Le restaurant, une idée révolutionnaire!

Zondag, vervelingsdag. Eest naar de kerk. Anderhalf uur met je billen op de pijnbank naar Latijn luisteren. Echt niet mis, *la messe de mon enfance*… Maar pas daarna begon de echte marteling: *le déjeuner du dimanche*: urenlang naar je bord zitten staren en die *conversations de grandes personnes* moeten aanhoren – geef me dan nog maar liever het Latijn, dan kan ik tenminste wegdromen! Al dat gewacht tussen de gangen in, en in je zondagse kleren netjes eten, *comme il faut*. Pas tegen een uur of half vier mocht je bij het *digestif* vragen of je van tafel mocht. *Comme au restaurant…*

Toen besefte ik nog niet dat ik de gelukkige getuige was van een andere mis, een *sacro-saint* cultuurritueel dat onlangs door de UNESCO als immaterieel werelderfgoed is uitgeroepen en alle *gourmets* van de wereld laat watertanden: *la Cuisine française*. Pas veel later – in Nederland ☺ - werd het me duidelijk dat een warme driegangen maaltijd twee keer per dag niet overal de norm was… *et manger au resto, pas partout la chose la plus naturelle du monde.* Waarom in Frankrijk wel?

In den beginne was de lepel. En de kom. Iedereen had ze bij zich, alsmede een mes. In de *Auberges de villages* kreeg je ook als boord een reuzensnee brood. Daarop werd door de kokkin een portie *ragoût* gekwakt en dat deelde je met je buurman, je *com-pagnon*, degene dus met wie je het brood deelde. Het woord *copain* stamt ook van die tijd. Het was nog vóór de aardappel, toen het dagelijks brood – *le pain quotidien* – nog van levensbelang was. De edelen in hun *château-forts* aten trouwens niet veel anders: alleen veel meer vlees, vanwege hun alleenrecht op jagen.

De eerste flamboyante Franse koning was François 1er, die behalve voor zijn mooie *maîtresses* - Diane de Poitiers, *la Dame de Beauté* - en voor zijn vele *Châteaux de la Loire*, ook een oog had op Italië en haar geraffineerde levensstijl. Frankrijk kreeg van hem twee Italiaanse meesterwerken: *la Joconde et la fourchette.* Het leven aan het Hof werd vanaf die tijd alsmaar rijker en losbandiger, vol feesten en festijnen, met als absoluut hoogtepunt het Versailles van de *Roi-Soleil*. Hem mogen zien eten was voor de hovelingen *le plus grand des honneurs*, met als gevolg dat zij – letterlijk – uit zijn hand aten: de resten van het Koninklijke maal werden volgens een strikte pikorde onder *Ducs, Marquis* en andere *favoris* verdeeld.

De *Grands Seigneurs* hadden uiteraard hun eigen kok, met als beroemdste voorbeeld de onverwoestbare meester-diplomaat Talleyrand en zijn *chef* Antonin Carême, *créateur* van de *Haute Cuisine*. Wie buitenhuis wilde eten – zonder zich onder *le peuple* te mengen - moest naar de *traiteur*. Het eten was daar niet al te best en werd alleen op bepaalde uren geserveerd, en vooral, de rekening werd er verdeeld tussen alle *convives,* ongeacht wie wat gegeten had. Heel Nederlands, en erg ongemakkelijk.

Een zekere heer Mathurin Roze de Chantoiseau kreeg in 1766 *l'idée novatrice* van een plek waar men op welk moment dan ook *à la carte* aan kleine schone marmeren tafels vleesbouillons en mineraal water kon nuttigen. *Pour se restaurer* (zich op te knappen), ver van de vette ragouts en dubieuze wijnen van de traiteurs. En je betaalde alleen wat je zelf gegeten had. Toen een paar jaar later de *Révolution* de kokken van de emigrerende *aristocrates* op straat zette, wemelde het in korte tijd van die eet-*ablissements* om de nieuwe machthebbende – *le bourgeois* – te dienen. *Le Restaurant était né.* En voor kinderen, de zondagse verveling.