

Alex Lépic

De bakker van Saint-  
Germain

Vertaald door Cora Kool

De Fontein

## I

Lacroix beende nijdig door de motregen die op de paar voorbijgangers viel die zich door de Rue de Seine haastten. Lieve hemel, wat een weer! Dan had hij toch beter vlak voor het hoofdbureau de bus kunnen pakken. Hij had de kraag van zijn jas omhoog gedaan. Het zachte katoen én zijn grote hoed boden echter geen bescherming tegen de druppels die inmiddels bijna loodrecht tussen de huizen aan beide kanten striemden. De straatstenen van het smalle trottoir glommen van het vocht. Lacroix stapte voorzichtig verder. Zijn schoenen waren niet berekend op dit weer en hij glibberde over de natte ondergrond.

Nu alleen nog snel even naar de bakker. Hij zou van daaruit niet lopend naar huis gaan, maar bus 63 nemen, die hem met droge voeten naar de Rue Cler zou brengen. Hij had Dominique beloofd om er nog even langs te gaan als hij vertrok van het hoofdbureau. Ze nodigden zelden gasten uit voor het avondeten. Normaal gesproken aten ze met bekenden buiten de deur, maar vanavond waren er oude vrienden uit Giverny in de stad die ze al een eeuwigheid niet hadden gezien. Dominique wilde liever een knusse avond en had de Ballandrauds bij hen thuis uitgenodigd. Ook culinair gezien moest het iets heel bijzonders worden.

In de Rue de Seine was het een aaneenschakeling van galerieën en Lacroix' blik bleef op de natgeregende etalages rusten: er waren schilderijen met engelen en heiligen, en modern werk met wilde punten en strepen dat hij niet begreep. Dit hier was de belangrijkste kunststraat van Parijs – zijn bestemming was echter elders.

Hij zag de kleine winkel al van verre: de blauw geverfde houten gevel, het goudkleurige opschrift in een oud lettertype – *Boulangerie Lefèvre* – en de lange rij voor de deur, ondanks het vreselijke weer. De inspecteur snoof.

Hij ging in de rij staan, achter een kleine gezette vrouw met volle

boodschappentassen. De klanten stonden dicht op elkaar, bijna tegen de etalage aan, in een vergeefse poging zich tegen de regen te beschermen. Net als pinguïns, dacht Lacroix.

Hij schoof langzaam op en de uitgestalde producten kwamen in zicht, terwijl de druppels over de beslagen ruit stroomden. Hij kon met moeite de kleine ronde quiches met prei en ui onderscheiden; daarboven de bladerdeeggebakjes en glanzende roomsoezen. En in de vitrine stonden allerlei grote citroen- en chocoladetaarten.

De vrouwen achter de toonbank werkten snel, maar toch duurde het nog eens vijf minuten voordat Lacroix bij de toegangsdeur was. Hier werd, bevestigd in een gouden lauwerkrans, de reden voor de stormloop van het afgelopen jaar op de kleine bakkerij duidelijk:

*Grand prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris*, stond er – het beste stokbrood van de hele stad.

Uitsluitend dít brood wilde Dominique hun gasten bij het nagerecht serveren, samen met de beste kazen uit *fromagerie Capitaine* in hun straat.

‘*Bonjour,*’ mompelde Lacroix bij binnenkomst, nadat hij zijn pijp buiten tegen de muur had leeggeklopt. Hij zette zijn hoed af en schudde de druppels eraf. Er waren nog drie klanten voor hem.

Een van de vrouwen achter de toonbank, een jonge blondine, keek één tel te lang naar hem, maar zei niets. Misschien kende ze zijn gezicht uit de krant. Het overkwam hem iedere keer dat mensen hem herkenden, hoewel ze hem niet altijd konden plaatsen. Lacroix was tegen iedereen vriendelijk, of hij hen nu wel of niet kende, ook als hij het liefst ongestoord door de stad wilde dwalen.

