

# Hoe koken een kunst werd onder Napoleon



Ooit was Parijs berucht om het slechte eten. Buitenlandse reizigers klaagden steen en been over de kwaliteit van de maaltijden in openbare eetgelegenheden. Het was er bovendien onaangenaam vertoeven. **Jos Gabriëls** onderzocht hoe dit alles veranderde onder invloed van gezondheidsadviezen. En wat heeft Napoleons bewind te maken met de opkomst van Frankrijk als gastronomisch gidsland?



**V**reemdelingen die tijdens het ancien régime Parijs bezochten zonder uitnodiging van de plaatselijke elite op zak, waren voor de avondmaaltijd aangewezen op herbergen en eethuizen. Dineren was daar weinig geriefelijk: gezeten aan één grote tafel (table d'hôte) aten zowel stamgasten als passanten, van iedere rang en stand, op vaste tijden en voor een vaste prijs wat de pot schafte. Veelal waren dit rijk gevulde stoofpotten en vleespasteien. Afgezien van het gebrek aan kwaliteit en variatie in de gerechten waren ook de gedwongen conversaties met onbekenden en de slechte tafelmanneren van sommige disgenoten een bron van ergernis. Vrouwen zag men om deze reden zelden aan tafel; zij aten liever alleen in hun herbergkamer. Omstreeks 1765 deed zich in dit opzicht een nieuwe ontwikkeling voor. Van medische zijde werd toen gewezen op het belang van een goede spijsvertering voor een goede gezondheid. Het was daarom beter lichter en evenwichtiger te eten. Zwarte kost, zoals die in de herbergen werd geserveerd, diende men te vermijden. Dit denkbeeld werd in Parijs in de praktijk gebracht in een nieuw soort etablissement waar een verkwikkend vleesextract kon worden gedronken, waardoor de klant (of patiënt?) kon herstellen van zijn door slecht voedsel verstoorde digestie. Deze bouillon noemde men 'restaurant', wat letterlijk 'hersteller' betekent. Spoedig kreeg ook het etablissement waar de bouillon werd verstrekt deze naam.

### De klant is koning

De eerste Parijse 'restaurants' onderscheidden zich niet alleen van de herbergen en eethuizen door wat er werd opgediend, maar ook door drie andere nieuwigheden. Allereerst kon men er op ieder gewenst tijdstip binnenlopen om een bouillon te drinken. Verder kon de klant kiezen uit verschillende vleesextracten, die elk met eigen prijs vermeld stonden op een gedrukte menukaart. Het opmerkelijkst was, ten slotte, dat de gasten plaatsnamen aan afzonderlijke tafeltjes, waar men alleen of in klein gezelschap zijn bestelling kon nuttigen, bediend door kelners en serveersters. Restaurants trokken een overwegend gegoede en ontwikkelde clientèle, onder wie ook talrijke vrouwen.

De eerste gastronomische kaart van Frankrijk (1809, Cornell University Library). Daarnaast: 'Le Gourmand' door L.-L. Boilly (1761-1845).

Gaandeweg breidde het assortiment zich uit met andere heilzaam geachte spijzen, zoals vis, eieren, rijstepap, gekookte groente en fruit. Na omstreeks 1780 gebeurde het onvermijdelijke: in de strijd om de klant gingen de restaurants, naast de gezonde maaltijden, ook steeds vaker steviger kost serveren. Wel bleven zij zich onderscheiden door de genoemde op de persoonlijke voorkeuren van de klant gerichte dienstverlening: ruime openingstijden, keuze à la carte en eten aan aparte tafels. Bovendien kenden de restaurants een verzorgder interieur dan herbergen en eethuizen.

