstaat als heel zoet en sappig. Grote exemplaren kunnen tot 2 kg wegen.

Jaarlijkse productie: ongeveer 250 ton.

Oignon rouge de Villemagne

Geschiedenis: herkomst onbekend, maar volgens plaatselijke roddels dateert de uienteelt van heel lang geleden... Toch daalde de productie doordat jongeren in de jaren 1970 de familiebedrijven niet overnamen. Totdat een boerenechtpaar zaden vond en in 2006 besloot opnieuw uien te gaan telen!

Beschrijving: heel zoete, platte, roze ui, die geen tranen trekt als je hem pelt en die je kunt eten als een appel!

Jaarlijkse productie: 500 kilo.

Oignon de Toulouges

Geschiedenis: in de oostelijke Pyreneeën worden al heel lang uien geteeld. In departementale archieven zijn berichten gevonden

over dorpsbewoners die elkaar in het jaar XIII van de Republiek met uien bekogelden, wat vervolgens per gemeentelijk besluit werd verboden! De handel in deze ui, die ten zuidwesten van Perpignan wordt geteeld, floreerde in het interbellum. Hij werd verkocht in *fourcs* (strengen) door families die hun waar aan de man brachten door vanaf hun karren heel hard 'céba de Toulouges' te roepen.

Beschrijving: opvallend grote, afgeplatte bol, robijnrode schil, wit vruchtvlees met een intens zoete smaak.

Jaarlijkse productie: wordt niet gemeten.

Toepassing: als compote in hartig-zoete uientaarten en in de 'cabécou', die tijdens het jaarlijkse Uienfeest in Toulouges wordt geserveerd.

Oignon de Trébons ❹

Geschiedenis: afkomstig uit Bigorre, tussen de Pyreneeën en de bovenste vallei van de Adour, waar hij in 18de-eeuwse geschriften wordt genoemd. De inwoners van Trébons verbouwden hem voor eigen gebruik en verkochten wat ze overhadden op de markt. In 1980 begonnen boeren mais in plaats van uien te verbouwen. Maar een aantal groentetelers verenigde zich in een comité en een coöperatie en is weer uien gaan telen.

Beschrijving: oude uiensoort met een langgerekte, gebroken witte tot geelwitte bol, met een iriserende groene stengel. Mild en zoet van smaak. Geen tranentrekker en licht verteerbaar bovendien.

Jaarlijkse productie: vertrouwelijk; wordt niet gemeten.

Toepassing: gesnipperd in kip met uiensaus, een specialiteit van Trébons. De 'cébars', de zoete uitlopers van de gedroogde ui, worden verwerkt in bloedworst en paasomelet.

Corsica

Oignon de Sisco ❺

Geschiedenis: herkomst onzeker, waarschijnlijk al een paar eeuwen aanwezig. Op Cap Corse is een enthousiaste boer deze ui weer gaan telen, nadat hij in zijn ouderlijk huis op zolder zaden had gevonden.

Beschrijving: zoete, licht iriserend roze ui met wit vruchtvlees, die sterk lijkt op de Cévennes-*ui*. Deze bewaarui wordt handmatig geoogst, in strengen of trossen op zolder te drogen gehangen en het jaar daarop gegeten.

Jaarlijkse productie: ongeveer 50 ton; de productie groeit gestaag.

Bourgondie

Oignon d'Auxonne

Geschiedenis: Napoleon, die omstreeks 1790 in de Artillerie Academie van Auxonne verbleef, adviseerde zijn soldaten ui te eten om geestelijk en lichamelijk sterk te worden. Vandaar dat de ui aan het begin van de 19de eeuw in de regio Val de Saône op grote schaal geteeld werd. Deze uiensoort uit Mulhouse groeide goed op de zandgrond in deze streek. De commercialisering kwam op gang dankzij de mechanisatie.

Beschrijving: licht afgeplatte, ronde bol met een koperkleurige schil en geel vruchtvlees, mild en licht zoet.

Jaarlijkse productie: ongeveer 400 ton.

Toepassing: in de beroemde 'oignonade auxonnaise', een gekonfijte ui die opgediend wordt met 'oeufs en meurette' (gepocheerde eieren in wijnsaus) en gestoomde aardappels.

Auvergne - Rhône-Alpes

Oignon de Tournon

Geschiedenis: het is moeilijk vast te stellen wanneer de teelt begon van deze variëteit, die lijkt op de bleekrode Tournon-*ui* en de gele Côme-*ui*.

Met behulp van de Tournon-*ui*, die op de Rhône-oever wordt verbouwd, én de nu uitgestorven Roanne-*ui* lukte het de verwoestende druifluisziekte en het verval van de zijderupsteelt te stoppen. Ouderen in het stadje vertellen dat de groentetelers de droesem van de druiven en het zand waarmee de Rhône werd ingedijkt verzamelden om daarin de uien te laten ontkiemen.

Beschrijving: kleine, ronde, platte, goudgele, milde en zoete ui, die geen tranen trekt als je hem pelt.

Jaarlijkse productie: rond de 10 ton.

Toepassing: tijdens het persen van de nieuwe oogst bereidden de wijnboeren traditioneel een ochtendsnack op basis van een salade van Tournon-*ui* en ansjovis.

Elzas

Oignon de Mulhouse en de Sélestat

Geschiedenis: ui gold in de middeleeuwen als voedsel voor de armen, maar werd in de loop van de 15de eeuw een Elzasser specialiteit. In Sélestat pletten de groentetelers de uien met planken die ze onder hun klompen spijkerden om te voorkomen dat de wind de zaden zou verspreiden. Vandaar hun huidige bijnaam 'uienpletters'.

Beschrijving: klein en goudgeel.

Jaarlijkse productie:

Geen commerciële productie.

Koninklijke couscous

Voor onze vrienden in de Maghreb is dit ketterij, maar dit is de manier waarop couscous in Frankrijk wordt gegeten. Het staat zelfs bovenaan onze lijst met favoriete gerechten.

Marielle Gaudry

COUSCOUS OP Z'N FRANS

Couscous is niet 'koninklijk' in Noord-Afrika! Het is een puur Parijse uitvinding, populair gemaakt door het restaurant Chez Bébert in Montparnasse. Daar wordt het 'royal' genoemd omdat het verschillende soorten vlees bevat – kip, lam, gehaktballen – en merguezworstjes, het toppunt van vulgariteit in de Maghreb. Omdat een traditioneel couscousrecept niet toestaat dat vlees apart wordt gegrild, worden vlees en groenten gekookt in de bouillon waarin ook de griesmeelkorrels worden gegaard.

EN WAT ALS COUSCOUS UIT DE AUVERGNE KWAM?

Voor professor en journalist Raymond Dumay bestaat er geen twijfel over dat couscous zijn oorsprong vindt in de Auvergne!

'Het hoofdgerecht van de Auvergne, waarvan de invloed zich op een dag over de hele planeet zal uitstrekken, is de 'couchi-coucha'. Tarwe van Limagne, dat door de Romeinen zeer gewaardeerd werd, leverde griesmeel op. Ervten, courgettes en rapen, geteeld in het Brive-bekken, verse groenten. Dit alles werd geserveerd bij het lamsvlees, de kip en andere, veel delicatesse stukken: witte niertjes. Alles geserveerd met een pittige saus, 'arrizal' genaamd.'

Uit: Du Silex au barbecue, guide géogastronomique de la France



HET RECEPT

door Andrée Zana-Murat*

Het ideale recept als je net begint, met een paar 'extra's' voor extra effect, zoals geserveerd in restaurants.

VOOR 6 PERSONEN

VOORBEREIDING: 30 MINUTEN

BEREIDINGSTIJD: 1 UUR 55 MIN. + 1 UUR 30 MIN. (COUSCOUS)

1 kg lamsvlees (schouder, nek)
12 merguezworstjes
4 grote uien
½ groene paprika
½ rode paprika
3 middelgrote stengels bleekselderij
3 tomaten
3 courgettes
500 g kleine rapen
500 g wortelen
1 el paprikapoeder
1 el tomatenpuree
3 teentjes knoflook
1 klein blikje kikkererwten
2 bouillonblokjes
500 g couscous
1 scheutje pindaolie
5 el olijfolie
Zout, peper

Het vlees

Spoel het lamsvlees af, breng op smaak met zout en peper en zet het apart in een slakom. Bak het in een grote snelkookpan bruin in olijfolie. Begin op hoog vuur en ga vervolgens naar middelhoog. Haal het vlees uit de pan als het aan alle kanten bruin is. Bewaar het in een holle schaal. Gebruik dezelfde pan om de groenten in te koken. Bak de merguez-

worstjes in een koekenpan zonder vet. Leg deze apart. Ze kunnen op het laatste moment worden opgewarmd.

De groenten

Spoel en schil alle groenten. Snijd de uien, paprika's en selderij in reepjes. Dompel de tomaten 15 seconden in kokend water. Pel ze, verwijder de zaadjes en plet ze. Snijd met een dunschiller van de courgette om en om repen schil af, snijd ze vervolgens in de lengte doormidden en daarna in grote stukken. Doe hetzelfde met de rapen en wortelen, maar schil die volledig. Bak de gesnipperde uien in de olie waarin je het vlees hebt gebakken. Haal ze van het vuur wanneer ze goudbruin zijn en voeg het paprikapoeder en de tomatenpuree toe. Zet het vuur weer aan en voeg de geperste knoflook, paprika, selderij, wortelen en rapen toe. Laat het geheel ongeveer 5 minuten bakken en voeg dan de tomaten toe.