‘*Monsieur*, wat mag het zijn?’

‘Ik wil graag twee *tradi, madame, s’il vous plaît.*’

Ze draaide zich om naar een mand op de grond en deed twee van de weinige resterende baguettes in een grote papieren zak.

‘Verder nog iets, *monsieur le commissaire?*’

Lacroix slikte even, maar herstelde zich meteen.

‘Ook graag nog vier *Paris-Brest.* Dat is alles.’

De verkoopster klapte een kartonnen doosje open waarop ook in gouden letters het logo van de bakkerij prijkte. Ze pakte voorzichtig het tere gebak en zette het in de doos. Dominique had het aan Lacroix

overgelaten welk dessert op de kaas moest volgen en hij had gekozen voor de gebakjes waar hij zo van hield: de krokante korst, de nootachtige botercrème, de spierwitte poedersuiker. Precies het juiste na het lichte hoofdgerecht dat zijn vrouw nu aan het bereiden was. Het zou bestaan uit vis en risotto. Bij het openen van het doosje zou ze vast en zeker haar wenkbrauwen optrekken, zoals ze dat zo graag deed – als verwijzing naar zijn toenemende gewicht. Maar dat plagen gebeurde op een tedere manier.

De verkoopster overhandigde boven de toonbank alles aan hem.

‘Dat is dan zestien euro, monsieur.’

‘Dank u wel, madame. En ik wens u een fijne avond. Het is vast weer een inspannende dag geweest.’

‘De Parijzenaren zijn nu eenmaal gek op onze baguettes,’ zei ze glimlachend. ‘En dan maar afwachten hoe het er morgen voorstaat...’

Lacroix keek haar vragend aan.

‘Vandaag is toch de verkiezing van de beste baguette van de stad! Het is alweer een jaar geleden... Over een uur is de uitslag bekend – en dan trekt de stoet verder, naar een andere bakker.’

Lacroix lachte zachtjes. Hij was natuurlijk bekend met die wedstrijd – zoals iedereen die al langer in Parijs woonde. De inspecteur wist dat de Fransen dol waren op dit soort onderscheidingen, vooral als het om eten ging, hét Franse cultuurgoed. De beste baguette, de beste ham, de beste oesters, de beste biefstuk.

‘De klanten hier uit de buurt zullen u in ieder geval trouw blijven en dat is tenslotte het belangrijkste. En wij ook!’ Dominique en hij waren hier al klant voordat het stokbrood van Lefèvre tot het beste van de stad werd uitgeroepen. Na de overwinning had Lacroix geregeld voor de winkel in de rij moeten staan en dat ergerde hem, ook al gunde hij de bakker zijn succes uiteraard. ‘*Bonne soirée,*’ riep hij naar de verkoopster.

‘U ook, commissaire.’

Lacroix verliet met zijn aankopen de winkel, de avondzon kwam inmiddels langzaam tevoorschijn vanachter de dikke wolken. Verderop was boven het Institut Catholique een regenboog te zien.

‘Die verdraaide maand april ook.’ Lacroix schudde zijn hoofd en haastte zich naar huis.

## 2

Het rook naar gist en bloem in het grote vertrek. De ramen waren dicht en het was er een beetje bedompt. Toch hoorde hij het verkeer van de Voie Georges Pompidou aan de overkant van de rivier en zelfs de golven die veroorzaakt werden door de partyboten en tegen de Quai d'Anjou sloegen. Afgezien daarvan was het doodstil. Je kon de spreekwoordelijke speld horen vallen, zo geconcentreerd waren ze allemaal bezig, zo rustig keken ze naar de ingezonden stokbroden, die waren voorzien van een papieren wikkel met een nummer en die naast elkaar op lange tafels lagen.

