

DE KOK IN FRANKRIJK.
Het restaurant op de eerste verdieping van den Eiffeltoren, 57 M. boven Parijs.

eeuw of meer in bedrijf was, zonder dat het ooit eenige bijzondere belangstelling had gaande gemaakt behalve in de onmiddellijke buurt. Men kan er op rekenen, dat zij hunne kleine ontdekkingen niet verklapt hebben!

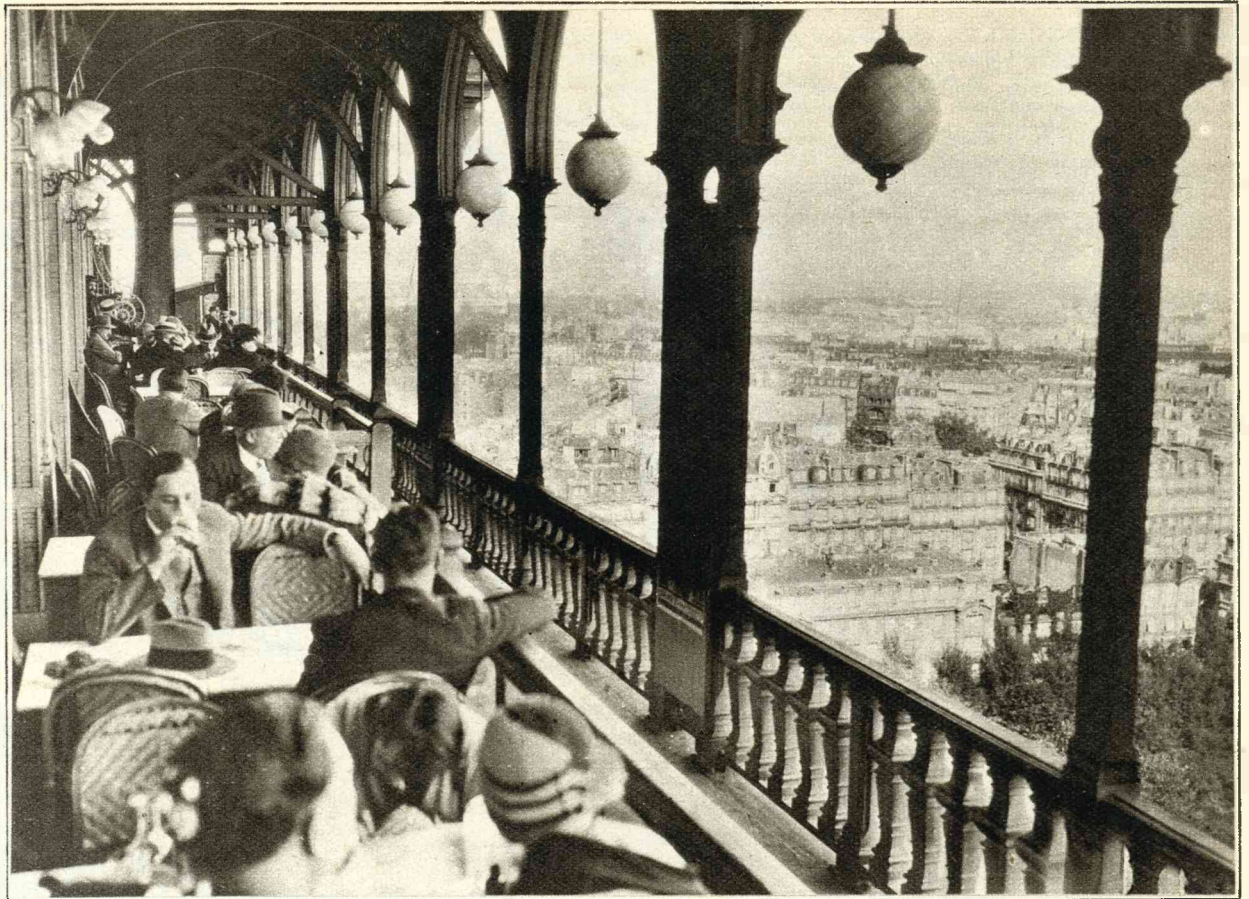
In bijna al deze onaanzienlijke gelegenheden, wordt de traditie der Fransche keuken streng gehandhaafd, en het voedsel eenvoudig toebeïde. De gecompliceerde sausen worden bewaard voor bijzondere omstandigheden, wanneer zij worden bereid met een zin van waardeering en een fijnheid van verhoudingen, die alleen kunnen toegeschreven worden aan 't nationaal genie. Al deze restaurateurs zouden hun schotels niet zoo kunnen klaar maken,

wanneer hun deze kunst niet in 't bloed zat. Eigenlijk moest een restaurant altijd zoo klein zijn, dat de restaurateur tevens de kok was. Met zijn lang schort en zijn hooge witte muts moest hij aan ieder feestmaal aanzitten. Dit gebeurt zoo in duizenden goede kleine zaken in Parijs.

Somtijds schijnt het wel, alsof steden, die geliefde centra van de toeristen zijn, gelijk Parijs er een is, op den langen duur haar individualiteit niet behouden kunnen. Parijs zou waarschijnlijk hierin te kort schieten, wanneer er geen onverwoestbare tradities bestonden, welke de Parijzenaars onbewust volgen. De makelij van hun ras kan op deze wijze genoegzaam weerstand bieden, en hunne opvattingen staan genoegzaam vast om intact te blijven. In de Rue Saint Anne woont een restaurateur, die iemand, die er rookende binnen zou komen, zou weigeren te bedienen. Volgens zijn begrip bederft de sigarettenrook het smaakzintuig. Wanneer een cliënt binnentapt met een sigaret in den mond, vertelt hij hem, dat alle tafeltjes reeds bezet zijn. Het baat niets of hij al protesteert en op de leeg tafeltjes wijst. Hij kan daar geen eten krijgen. Deze restaurateur houdt er ook zijn eigen denkbeelden op na omtrent wat men moet eten in de verschillende seizoenen. En gij zult er goed aan doen hem te laten uitkiezen.