Het vlees-groente-bouillonmengsel

Voeg het vlees toe aan de groenten, voeg vervolgens het blik uitgelekte kikkererwten toe en giet er een bouillon bij, gemaakt van twee blokjes, opgelost in heet water. De ingrediënten moeten net bedekt zijn door de vloeistof. Breng het geheel weer aan de kook en laat het op laag vuur 1 uur koken. Bereid ondertussen de couscouskorrels. Voeg de courgette toe en laat 20 minuten op laag vuur koken, met het deksel op de pan. Voeg tijdens het koken kruiden toe

naar smaak. Serveer het vlees in een diepe schaal, omringd door groenten. De couscous en de bouillon worden apart geserveerd.

De couscous

Doe de couscous in een grote slakom en voeg koud water toe totdat alles bedekt is. Roer om met de hand: het water wordt witachtig. Wacht een paar seconden tot de korrels naar de bodem van de kom zakken en gooi het water weg. Herhaal het spoelen en giet de couscous door een fijne zeef. Bewaar de couscous in de slakom. Besprenkel de couscous met een beetje pindaolie, voeg zout toe en roer direct door met een vork om de lucht eruit halen en te voorkomen dat het gaat klonten. Roer elke 5 tot 10 minuten met een vork. Na 30 minuten is de couscous mooi gerezen en lijkt bijna 'gaar'. Gebruik je handen om de korrels effectiever te luchten. Wrijf de korrels tussen je handen en verwijder de klontjes. Proef en voeg indien nodig zout toe. Doe een derde van het hete water in de couscouspan en breng het aan de kook. Giet de couscous in de pan, doe het deksel erop en stoom gedurende 20 minuten. Giet de gekookte korrels in een grote, holle schaal, voeg de boter in kleine stukjes toe en meng met een vork. Proef en breng eventueel op smaak met zout.

**Andrée Zana-Murat – Een uitstekende kok, we volgen blindelings haar adviezen op, wat betreft couscous, maar niet alleen dat: we gebruiken alle tips die voortkomen uit haar meesterschap en de gulheid van haar mediterrane afkomst.*

Wij worstelen met wortels...

Tempura van preiwortels: kies er met mooie baarden. Snijd de basis met de draden af op 3 mm, snijd deze in 4, was ze en droog ze goed af.

Haal ze door het beslag (1 eidooier en 200 ml ijskoud water, vervolgens 120 g bloem, licht roeren) en bak ze in olie.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en

voeg zout toe. Als decoratie bij gerechten of als aperitief.

Witlofwortels met stukjes eendenborst (vereenvoudigd recept van Laurent Petit*): kook 3 witlofwortels in kippenbouillon gedurende 1 uur. Snijd ze in de lengte doormidden, evenals 3 rauwe witlofstroken. Bak alles bruin in boter. Dresseer, voeg een citroenschil toe, wat stukjes eendenborst, 1 sjalot

gebakken in olijfolie en een paar gehakte walnoten. Besprenkel met een ingekookte jus van gevogelte, garneer met 1 rauwe witlof, in reepjes gesneden.

* Chef van de La Villa Vauban, Langres (Haute-Marne)

Wij zijn fan van loof...

Pesto van radijsbladeren: gemengd met pompoenpitten, knoflook, Parmezaanse kaas, zout en vervolgens gemengd met olijfolie als een mayonaise. Pittig, zure toets op pasta, toast enzovoort.

Wortelloofsalade: stengels verwijderd, blaadjes fijngesneden op een salade van veldsla, cherrytomaatjes en in plakjes gesneden bruine champignons. Populair vanwege hun licht elektrische smaak.

Bietenbladeren, in een stoofpot: fruit 12 gesneden stengels

in olijfolie, 2 gesnipperde sjalotten, een paar pijnboompitten. Voeg 200 g rundergehakt, 3 rijpe tomaten, reepjes bietenblad, peper en gemalen komijn toe. Laat alles half afgedekt sudderen, voeg 1 glas water en 1 glas rijst toe, dek af.

Plet 2 teentjes knoflook met het sap van een halve citroen en voeg dit toe als de pan van het vuur is. De bladeren zijn rijk aan natrium, dus proef voordat je zout toevoegt!

— CRÈME BRÛLÉE MET — ASPERGESCHILLEN

door Édouard Loubet*

VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN

BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN

De schillen van 10 asperges

½ l volle melk

½ l vloeibare room

Zout

1 snuffe guavesuiker

1 snuffe nootmuskaat

10 eidooiers

Verse Parmezaanse kaas

10 ongepelde amandelen

Verwarm de oven voor op 100 °C. Schil de asperges, maar bewaar de schil. Verwarm de room en de melk, voeg zout, suiker en nootmuskaat toe. Zet het vuur uit als het kookt. Voeg de schillen toe en laat afkoelen. Filter de vloeistof. Roer de eidooiers erdoor en giet het mengsel in de kommetjes. Zet het geheel in de oven. Bestrooi het gerecht voor het serveren met Parmezaanse kaas en amandelschaafsel.

* Chef in het restaurant Le Grizzly, Plateau de Beaufort, La Clusaz (Haute-Savoie)

Verliefd op loof

Voor een crisisbestendige en provitaminerijke keuken gebruiken we alles van groenten en fruit: de toppen (bladeren en stengels), de zachte of taaie schillen, de wortels. Onze voorouders deden het uit zuinigheid, wij keren er nu op feestelijke wijze en met volledig ecologisch bewustzijn naar terug.

Marie-Amal Bizalion

Wij heulen met peulen...

Gazpacho van erwtenpeulen:

ongeveer honderd erwten, gepeld, 45 minuten gekookt in gezouten water, gemengd met een beetje van het water en gezeefd. Gemixt met 3 bakjes schapenmelkyoghurt, ½ stokbrood, geweekt en goed uitgelekt in olijfolie. Koud serveren met gehakte munt en koriander en een paar rauwe erwten.

Bonenpeulenpuree: Zorg dat je 250 g hebt. Verwijder de draden uit de naden met een schaar, knip in stukken en laat 10 minuten smelten, samen met een flinke klont boter. Voeg 2 in blokjes gesneden aardappelen toe, breng op smaak met kerrie, bevochtig tot ze bedekt zijn en laat nog een half uur koken.

Prak met een vork en voeg zout, peper, boter en/of room toe.

Wij 'killen' de schillen

Bouillon van ananasschil: Marie Cochard* kookt de schil met 50 g bruine suiker, 750 ml water, kaneel, kardemom en kruidnagel gedurende 20 minuten. Laat afkoelen,

zeef het sap door een doek en giet het over de in de pan bruin gebakken ananasschijfjes.

* Auteur van Les épilures, tout ce que vous pouvez en faire, Eyrolles, 2016

Aubergineschil, ter decoratie: Sonia Ezgulian* snijdt deze in dunne reepjes en bakt ze op hoog vuur in een scheutje olijfolie. Leg ze op absorberend papier zodra ze knapperig zijn, bestrooi ze met zout en peper. Bestrooi met juliennefilet, gebakken in dezelfde olie, en leg dit op een compote van aubergines in azijn.

* Auteur van Anti-gaspi, Flammarion, 2017

Wortelschilchutney: 3 handenvol gemengde schillen, samen met 3 sjalotten gebakken in olie met wat kleine blokjes gedroogd

fruit (vijg, abrikoos, dadel enzovoort), veel chilipeper, gember, koriander, enzovoort, een scheutje azijn en een blikje bier. Laat het mengsel al roerend sudderen tot de vloeistof verdampt is. Doe het in een potje.

Tour de France van het brood

Elke regio heeft zijn eigen brood. Net als kaas behoort brood tot het Franse culinaire erfgoed.

Een Tour de France van bakkerijen.

Marie-Laure Fréchet

*Onze favoriete broden
van Noord naar Zuid*

FALUCHE (Hauts-de-France)

Klein, korstloos, mals, licht gebakken, licht gerezen zuurdesembrood, in een stoffen zak verpakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, zodat de stoom het zachter maakt. Gaf zijn naam aan de zwarte fluwelen baret die door Rijselse studenten werd gedragen. ²¹

PAIN TABATIÈRE (Picardië)

Bol waarvan een kwart is uitgespreid en over de bovenkant is gevouwen. Dit soort brood komt ook voor in de Jura. ²⁴

PAIN BRIÉ (Normandië)

Brood met een compacte kruim, verkregen door het kneden van het deeg (vroeger werd een 'brie', houten stok, gebruikt, vandaar de naam) en gemaakt met boter, in plakken of repen gesneden. ¹⁶

PAIN PLIÉ DE MORLAIX

(Bretagne) Bol van witbrood, gevouwen en vervolgens zo gevormd dat de 'kop' over de 'buik' gevouwen is. ³

PAIN CHAPEAU (Finistère – Bretagne)

Grote broodbol met daarop een kleinere broodbol en in het midden een gat gemaakt met een vinger. ⁴

PAIN RÉGENCE (Oise)

Brood gemaakt van 5 deegbollen. Het is een van de eerste broden waarbij biergist werd gebruikt, daterend uit de 17de eeuw. Het werd beschouwd als een luxebrood. ²⁰

In de brooddeegfamilie de pretzel

Dit kleine broodje, symbool van de Elzas en Duitse gastronomie, is al minstens 1000 jaar bekend en de oorsprong ervan gaat terug tot de Karolingers. Een pretzel is te vinden in de illustraties van de *Hortus Deliciarum*, een manuscript uit de 12de eeuw, geschreven in de abdij Hohenbourg in Mont-Saint-Odile in de Elzas. De naam komt van het Latijnse *bracellus*, 'armband'. De vorm doet denken aan een hart of twee gekruiste armen. Er zijn veel legendes die de oorsprong ervan verklaren. Is pretzel mannelijk of vrouwelijk? Beide worden geaccepteerd, wetende dat het woord in het Duits en de Elzas vrouwelijk is. Het wordt gemaakt van brooddeeg met boter en wordt gepocheerd in water met toegevoegd natriumbicarbonaat. Vervolgens wordt het in de oven gebakken, waardoor het zijn karakteristieke glanzende korst krijgt.