De dag was vroeg begonnen. Er waren 247 baguettes bezorgd, van bakkerijen uit alle twintig arrondissementen. 's Ochtends waren ze opgemeten en gewogen: de stokbroden moesten tussen de 55 en 70 centimeter lang zijn en tussen de 250 en 300 gram wegen, zo stond het in de voorwaarden voor deelname. Slechts 173 ervan waren door naar de tweede ronde. Hij had een bepaalde norm voor zijn baguettes vastgesteld, die precies in het midden lag: een lengte van 62 centimeter en een gewicht van 275 gram. Hij wilde niets aan het toeval overlaten.

Ze waren nu vijfenhalf uur in de grote zaal van het bakkersgilde. Hij verbaasde zich telkens opnieuw over de grote ruimte waarin het gilde was gehuisvest, op het achterste – en dure – gedeelte van het Île Saint-Louis, gefinancierd uit de contributie van de leden.

Na de eerste smaakproef waren er vijftig stokbroden doorgegaan, nu waren dat er nog maar twintig.

Hij keek naar de gezichten om hem heen. De andere leden van het comité braken stukken van de baguettes af en roken eraan, stopten ze in hun mond, gingen te werk zoals fijnproevers over de hele wereld dat doen. Het was voor iedereen duidelijk dat hij het beste wist, ook al konden ze dat niet toegeven. Zij waren tenslotte de culinaire journalisten en bakkerijlobbyisten; ook die domme gans van een han-

delssecretaris, bij de gemeente verantwoordelijk voor levensmiddelen, zat in de jury. Naast haar de zes Parijzenaren die door loting waren uitverkoren. Bijna tweeduizend inwoners hadden zich aangemeld voor een plek in de jury. Het verschil met de beroepsmensen was meteen duidelijk, omdat zij zich hadden opgedoft: in pak met stropdas of in een zwarte jurk. Deze prijs was een van de meest gerenommeerde van de stad! Wie hem kreeg, mocht meespelen in de hoogste divisie. Hij moest glimlachen.

Ze waren nu bezig met het proeven van de laatste exemplaren. Hij had zijn beoordelingsformulier al ingevuld: negentien keer nul punten en één keer vier punten voor de nummer dertien. Uitgerekend dat getal. Hij was niet bijgelovig, maar het was wel opmerkelijk.

Hij nam de mannen en vrouwen op die helemaal opgingen in hun uiterst belangrijke taak. Inmiddels dronk iedereen veel te veel water om de smaak van het brood goed te kunnen proeven, maar door het deeg was hun buik opgezwollen en ze konden niet meer.

Nu legde ook Claudine, de vrouw die hij ooit veel beter had gekend en die hij nu meed als de pest, de laatste baguette terug. De twintig exemplaren zagen er toegetakeld, liefdeloos, ontweid uit nadat ze door zoveel handen waren gegaan.

De laatste juryleden vulden hun punten in: nul punten voor belabberd, vier punten voor uitzonderlijke klasse. Ze waren zo serieus bezig dat het leek of het om een kwestie van leven en dood ging. Maurice Lefèvre moest opnieuw glimlachen.

De juryvoorzitter rinkelde met een belletje, waarna hij statig met een bak door het vertrek liep om alle formulieren te verzamelen. De vleugeldeuren werden eindelijk geopend en er stroomde frisse lucht naar binnen.

Maurice Lefèvre opende het bovenste knoopje van zijn jasje en liep door de zaal; hij liet zijn blik over de juryleden dwalen en stapte vervolgens het balkon op. Beneden hem in de schemering stroomde de rivier, zo kalm dat er alleen een zwak geruis opsteeg. Een jong stelletje liep hand in hand over de kade. Het rook naar de lente, binnenkort zouden de seringebomen weer in bloei staan. Maurice stak een Gitanes op. Een gewoonte van vroeger. Hij had al vaak overwogen om van merk te veranderen, maar dat kon hij gewoon niet.

‘En, heb je weer op jezelf gestemd, Maurice?’ Hij herkende de stem meteen. Claudine Rabaly was hem achternagelopen en was pal naast hem gaan staan. Hij merkte dat zijn hand beefde.

