



↑ Restaurant Jean-François Piège

Op het menu

- 6 Inleiding
- 10 Mijn favoriete adressen
- 52 Klassieke restaurants
- 72 De allerbeste...
- 108 Op naar de markt
- 120 Gasten ontvangen:
Keukengerei en serviesgoed
- 136 De keuken in:
Menu's en recepten
- 160 Baden in weelde:
Luxe hotels
- 174 Uitstapjes voor fijnproevers
- 196 Blogs en websites voor
(en door) eetgekkers
- 198 Kook- en wijncursussen,
excursies en rondleidingen
- 201 Beknopte Franse
begrippenlijst
- 202 Register

Le Bis

Deze mooie bistro was vroeger een filiaal van de legendarische vleestempel Le Severo (zie p. 87). Hoewel inmiddels helemaal zelfstandig, heeft Le Bis met veel talent zijn reputatie van mekka voor vleeseters overeind weten te houden. De terrine van ossenstaart en runderwang is robuust en mals en wordt, een belangrijk detail, kort voordat hij wordt opgediend uit de koelkast gehaald en eventjes onder de grill gezet zodat de geleachtige textuur, die dit gerecht maar al te vaak verpest, verdwijnt. De bijbehorende salade komt uit Annie Bertins tuin en heeft een perfecte vinaigrette – nog een detail dat in wat luxere omgevingen heel vaak ontbreekt. De tomaten/burrata-salade naar familie-recept is heerlijk romig en kleurrijk. De desserts doen niet onder voor de rest. Altijd goed. Zeer sympathieke bediening.

16, rue des Plantes · Paris 14^e · Tel. +33 (0)1 40 44 73 09

www.restaurantlebis.fr

Ik ben dol op de nissen en hoekjes, knikken en gangen, bars en het terras.



Hôtel Costes

Critici doen wel eens minachtend over de modieuze voorspelbaarheid en fantasie-loze presentatie van de gerechten hier, maar laat dat nou net de reden zijn dat ik hier graag kom! Achter de onopvallende buitenkant gaat de nauwgezette aandacht voor kwaliteit en details van Jean Louis Costes *himself* schuil. Dit is menucompositie op haar best en het eten sluit perfect aan op de wensen van de gasten. De sperziebonen zijn altijd heerlijk knapperig, de gerechten zorgvuldig gekruid, en de sauzen worden apart geserveerd om zowel de jongens met geld als de supermodellen, die elkaar hier tijdens de Parijse Mode-week ontmoeten, te behagen.

239, rue Saint-Honoré · Paris 1^{er}

Tel. +33 (0)1 42 44 50 00

www.hotelcostes.com

Voor bon vivants – en liefhebbers van Toby Jugs.



Le Bistrot d'à Côté

Flaubert

Het 'à côté' (naast) is een verwijzing naar Michel Rostangs belangrijkste restaurant, want de Flaubert is slechts een van Rostangs Parijse locaties. De aankleding is warm en antiekachtig en de favoriete regio's van Michel – de Savoie, Lyon en de Provence – zijn inspiratiebronnen voor het menu. Niet het goedkoopste buurtrestaurant, maar wel *une valeur sûre*.

10, rue Gustave Flaubert · Paris 17^e · Tel. +33 (0)1 42 67 05 81

www.bistrotflaubert.com

2

Pâtisseriesen, bakkerijen en chocolatiers



Jacques Genin

Jacques Genin en Patrick Roger zijn misschien wel de twee meest hartstochtelijke, bijna maniakale, chocolatiers die ik ooit heb ontmoet. Roald Dahl heeft een hoop op zijn geweten, en Genin komt het dichtst in de buurt van een Franse versie van Willy Wonka. Zijn enorme, luxe boetiek in de Marais, met daarboven het atelier (ik heb daar chocoladeganache zien maken en zal dat nooit vergeten) leek bij de opening een dwaze uitspatting, maar wat hij doet is zo briljant en de kwaliteit is zo goed, dat de zaak floreert. Naast zijn geweldige bonbons zijn de in de theesalon geserveerde millefeuille monté minute en zijn mangokaramels te lekker voor woorden. Doen!

