

Oui, Chef!

Bill Buford bij Meulenhoff:

Tussen het tuig

Hitte

Oui, Chef!

Bill Buford

Oui, Chef!

Avonturen in Lyon:
op zoek naar het geheim van de Franse keuken

Vertaald door
Lidwien Biekman en Koos Mebius

ISBN 978-90-290-9428-3

ISBN 978-94-023-1571-4 (e-book)

NUR 320

Oorspronkelijke titel: *Dirt*

Omslagontwerp: Pinta Grafische Producties

Auteursfoto: © Ulf Andersen

Zetwerk: Pier Post

© 2020 Bill Buford

© 2020 Nederlandse vertaling Lidwien Biekmann en Koos Mebius en Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam.

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor Jessica,
sans qui rien ne serait possible

INHOUD

- i | Geen Frans | 9
- ii | Lyon met een peutertweeling | 77
 - iii | Les van Paul Bocuse | 131
- iv | In een historische keuken | 165
 - v | Stagiair | 193
 - vi | Diner | 299
 - vii | Italië (uiteraard) | 339
 - viii | Frankrijk (eindelijk) | 353
- ix | De gastronomische hoofdstad van de wereld | 395
- x | Het grootste avontuur dat ons gezin ooit heeft beleefd | 403
- Epiloog: bijna iedereen gaat dood | 443

I

Geen Frans

Dans la vie, on fait ce qu'on peut. À table, on se force.

*In life, we do what we can. At the table, whoa, we eat
EVERYTHING!*

ANONIEM LYONEES GEZEGDE,
(LOSJES) IN HET ENGELS VERTAALD DOOR DE AUTEUR

Op een heldere, frisse middag in de herfst van 2007 ontmoette ik Michel Richard, de chef-kok die mijn leven en dat van mijn vrouw, Jessica Green, en onze twee jaar oude tweeling radicaal zou veranderen. Ik wist toen nog niet precies wie hij was en ik ging ervan uit dat ik hem – wie hij ook was – nooit meer zou terugzien.

Mijn vrouw en ik hadden net ons vijfjarig huwelijk gevierd en we stonden keurig in de rij op Union Station in Washington D.C. te wachten op de trein naar New York. Op het laatste moment doemde naast ons de man op van wie ik nog niet wist dat het Michel Richard was. Hij was buiten adem, omvangrijk, niet lang maar rond: een opvallende verschijning. Hij had een klein baardje en droeg een enorm zwart overhemd dat los over zijn wijde zwarte broek hing. (Zijn wijde zwarte kóksbroek, begrijp ik achteraf). Ik bekeek hem en vroeg me af of ik hem ergens van kende.

Natuurlijk kende ik hem! Welk algoritme van geheugen en intelligentie maakte dat ik niet meteen wist wie hij was? Hij had een boek geschreven, *Happy in the Kitchen*, waarvan twee vrienden mij toevallig allebei een exemplaar hadden gegeven, en een half-jaar eerder had hij de *double* van de James Beard Foundation Awards in New York gewonnen: de prijs voor Outstanding Wine Service én Outstanding Chef of the United States. Ik was nota bene zélf bij de uitreiking geweest! Daar kwam nog bij dat ik toen we in die rij op het station stonden toevallig aan Franse chef-koks dacht (vanwege een reden die ik net aan mijn vrouw wilde vertellen) en nu stond er een naast me, een chef die door velen werd beschouwd als de geweldigste en inventiefste culinaire geest van het noordelijk halfrond. De eerlijkheid gebiedt te zeggen dat hij op

dat moment een geweldige noch inventieve indruk maakte en duidelijk naar rode wijn rook, en ook naar zweet; ik vermoedde dat het zwarte zie-je-toch-niks-op overhemd van heel dichtbij een indrukwekkende bacteriële geschiedenis zou kunnen prijsgeven. En dat was een van de redenen dat ik tot de conclusie kwam dat dit echt niet de man kon zijn van wie ik niet meer wist wie het was; bovendien was hij – wie het ook mocht wezen – een voorkruiper die zich vlak voor mijn vrouw in de rij wurmde. Het hek kon elk moment opengaan. Ik wachtte af, weifelend of ik me aan hem moest ergeren. Hoe langer het duurde, hoe meer ik me inderdaad begon te ergeren, en toen het hek eindelijk openging deed ik iets gemeens.