BAGUETTE PARISIENNE

Deeg van 250 tot 300 g, uitgerekt tot een lengte van 60 tot 65 cm en vijf keer ingesneden. ³⁰

FOUÉE DE TOURAINE

Platgeslagen pannenkoek van bladerdeeg, gebakken in een zeer hete oven zodat deze 'bol' wordt. Hij dankt zijn naam aan de houtoven waarin hij wordt gebakken (van 'fou', vuur in het Oudfrans). ⁴⁵

PAIN CORDON DE

BOURGOGNE Langwerpig brood met een strook deeg erop, waardoor het brood tijdens het bakken splitst. ³⁷

COURONNE BORDELAISE

Zeven bollen van 80 g, geplakt aan een schijf met in het midden een gat. ⁵²

COURONNE LYONNAISE

Bol met een gat in het midden gemaakt met de elleboog of handpalm, dat met de duimen en handen breder wordt gemaakt. ⁴⁹

PORTEMANTEAU

DE TOULOUSE (Haute-Garonne) 500 g langgerekt deeg dat is uitgerold tot een derde van de lengte. ⁶⁶

FOUGASSE (Midi-Méditerranée)

Ovale deegbol op basis van olijfolie, aan beide kanten ingesneden als een palmblad. Oorspronkelijk kon de

bakker hiermee controleren of de oven de juiste temperatuur had voordat hij het brood erin deed. ⁵⁷

PAIN DE BAUCAIRE (Languedoc)

Brood met een zeer open kruim, verkregen na een lang kneedproces en zo gevormd dat er tijdens het bakken barsten ontstaan. ⁷³

PAIN VAUDOIS DE SAVOIE

Brood van Zwitserse oorsprong, in de vorm van een kruislings doorgesneden bol. ⁵¹

MICHETTE DE PROVENCE

Klein langwerpig brood van 250 g, in het midden doorgesneden. ⁷⁸

MAIN DE NICE

Brood van Italiaanse oorsprong in de vorm van een viervingercroissant. ⁷⁹

AUVERGNAT

500 g bol en 50 g deeg eroverheen gelegd.

TORDU (Sud-Ouest)

Lang, gedraaid brood. ⁶⁴

SÜBROT D'ALSACE

550 g deeg in twee rechthoeken verdeeld, uitgerold, overlappend gelegd en in ruiten gesneden. De naam betekent *pain d'un sou* ('brood van een cent'). ³⁹

PRETZELS

door Denise Solier-Gaudry

VOORBEREIDING: 30 MINUTEN

RUSTTIJD: 2 UUR 20 MIN.

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

VOOR 15 PRETZELS

500 g bloem + 30 g voor het werkblad

2 zakjes gevriesdroogde bakkersgist

1 el suiker

1 el zout

250 ml lauw water

30 g baksoda

1 eidooier

1 handvol grof zout en/of 50 g komijnzaad

Doe de bloem in een slakom. Maak een putje. Voeg 1 zakje gist, zout en suiker toe. Voeg geleidelijk het warme water toe en meng het geheel goed met je handen. Het deeg moet vrij hard, maar toch glad zijn. Bedek de kom met een schone doek en laat het deeg op een warme plaats 2 uur rijzen. Bestrooi het werkblad met bloem. Neem een deel van het deeg en vorm er worstjes van

met een diameter van 2 cm en een lengte van 40 tot 50 cm. Snijd beide uiteinden dun uit en vorm de pretzels in de vorm van een achtje. Laat ze nog 20 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg op twee bakplaten met bakpapier. Breng een pan water met de baksoda en het tweede zakje gist aan de kook. Dompel de pretzels in kokend water. Schep ze, zodra ze naar de oppervlakte komen, uit de pan met een schuimspaan en laat ze uitlekken. Leg ze op het bakpapier. Bestrijk ze met een kwastje met eidooier. Bestrooi ze met grof zout en/of komijnzaad. Bak ze 15 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn. Warm serveren!

COUPIETTE DE CORSE

Brood in de vorm van twee kwabben die je af kunt breken. ⁸⁰

Ook in de broodfamilie

ARTICHAUT Brood gevormd uit een gekartelde fluit die is opgerold. ²³

BENOÎTON Klein donker roggebrood met krenten. De naam is afkomstig van Sint-Benedictus, die bijna stierf door een vergiftigd broodje. ³²

BOULOT 500 g witbrood, meestal in plakjes verkocht om boterhammen van te maken. ³⁵

POLKA Rond brood met een vierkant of ruitvormig rasterpatroon. ²²

TOURTE Brood gemaakt van licht gezeefde bloem.

KOUIGN-AMANN, EEN BROOD?

Dit gebak is gemaakt van geboterd brooddeeg bestrooid met suiker en dan gevouwen als bladerdeeg. Tijdens het bakken karamelliseert de suiker, waardoor de 'kouign-amann' een zachte, brokkelige textuur aan de binnenkant en een knapperige textuur aan de buitenkant krijgt. De naam van deze Bretonse specialiteit, oorspronkelijk afkomstig uit Cornouaille, is afgeleid van het woord *kouign*, dat in het Bretons 'taart' betekent, en *amann*, 'boter'.

Voor de oorsprong worden verschillende mogelijkheden aangegeven. Het is kennelijk uitgevonden in een tijd dat er een tekort was aan meel, in tegenstelling tot boter. Vandaar de ongebruikelijke verhouding van 400 g meel, 300 g boter en 300 g suiker.

Zie ook

Brood bakken, blz. 332

De regionale broden

1 Pain plié
2 Bara Michen
3 Pain de Mordeix
4 Pain chapeau
5 Bonimate
6 Miraud
7 Pain saumon
8 Monsic
9 Garrot
10 Pain de Cherbourg
11 Pain bateau
12 Couronne moulée
13 Tourton
14 Gâche
15 Pain rennais
16 Pain brié
17 Pain à soupe
18 Pain de mie
19 Maigret
20 Pain régence
21 Faluche

22 Polka
23 Artichaut
24 Petit pain tabatière
25 Petit pain choine
26 Petit pain pistolet
27 Petit pain auvergnat
28 Petit pain empereur
29 Petit pain miraud
30 Pain de fantaisie
31 Pain marchand de vin
32 Benoiton
33 Pain saucisson
34 Pain fendu
35 Pain boulot
36 Pain aux noix
37 Pain cordon
38 Pain tabatière
39 Sübrot
40 Pain Graham
41 Pumpernickel
42 Pain tressé en pain natté

43 Fer à cheval
44 Pain collier
45 Fouée
46 Pain cordé
47 Pain de seigle
48 Pain chemin de fer
49 Couronne
50 Couronne de Bugey
51 Pain vaudois
52 Couronne bordelaise
53 Souflâme
54 Méteil
55 Seda
56 Maniode
57 Fougasse
58 Pain bouilli
59 Rioute
60 Gascon of l'agenais
61 Métude
62 Tignolet
63 Flambade, flambadelle, flambèche

64 Tordu
65 Quatre-banes
66 Porte manteau
67 L'échaudé
68 Pain de Lodève
69 Phoenix, pain viennois
70 Chardeston
71 Ravailde
72 Pain coiffé
73 Beaucaire
74 Pain scie
75 Pain d'Aix
76 Tête d'Aix
77 Charleston niçois
78 Michette
79 Main de Nice
80 Coupiette
81 Pretzel

*Kaart van de regionale broden van Frankrijk,
samengesteld door Lionel Poilâne in 1981
na een langdurig onderzoek in heel Frankrijk*

Inktvis

A large octopus is the central focus of the page. It has a prominent head with a reddish-brown, mottled pattern. Its body is primarily white with some reddish-brown markings. The tentacles are long and thin, with a white base and a reddish-brown tip. They are spread out on a dark, wet surface, creating a high-contrast image. The octopus's head is at the top, and its tentacles extend downwards and outwards.

De Cephalopoda, wat van het Griekse *kephalē* komt, 'kop', en *pod*, 'poot', ofwel koppotigen, zijn weekdieren waarvan de poten direct aan de kop vastzitten. Ze hebben een zachte schedel, een harde bek en tentakels met zuignappen, alsof het zeemonsters zijn, maar ze zijn een delicatessen.

OCTOPUS

Octopus vulgaris

FAMILIE: OCTOPODIDAE

SEIZOEN: AUGUSTUS TOT MEI

VLEES: STEVIG, SMAAKT STERK

NAAR JODIUM

HOE EET JE HEM: GEMARINEERD IN VINAIGRETTE



PIJLINKTVIS

Loligo vulgaris

FAMILIE: LOLIGINIDAE

SEIZOEN: AUGUSTUS

TOT FEBRUARI

VLEES: SOEPEL

EN EEN BEETJE

'MOLLIG'

HOE EET JE HEM:

GEBAKKEN MET

KNOFLOOK EN

PETERSELIE

Ideetjes met jodium

Jacques Maximin*

**4 X
¼-SAUS**

Bereid een hele zeebrasem in de oven. Maak vervolgens een saus van ¼ deel olijfolie, ¼ deel water, ¼ deel citroensap en ¼ deel boter en giet eroverheen. Serveer met een paar lekkere olijven uit Nice.

