

Van haute cuisine tot moleculaire gastronomie



Lifestyle... Ik heb een hekel aan dat woord. Wat is 'lifestyle'? Ik weet het niet te duiden. Het heeft iets te maken met dure accessoires die 'acces' geven tot een bepaald milieu. Prijzige bijkomstigheden...

Liever heb ik het over 'Bildung'. Een mens met Bildung heeft sowieso een stijl van leven waarin het schone, kunstzinnige en ambachtelijke gekoesterd worden. Bij lifestyle hoort 'de weg weten'; bij Bildung hoort de kunst van het genieten.

Prijzige lifestylebladen wijden glossy pagina's aan dure restaurants; met prachtige foto's van designinterieurs en 'executives' (chef-koks) in smetteloze kokskledij. Aan recensies doet men doorgaans niet. Het is louter uiterlijk vertoon, alsof een restaurant een lustoord is voor binnenhuisarchitecten. Een Belgische sterrenkok zei een paar jaar geleden: 'Nederlandse koks zijn veel te veel bezig met hun imago. Het is een circus bij jullie. De koks proberen alleen maar op te vallen voor de lifestylebladen.'

'Faites simple,' maande Georges Auguste Escoffier ooit. Zijn naam is verbonden aan de haute cuisine. De Amerikaanse 'food essayist' M.F.K. Fisher heeft deze stijl van koken omschreven als 'one of modern man's nearest approaches to pure bliss'. Truffel, kaviaar, foie gras. Maar tevens Wagneriaans ingezette boter- en roomsauzen. Haute cuisine betekent ook: strikte formules voor zowel het bereiden van de gerechten als voor het opdienen. Een goed restaurant had destijds een uitgebreide spij斯卡art. Geen wonder, want het palet van een echte haute-cuisine-kok was groot: hij had in zijn hoofd meer dan honderd rijke sauzen, zeker dertig delicate consommés, talloze elaborate garnituren en diverse chaud-froid glacés. Een elaborate kookstijl, maar zonder fratsen, volgens Escoffier.

Na de haute cuisine kwam de nouvelle cuisine (Fernand Point, Paul Bocuse, Michel Guérard). Absoluut verse ingrediënten van topkwaliteit,



elegant en eenvoudig gepresenteerd. Geen eierdooiers, room en met bloem aangedikte sauzen; geen doorwrochte rijke gerechten. Het vlees, het gevogelte en de vis werden minimaal gebraden of gebakken; de groente was 'al dente'; de sauzen waren licht (enkel het ingekookte pansap met een scheutje wijn, bijvoorbeeld). De nouvelle cuisine bood de koks veel ruimte voor creativiteit, maar helaas werd deze keuken - in ons land - al gauw geassocieerd met 'te weinig'. Geen wonder, want de Franse bedenkers hadden proeverijen van zeven of acht gangen in gedachten; geen 'standaard' Nederlands drie- of viergangenmenu.

Wat is er sindsdien gebeurd in onze restaurants? De goede keuken kenmerkt zich nog steeds door het gebruik van dagverse producten. Eigenlijk nodeloos te vermelden dat die producten van topkwaliteit moeten zijn. Twee ontwikkelingen springen eruit: sous-vide en fusion. Over de wijze van bereiden die sous-vide genoemd wordt, kunnen we kort zijn. Weinig topkoks vinden plezier en voldoening in het werken met vacuümgezogen kunststof zakjes, of zoiets. Velen hebben de brandende pitten weliswaar verruild voor de efficiënte en schone inductieplaten, maar de braadpannen met pruttelende boter, olie of ganzenvet zijn niet weg te denken. Voor wat betreft 'fusion cooking'.. Van gekkigheid niet weten wat je moet doen, zou mijn vader zeggen. Ik neig naar zijn mening. Belangrijker dan de creatieve uitpattingen van jonge chef-koks die de basistechnieken van de haute cuisine ontberen, is de transfiguratie van de kaart. De boekwerken van weleer hebben plaats gemaakt voor een A4-tje of oblong A3-tje met hooguit zes tot acht voorgerechten en vier tot zes hoofdgerechten. Sommige restaurants hanteren in het geheel geen kaart meer; het is eten wat de pot schaft. Efficiëntie (inkoop, keukenorganisatie) voorop. Tot volle tevredenheid van de gasten overigens, want Wahl macht Qual. De wijnkaart laat zich niet makkelijk verkleinen; hierbij liggen

allerlei sentimenten dwars... Een Mercedes laat zich niet inkrimpen tot een Smart.

En over klein gesproken... De nieuwste ontwikkeling in de keuken heet moleculair koken. Al bijna tien jaar is Ferran Adrià (restaurant El Bulli, Roses, Spanje) de voorloper. De bijbel van dit 'wetenschappelijke koken' is geschreven door de Franse chemicus Hervé This, verbonden aan de



Jason van de Veltmaete, al meer dan twintig jaar actief als culinair journalist

vakgroep Gastronomie Moléculaire van het Collège de France (Parijs). Aangezien slechts drie of vier Nederlandse restaurants met vloeibare stikstof, lachgas, injectienaalden en 'smaakexplosies' werken, is dit een onderwerp voor wellicht een volgende keer. Laten we nu maar afsluiten met de woorden van Voltaire: 'Alle genres zijn goed, behalve het vervelende genre.'

Tekst: JASON VAN DE VELTMAETE