Terwijl de man in beweging kwam, deed ik vlug een stap naar voren en... *bèng*: we botsten tegen elkaar op. Dat ging zó hard dat ik mijn evenwicht verloor en onbeholpen tegen zijn buik smakte, waardoor werd voorkomen dat ik viel en ik in plaats daarvan in zijn armen belandde. We staarden elkaar aan. Dichtbij genoeg voor een zoen. Hij keek me aan en schoot in de lach. Dat was een makkelijke, ongegeneerde lach. Eigenlijk was het meer gegiechel. Zoals een jongen giechelt die wordt gekieteld. Later zou ik die lach goed leren kennen – hoog en vaak onbedaarlijk – en ervan gaan houden. De rij kwam in beweging. De man verdween. Ik zag hem iets verderop over het perron lopen.

We schoven langzaam op, mijn vrouw en ik, en ik was nog een beetje beduusd. We vonden een plekje in de laatste wagon, tegenover elkaar aan een tafeltje. Ik legde onze koffers in het rek en keek om me heen. Het raam, het licht, de schuine stand waarop de oktoberzon naar binnen viel. Ik was hier eerder geweest, op precies dezelfde dag van het jaar.

Vijf jaar geleden hadden we een spontaan huwelijksreisje van twee dagen gemaakt naar Little Washington, een dorp in Virginia, en op de terugweg naar New York stapten we in exact dezelfde trein. Ik wilde toen de vrouw die sinds achtenveertig uur mijn echtgenote was voorstellen om ter ere van ons huwelijk allebei ontslag te nemen. We waren allebei redacteur: ik bij *The New Yorker* en zij bij *Harper's Bazaar*. Ik had een hele toespraak voorbereid over verhuizen naar Italië en het begin van de rest van ons leven. Ik wilde de Italiaanse keuken van de

Italianen zelf leren en daar wilde ik een boek over schrijven. Konden we niet samen gaan? De vraag stellen was hem beantwoorden. Jessica kon niet wachten tot ze haar koffers weer kon pakken, want ze is reislustig en heeft bovendien een fantastisch taalgevoel, onder meer voor de taal die ze in Italië spreken, een taal die ik helaas niet machtig was.

We hingen allebei onze redacteurspen voorgoed aan de wilgen.

Toen we een jaar in Toscane woonden, was ik al aardig ingeburgerd geraakt en als ik mijn mond opendeed om een gedachte te uiten, kwam die er tot mijn eeuwigdurende verbazing in een (soort van) Italiaans uit. Daarna wilde ik Frankrijk 'doen'. Niet dat Frankrijk als tweede land op mijn lijstje stond. (Zo van: 'Daarna "doen" we Japan!') Frankrijk was het land waar ik mijn hele volwassen leven eigenlijk al wilde zijn: in een Franse keuken, opgeleid en me staande houdend als Franse kok. Maar ik had me nooit kunnen voorstellen hoe ik dat moest aanpakken. Door ons avontuur in Italië had ik geleerd dat daar niet eens veel fantasie voor nodig was: je gaat er gewoon naartoe en dan gaat het balletje vanzelf rollen. Bovendien sprak Jessica ook een aardig mondje Frans, een taal die ik toevalligerwijs evenmin machtig was.

Jessica, inmiddels dus zonder kantoorbaan, had opgebiecht dat ze enorm geïnteresseerd was in wijn – waarvan de geschiedenis minstens zo ver teruggaat als die van eten – en ze bleek niet alleen een talentknobbel te bezitten, maar ook een minstens zo groot talent om de inhoud van haar glas in woorden te vatten. Ik gaf haar een cadeau: een blinde wijnproeverij bij Jean-Luc Le Dû, de gevierde New Yorkse sommelier en wijnhandelaar, waar twaalf wijnen uit zijn eigen wijnkelder werden geproefd door een groepje van vijftien mensen, onder wie Jean-Lucs eigen manager, die internationale prijzen had gewonnen voor allerlei blinde wijnproeverijen. Jessica was de enige die ze allemaal goed had. Jean-Luc was verbijsterd. Het waren nog wel zijn eigen wijnen! ('Waar werkt u?' vroeg hij haar.) Ze begon thuis een wijnclubje van tien vrouwen die door haar waren geselecteerd, hoogopgeleide vrouwen uit New York die allemaal zeiden dat ze veel van wijn hielden maar er niets van afwisten. Ze schreef zich in voor een cursus van de Britse Wine & Spirit Education Trust, de WSET, die cursussen op verschillende niveaus geeft met als einddoel een berucht

moeilijk te behalen diploma. Tijdens de tweede cursus ontdekte ze dat ze zwanger was.