*Voormalig chef-kok van Bistrot de la Marine, Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes)

Emmanuel Renaut*

**MAKREEL
MET WITTE WIJN**

4 hele makrelen van	2 el olijfolie
350 g elk	7,5 dl droge witte
2 wortelen	wijn
1 stengel bleekselderij	2,5 dl witte azijn
8 bosuitjes	1 takje rozemarijn
4 teentjes verse	2 takjes citroentijm
knoflook	2 laurierblaadjes
1 biologische citroen	2 kruidnagels
8 zwarte peperkorrels	Zout, versgemalen
	peper

Maak de makreelfilets schoon en verwijder de graten. Spoel de filets af met koud water en dep ze goed droog. Schil de wortels, de bleekselderij en de bosuitjes en snijd ze in dunne reepjes. Pel de teentjes knoflook. Snijd de citroen met schil in schijfjes. Kneus de zwarte peperkorrels een beetje. Bereid de marinade in een pan. Verhit de olijfolie en fruit de bosuitjes, de teentjes knoflook, de wortel en de selderij ongeveer 5 minuten, ze mogen niet bruin worden. Voeg de droge witte wijn en de witte azijn toe en breng aan de kook. Doe de citroenschijfjes, de gekruide makreelfilets, rozemarijn, citroentijm, laurier, kruidnagels en zwarte peperkorrel in een andere pan en giet de hete marinade erover. Breng aan de kook, haal van het vuur en laat afkoelen in de pan. Laat minstens 12 uur staan voor je het serveert.

*Chef-kok van Flocons de sel, Megève (Haute-Savoie)

Philippe Emmanuelli*

**WITHETE WIJTING
MET TABASCO®**

VOOR 4 PERSONEN

4 kleine wijtingen,	½ el fijn zout
ongeveer 250 g per	½ el espelettepeper
stuk, ontschubd en	2 l frituurolie
schoongemaakt	Tabasco® (gerookt)
3 el bloem	
4 eieren	
200 g lichtgekleurd	
paneermeel	

Was en dep de vissen droog. Buig ze zo dat ze in hun staart bijten (dankzij hun kleine, dicht op elkaar geplaatste, zeer scherpe tanden kan dat). Doe ze in een plastic zak met de bloem en schud voorzichtig. Doe de losgeklopte eieren in een schaal en in een ander het mengsel van paneermeel, zout en espelettepeper. Zet een rooster klaar. Doop de met bloem bestrooide vis in de eieren, dan in het paneermeel en leg ze op het rooster. Verhit de olie tot 180 °C en frituur de vis, twee tegelijk, ongeveer 6 minuten in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Warm serveren met Tabasco®.

*Auteur van Fish, Marabout, 2014

Jean-Pierre Montanay*

**CALAMARES GEVULD
MET SPINAZIE**

VOOR 4 PERSONEN

4 pijlinktvissen van	100 g gebroken rijst
18 cm	1 dl witte wijn
2 uien, gesnipperd	Olie (voor de schaal)
1 tl gemalen komijn	Zout en versgemalen
600 g verse spinazie	peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de inktvis goed schoon, verwijder de kop en snijd de tentakels in kleine stukjes. Fruit in een stoofpan de gesnipperde ui tot die doorzichtig is en voeg dan de inktvistentakels toe. Fruit nog 2 minuten. Voeg komijn en zout toe. Voeg dan de spinazie toe. Dek af tot die geslonken is. Zodra die geslonken is, voeg de rijst toe, en een beetje water als het geheel te droog is. Dek af en laat 20 minuten koken. Vul de inktvis met de vulling. Maak dicht met cocktailprikkers. Breng op smaak met zout en peper. Leg de gevulde inktvis in een geoliede schaal, giet er de wijn en over zet 25 minuten in de oven. Serveer de inktvis.

*Auteur van Poulpe, Hachette Pratique, 2015

Tour de France van citrusvruchten

Ze zorgen voor smaak, maken gerechten lekkerder, passen overal bij en zijn de zonnestralen van Zuid-Frankrijk, de warmte van de Antillen en het exotische van de eilanden. Hier een korte tour langs de citrusvruchten die in Frankrijk worden geteeld.

Valentine Oudard



Bénédicte en Michel Bachès zijn citrustelers, boomkwekers, onderzoekers en avonturiers. Ze zijn dol op citrusvruchten en reizen tegenwoordig de wereld rond op zoek naar bijzondere soorten. In hun kassen staan meer dan 800 soorten waarvan sommige oorspronkelijk Frans zijn.



1 Zure sinaasappel

Boom: *Citrus aurantium*

Herkomst: de zure sinaasappel komt oorspronkelijk uit China en werd in de 9de eeuw in Noord-Afrika geïntroduceerd en daarna in Italië.

Omschrijving: oranje van kleur met een ruwe schil als van een gewone sinaasappel. Zuur en bitter vruchtvlees.

Seizoen: december-januari

Smaakprofiel: interessant voor essentiële oliën en zure sinaasappelbloesem.

Gebruik: het bittere vruchtvlees wordt gekookt gegeten, in jam.



2 Corsicaanse clementine

Boom: *Citrus reticulata Corsica*

Oorsprong: kruising tussen een mandarijn en een sinaasappel die clementine is genoemd ter ere van broeder Clément die de vrucht ontdekte in de buurt van Oran.

Omschrijving: blaadjes en 'groen achterwerk'. Gladde, glanzende orangerode schil. In het friszure vruchtvlees zitten geen pitjes.

Seizoen: november-februari

Smaakprofiel: friszuur, niet erg zoet.

Gebruik: vers gegeten of als sap gedronken.



3 Mandarijn 'Common'

Boom: *Citrus deliciosa*

Herkomst: China (mandarijnen ontlenden hun naam aan de Mandarijnen aan wie ze werden geschonken), rond 1850 arriveerde de mandarijnboom op Corsica.

Omschrijving: dunne oranje schil en veel pitjes.

Seizoen: december-januari

Smaakprofiel: zoet en mild vruchtvlees, minder zuur dan clementines.

Gebruik: vers of in jam.



4 Perzische limoen

Boom: *Citrus latifolia*

Herkomst: tropisch Azië.

Omschrijving: gladde dunne schil vol aromatische essences. Wanneer hij rijp is, blijft hij groen van kleur maar verliest zijn glans.

Seizoen: oktober-november

Smaakprofiel: geurig sap en schil.

Gebruik: het sap wordt gebruikt bij de bereiding van rauwe vis, ceviche bijvoorbeeld.



5 Citroen

Boom: *Citrus limon*

Herkomst: sinds de 15de eeuw in Frankrijk geteeld.

Omschrijving: lichtgeel en ovaal, neigend naar groen wanneer ze onrijp zijn en heldergeel wanneer rijp. Zeer sappige, dikke en onregelmatige schil.

Seizoen: december-maart

Smaakprofiel: zuur en zoet. Smaakt als een appel.

Gebruik: 'tarte au citron de Menton'.



6 Bergamote de Nancy

In Nancy hebben ze geen citrusvrucht maar een zoete lekkernij. De enige in Frankrijk met een BGA. Dit pittige, amberkleurige snoepje wordt gemaakt van een suikersiroop waaraan natuurlijke bergamotessence wordt toegevoegd. Om te voldoen aan de specificaties moet die uit Calabrië komen.



7 Djeroek poeroet/kaffirlimoen

Boom: *Citrus hystrix* of *Mauritius papeda*

Herkomst: Zuidoost-Azië.

Omschrijving: deze limoen lijkt een kleine groene citroen met een dikke, bobbelige schil.

Seizoen: oktober-februari

Gebruik: de schil is erg lekker bij vis en schaaldieren.

Op Réunion worden de bladeren gebruikt als smaakmaker voor rougail.

Smaakprofiel: lijkt op citroengras.



8 Pomelo

Boom: *Citrus paradisi*

Herkomst: Antillen.

Beschrijving: kleiner dan de grapefruit, dikke, gladde schil met een gele tot roze kleur. Iets bitter en zuur vruchtvlees.

Seizoen: maart-juni.

Smaakprofiel: iets bitter, zacht vruchtvlees.

Gebruik: wordt puur gegeten. Heerlijk met garnalen en avocado.



9 Mandora

Boom: *Citrus x aurantium L., pro sp. 'Ortanique tangor'*

Herkomst: Ontdekt op Jamaica en in de jaren 1970 op Réunion geïntroduceerd.

Omschrijving: kruising tussen mandarijn en sinaasappel.

Dunne en ruwe, orangerode schil.

Seizoen: juni-september

Aromatisch profiel: sappig en zoet vruchtvlees met een zweempje zuur.

Gebruik: puur natuur of in sap.



10 Sukadeboom

Boom: *Poncirus trifoliata*

Herkomst: Indisch subcontinent. Citrusvrucht ontstaan uit een kruising tussen een grapefruit en een citroen, die al 300 jaar in Catalonië voorkomt.

Omschrijving: soort grote pomelo, oranjegeel van kleur wanneer hij rijp is. Sappig.

Seizoen: november-januari

Smaakprofiel: nogal zuur sap en vruchtvlees.

Gebruik: zeer veel gebruikt in de Catalaanse keuken.