133, rue de Turenne · Paris 3e · Tel. +33 (0)1 45 77 29 01
www.jacquesgenin.fr

Des Gâteaux et du Pain

Je zou toch zeggen dat taart uitzoeken en kopen iets leuks is, maar in deze winkel, die aan de buitenkant griezelig veel lijkt op een uitvaartonderneming, moet je zachtjes praten en uitkijken waar je loopt. Bij de *vendeur* kan er amper een glimlach af, maar wat maakt het allemaal uit als je al die heerlijke broodsoorten, luxe zoete broodjes en, vreemd weggestopt in de hoek, een enorme keuze aan gebak voor je ziet. Alles wordt schitterend verpakt en gaat vergezeld van strenge instructies. Ga wel door de goede deur naar buiten, want anders... En geen foto's maken.

63, boulevard Pasteur · Paris 15^e · Tel. +33 (0)1 45 38 94 16
www.desgateauxetdupain.com



IJzige
sfeer,
hemels
gebak.

TIPS VOOR FIJNPROEVERS

Waarom zou je kiezen of delen?

De aanbidding van de taart: een Parijse rage

Gebak bekijken en proeven is een internationale sport geworden, en excursies langs banketbakkers en chocolatiers zijn razend populair. Je kunt zomaar een dag zoet zijn met bezoeken aan de beroemdste patissiers, er proeven, kopen en iemand van de groeiende lijst van sterren fotograferen, of zelfs de hand schudden. Zie p. 198-199.

De zoete trots van de buurt – je patissier kiezen

In Parijs, en de rest van Frankrijk, wordt ambachtelijkheid heel erg gewaardeerd. Als het gaat om *la pâtisserie*, weet iedereen dat de grenzen tussen professional en amateur duidelijk gemarkeerd zijn. Iedere goede *pâtisserie de quartier* zal zijn eigen specialiteit hebben. Recepten en fijne kneepjes worden angstvallig bewaakt. Het hoeft niet altijd de wereldberoemde eretitel *Meilleur Ouvrier de France* op te leveren, een door de burgemeester uitgereikte prijs voor de beste appeltaart kan iemand al tot een beroemdheid in zijn eigen arrondissement maken.

Brood dat smaakt als gebak

Brioche en melkbroodjes worden gemaakt van rijk brooddeeg dat boter en melk bevat, en kunnen soms de trek in iets lekkers en zoets stillen. Maar *chouquettes*, kleine eenhopssoesjes die bedekt zijn met witte suiker, zijn pas echt onweerstaanbaar – knapperig van buiten en zachtsmeltend van binnen. Ze liggen vaak in eenvoudige mandjes naast de *viennoiserie*, en er maar eentje nemen is onmogelijk.

Een zoet jaar

De populaire *bûche de Noël*

Je oogst net zoveel, en waarschijnlijk zelfs meer, bewondering als je met kerst een *design-bûche*, iets uit Pierre Hermé's*

nieuwe collectie, of de speciale creatie van de jongste bakfavoriet van Parijs op tafel zet, dan met je eigen moeizaam gemaakte macarons. De eerste kerstboomstammetjes liggen eind oktober al in de etalage en de populairste zijn al snel uitverkocht.

De *galette des rois*: ongelukkige timing

Direct na de *bûche*, zo rond Driekoningen, dient de *galette des rois* zich aan. Het is een platte taart van bladerdeeg met een frangipanevulling (amandelpasta met ei, op smaak gebracht met kirsch), appel (niet slecht) of chocola (oké als het bij een klein puntje blijft). De droge spartaanse versie, die puur uit deeg bestaat, wens je je ergste vijand nog niet toe (behalve als hij van Poilâne komt).