Dat was een fantastisch moment. We namen ons voor dat ons leven er niet door zou veranderen.

We worden zigeuners, zei ze. En we stelden ons voor dat we ons kind in zo'n draagdoek-geval overal mee naartoe zouden nemen.

Vier weken later ontdekte ze dat ze een tweeling verwachtte, twee jongens, de toekomstige George en Frederick. Ook dat was een fantastisch moment, dubbel fantastisch zelfs, maar het idee dat ons leven niet zou veranderen, lieten we varen. Eerlijk gezegd raakten we (een beetje) in paniek.

De trein vertrok. Baltimore, de eerste stop, was een half uur rijden. Wat we wilden bespreken, of wat Jessica wilde bespreken, was waarom mijn Frankrijk-plan na drie jaar nog steeds niet van de grond was gekomen.

De redenen daarvoor lieten zich natuurlijk raden. Ze heetten George en Frederick.

Een andere reden was dat ik natuurlijk wel een restaurant moest vinden en dat was nog niet gelukt. Als ik eenmaal in een restaurant-keuken aan de slag kon, zou ik alles vanzelf gaan leren.

Bij een liefdadigheidsbijeenkomst van James Beard had ik Dorothy Hamilton ontmoet. Hamilton stond aan het hoofd van het zogeheten French Culinary Institute. Ze was een blonde, slanke vrouw van in de zestig met een jeugdige uitstraling, een onverdroten positief ingestelde corporate executive die het vertrouwen genoot van de Amerikaanse chef-koks. Toen de James Beard Foundation met een gênant financieel probleem werd geconfronteerd (dat wil zeggen dat het hoofd financiën systematisch de beurzen voor jonge koks afroemde en daarvoor de bak in draaide), trad zij op de voorgrond om de integriteit van de Foundation te herstellen. Daar werd ze niet voor betaald. Ze deed het op vrijwillige basis in haar vrije tijd.

Ik legde haar mijn idee voor: als stagiair de kneepjes van het vak leren. In Frankrijk.

'Frankrijk is geen Italië,' zei ze. En ze voegde er diplomatiek aan toe:

‘Misschien is het goed om eerst een koksopleiding te volgen.’ Ze was zó diplomatiek dat ze niet het voor de hand liggende voorstel deed, namelijk dat ik háár koksopleiding zou volgen, ook al was die de enige in de Verenigde Staten die zich richtte op *la cuisine française* en zich ook nog eens op loopafstand van ons huis bevond.

Ik vertelde wat ik in Italië had gedaan: dat ik ernaartoe was gereisd en gewoon aan de slag was gegaan. En om mijn punt intellectueel kracht bij te zetten voegde ik eraan toe: ‘Koksopleidingen zijn toch ook een moderne uitvinding? Vroeger leerden koks hun vak altijd al doende.’

Mijn plan, zo vertelde ik haar, het hoofd van het French Culinary Institute, was om een restaurant te zoeken, fouten te maken, uitgelaachen en vernederd te worden, en vervolgens te slagen dan wel te mislukken. Mijn plan, weidde ik uit, was om in een goed Frans restaurant in de Verenigde Staten te beginnen (‘Maar welk?’ peinsde ik hardop) en daarna drie maanden in Parijs te gaan werken.

‘Drie maanden?’ vroeg ze.

‘Drie maanden.’

Ze zweeg, alsof ze over mijn plan nadacht. Toen vroeg ze: ‘Ken je Daniel Boulud?’

‘Ja.’ Boulud is de succesvolste serieuze Franse chef van Amerika. Hij bestiert veertien restaurants, waarvan de meeste Daniel heten, of Boulud, of een variatie daarop met zijn initialen.

‘Die komt uit de buurt van Lyon,’ zei Hamilton.

‘Ja, dat heb ik wel eens gehoord.’ Ik was één keer in Lyon geweest: toen was ik er om zes uur ’s ochtends op de bus gestapt. Ik wist niets van de stad, alleen dat het nogal ver weg was.

‘Ze noemen Lyon “de gastronomische hoofdstad van de wereld”.’

‘Ja, dat heb ik ook wel eens gehoord.’ Het leek alsof ze tegen een van mijn dreumesen praatte.

‘De training, de discipline, die is kékhard.’ Hamilton gaf het woord omineus veel nadruk. ‘Daniel heeft twee jaar lang alleen maar wortels gesneden.’

Ik knikte. ‘Wortels,’ zei ik. ‘Heel belangrijk.’