11 Pompelmoes

Boom: *Citrus maxima*

Oorsprong: in de 17de eeuw in Frans-Guyana geïntroduceerd door kapitein Shaddock.

Omschrijving: neefje van de grapefruit, met een dikke groengele schil en minder sappig vruchtvlees.

Seizoen: december-mei

Smaakprofiel: wrang van smaak, iets bitter.

Gebruik: gekonfijt met suiker, kaneel en vanille.



12 Cédrat de Corse

Boom: *Citrus medica*

Herkomst: een van de eerste citrusvruchten op Corsicaanse bodem.

Omschrijving: grote langwerpige citroen met een dikke, harde, geurige schil.

Seizoen: november-december

Smaakprofiel: de geur doet denken aan ceder, vandaar de bijnaam cederappel. Het sap heeft minder smaak en is minder zuur dan citroensap.

Gebruik: gekonfijt of puur natuur in schijfjes gesneden besprenkeld met een beetje olijfolie, of in de lokale likeur cedratine.

*Poncire de Collioure is de naam die Michel en Bénédicte Bachès hebben hem gegeven. Dit is de algemene naam geworden voor deze citrusvrucht.



Haas à la royale

Dit is een van de heerlijkheden van de Franse gastronomie. Met zijn smeltzachte vlees, zijn dikke bruine saus die glanst als lak en zijn bedwelmende aroma's kent dit barokke, bijna *gothic* gerecht een schare obsessieve fans. Er bestaan verschillende varianten van dit koninklijke recept. Kies maar uit!

Valentine Oudard



HET RECEPT

van Julien Dumas (school van Carême)

VOOR 10-12 PERSONEN

VOORBEREIDING: 1 UUR

RUSTTIJD: 8 UUR

BEREIDINGSTIJD: 12 UUR

1 haas van 3 kg, ontveld en uitgebeend. Karkas bewaren!
50 ml cognac

Vulling

150 g paneermeel

Melk

1 ui

10 g boter

200 g procureur (varkensnek)

200 g varkenshaas

200 g hazenbouten

100 g truffelschillen

200 g in blokjes gesneden

ganzenlever (foie gras)

Hart, longen en lever van

de haas

2 bossen platte peterselie

Bonenkruid (naar smaak)

1 tl vleeskruiden (peper,

kruidnagel, nootmuskaat,

kaneel)

Hele eendenlever (2 lobben)

van 1,2 kg

300 g geschildte truffels

Marinade

2 uien

2 wortelen

2 grijze sjalotten

1 selderijstengel

2 teentjes knoflook

2 l rode wijn (Languedoc)

500 ml armagnac

Saus

2 el korianderzaad

2 el jeneverbeszaden

De schil van 1 citroen en

1 sinaasappel

Suiker

Garnering

600 g verse tagliatelle

Boter

De haas voorbereiden

Ontvel het dier en houd de kop en nek eraan vast. Steek een potje in de opening in de buik om het bloed op te vangen. Been de hazenrug bot voor bot uit, zonder de huid op de rug te doorboren. Bewaar de botten. Wrijf de binnenkant van de haas in met cognac. Voeg heel weinig zout toe. Kruid de binnenkant met peper. Bewaar op een koele plaats.

Bereid de vulling

Doe het broodkruim in een kom en overgiet met melk tot het net onderstaat. Pel en snipper de ui en fruit 5 minuten in een kleine pan met 10 g boter. Snijd de procureur, varkenshaas, hazenbouten, truffelschillen, blokjes ganzenlever, hazenhart, -longen en -lever fijn. Pers het paneermeel uit tussen je vingers. Voeg het toe aan de zojuist gemaakte hachee, samen met de gefruite ui, gehakte platte peterselie en bonenkruid, de vleeskruiden, 1 eetlepel hazenbloed, zout en peper. Meng goed en bewaar op een koele plaats. Doop een mes in heet water en open de twee lobben van de ganzenlever in de lengte. Verwijder de vaten.

De haas vullen

Leg hem op zijn rug. Vul met een eerste laag vulling vanaf de borst tot aan de dijen. Leg een lob foie gras over de hele lengte. Schik de truffels er op een rijtje bovenop. Leg daarop de tweede lob. Bedek die weer met de rest van de vulling. Sluit de haas door de randen van de buik naar elkaar toe te brengen en overlappend stevig vast te

naaien. Begin bij twee stevige randen – de dijen, en naai boven en onder vast. Stop de achter- en voorpoten onder de haas. Houd ze in deze positie met keukentouw.

De haas marineren

Schil de uien, wortels, bleekselderij en sjalotten. Snijd in blokjes. Pel de knoflook, halveer de teentjes en verwijder de kiem. Doe de knoflook in een kruidenbultje. Fruit de uien en sjalotten, daarna de bleekselderij en de wortelen. Giet de rode wijn en de armagnac erbij, breng aan de kook en laat 5 minuten koken. Laat afkoelen. Marineer de haas 8 uur. Giet daarna af en bestrijk hem met de koude marinade. Bak 12 uur op 180 °C. Laat afkoelen.

De saus maken

Pers het sap uit het karkas. Laat lichtjes inkoken met het kookvocht van de haas, de koriander- en jeneverbeszaadjes en de citrusrasp. Maak wat droge karamel met 2 eetlepels suiker. Gooi de koriander- en jeneverbeszaadjes en citrusrasp weg zodra ze bruin zijn. Blus af met het gereduceerde sap. Voeg 2 eetlepels hazenbloed toe en verwarm de saus zonder koken tot hij is ingedikt.

De garnering bereiden

Kook de tagliatelle 2 tot 3 minuten in kokend water, giet af en serveer met een klontje boter. Julien Dumas serveert zijn haas met tagliatelle van knolselderij, een paar minuten in kokend water gedompeld.



'A la royale'...?

Waar komt deze naam vandaan?

Er bestaan verschillende versies van dit verhaal, soms omstreken. Volgens sommigen kon Lodewijk XIV, toen hij zijn tanden verloor naarmate hij ouder werd, alleen nog met een lepel eten. Zijn *maitres queux* (chef-koks) creëerden toen om de koning een plezier te doen dit op de tong smeltende, bijna vloeibare gerecht. Anderen zeggen dat het recept zijn koninklijke benaming kreeg doordat de oren van de haas, eenmaal gekookt, de vorm van een kroon aannemen. Weer anderen suggereren dat dit recept een moderne versie is van haas en *cabessa*: als de haas opgerold in een ronde pan lag, leek hij op de ineengerolde lap stof die vrouwen op hun hoofd legden om er bijvoorbeeld een emmer water op te dragen – en die heeft weer iets weg van een kroon!

Maak je KEUZE

Aristide Couteaux

Journalist en senator voor het departement Vienne, bijnaam 'Jacquillou' (1835-1906)

Geografische oorsprong: Poitou

Recept: In zijn geheel gekookt met een compote van knoflook en sjalotten, daarna fijngemaakt (het originele recept vraagt om 60 sjalotten, 40 teentjes knoflook en 2 flessen Chambertin).

Smaaknotities: Eten met een lepel, zo mals. Delicaat, bijna gekonfijt, en smeltend op de tong... Doet denken aan warme 'rilletes'.

Medestanders: Joël Robuchon, Paul Bocuse bij Auberge du Pont de Collonges, Alain Pégouret bij Restaurant Laurent, Pascal Barbot bij Astrance, Patrick Tanésy bij Tanésy

Antonin Carême

Kok en banketbakker, bijgenaamd 'de kok van koningen en de koning der koks' (1784-1833)

Geografische oorsprong: Périgord

Recept: Uitgebeend en opnieuw samengesteld rond een vulling van foie gras en verse zwarte truffels.

Smaaknotities: Proeven per plak. Valt op door zijn stevigheid. Heeft iets van stoofvlees maar ook van wild.

Verdedigers: Auguste Escoffier, Eric Fréchon bij Bristol, Alain Senderens en later Julien Dumas bij Lucas Carton, Rodolphe Paquin bij Repaire de Cartouche, Bertrand Guénérion bij Basco