Crêpes in februari

Twee keer! De eerste keer tijdens het *fête de la Chandeleur* en dan nog een keer tijdens *Mardi Gras*, als ze gezelschap krijgen van, zo op het oog, honderden soorten met suiker bestoven gefrituurde deegwaren.

Le *coup de grâce*: paashazen en... mosselen?

Al het zoet dat bij Pasen hoort is in Frankrijk nogal tam vergeleken bij mijn jeugd in Ierland. De chocolade-eieren zijn tamelijk klein uitgevallen, de foeilelijke commerciële eieren hebben gelukkig nog net niet de overhand, en de echte chocolatierkunst wordt met trots uitgesteld. Na Pasen is er een lange pauze in dit machtige suikeroffensief – tot de *marrons glacés* en *bûche de Noël* aan het eind van het jaar.

Zie het Register op p. 203

NEE

Kaas en een dessert serveren kan echt niet meer

In Parijs krijg je nog maar zelden een kaasplateau én een rijk dessert voorgezet. Houd het daarom, als je een zoet meesterwerkje wilt serveren, na het hoofdgerecht bij een groene salade, of laat ook die weg.

Hugo Desnoyer

Nog zo'n ambachtsman met een filmsterrenuiterlijk wiens roem stijgende is. De eerste slager die de Franse *Who's Who* haalde, een boek met biografieën van uitzonderlijke getalenteerde personen. Hugo's winkel in het 14de arrondissement leverde al snel aan de meest prestigieuze restaurants in Parijs, waaronder Pierre Gagnaire, l'Astrance en L'Elysée. Zijn kalfsvlees verdient een speciale vermelding. Nu hij twee kookboeken op zijn naam heeft staan kan iedereen met Hugo's bijzondere producten aan de slag.

45, rue Boulard · Paris 14^e · Tel. +33 (0)1 45 40 76 67
www.regalez-vous.com

Fromagerie

Quatrehomme

Mijn plaatselijke kaaswinkel toen ik in het bezadigde 7de arrondissement woonde. Mijn kinderen kwamen liever hier voor iets lekkers dan bij welke patisserie dan ook. Dus vaak kozen we in plaats van een zoet toetje een kaasplateau (meestal met een of twee oude comtékaasjes) dat met hulp van een van de verkopers liefdevol werd samengesteld. In 2000 kreeg Marie Quatrehomme de titel van *Meilleure Ouvrière de France* toegekend, de hoogste onderscheiding voor Franse ambachtslieden.

62, rue de Sèvres · Paris 7^e
Tel. +33 (0)1 47 34 33 45
www.quatrehomme.fr



Japans

Kai

Erg dure, maar zeer goede sushi en simpele Japanse gerechten. Kei-hard meubilair, chique clientèle.

18, rue du Louvre · Paris 1^{er}
Tel. +33 (0)1 40 15 01 99

Kunitoraya II

Het interieur met veel donker hout en fraaie plafonds, stamt uit de tijd dat hier een Franse bistro zat. Het vormt een merkwaardig decor voor zulke verfijnde, superieure Japanse kookkunst. Geweldige udon en tempura. Goede plek voor een snel lunch of een gezellig etentje.

5, rue Villedo · Paris 1^{er}
Tel. +33 (0)1 47 03 07 74
Kunitoraya.com/villedo

Guilo Guilo

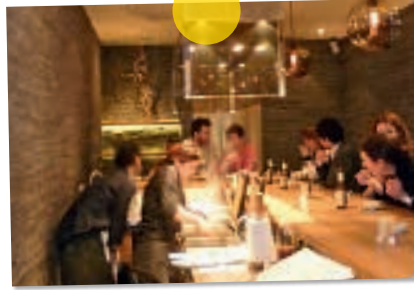
Een briljante, theatrale Japanse chef-kok en zijn team treden voor je op terwijl je aan een bar zit die rondom de centraal liggende keuken loopt. Spectaculair en superlekker. En in Montmartre.