Hamilton zuchtte. ‘En jij zegt dat je drie maanden in Frankrijk wilt

gaan werken.’ Ze illustreerde het getal met haar vingers. ‘En wat denk je daarvan te leren?’

Ik had geen antwoord klaar op haar vraag.

‘Zal ik je eens vertellen wat je dan leert? Niets.’

De veiling begon en er werd geboden. Er ging onder meer een enorme witte truffel onder de hamer (een enorme Italiááanse truffel), die maar iets kleiner was dan het buitengewoon grote hoofd van Frederick, en die Hamilton bemachtigde met een flamboyant ach-laat-ik-snel-een-einde-aan-deze-onzin-maken-bod van 10.000 dollar, waarna ze iedereen aan onze tafel, plus wat vrienden die ze onderweg naar de uitgang tegenkwam, uitnodigde om zondag bij haar te komen lunchen.

‘Ik heb nagedacht over je plan,’ zei Hamilton toen ik daar aankwam, ‘en ik heb een cadeau voor je.’ Ze gaf me een exemplaar van haar cursusboek: *The Fundamental Techniques of Classic Cuisine*.

Ik ging in een hoekje op een stoel zitten. Het was een indrukwekkend boekwerk: 496 grote pagina’s met twee kolommen en instructieve afbeeldingen. Ik sloeg het open en kwam terecht bij ‘Theorie: Algemene uitleg over vismousseline’. Ik bladerde verder. Tien pagina’s over hoe je een saus maakt van ei. De filosofie achter de fricassee kreeg drie pagina’s. Mijn leven was tot nu toe heel gelukkig, ook zonder dat ik wist wat een fricassee was. Hoe zou ik zelfs maar de helft van dit alles ooit onder de knie kunnen krijgen?

Hamilton stuurde een van haar gasten naar me toe, Dan Barber. Barber had twee restaurants, allebei Blue Hill genaamd, één in Manhattan en de andere op een boerderij. Ik kende hem en ik vond dat hij lekker kookte. Altijd lokaal en compromisloos smaakgeoriënteerd. Ik had een keer in zijn restaurant een wortel gegeten: die was een half uur eerder uit de grond getrokken, voorzichtig afgespoeld maar niet geschild, op een bewerkt houten plateau gelegd en geserveerd met wat korrels mooi zout en een drup perfecte Italiaanse olijfolie. Barber is mager, heeft het nerveuze van een langeafstandsloper, hij is pezig en welbespraakt. Hij vroeg naar ‘mijn Franse project’, maar viel me meteen toen ik iets begon te zeggen al in de rede.

‘De Franse kokopleiding, de allerbelangrijkste,’ verkondigde hij.

Dat was een ondubbelzinnige uitspraak. En een verfrissende. In die

tijd stond Frankrijk niet meer heel hoog aangeschreven. Er ging niemand meer naar Frankrijk om te leren koken; in plaats daarvan ging men naar de een of andere uithoek van het Iberisch Schiereiland, of hartje winter naar een afgelegen dal in Zweden.

‘Amerikanen denken dat ze wel zonder een Franse opleiding kunnen,’ zei Barber, ‘maar ze weten niet wat ze missen. Ik haal koks die nooit in Frankrijk zijn geweest er zo tussenuit. Hun eten is altijd’ – hij aarzelde, zocht naar het juiste woord – ‘een compromis.’ Hij zweeg zodat ik dit goed tot mij kon laten doordringen.

‘Je moet bij Rostang gaan werken. Michel Rostang,’ zei hij. Dat klonk dwingend. Als een opdracht.

‘Rostang?’ Ik kende die naam. Parijs, chic, linnen tafelkleden en kunst aan de wand.

‘Daar leer je klassiek koken. Rostang.’

Ik knikte, pakte mijn notitieboekje en schreef op: *Rostang*. ‘Maar waarom bij hem?’

‘Omdat’ – Barber boog zich naar mij toe – ‘ik door hem ben opgeleid.’

‘Heb jij in Parijs gewerkt?’ flapte ik er tamelijk hard uit. Barber keek over zijn schouder, alsof hij zich geneerde. Het was niet mijn bedoeling geweest om dat zo hard te roepen. Ik was gewoon verbaasd.

‘Ja, ik heb in Parijs gewerkt. En in de Provence.’ Hij had er ‘ja, dūh’ aan toe kunnen voegen. ‘Ik ben opgeleid in de Franse keuken.’

Barber was opmerkelijk lang, wat mij nu pas opviel, misschien omdat hij zo dun is en minder ruimte inneemt dan de meeste mensen. Het was me ook niet eerder opgevallen dat hij een baret droeg.