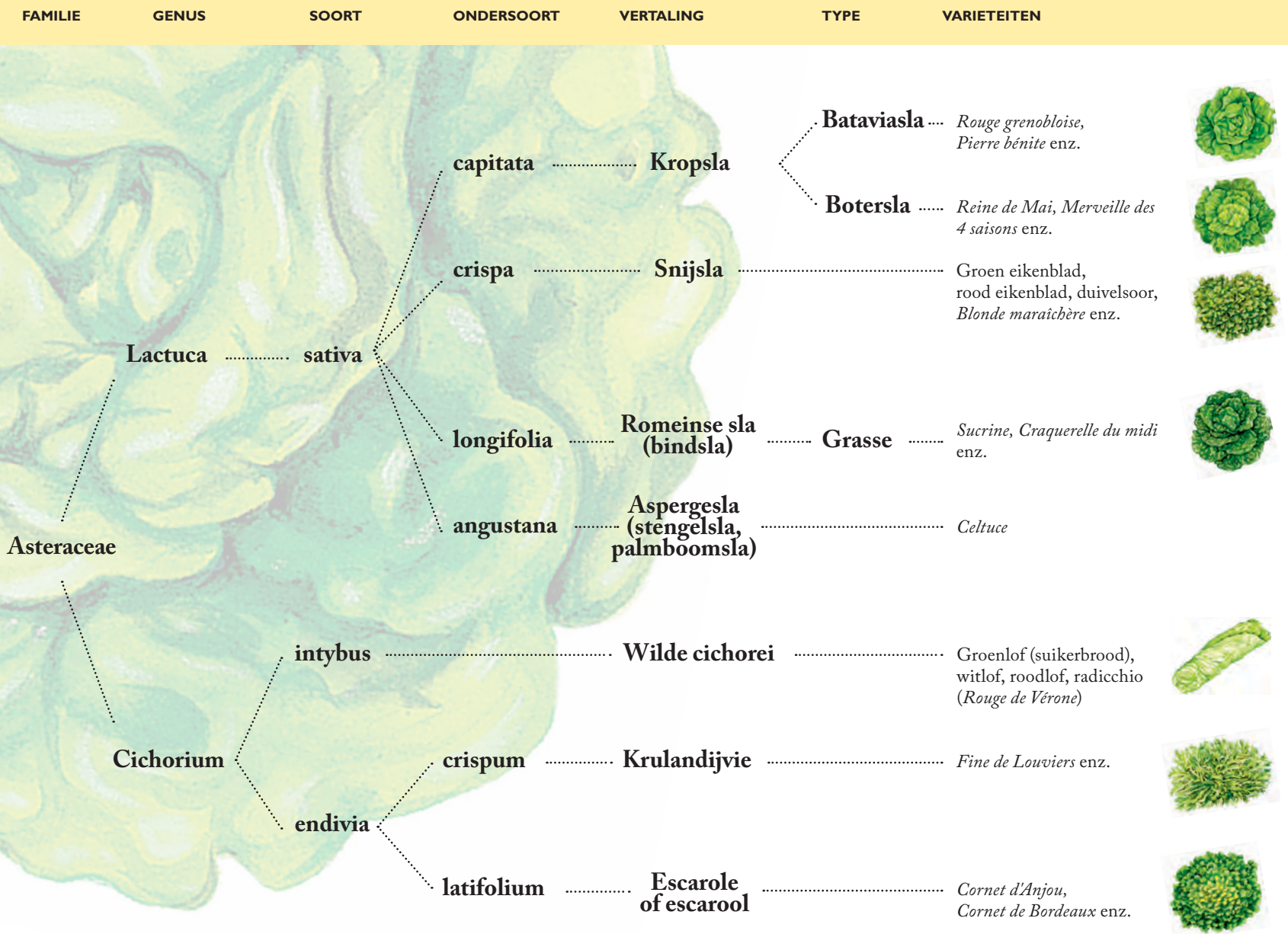
Dit is een monument van de gastronomie. Het is een van de weinige recepten uit het Franse culinaire erfgoed die aanleiding hebben gegeven tot een ware oorlog tussen fijnproevers.

Sla & lof

Deze twee groentesoorten zijn zo populair geworden dat we ze verwarren met het woord salade.
De een is zoet, de andere bitter. We plukken wat blaadjes.

Xavier Mathias

Stamboom van sla en witlof



‘Andijvie is, als een levende plantaardige apologie van de saaiheid, de vijand van de mens. Door deze groente wordt die op het niveau gehouden van een grijze muis die zijn passies onderdrukt, zijn dromen laat vervliegen en zelfs broekelips omdoet zodra hij op de fiets stapt.’

Komiek Pierre Desproges in zijn *Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des biens nantis* ('Overbodig woordenboek ten behoeve van de elite en de rijke stinkers'), uitg. Seuil.

Zie ook

Een mond vol salades, blz. 96

ANDIJVIE, LOF OF SLA

De eerste twee zijn altijd een beetje bitter, de derde is lekker zoet. De eerste twee lijken zich te verzetten en vergeefs te proberen de tanden van de fijnproever te weerstaan, de andere smelt letterlijk, valt bijna uiteen in de mond, zonder dat je er moeite voor hoeft te doen. Welke van de deze heeft de voorkeur van het publiek, denk je? Sla, natuurlijk. En toch wordt er alles aan gedaan om lof wat zoeter te maken. Telers gaan zelfs zo ver dat ze de groente een paar dagen bleken voordat wij ze op tafel kunnen zetten. Ze worden met ondoorzichtig materiaal afgedekt of de bladeren

worden opgebonden om te voorkomen dat fotosynthese kan plaatsvinden. Ze verliezen dan hun bladgroen, maar worden ook veel zachter. Slechts een lichte zweem van bitterheid herinnert nog aan de wilde cichoreiplant.



KRULLANDIJVIE ANGEVINE-STIJL

Het kan niet eenvoudiger zijn om een compleet winters gerecht te maken: terwijl je wat kruimige aardappels kookt, was je de andijvie, bak je wat spekjes en snipper je een mooie ui. Stamp de aardappelen tot een grove puree en roer er dan de stukjes spek en de rauw gesnipperde ui door. Serveer warm op een bedje van de rauwe andijvie, op smaak gebracht met een vinaigrette van appelazijn.

Karamel, de zoete alchemie

Je zet een paar gram suiker op het vuur – en er ontstaat een heel palet aan smaken en materie. Iedereen houdt van karamel – als ingrediënt, als decoratie of als snoepgoed is het een echte hit.

Marie-Laure Fréchet

GESCHIEDENIS

Karamel ligt aan de oorsprong van het suikerwerkambacht en de banketbakkerij. Aanvankelijk eenvoudig (suiker wordt tot karamel gekookt, gestort op een werkvlak en dan in stukjes gebroken), werd het werken met suiker in de 17de eeuw een kunst, toevertrouwd aan de *cannaméliste*. Daarna ontwikkelden zich tal van recepten voor huisgemaakte karamels en regionale specialiteiten, vooral in Bretagne, Normandië en het noorden van Frankrijk. Tegenwoordig wordt in de gedragscode van de Franse suikerwerkindustrie het woord 'karamel' voorbehouden aan enkel producten die gemaakt zijn van suiker of honing, melk of melkeiwitten (minimaal 1,5%) en eventueel een vetstof.

DE TECHNIEK

Karamel is suiker die maximaal verhit is zonder dat hij verkoolt, dus totdat de siroop bijna geen water meer bevat. Hij verliest dan zijn zoetkracht en krijgt geroosterde smaaknuances, tot een lichte bitterheid aan toe.

Franse toetjes met karamel

Crème renversée: ook bekend als 'crème aux oeufs' of 'crème caramel'. Een romig dessert gemaakt van ei, melk en suiker, en gebakken in een vorm waarin eerst een laagje karamel is gegoten of gesmeerd. Na omkeren van de vorm heb je een puddinkje met een laag karamel erbovenop.

Confiture de lait: 'melkjam', een mengsel van melk en suiker (300 tot 500 g per liter melk), ingekookt tot het dik wordt. Het kan ook gemaakt worden met gezoete gecondenseerde melk.

Crème brûlée: roompudding gemaakt van ei, room en suiker, met een gekarameliseerd oppervlak. Het recept lijkt op 'crème catalane', maar het werd al in 1691 gepubliceerd, in *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* van chef-kok François Massialot. In de jaren 1990 een klassiek restaurantdessert in Frankrijk.

Croquembouche: soesjes met banketbakkersroom, allemaal bij elkaar overdekt met gesponnen suiker of karamel. Een zoete plakboel die zijn hoogtijdagen kende in de 19de eeuw, maar nog steeds een klassiek dessert is op doop- en bruiloftsfeesten.

Tarte Tatin: een omgekeerde appeltaart. De appels worden eerst gekarameliseerd met boter en suiker voor ze in de vorm worden gelegd.

Kouign-amann: dik bladerdeeg bedekt met een mengsel van boter en suiker. Bij het bakken karamelliseert het boter-suikermengsel het oppervlak, waardoor het gebak van binnen zacht en van buiten knapperig is.



Maar ook toffee's, snoep en chocolaatjes...

Praliné, Caramel d'Isigny®, Carambar®, Lutti, Magnificat, Babelutte de Lille...

Caramel beurre salé – Gezouten botertoffee

Het recept gaat ver terug in de tijd en komt uit Bretagne. De populariteit komt van een Bretonse banketbakker, Henri Le Roux, die in 1977 een zeer succesvol hazelnootsnoepje maakte. Sindsdien is karamel met gezouten boter de basis geworden voor veel desserts. Wordt vaak geserveerd met rijstebrij.

RECEPTEN MET KARAMEL

Karamel: tips voor succes

Als het op karamel aankomt, geldt: hoe minder je maakt, hoe beter hij wordt!

- Gebruik een steelpan met een dikke bodem en hoge zijanten.
- Droog beginnen: alleen suiker en geen water. Eventueel een beetje glucose.
- Leg spatel en garde weg: karamel moet je niet roeren. Laat de suiker walsen in de pan, als dat nodig is.
- Blijf alert: als je éven niet oplet, kan de karamel verbranden.
- Om het karamelliseren te stoppen, zet je de pan in koud water. Voeg eventueel een klontje boter of een paar druppels citroensap toe.

Zie ook

De familie Soezendeeg, blz. 108

Droog

Giet 150 g suiker in een schone steelpan met zware bodem. Verwarm zonder te roeren tot het een licht kleurtje krijgt. Maak de karamellisatie homogeen door de pan aan het handvat te kantelen en zo de suiker lichtjes te bewegen. Stop onmiddellijk met verhitten als de gewenste karamelkleur is bereikt.