### Argwaan tijdens de Revolutie

In 1789 brak de Franse Revolutie uit. Vaak wordt beweerd dat chef-koks van de aristocratische families, nadat hun meesters gevlucht of guillotineerd waren, al spoedig op grote schaal restaurants hebben geopend. Dit is een mythe, maar de Revolutie bracht zeker veranderingen in het restaurantwezen. Een gunstig gevolg van de omwenteling was het afschaffen van de gilden met hun strikte ambachtsmonopolies die ook in de voedselbranche vrij ondernemerschap belemmerden. Bedreigend was daarentegen dat, naarmate de Revolutie verder radicaliseerde, de machthebbers de restaurants met groeiende argwaan en afkeer bekeken. De luxeuze ambiance, verfijnde gerechten, individuele benadering en het gegoede publiek waren immers moeilijk te verenigen met de idealen van gelijkheid en broederschap. Er klonken voortdurend beschuldigingen van contrarevolutionair gedrag, en een enkele restauranthouder belandde hierdoor zelfs in het gevang. Toen in de zomer van 1794 met de val van Robespierre een einde kwam aan het jakobijnse schrikbewind, was de opluchting groot. De liberale bourgeoisie met haar vele nieuwe rijken nam nu de macht in handen, en in reactie op de voorgaande angstige jaren gaven vooral laatstgenoemden zich over aan een ongebreideld najagen van plezier en vertier. De Parijse restaurants boden daartoe volop gelegenheid.

### Menu's als boekwerken

Tegen 1800 hadden deze etablissementen hun oriëntatie op bouillons en andere heilzame spijzen geheel achter zich gelaten. Het sleutelwoord was overvloed, in meer dan één opzicht. Ten eerste was er een verbazingwekkende hoeveelheid en keur aan gerechten. De keuzemogelijkheden waren zo groot dat de menukaar-

ten uitdijden tot kleine boekwerken. De aankleding van de eetzaal met spiegels, zijden wandbespanning en kroonluchters getuigde eveneens van een 'aristocratische' overdaad, evenals de tafels die waren gedekt met damasten kleden en servetten, zilverwerk, porselein en kristal. Verder was ook het aantal restaurants in Parijs omstreeks 1800 overvloedig. Hoeveel het er precies waren, is niet bekend; naar verluidt waren er zo'n duizend à tweeduizend. De beroemdste etablissementen, zoals Véry, Méot en Beauvilliers, waren gevestigd onder de arcaden van het Palais-Royal. In en nabij dit voormalige koninklijk paleis, waarvan een gedeelte al vóór de Revolutie verscheidene winkels huisvestte, concentreerde zich een belangrijk deel van het Parijse uitgaansleven.

### Opvoeden van veelvraat tot smulpaap

Dit culinaire genieten beleefde een bloeitijd gedurende Napoleons Consulaat en Keizerrijk (1799-1814/15). Hiervoor waren twee redenen. Om te beginnen was er nauwelijks overheidsbemoeienis. In tegenstelling tot de revolutionaire regimes, die de luxe eetgelegenheden met argusogen hadden bekeken, koesterde Napoleons bewind de 'vrijheid van vermaak'. Zolang het ontwikkelde publiek discussieerde over een nieuwe roman, een getalenteerde operazangeres of een exquis gerecht, sprak het tenminste niet over politiek, zo luidde de cynische redenering. Of zoals Napoleon zelf het kort na zijn aantreden formuleerde: 'Laat ze zichzelf amuseren, en laat ze dansen! Maar laat ze hun neus niet in staatszaken steken!' De autoriteiten gingen zelfs zover dat zij in de pers welbewust culturele polemieken opzetten of aanwakkerden. De tweede reden voor de culinaire bloei aan het begin van de 19de eeuw houdt verband met deze behoefte aan debat over mooie en aangename zaken. Daartoe behoorde namelijk ook de 'gastronomie', een term die toen is gemunt. Vragen als welke gerechten het lekkerst zijn, hoe deze het beste klaar te maken en waar ze bij voorkeur te eten, werden nu voor het eerst door een breed publiek met ernst en passie bediscussieerd. Hiermee trad een nieuwe figuur in de openbaarheid, namelijk die van de *gourmand*: de culinaire fijnproever. Onder Napoleons bewind werd koken, met andere woorden, een ware kunstvorm. Het 'debat over de smaak' werd in deze jaren gedomineerd door Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1837), die men de eerste culinair journalist zou kunnen noe-



men. Hij ergerde zich aan het gebrek aan 'savoir-manger' bij de door de Revolutie omhooggefallen nieuwe rijken. Door hen op de heerlijkste gerechten te wijzen en naar de beste restaurants te leiden, wilde Grimod hen opvoeden van onverschillige veelvraters tot fijnzinnige lekkerbekken. Hiervoor gebruikte Grimod de veelgelezen en veelbesproken *Almanach des Gourmands*, een jaarlijkse gids voor eten, eetgelegenheden en delicatessenwinkels in Parijs, die hij tussen 1803 en 1812 publiceerde. In deze voorloper van de Michelinids legde Grimod, als zelfbenoemde 'Minister van de Muil' (Ministre de la Gueule), regels vast voor de kunst van het tafelen en prees en bekritiseerde hij nieuwe gerechten. Dit laatste deed hij overigens in samenspraak met een twaalfkoppig 'proeversforum' (Jury dégustateur), dat iedere dinsdag de door restaurateurs en traiteurs voorgeschotelde spijzen gedurende een vijf uur durend diner vakkundig beoordeelde.