‘Spreek je ook Frans?’ vroeg ik. Blue Hill was genoemd naar de boerderij van zijn oma en dat speelde een grote rol bij de manier waarop hij zich presenteerde: oma’s keuken op zaterdag, de nuchtere Amerikaanse sfeer. Barber zit in panels in Washington en hij weet alles van het DNA van de knoflook uit de Hudsonvallei. Het Franse aspect vond ik verwarrend. ‘Weten veel mensen dat van je?’

Hij kwam nog wat dichterbij. ‘Koken kun je nergens anders leren.’

We waren inmiddels bij de Chesapeake, de enorme brakke binnenzee, de grootste baai van Amerika.

In Frankrijk was het zes uur later, zaterdagavond, tijd voor het diner. Ik probeerde me een bistro in Parijs voor te stellen, een bar met barkrukken, een laag plafond en een open haard, een stad, een dorp, maar dat lukte niet. Ik had twintig jaar in Engeland gewoond. Daar kon ik me Frankrijk heel makkelijk voor de geest halen. Het lag op een veerpont afstand. Je kon er met de auto naartoe. Met het vliegtuig was het maar een uur.

Onze trein joeg een zwerm eenden op, een wirwar van blauwe en oranje kleuren. Ik keek ernaar en zag in de ruit van de trein de reflectie van een computerscherm waarop een serie foto's van Frans eten te zien was.

Waarom dacht ik dat het Frans eten was? Omdat de gerechten eruitzagen als schilderijen? Vanwege de saus? De ene na de andere foto doemde op, vervaagde, en maakte plaats voor de volgende. Het zag er heel Ken Burns uit.

Ik keek achterom en zag een man van een jaar of dertig. Kort haar, militaire stekeltjes, mager, smalle schouders. Frans? Ik wist het niet. Hij zei niets en keek stuurs. Hij zag er Europees uit. Hij leek op een voetbalvandaal, had iets ongemaniërs.

Ik keek naar mijn vrouw. 'Kijk eens?' Ik knikte in de richting van de laptop.

Ze draaide zich om in haar stoel, keek, en ging weer recht zitten. 'Een teken van God.'

'God geeft mij nooit tekens.'

Ze keek nog eens, heel lang, ging weer goed zitten, vouwde haar handen en haalde diep adem. 'Geloof mij maar.'

Ik tuurde over mijn schouder. Er was nog een man die naar het scherm keek; hij zat met zijn rug naar me toe. Dat was de voorkruiper.

'Zal ik naar hem toe gaan?'

'Je móét naar hem toe gaan.'

'Volgens mij ken ik hem ergens van.'

'Ga naar hem toe.'

'Maar ik kan me vergissen.'

'Ga naar hem toe.'

Ik stond op en liep naar zijn tafeltje.

‘Hallo, sorry dat ik stoor.’ De voorkruiper had twee karafjes rode wijn en hij las een Frans kookboek. (*La Cuisine du soleil*, met een beduimeld, ouderwets omslag.) Hij keek op. Oei. Ik ken die man écht. Dat gezicht: het kwam me bekend voor omdat het bekend wás: ik kende het van de uitreiking van de James Beard Foundation en van de foto op het boek waar ik twee exemplaren van had.

Maar de naam? Het begon met een ‘M’.

Michelin? Mirepoix?

Ze keken me aan, de James Beard-figuur van wie ik nu wist dat hij beroemd was en zijn voetbalvandaal.

Ik dacht: holy shit, dat is dus de man die ik net heb aangevallen.

‘Bent u kok?’ vroeg ik.

Ik wilde eigenlijk vragen: *Bent u een Franse chef wiens naam begint met een M en die me is ontschoten omdat ik geen Franse namen kan onthouden?*

‘Bent u toevallig een heel beroemde chef?’

De man gaf geen sjoege. Misschien sprak hij geen Engels.

Toen zei hij met een zucht: ‘Ja. Ik ben een beroemde chef. Ja! Ik ben héél beroemd.’ Hij deed gewichtig, en een beetje belachelijk, zoals gewichtige mensen wel vaker doen. ‘Mag ik me even voorstellen.’ Hij stak zijn hand uit alsof ik hem een handkus moest geven (Paniek! Moest dat?) en zei: ‘Ik ben Paul Bocuse.’