— ... —

Vloeibaar

Maak 250 g suiker vochtig met 50 ml water (en eventueel 1 tl witte azijn of citroensap*). Doe dit mengsel in een schone steelpan en verwarm zonder te roeren. Wanneer de karamel amberkleurig wordt, stop je het koken door de bodem van de pan in koud water te dompelen en 100 ml koud water toe te voegen. Verwarm opnieuw om de gekristalliseerde karamel te laten smelten en de gewenste stroperigheid te verkrijgen.

— ... —

Met melk

Laat 250 g suiker op een laag vuur droog karamelliseren. Wanneer de karamel amberkleurig wordt, giet je er 250 ml melk in. Meng en zet terug op het vuur. Voeg 250 ml verse room toe en laat heel even koken tot het ingedikt is.

— ... —

*voorkomt opnieuw kristalliseren van de suiker

Met gezouten boter

Doe 100 g fijne suiker in een steelpan met een heel klein beetje water om het te bevochtigen. Verwarm zonder te roeren op laag vuur tot de suiker amberkleurig wordt. Dompel de bodem van de pan in koud water en voeg, nu wel roerend, 150 ml enkelvoudige room toe. Zet terug op laag vuur en voeg in kleine stukjes 50 g gezouten boter toe.

— ... —

Nougatine

Leg twee vellen ingevet bakpapier klaar. Rooster in een droge koekenpan 70 g amandelschilfers lichtjes. Maak een droge karamel met 250 g suiker. Voeg als het amberkleurig is de amandelen toe, roer en giet op één vel bakpapier. Bedek met het tweede vel en rol met een deegroller uit tot een gelijkmatige plak. Laat op kamertemperatuur drogen.

— ... —

Confiture de lait (melkjam)

2 methoden:

1. Kook een blik gezoete gecondenseerde melk 2 uur au bain-marie of 1 uur in een snelkookpan. Laat afkoelen voordat je het blik opent.
2. Giet 1 l volle melk in een steelpan met zware bodem met 400 g suiker en 1 uitgeskraapt vanillestokje. Breng aan de kook en laat dan 2 uur op een laag vuur koken, onder regelmatig roeren, tot het ingedikt is en een lichte kleur heeft gekregen.

— ... —



CRÈME RENVERSÉE

van Denise Solier-Gaudry

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING: 25 MINUTEN

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

100 g basterdsuiker + 50 g voor de karamel

1 vanillestokje

½ liter volle melk

3 hele eieren + 3 dooiers

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bereid de karamel: giet 50 g suiker in een steelpan met dikke bodem en verwarm op hoog vuur tot de karamel zich vormt, zonder roeren. Bekleed er

dan de bodem van een taartvorm (36x10 cm) of vier ovenschaaltjes mee. Verwarm de melk met de zaadjes uit een opengesneden vanillestokje en laat afkoelen. Klop de hele eieren en dooiers los met 100 g suiker, voeg dan de vanillemelk toe en meng. Giet het mengsel door een zeef in de vorm(en). Laat 30 minuten garen au bain-marie. Laat afkoelen, dek af met huishoudfolie en zet in de koelkast. Haal vlak voor het opdienen uit de vorm(en).

CRÈME BRÛLÉE

VOOR 6 PERSONEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN

RUST: 1 UUR

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

350 ml melk

350 ml enkelvoudige room

1 vanillestokje

100 g griessuiker (grove poedersuiker)

8 eidooiers

6 el bruine suiker

Giet de melk en room in een steelpan, voeg het doormidden gesneden en uitgeschrapt vanillestokje toe, breng aan de kook en haal van het

vuur. Klop de suiker en eidooiers in een kom en giet er langzaam de hete melk bij, onder voortdurend roeren. Zeef het mengsel door een zeef en laat het 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 120 °C. Verdeel de room over 6 platte schaaltes. Zet in een bain-marie en verwarm 25 tot 35 minuten, tot de room is gestold. Laat afkoelen en zet in de koelkast. Bestrooi elk schaalte crème vlak voor het serveren met een lepel bruine suiker en karamelliseer het oppervlak met een brander.

Memo: suiker koken & karamelliseren

	TEMPERATUUR	KOOKFASE	GEBRUIK
SIROP OF NAPPE	Van 100 tot 105 °C	Vormt op een lepel een laagje	In punch, fruit op siroop, jam of gelei, sorbets
PETIT FILET	Van 105 tot 107 °C	Trekt een draadje tussen twee vingers	Voor gekonfijt fruit, gelei, fruitmousse
GRAND FILET	Van 107 tot 115 °C	Vormt draad die verder kan worden uitgerekt	Gekonfijt fruit of kastanjes, botercrème
PETIT BOULÉ	Van 115 tot 117 °C	Vormt in koud water een zacht bolletje	Parfait, ijssoufflé, Italiaanse meringue
BOULÉ	Van 118 tot 120 °C	Vormt in koud water een steviger bolletje	Zachte fondants, zachte toffees
GRAND BOULÉ	Van 125 tot 130 °C	Vormt in koud water een stevig bolletje	Harde fondants, amandelspijs, zachte toffees
PETIT CASSÉ	Van 135 tot 140 °C	Wordt in koud water bros	Marsepein, noga, snoep en toffees
GRAND CASSÉ	Van 145 tot 150 °C	Laat zich in koud water breken	Harde noga, getrokken suikerdecoraties, geblazen of gesponnen suiker
LICHTE KAMELKLEUR	155 tot 165 °C	Strogele kleur	Croquembouches, saint-honorés, nougates
LICHTE KAMELKLEUR	Van 170 tot 180 °C	Donkerblond	Karamelcrème, vormvoeringen, gezouten boterkaramel
DONKERE KAMELKLEUR	Van 185 tot 190 °C	Wordt zwart en geeft een bijtende rook af	Kleurstof

Quenelle, ma belle

‘K’nel’ zeggen is allemaal goed en wel.
Maar weten hoe je ze thuis maakt is nog veel beter!
François-Régis Gaudry

QUENELLES VAN SNOEK MET NANTUA-SAUS

van Joseph Viola*



RECEPT VOOR 8 PERSONEN

Panade

250 ml melk

70 g boter

160 g bloem

1 geraspte nootmuskaat

Quenelle

500 g snoekfilets zonder vel (in blokjes van 2x2 cm gesneden en bevroren)

3 eiwitten en 5 hele eieren

10 g zout - 2 g witte peper

Geraspte nootmuskaat (1 raspje)

125 g boter

Nantua-saus

100 ml olijfolie

40 levende rivierkreeftjes

100 g wortel (in kleine blokjes gesneden)

60 g uien (fijngemaakt)

60 g sjalotten (fijngemaakt)

2 el tomatenpuree

50 ml cognac

150 ml droge witte wijn

1 l vloeibare crème fraîche

1 takje tijm - 1 laurierblaadje

10 g zout - 2 g witte peper

MAKEN VAN DE PANADE

(EEN DAG TEVOREN)

Breng de melk, de nootmuskaat en de boter aan de kook; voeg in één keer de bloem toe, roer krachtig met een spatel en laat het mengsel op laag vuur 6 tot 7 minuten koken. Zet weg in de koelkast.

QUENELLES BEREIDEN

Draai de bevroren snoekstukjes in de keukenmachine tot moes. Meng de panade erdoor, voeg de eiwitten toe en vervolgens één voor één de eieren. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en voeg de boter toe tot het mengsel glad is. Giet over in een mengkom, dek af en zet 6 uur in de koelkast.

QUENELLES POCHELEN

Verwarm een pan met gezouten water tot 70 °C. Vorm met een lepel de quenelles (balletjes of rolletjes) en

leg ze 20 minuten in het op 70 °C gehouden water. Draai ze om en leg ze nog eens 20 minuten in het warm gehouden water. Dompel ze daarna in ijswater en zet ze 1 nacht koel weg.

DE NANTUA-SAUS BEREIDEN

Doe de olijfolie in een gietijzeren braadpan, bak de rivierkreeftjes op hoog vuur bruin, voeg de wortel, uien en sjalotten toe en laat fruiten. Meng er de tomatenpuree door, flambeer met cognac en blus af met witte wijn. Laat inkoken. Voeg de room, tijm en laurier toe. Kook 2 minuten; haal de rivierkreeftjes eruit, pel ze en voeg de koppen toe aan de saus. Laat 20 minuten koken. Giet door een zeef, waarbij je de rivierkreeftkoppen uitperst om al het concentraat eruit te halen. De saus moet aan de lepel blijven hangen.

DE QUENELLES STOMEN

Stoom de quenelles in 20 minuten gaar; ze moeten in grootte verdubbelen.

PRESENTATIE

Leg een quenelle op de bodem van elk soepbord, leg rivierkreeftstaarten eromheen en top af met de Nantua-saus.

** Chef-kok en Meilleur Ouvrier de France (Beste Ambachtsman van Frankrijk), leidt de befaamde gastronomische ‘bouchons’ (traditionele typisch Lyonese restaurants) Daniel en Denise, met drie adressen in Lyon.*

Wist je dat?

- Deze quenelle is een gerecht op basis van soezendeeg, ook wel bekend als *panade*.
- Het gerecht komt oorspronkelijk uit Lyon, en is waarschijnlijk de voorouder van de Oostenrijkse *Knödel*.

