

Fragment De perfectionist

Claude Perraudin is een laconieke man, die nog steeds de tijd neemt om zijn groenten en fruit persoonlijk uit te zoeken op de markt van Rungis. Voor hem was het schillen van de groenten, zij aan zij met chef Jean en chef Pierre, typerend voor zijn leertijd in Roanne. 'Als we dat hadden gedaan, zetten we zout, peper, olie, azijn, alle basisingrediënten klaar voor de koks en begonnen we met kruiden hakken. Bieslook, dragon, knoflook. We hakten sjalotten fijn, de grijze die je niet zoveel meer ziet tegenwoordig, voor de entrecote, en dan maakten we de *beurre cancalais*. We klopten de boter op, deden er zout en peper bij en voegden citroen en dragon toe. Het is nog steeds de beste saus

die er bestaat voor bij vis en schaaldieren. Ook werd hij geserveerd bij kreeft. Dan waren er de *beurriers*, de boterschaaltjes voor op de tafels: dertig stuks, elk met een half pond boter. Elke dag verse boter.'

'Wanneer je verantwoordelijk was voor de groenten, moest je die op de juiste manier opbergen, anders kreeg je ervan langs. De oude tuinman, Livet, bracht elke ochtend om acht uur verse producten – wortelen, sla, spinazie, prei, meiknollen en dergelijke. Chef Jean stond altijd klaar om ze in ontvangst te nemen. Hij liet ons nooit alleen. Zo had hij het geleerd, de oude school. Geen enkele chef-kok zou vandaag de dag samen met de leerlingen groenten schillen. Ik was er al trots op dat ik mijn leerjaren in een driesterrenrestaurant mocht doorbrengen. Toen ik eenmaal zag hoe zij werkten, was ik vooral trots om bij de gebroeders Troisgros te mogen werken.'

'En dan de vis, die fantastische vis! Zulke vis zie je tegenwoordig niet meer. Wij moesten ze schoonmaken. Voordat we mochten fileren, moesten we eerst een jaar toekijken hoe anderen dat deden. Wij trokken duizenden slakken uit hun huisjes en maakten de kikkers dood die werden binnengebracht. We sloegen ze tegen de tafelrand, vilden ze en hielden de pootjes apart. De vogels waren al dood; ortolanen, houtsnippen, lijsters voor paté. Wij moesten ze plukken. Als het een grote partij was, deden we daar de hele ochtend over.'

De lijsterpaté van Les Frères Troisgros was bijna even beroemd als de zalm met zuring. Al had Pierre het gerecht afgekeken van Fernand Point in Vienne. Als de leerlingen de vogels hadden geplukt, maalde Pierre ze fijn in de Robot Coupe. Hij vermengde het gehakt met kippenlevertjes, jeneverbessen en ganzenvet en liet het langzaam au bain marie garen in de banketbakersoven. Als het vlees zacht was geworden en de substantie had gekregen van een dikke puree, werkte hij het door een zeef om de laatste stukjes bot en snel eruit te halen.

Bernard Chirent herinnert zich nog hoe de vogeltjes soms onderworpen werden aan heel andere vernederingen, voordat

ze in Pierre's Robot Coupe werden vermalen. 'Als de broers op de tennisbaan stonden of naar leveranciers waren, was de sfeer in de keuken meer ontspannen. We hadden dozen vol gevogelte te plukken. Het was altijd Bernard die de boel op stelten zette. Voordat je het wist vlogen de vogels in het rond. Soms kwamen Jean of Pierre midden in een lijstergevecht terug. Of als er een paar van ons op de grond lagen te stoeien. Dat was genoeg om onze vrije dag kwijt te raken of voor straf het vet van de kachelpijp te moeten wegschrappen.'

'Een andere keer die ik nooit zal vergeten was de middag toen we aardappelen stonden te schillen rond de tafel bij het raam naar de binnenplaats. We lieten de aardappels in een grote teil plonsen. Michel Bonin, de souschef was erbij, en Bernard natuurlijk. Toevallig stond Jean die dag op de vleespost achter ons, omdat Pierre met vakantie was. Bernard praatte iets harder dan was toegestaan. Ik denk dat hij vergeten was dat Jean achter hem stond. Hij maakte gewoon wat geintjes. Op een gegeven moment zei hij tegen Bonin: "Je hebt de ballen niet om dat te doen."

'Jean zweeg. Hij bleef als een standbeeld staan. We gingen door met schillen. Bonin was souschef en Bernard jongste bediende. Hij had gebrek aan respect getoond voor iemand die boven hem stond. Na een paar minuten kwam Jean achter Bernard staan en gaf hem een klap in zijn nek. Pats! Bernard vloog met zijn gezicht in de teil met aardappelen. "Ik zal je leren je grote bek te houden," zei hij. We barstten allemaal in lachen uit.'

Bernard moest wel mee lachen om zijn gezicht te redden. Tegelijkertijd werd er van hem als leerling verwacht dat hij berouw toonde. Later vertelde hij vrienden en journalisten over zijn nachtelijke, eenzame fietstochten door de verlaten straten van Roanne. Dan liepen de tranen over zijn wangen omdat hij voor de zoveelste keer voor schut was gezet voor zijn medeleerlingen.