Paul Bocuse! Ik had het mis gehad! Had ik Paul Bocuse bijna omvergelopen? Bocuse is de allerberoemdste Franse chef-kok van de wereld! Stond ik hier tegenover Paul Bocuse? Ik was in opperste verwarring. Was Bocuse trouwens niet al honderdvijftien jaar oud? En woonde hij niet in Lyon?

‘Nee, nee, nee, nee,’ zei de man. ‘Ik maak maar een grapje.’

(O, een grapje, oké, leuk.)

‘Ik ben niet Paul Bocuse.’

(Pffiew!)

‘Paul Bocuse is dood.’

(Wat?! Ik word in de maling genomen én Paul Bocuse is dood!)

‘Of misschien is-ie niet dood.’

(Dat was hij niet.)

‘Ik weet het niet precies. Ik ben Michel Richard. De chef én de *patron* van Citronelle, het beste restaurant van Washington. Ik herhaal. Michel’ – hij wachtte even bij wijze van tromgeroffel voordat hij zijn achternaam uitsprak – ‘Riiiiiiiiiiiiiiii-CHARD!’

Ik zou het grootste deel van de volgende acht maanden zo af en toe in Richards gezelschap doorbrengen, eerst niet heel vaak, maar vanaf de lente, toen ik een plekje veroverde in zijn keuken, bijna fulltime. De tweede keer dat we elkaar zagen was tijdens een diner in Citronelle, aan de *table du chef*, in de keuken en met zicht op wat zich daar afspeelde, samen met Jessica en Richards vrouw, Laurence, een Amerikaanse met Franse ouders die Richard had leren kennen toen hij in Californië woonde. (‘Ze eet nooit in het restaurant, ze vindt mijn eten niet lekker,’ vertelde hij met een merkwaardig vrolijke ironie, ‘maar ze wil wel kennismaken met Jessica, dan kunnen ze Frans praten.’ Wat ze inderdaad deden.)

Als voorgerecht hadden we roerei met zalm, maar dat was het natuurlijk niet echt (het waren rauwe sint-jakobsschelpen die met room en saffraan waren gepureerd in een blender en vervolgens als roerei waren bereid, weliswaar op de Franse manier, dus langzaam, maar je proefde nog steeds wat het was: een schelpdier.) Daarna volgde een cappuccino. Idem dito: het was eigenlijk paddenstoelensoep maar dan anders, want het was gemaakt zonder water of bouillon of wat voor vloeistof dan ook. En er zaten ook geen paddenstoelen in. (Als je paddenstoelen verwarmt, gaan ze zweten: de ‘soep’ – waar vijftig kilo verschillende soorten paddenstoelen voor werd gebruikt – bestond uit niets anders dan dat zweet. Het was een geniaal gerecht, uniek en zeer geconcentreerd; ik probeerde het later thuis na te maken en moest daarna monsterlijke hoeveelheden donkere paddenstoelenbrij een tweede leven geven, wat ik uiteindelijk maar opgaf want het spul werd keihard, dus ik mikte het – kleng – in de vuilnisbak.)

Richard maakte een salade die was geïnspireerd op de waterlelies van Claude Monet.

Ik dacht: wat? Eeuwenlang hebben schilders zich laten inspireren door eten. Hoe vaak is eten nou geïnspireerd op een schilderij?

Ik wandelde de keuken in om te kijken hoe de salade werd gemaakt. Op de rand van een witte schaal werden zachte rondjes ‘tube-voedsel’ gearrangeerd – die waren heel dun gesneden op een vleeswarensnijder – met (zo werd mij verteld) tonijn, zwaardvis, rode en gele paprika, rundvlees, hert en paling. De schaal werd opgemaakt met varenachtig uitzierende kruiden en een bizar groene basilicumolijfolie, en omgetoverd tot een moerasachtig mossig meesterwerk. Je werd helemaal zen als je ernaar keek, ook al was het opeten ervan nogal een uitdaging – geloof het of niet, maar de eerste gedachte die bij me opkwam toen ik een dun, rond, wit schijfje opat was niet ‘O, paling!’ – want je merkte dat het herkennen van wat je eet heel belangrijk is voor het vermogen het te proeven. (En ik probeer er nog steeds achter te komen welke les ik dáár weer uit kan trekken.)

Toen ik die avond ging slapen, dacht ik – onverwacht innig – aan *Techniques of Classic Cuisine* van Dorothy Hamilton.

In januari begon ik dan echt kennis te maken met de bereidingen van Richard, heel toepasselijk het eerst met een van de tubes die in de Monet-salade werd gebruikt, namelijk die met rode paprika.