Zie ook

Tussen land en zee, blz. 105

d'Argent à Paris, prépare le canard au sang inventé en 1890, Peinture anonyme. 19ème siècle Collection privée ©SuperStock/Leemage/**Brocciu, of de kunst van wei**, blz. 240: SM, © Solier (artichauts)/**Slechte smaak**, blz. 241: © Shutterstock/**Welkom aan boord**, blz. 242: © Rue des Archives/PVDE, © Mary Evans/Rue des Archives, Arkivi/DPA/Leemage/**Onweersaanbare walnotentaart**, blz. 243, Arkivi/DPA/Leemage/**Ken je de OIV?**, blz. 243: D.R. OIV/**De aardbei**, blz. 264: © Fraises Marionnet, © CIREF (ciflorette), © Shutterstock/**Chique chips!**, blz. 266: © Shutterstock/**De slimme coctails van Harry's Bar**, blz. 248: D.R. archives du Harry's Bar, © Difford's guide(cocktails) **Noga is geen noot!**, blz. 270: © François-Régis Gaudry et Stéphane/**De Troisgros-dynastie**, blz. 271: D.R. Michel Troisgros/**Bordeaux vs. Bourgogne**, blz. 252: Charlotte Juin/**De saint-honoré**, blz. 253: D.R Cédric Grolet/**Truffels**, blz. 256: © Pierre Sourzat (truffes), © Benoît Linero (D.R. Fréchon)/**De macaron**, blz. 257: © Pierre Hermé Paris/**Paul Bocuse**, blz. 258: © François-Régis Gaudry/**Een glaasje rosé?**, blz. 260: Jane Teasdale (tekening), David Japy (foto)/**Zuurkool**, blz. 261: © Shutterstock/**Het bereiden van groenten**, blz. 262: Junko Nakamura/**Reddingsoperatie van oud brood**, blz. 266: © Emmanuel Auger (recept), © Shutterstock/**Alain Chapel**, blz. 267: Youssef Boubekeur (portret), Lucile Prache/**Kaassoetsjes**, blz. 268: Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel/**Babette's feast**, blz. 268: Archives du 7e Art/D.R./**Les aventuriers du vin**, blz. 269: Michel Tolmer/**Delicieuze quiches!**, blz. 270: Richard Boutin/**Tour de France van citrusvruchten**, blz. 272: Pierre Javelle/**Baguette: 'La belle Parisienne'**, blz. 274: © Elliott Erwitt/Magnum Photos/**Kruiden**, blz. 275: Pierre Javelle/**Huis-, tuin- en keukenlikeuren**, blz. 276: © Blandine Boyer/**Broodjes, de kunst van 'casser la croûte'**, blz. 277: © Shutterstock/**De Franse liefde voor koffie**, blz. 278: © Shutterstock, Lucile Prache/**Even in heet water en voilà, verrukkelijk warme 'échaudés'**, blz. 279: Stéphane solier/**Rumroutes**, blz. 280: Jane Teasdale, Lucile Prache, D.R. Alain Ducasse, photo de Valéry Guedes/**De Tour de France van koekjes**, blz. 282: Aurore Carric, © François-Régis Gaudry/**De tocht van de sint-jakobssehulp**, blz. 384: © François-Régis Gaudry/**François Pierre de La Varenne**, blz. 285: Youssef Boubekeur (portret), © Shutterstock/**Spreekt u Frans?**, blz. 286: © Shutterstock, grander NYC/Rue des Archives/**Tour de France van boekweit**, blz. 286: © Fondacci-Markezana/Photocuisine/**Jean Giono**, blz. 288: Youssef Boubekeur (portret), © Shutterstock/**Flan**, blz. 289: Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel/**'Poularde de reveillon'**, blz. 290: Aurélie Sartres/**Slakken, zo veel cachet**, blz. 291: © Collection Im/Kharbine-Tapabor/**Bij de kaasboer**, blz. 292: © Shutterstock/**Tour de France des beignets sucrés**, p. 294: c Shutterstock/**Paris-brest**, blz. 295: D.R. Philippe Conticini pour la Pâtisserie des Rêves/**Zout, korstte wat korst!**, blz. 296: Akiko Ida/**Gaston Lenôtre**, blz. 297: D.R. Lenôtre/**Franse geschiedenis van de camembertdoosjes**, blz. 298: David Japy/**Alles ineens... of gang voor gang?**, blz. 301: © Shutterstock/**Ei koken? Eitje!**, blz. 301: © Shutterstock/**Over de tong**, blz. 302: D.R. Pierre Gagnaire, photo de Jacques Gavard/**Naar de garderobe!**, blz. 303: D.R. Archives de la Maison Bragard/**Curnonsky**, blz. 301: Youssef Boubekeur (portret), © L'Auberge de l'Ill (foto), Lucile Prache (poularde)/**'Caves à manger': eten in de wijnbar**, blz. 306: D.R. de chaque lieu/**'Viennoiserie' - zoete luxebroodjes**, blz. 307: Pierre Javelle/**Frietjes...**, blz. 308: © Marie-Laure Fréchet pour OVDF/**Vis moet zwemmen - in de soep!**, blz. 310: David Japy/Junko Nakamura/**Haas à la royale**, blz. 312: © Julien Dumas/**Sla & lof**, blz. 313: Hachette Collection © André Vial/**De pens op tafel**, blz. 314: © Auberge Chanéac, © Collection Kharbine-Tapabor/**Gemaakt in Frankrijk**, blz. 315: tous droits réservés/**De tomaat**, blz. 316: Akiko Ida, © François-Régis Gaudry/**Op zoek naar vet**, blz. 317: © Frédéric Laly-Baraglioli/**Bladerdeeg, een krachttroer**, blz. 318: Pierre Javelle/**De champignon**, blz. 321: Pierre Javelle/**De Mères Lyonnaises**, blz. 322: © Collection Im/Kharbine-Tapabor (mère Fillioux), Coll. Jeanvigne/Kharbine-Tapabor (mère Brazier)/**Cèpes, speciale boleten**, blz. 323: © Blandine Boyer, D.R. Flocons de sel, recette d'Emmanuel Renaut/**Vergeten aperitieven**, blz. 324: Collection Im/Kharbine-Tapabor/**De Michelin gids**, blz. 325: Charlotte Juin/**Het beste van de Franse Antillen**, blz. 326: © Shutterstock, BNF (kaart), Lucile Prache (buffet créole)/**Gastrocraten**, blz. 330: Stéphane Trapier/**Uit de poel... in de pan**, blz. 331: © Marie Pierre Morel/**Brood naar Franse traditie, hoe bak je dat?**, blz. 332: © Marie-Laure Fréchet pour OVDF, © Jean-Pierre Gabriel (pains)/**Bombarie om... brie**, blz. 334: © V.RIBAUT/Les Studios Associés/CNIEL/**De Kouglouf**, blz. 334: © Pierre Hermé Paris/**Raymond Oliver**, blz. 335: David Japy/**Drie koningen, drie koningen, geef me een nieuwe... koek?**, blz. 336: Justine Saint-Lô/**Lignac, choc-olala!** blz. 338: © Virginie Garnier/**Roquefort, de kaas met blauw bloed**, blz. 339: www.collin.francois.free.fr/D.R. (kaart), © V.RIBAUT/Les Studios Associés/CNIEL/**Kabeljauw, bakkeljauw, stokvis, schelvis, klipvis...**, blz. 340: Lucile Prache, © François-Régis Gaudry/**Jam**, blz. 342: Lucile Prache, David Japy/**Broodgranen en meelsoorten**, blz. 344: D.R. (dessins), Joerg Lemman (photos)/**Wat een stank!**, blz. 346: Charlotte Juin/**De wulk, suf gepulk?**, blz. 347: © Alexis Osmont/**De soufflé hapt nog niet naar lucht**, blz. 348: David Japy/**Auguste Escoffier**, blz. 350: Youssef Boubekeur (portret)/**Groenten en mensen**, blz. 351: Justine Saint-Lô/**De honingpotten van Frankrijk**, blz. 352: Pierre Javelle/**Honing van de cilanden**, blz. 354: Lucile Prache/**Wilde bessen uit Frankrijk**, blz. 356: © Shutterstock/**Worsten**, blz. 359: Pierre Javelle/**De N7, de oude rijksweg van de smaak**, blz. 360: © Cartes Taride/**Wat Frankrijk aan Italië te danken heeft... en vice versa**, blz. 361: Justine Saint-Lô/**Victor Hugo**, blz. 362: Youssef Boubekeur (portret), Caste/Photocuisine (recept)/**'Côte de boeuf' - runderribstuk en -koteletten**, blz. 363: Marie Pierre Morel/**Karamel, de zoete alchemie**, blz. 364: © Shutterstock, Marie Pierre Morel (recept)/**Quenelle, ma belle**, blz. 365: © Julien Bouvier/**Koken met boter**, blz. 366: Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel/**Op en onder tafel in het Elysée**, blz. 367: D.R. Archives personnelles de Bernard Vaussion/**Schatten van de Franse regio's**, blz. 369: Lucile Prache

Met dank aan Sabatier, messenmaker in Thiers (messen bladzijde 109).

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactie.toerisme@lannoo.com

Kopijvoorbereiding, redactie: Anne Bazaugour
Vertaling en Opmaak: Textcase, Deventer
Boekverzorging: voor Textcase, Rogier Stoel, rogiestoel.nl
Oorspronkelijke titel: *On Va Déguster la France*

On va déguster, een programma van France Inter



© Hachette Livre (Marabout) 2017
58, rue Jean Bleuzen, 92178 Vanves Cedex

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2025

Deze uitgave werd met de meeste zorg samengesteld. De juistheid van de gegevens is mede afhankelijk van de informatie die ons werd verstrekt door derden. Indien die informatie onjuistheden bevat, kan Lannoo daarvoor geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.

D/2025/45/466 - NUR 512/ 442
ISBN 978 90 209 7519 2