8, rue Garreau · Paris 18^e
Tel. +33 (0)1 42 54 23 92
www.guiloguiloo.com

Gyoza (Japanse ravioli)

Gyoza Bar

De kneuterige passage des Panoramas (*franchouillard*) lijkt een vreemde plek voor deze spartaans ingerichte, ultramoderne bar, totdat je bedenkt dat de chef-kok de jonge Shinichi Sato is van het iets verderop gelegen bijzondere restaurant Passage 33. Buiten schuifelen groepen toeristen en bezoekers van het aan de overkant van de boulevard gelegen Musée Grévin, aan jou en je heerlijke, kleine gyoza's (half gegrilde, half gestoomde ravioli met var-



kensvlees, gember en prei) voorbij. Het is het enige wat de kaart biedt, per acht of twaalf stuks opgediend met een verrassende taugésalade en een pittige saus. Compleet verslavend en perfect als snel gerecht laat in de middag, of voorafgaand aan de bioscoop of het theater.

56, passage des Panoramas · Paris 2^e
Tel. +33 (0)1 44 82 00 62

Ramen

Naritake

De ramen-noedels van Naritake zijn, samen met die van Kunitoraya, waarschijnlijk de beste die er in Parijs te vinden zijn. De aankleding en het menu zijn sober gehouden, maar de inhoud van je kom is rijk gevuld en warm. Het is een kleine, drukke zaak, met niet meer dan vijftientig zitplaatsen, waarvan enkele aan de bar uitkijken op de dampende ketels met bouillon. Een aanrader rond lunchtijd, 's avonds kans op gekmakend lange rijen.

31, rue des Petits Champs · Paris 1^{er}
Tel. +33 (0)1 42 86 03 83



Kibbeh

Chez le Libanais

Nog een prima plek in Saint-Germain, voor de late trek. Bij deze kleine Libanese afhaalzaak, die 365 dagen per jaar tot 2 uur 's nachts geopend is, staat altijd volk buiten. Het is niet echt luxe fastfood zoals sommige nieuwe zaken die bieden, maar hun sandwiches en mezze zijn van topklasse, met ingrediënten die zeer zorgvuldig gekozen en gecombineerd zijn. Probeer vooral de kipshoarma.

35, rue Saint-André des Arts · Paris 6^e
Tel. +33 (0)1 40 46 07 39
www.chezlelibanais.com

Italiaans

L'Altro

Degelijke, Italiaanse standaardkeuken zonder poespas in het hart van Saint-Germain. Een goede plek om vroeg te gaan eten na het winkelen, of als je de kinderen bij je hebt.

16, rue du Dragon · Paris 6^e
Tel. +33 (0)1 45 48 49 49



Caffe Burlot

Donker en sfeervol, voor fijnproevers, met onder de eetzaal een club. Een verrassing, zo vlak bij de door restaurantketens geconfisqueerde Champs-Élysées. Thierry Burlot kookt altijd chic en sensueel.

9, rue du Colisée · Paris 8^e
Tel. +33 (0)1 53 75 42 00
www.beaumarly.com/caffeburlot/accueil



Pizza

Al Taglio

Handgemaakt pizzadeeg waarvan enorme vierkante pizza's worden gebakken. Vers en belegd met uitstekende ingrediënten. Hier opeten of meenemen. Zo simpel kan het zijn.

2 bis, rue Neuve Popincourt · Paris 11^e
Tel. +33 (0)1 43 38 12 00
www.altaglio.fr

Pizza Chic

Precies wat de naam suggereert: chique pizza voor een chique prijs. Maar ze zijn hier dan ook heel erg goed, en in Parijs laat niemand zich, als het echt goed smaakt, door de prijs weerhouden.

13, rue de Mézières · Paris 6^e
Tel. +33 (0)1 45 48 30 38
www.pizzachic.fr