‘Tubes zijn heel belangrijk in Michels keuken,’ zei David Deshaies. David was de voetbalvandaal die ik in de trein bij hem had gezien. De chef de cuisine.

Ik wist inmiddels al genoeg om te weten dat ‘tubes’ niet tot het standaardrepertoire van de klassieke kooktechnieken behoorden.

We roosterden vijftig rode paprika’s en legden ze toen ze nog warm waren op een lang stuk plasticfolie, waarna ze door David nogal agressief werden bestrooid met Knox-gelatinepoeder – snel, voordat de paprika’s afkoelden. Nu leek het geheel op een golvend rood tapijt dat hij ging oprollen, waarbij er aan de zijkant wat paprika’s uit gedrukt werden en er een rode, zompige burrito van een meter lang ontstond. Heel netjes ging het niet. Hij moest de paprikavulling steeds terugduwen totdat het hem lukte om het ene uiteinde met een touwtje dicht te binden. Toen hij ook het andere uiteinde had dichtgebonden, pakte hij het dikke worstgeval vast en slingerde het als een lasso boven zijn hoofd in het rond; het zag er heel alarmerend uit, hij leek wel een cowboy die een zeer lange pastrami in het rond draaide. Maar het resul-

taat was prachtig: heel rood, heel symmetrisch, heel glimmend, als een worst in primair rood die gevuld was tot hij net niet knapte.

‘Oké,’ zei hij. ‘Nu jij.’

‘We’ maakten er tien – David negen en ik één (het duurt even voordat je vol zelfvertrouwen zo’n lassotechniek kunt toepassen) – waarna ik opdracht kreeg om ze in de ‘tube-inloopkast’ te hangen.

Dat bleek een vriescel te zijn. Aan het plafond hingen vleeshaken met tubes in pastelgroene, eigele, witte, roze, felrode en paarse tinten. Het leken wel langwerpige feestballons. De langste was anderhalve meter. De witte, van ongeveer een meter, was de paling.

Ik weet zeker dat u nog nooit zoiets hebt gezien. Niemand heeft ooit zoiets gezien, want behalve in Richards restaurant vind je zoiets nergens. Er waren tubes voor blinibeslag, rauwe bacon, kokos, bietjes, allerlei soorten vis, en deeg voor clubsandwiches. Echt heel veel tubes.

Gek genoeg kwam het nooit in me op dat Richard geen logische keuze was, dat ik eigenlijk ergens anders moest zijn. Hij zat in Washington, ik in New York, en ik was een onervaren vader van een tweeling van peuterleeftijd. Wat moest ik doen? Mijn gezin in de steek laten? Bovendien wilde ik de basistechnieken leren. En Richard was duidelijk ‘anti-basis’. Hij was ook anti-voor-de-hand-liggend en hij was subversief zodra hij de kans kreeg. Zijn benadering (of liever gezegd zijn ‘anti-benadering’) bestond eruit geen kans onbenut te laten de gasten te verbazen. Hij was een entertainer. Zijn belofte: je wordt verrast en verrukt. Nee, dit was helemaal niet wat ik in gedachten had, maar hij was gewoon onweerstaanbaar.

Richard was opgeleid in de klassieke keuken en ik trof hem ’s ochtends vaak aan terwijl hij daarover zat te lezen, vooral in Ali Bab’s *Gastronomique Pratique* uit 1907, een boek dat in de Engelssprekende wereld vrijwel onbekend is, maar dat begin twintigste eeuw voor veel Franse chefs de bijbel was. Het boek telt 637 pagina’s gedetailleerde, praktische uitleg van alle gerechten van het Franse repertoire. Maar Richard maakte er nooit iets uit. Niets.

‘Waarom lees je dat?’ vroeg ik aan hem.

‘Om uitgedaagd te worden. Mensen denken dat ik zulke originele

ideeën heb, maar dat is niet zo, niet echt: het begint altijd met iets wat ik heb gelezen.’

Nee, Richard was geen voor de hand liggende keuze voor een beginnening die wegwijs moest worden gemaakt in de Franse keuken. Maar deze kans laten schieten? Geen sprake van.

Bovendien kende hij iedereen: hij zou vast een plekje voor me kunnen vinden in Frankrijk.