Het huilen op zich was niet zo uitzonderlijk, Bernards emoties lagen altijd aan het oppervlak. Het feit echter dat hij zich

zelf dwong om dit in het geheim te doen, dat hij in staat was om überhaupt iets heimelijk te doen, was opmerkelijk. Iedereen die Bernard Loiseau heeft gekend, weet dat hij met geen mogelijkheid iets kon verbergen. Zelfs als Bernard loog was hij eerlijk.

Pierre Troisgros glimlacht minzaam als hij zijn ervaringen met deze merkwaardige, onvoorspelbare jongen probeert samen te vatten. ‘We hadden geen probleem met zijn werk. Je kon zien dat hij ervoor in de wieg was gelegd. Hij was heel handig en ambitieus en zocht naar erkenning. Maar hij had nog iets... *aanwezigheid*. Hij was altijd in de buurt. Als er iets misging, waren de anderen slim genoeg om uit de weg te gaan. Savoy of Chirent doken de kelder in of verstopten zich in de koelruimte. Bernard was er altijd, met die glimlach van hem. Dat was nog wel het meest irritante. Want eigenlijk had hij zich moeten gedragen als een geslagen hond. Dus kreeg hij altijd op zijn kop. Als hij een standje kreeg was dat óók een bevestiging. Hij was aanwezig en dat gaf hem een zekere status die de anderen niet hadden.’

‘We leden allemaal aan een minderwaardigheidscomplex,’ weet Jean Ramet nog, die het verfoeide kolen scheppen van Bernard overnam. ‘We waren nog zo jong! Het werd ook steeds erger. Hoe meer ervaring we kregen bij de broers en hoe beter we ze leerden kennen, des te banger we voor ze werden. We hadden zoveel respect dat we niet tegen ze durfden te praten, of ze ook maar durfden aan te kijken. We beefden in hun nabijheid. Ik denk dat Bernard daarom die kolen in de pan heeft gegooid.’

Elke leerling begaat wel eens een blunder, maar Bernards geklungel met de kolenschap is vast onderdeel geworden van de Troisgros-folklore. De officiële versie komt van Guy Savoy, die er zelf bij was. ‘We waren uit geweest op vrijdagavond, dus zaterdag tijdens de lunch waren we allemaal een beetje sloom. Michel Bonin, de souschef, had een vrije dag en Jean Ramet was aangesteld om zijn positie aan het fornuis over te nemen. Hij zag er een beetje pips uit. Chef Jean zei: “Wat is er aan de hand, slaap je? Bernard, kom eens hier!” Dus moest Bernard

Jean's plaats overnemen. We keken allemaal toe, doodsbenauwd, want we wisten dat het ons ook kon overkomen.'

"Maak het vuur aan, jongen!" zei Jean. Bernard was een paar minuten bezig. Er lagen drie of vier zalmfilets in de pannen te bakken. Jean gaf hem opdracht om nog een pan op het vuur te zetten. Bernard verwijderde de kookring. Jean zag dat het vuur aan de lage kant was en zei: "Doe er een schep kolen bij, jongen."

'Toen gebeurde het. Bernard had de pan in de ene hand en de kolenschop in de andere. Van de zenuwen of omdat hij niet helemaal fit was, schepte hij kolen uit de kolenkit en smeed ze rechtstreeks in de pan in plaats van op het vuur. Gelukkig lag er nog geen zalm in de pan. Ik weet niet wat chef Jean zou hebben gedaan als Bernard zijn saumon à l'oseille had verpest.'

Daar eindigt Savoys herinnering aan het incident, maar Jean Ramet, die er ook bij was, weet nog precies wat chef Jean zei: "*Tu as la cervelle qui sort par la queue!*" (Zoiets als: Je hebt je hersenen uitgekakt.) Hij riep Ramet terug naar het fornuis. Voor Bernard betekende het al weer een vernedering.

Het beroemdste citaat uit de keuken van Troisgros kwam ook van Jean, na wederom wat gestuntel van zijn favoriete zondebok: "Als jij het ooit tot kok schopt, word ik aartsbisschop!"

De uitspraak dankt zijn faam grotendeels aan Bernard zelf, die hem in zijn glorie-dagen in Saulieu – toen hij eenmaal zelf de status van driesterrenchef had bereikt – eindeloos bleef herhalen tegen de gasten en vóóral tegen journalisten. Het onderstreept de complexiteit van zijn karakter. De helft van de pers beschouwde het als een illustratie van hoe diep hij gekwetst was door de houding van Jean. De andere helft zag het als een triomfkreet. Wie manipuleerde hier nu wie? In Saulieu leerde Bernard de pers bespelen. Hij bood journalisten voortreffelijke verhalen en geweldige maaltijden aan. Hij kon echter ook niet buiten de pers en zou het vreselijk hebben gevonden als ze niet kwamen genieten van zijn kletspraatjes en mooie gerechten. Hij ontbood ze voortdurend per telefoon. Van hun kant wisten

de journalisten dat ze er niet veel voor hoefden te doen om Bernard op zijn praatstoel te krijgen, wat mooie stukjes voor de krant opleverde. Als hij dus eerlijk was wanneer hij loog, dan kun je ook zeggen dat hij gemanipuleerd werd wanneer hij manipuleerde. Bernard was meester van de paradox en koning van het rookgordijn.