

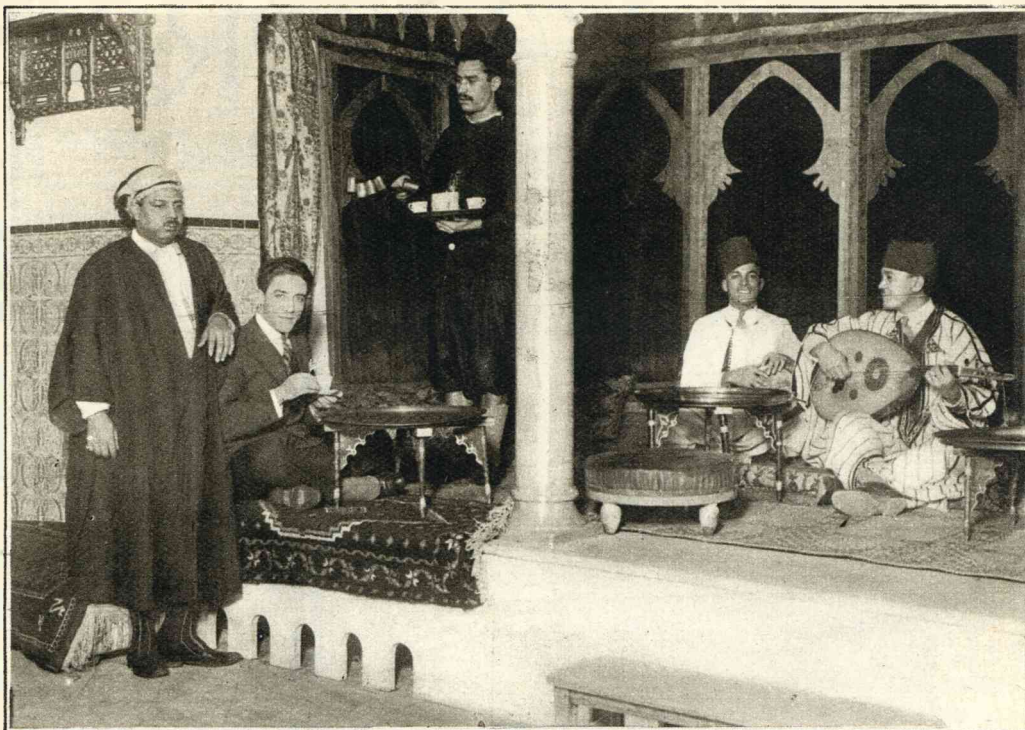
DE KOK IN FRANKRIJK. Een Arabisch koffiehuis in de moskee te Parijs.

DE KOK

zwaait nog steeds
den scepter

IN FRANKRIJK

DOOR
A. D. FLEUROT



In Frankrijk heeft men na den oorlog ernstige pogingen gedaan om het land even krachtig te maken als Duitschland, en even vooruitstrevend als de Vereenigde Staten. Vooraanstaande economen van geheel nieuwe richting hebben het land opgezweept, om het op een „concurrentie-basis” te brengen, zooals zij het noemen. Zij

hebben het land uit zijn beschouwelijkheid opgeschrikt en hier en daar goede resultaten bereikt. Doch er is één ding, waarin zij niet geslaagd zijn: zij hebben niets kunnen bereiken wat betreft het uur voor de lunch, en dat voor de spijsvertering naderhand. Zij hebben niet het minste resultaat gehad in hunne pogingen om invloed uit te oefenen op de zaak, waarom de geheele dag draait: het dèjeuner.

Men kan gerust zeggen, dat de maaltijd de eenige zaak in Frankrijk is, waarvan de traditie niet is verloren gegaan. De koks en de wijnkoopers, overtuigd van de volmaaktheid hunner kunst, geven geen kamp. Sinds den tijd, toen de romanheld Jacques Tournebroche van Anatole France het spit draaide in de „rôtisserie” van zijn vader, genaamd: „de la reine Pédauque” en abbé Coignard zich te goed deed aan de edele wijnen van Frankrijk, zijn de veranderingen in de keuken en de dateering der wijnen het gevolg geweest van den gang der eeuwen, de dynastieën, de geschiedkundige gebeurtenissen. Dientengevolge kan men heden ten dagen even heerlijk eten als vroeger, en den maaltijd rijk besproeien met wijn, die even zorgvuldig behandeld is als ooit. Misschien niet op dezelfde plaatsen, die een groote reputatie hadden, toen de Blowitz kletterend in zijn Victoria rond reed. Maar Louis Forrest, de couranten-eigenaar van dezen tijd, die de restaurants keurt door zijn club van twee honderd pond menschen mede te brengen om te dineeren, heeft een veel grooter keuze dan de Blowitz ooit gehad heeft.

Men kan Parijs in iedere richting doorkruisen, en binnen een afstand van 100 meter een plaats vinden, waar voedsel en wijn worden opgediend zooals het behoort. Onaanzienlijke zaken, onverschillige „plats du jour”-inrichtingen van een jaar geleden, veranderen thans door den groei van de stad in weelderige kleine restaurants. Feitelijk zijn de restaurants, die vroeger: „plats du jour” brachten, nog de beste. Hun wijn werd bijna niet aangeraakt. Een keuken kan men in een week inrichten, maar voor het inrichten van een goeden wijnkelder zijn jaren noodig. Gelukkig voor de tegenwoordige generatie, bracht de dienst van den goeden wijn er zelfs de kleinste restaurateurs toe om ieder jaar eenigen wijn op te sparen, dezen op tijd op flesschen te tappen, en te bewaren voor de diners van de toekomst.

Een groep gezellige menschen ging vijf jaar geleden op stap, om nieuwe restaurants in Parijs te ontdekken. Op zijn beurt moest ieder lid daarvan een restaurant opzoeken, dat geen van de anderen kende, maar een uitstekende keuken, perfecten wijn, en goedkoopere prijzen bezat. Zij hebben ongeveer 60 diners gehouden in evenveel maanden, en hebben juist de zaak opgegeven, omdat zij bevonden, dat zij niet in staat waren hun beloften aan de restaurateurs te houden, dat zij hun een nieuwe cliënteel zouden verschaffen. Iedere maand scheen wel, dat het laatste diner het beste was. Eenige van hen begonnen ondertusschen een ander onderzoek in te stellen — naar oude en vergeten restaurants. Ze werden uitsluitend door hun instinct geleid, maar vonden in de oude stad menig aardig oud hoekje met een uitstekende keuken, dat reeds gedurende een



HET KLEINSTE restaurant in Parijs werd door den eigenaar „Het gaatje in den muur” gedoopt