Bezoekers met welvoorziene beurs, die hun vinger snel langs de wijnkaart laten gaan, tot hij de dure jaargangen bereikt, worden ook ontmoedigd. Hij zal u lang en breed uitleggen, waarom het beter is een bepaald merk Macon van 15 franc te nemen, welke bij den maaltijd past, dan een beroemden jaargang van 100 franc. Voor hem is de kunst om het juiste te eten en te drinken bijna als een godsdienst; hij zou niet anders kunnen doen.

De Parijzenaar houdt er van buitenshuis te eten. Hij houdt van de aangename atmosfeer, welke ontstaat door een goed diner, een flesch wijn en een sigaar. Maar de meeste Parijzenaars zijn in hun uitgaven zeer gelimiteerd. Zij zijn talrijk genoeg om welk aantal kleine restaurants ook aan den gang te houden, maar de eigenaars moeten zorgen goedkoop in te koopen, en hun voordeel te doen met den aanwas in prijs, dien de tijd doet ontstaan bij wijnen en likeuren. Daarom kan men thans nog beter en goedkoop in Parijs eten dan in andere steden, ofschoon de kosten van het leven in Frankrijk zijn toegenomen tot ver boven het gemiddelde. Het hangt er natuurlijk van af, waar men heen gaat. Maar een vreemdeling met initiatief komt er heel goed mede uit, wanneer hij de menukaarten



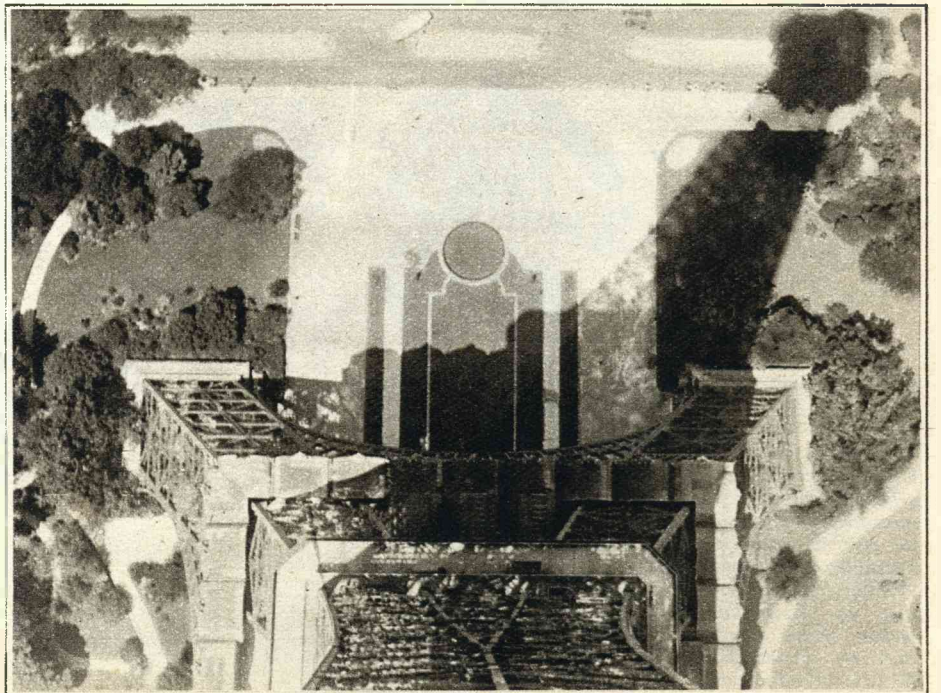
en prijzen raadpleegt, die volgens de wet altijd buiten opgehangen moeten worden, en dan eens kijkt, hoeveel tafeltjes er al bezet zijn.

Op de Place de l'Odéon, aan den kant van den ouden schouwburg en uitkijkende op het geheel intacte plein, bevindt zich een bescheiden restaurant, dat er uitzielt, alsof zijn geheele inrichting in vele jaren niet veranderd is. Als men er binnentreedt, komt men dan ook niet bedrogen uit. Het bezit de atmosfeer van het oude Quartier Latin, en de spijzen en de wijn zijn zooals zij behooren te zijn. Aan het einde van iederen maaltijd komt de eigenaar-kok voor den dag met zijn groote kokmuts op. Zijn vrouw heeft aan de kas zitten breien, en beiden eten hun eigen maaltijd met voldoening.

Engelschen, die toevallig in dit restaurant komen, zijn meestal zoo ingenomen met alles, dat zij den kok een woordje van lof toevoegen, als zij weggaan. Dan antwoordt hij hen in 't Engelsch, en komt het feit aan het licht, dat hij tot verleden jaar chef-kok was in een van de beste Londensch clubs.

„Maar waarom bent u dan hierheen teruggekomen?” is de onveranderlijke vraag.

„Om mijn vrouw,” antwoordt hij met een zeer sprekend gebaar „zij wil een eigen restaurant hebben.”



DE KOK IN FRANKRIJK. Het gezicht dat men heeft vanaf ~~het restaurant~~ op den Eiffeltoren.
de 3^e verdieping