Citronelle was gevestigd in de kelder van een oud hotel, het Latham, een niet al te duur hotel van honderdveertig kamers in de wijk Georgetown in Washington, dat ondanks de staat waarin het verkeerde (het had een nogal angstaanjagende neiging tot scheefzakken) nog slechtere tijden had gekend. (Filmfans zullen het herkennen als de enigszins verwaarloosde schuilplaats van Julia Roberts in *The Pelican Brief*.) Toen Mel Davis, de pr-man en rechterhand van Richard, na onderhandelingen met het hotel een vriendenprijs voor een doordeweekse kamer voor mij had weten te regelen, was ik om: ik zou als de thuissituatie dat toeliet op zondagavond naar Washington gaan en dan op vrijdag weer terugkomen. (Die thuissituatie liet het niet altijd toe, aangezien de afspraak dat Jessica door de week als enige ouder voor de tweeling zorgde niet zo’n gelukkige bleek te zijn.)

RATATOUILLE. Dat was het volgende gerecht dat ik leerde maken en ik was er dol op. Het werd koud opgediend met versgebakken gloeiend hete softshell krab. Klinkt basaal en dat is het – nou ja, niet dus.

Volgens David, mijn leermeester, smaakt deze ratatouille naar een Franse zomer omdat ze bereid wordt met ingrediënten die in elke Franse moestuin te vinden zijn: aubergine, paprika, paprika, courgette, uien, tomaten (plus knoflook), in ruwweg gelijke hoeveelheden (behalve de knoflook). Alle ingrediënten worden grof gesneden. ‘We hebben een keer een nouvelle-cuisine-versie gemaakt met kleine, keurige dobbelsteentjes,’ vertelde Richard ons aan de *table du chef*, ‘maar dat was veel te verfijnd. Het is een boerengerecht en dat moet het ook blijven.’

Het allerbelangrijkste: elk ingrediënt dient afzonderlijk te worden bereid. De uien worden gefruit in olijfolie. Daarna de courgette (kort) en

dan de aubergine, heel vlug en in een pan met antiaanbaklaag (geen olie, want aubergines zuigen olie op als een spons). De paprika's worden in de oven geroosterd, gevelgd door de tomaten, maar Fransen staan erop dat de velletjes eerst worden verwijderd. ('De Fransen eten die velletjes niet omdat je ze weer uitpoept,' vertrouwde Richard me toe. 'Echt?' vroeg ik sceptisch. 'Echt,' bevestigde hij.)

Je ontvelt de tomaten door ze even in een kom heet water te leggen dat net van de kook af is, ze daarna snel in ijswater te laten schrikken en ze meteen te pellen. Daarna snijd je de ontvelde tomaten in kwarten, je schept de glibberige zaadjes met het vocht eruit en doet ze in een zeef die op een kom ligt. (Dat is om het tomatenwater op te vangen, dat later nog van pas komt. Als je klaar bent, heb je een enorme berg tomatenbrij die boven een felrode vijver ligt te druppen.) Leg de kwarten – die eruitzien als rode bloemblaadjes – op een stuk bakpapier, bestrijk ze met olijfolie, strooi er zout en suiker overheen en bak ze in de oven op een lage temperatuur gedurende anderhalf uur tot ze bol en opgezwollen zijn. Van alle verrukkelijke ingrediënten zijn dit de verrukkelijkste.

Pas dan voegt Richard alles samen in een pan met wat scheutjes rode-wijnazijn (een ongebruikelijke toevoeging die een helder, pittig zuurtje geeft dat de zomerse zoetheid compenseert) en verwarmt het korte tijd op een matig vuur. Deze methode van alle ingrediënten afzonderlijk bereiden geeft een levendiger mix van smaken dan wanneer alles tegelijk bij elkaar in de pan geplempt zou worden. Ik realiseerde me dat het erg lang geleden was dat ik ratatouille had gemaakt en ik vond deze zo heerlijk dat ik me voornam om dat vanaf nu elke zomer te doen. ('Groentejam' noemt David ratatouille: 'Mijn moeder maakte altijd ratatouille voor bij de gebraden kip op zondag, en de rest van de week aten we het koud.') Pas toen ik het een keer voor wat vrienden maakte (die er erg enthousiast over waren), ontdekte ik dat de meeste mensen de ingrediënten niet apart van elkaar bereiden en dat ze zich niet eens realiseren dat dat tot de mogelijkheden behoort. Zelfs in de recentste en over het algemeen tamelijk indrukwekkende druk van *Joy of Cooking* word je geïnstrueerd om alle groenten bij elkaar in een pan te gooien, door te roeren en met de deksel op de pan te laten sudderen, wat mij deed denken aan de laatste ratatouille die ik tien jaar eerder had gemaakt, geïnspireerd door het