Hij keek haar aan, zag de rimpels op haar voorhoofd, zag hoe het in wezen zo elegante mantelpak om haar magere lichaam slobberde. Vanbinnen juichte hij.

‘De beste zal winnen, denk je ook niet, mijn beste Claudine?’ vroeg hij met licht trillende stem. Het kostte hem moeite om zijn opwinding te verbergen. Maar hij mocht niets verraden. Ze zou het vroeg genoeg ontdekken.

‘Dat moet zwaar zijn, een jaar lang het presidentieel paleis in en uit lopen en nu weten dat het voorbij is.’

‘Claudine, met jouw politieke kwaliteiten zul jij de komende vijf jaar vast en zeker dáár doorbrengen, neem ik aan?’ Hij hoopte dat ze de ironie snapte. Hij vond haar een prutser, niet alleen als politica.

‘Ik verheug me in ieder geval op de nieuwe naam op de lijst.’

Hij knipte de sigaret van het balkon, draaide zich om en liep naar binnen, zonder haar nog een keer aan te kijken.

Maurice ging op zijn plek zitten, maar kwam niet tot rust. Daarom stond hij weer op, liep heen en weer door de zaal en probeerde niemand aan te kijken. Hij wilde niet opvallen, met niemand praten – niet nu.

Het wachten duurde eindeloos, hij keek telkens tersluiks naar de grote klok boven de deur, maar er was gewoon geen beweging in de wijzer te krijgen. Hij had geen idee waarom de commissie aan wie het evalueren van de stembiljetten was toevertrouwd zo lang nodig had.

Pas vlak voor zonsondergang, het was bijna zeven uur en het rode licht viel door de hoge ramen van de zaal naar binnen, ging de deur open en de juryvoorzitter – de voorzitter van het bakkersgilde – stapte het kleine podium op. De oude man met een kaal hoofd en een montuurloze bril maakte de verzegelde envelop open die hem was overhandigd door de commissie die belast was met het tellen van de stemmen; hij haalde het vel papier eruit.

Hij bekeek het en fronste zijn voorhoofd.

Maurice merkte dat hij verstijfde; hij balde zijn vuisten in zijn broekzakken, merkte dat het waar was. Dat nu zijn nieuwe leven zou beginnen.

De gelaatsuitdrukking van de oude vakbondsfunctionaris werd sceptisch.

Iedereen stond op toen de anders zo zelfverzekerde man met zwakke stem begon te praten:

‘De winnaar van de *Grand prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris...*’ Hij schraapte zijn keel. ‘Dit is nog nooit eerder voorgekomen in de zesentwintigjarige geschiedenis van de wedstrijd... De winnaar van afgelopen jaar moest het opnemen tegen 246 baguettes en heeft zijn titel weten te prolongeren. Uit naam van de voltallige jury feliciteer ik Maurice Lefèvre uit de Rue de Seine in het zesde arrondissement.’



Verschenen van Alex Lépïc:

*De doden van de Pont Neuf*  
*De bakker van Saint-Germain*  
*Het kerstlicht van Montmartre*

Oorspronkelijke titel *Lacroix und der Bäcker von Saint-Germain*  
Oorspronkelijke uitgever Kampa  
Copyright © 2020 by Kampa Verlag AG, Zürich  
The moral right of the author of this work has been asserted in accordance  
with the Copyright, Designs and Patents Act 1988  
Copyright © 2023 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht  
Vertaling Cora Kool  
Omslagontwerp De Weijer Design, Baarn  
Omslagillustratie © Bobby Evans  
Opmaak binnenwerk Crius Group  
ISBN e-book 978 90 261 6751 5  
ISBN luisterboek 978 90 261 6752 2  
NUR 331

[www.uitgeverijdefontein.nl](http://www.uitgeverijdefontein.nl)

Uitgeverij De Fontein vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen, anders dan die in het publieke domein thuishoren, berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsofname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.