#### Gastheer namens Frankrijk

Tijdens het Consulaat en Keizerrijk bloeide de gastronomie niet alleen in de Parijse toprestaurants. Ook in regeringskringen werden aan tafel indrukwekkende culinaire prestaties verricht. Dit was overigens niet het geval bij Napoleon zelf. De haute

cuisine was niet aan hem besteed (zie kader); bovendien had hij er gewoonweg geen tijd voor. De taak om met regelmaat officiële diners te geven besteedde hij daarom uit aan zijn naaste medewerkers Cambacérès en Talleyrand, die hiervoor geknipt waren. 'Geef bovenal goede ontvangsten,' gebood hij hun, 'want het is in naam van Frankrijk!'

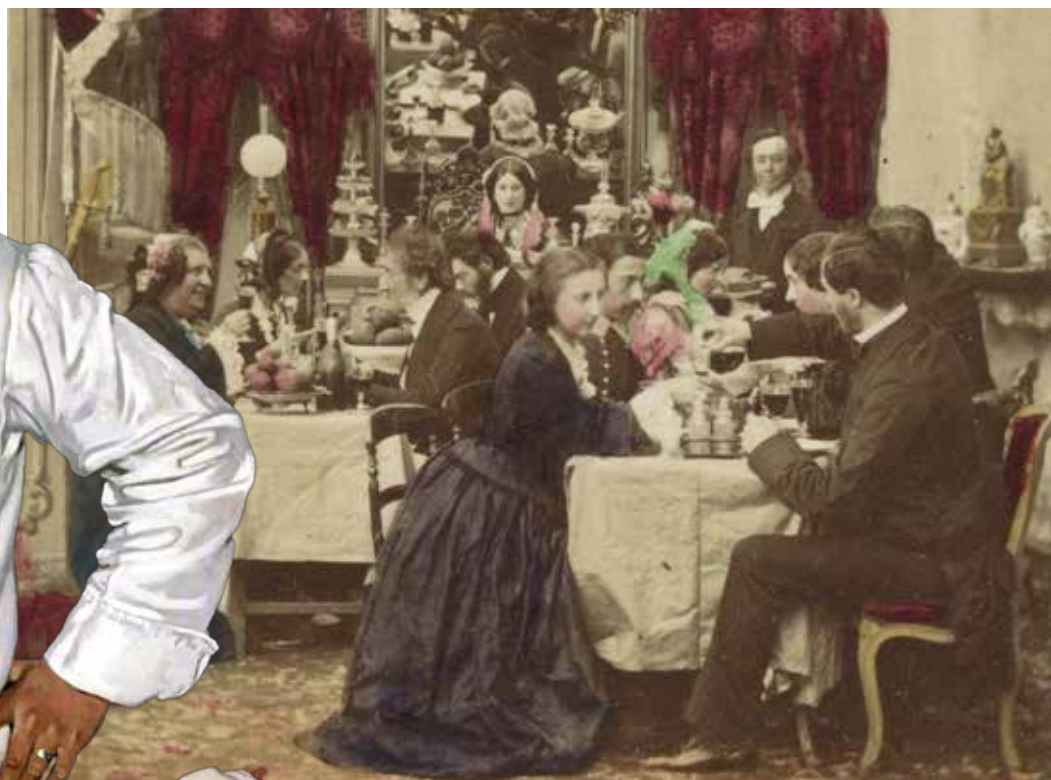
Jean-Jacques de Cambacérès (1753-1824), Napoleons Tweede Consul en Aartskanselier gedurende het Keizerrijk, kreeg van culinair journalist Grimod de hoogste lof voor zijn rijk gedecoreerde en rijk voorziene tafel, met specialiteiten als halfgegrilde en halfgebraden patrijzen, Corsicaanse merels en hazenstaartjes. Dat men bij Cambacérès heerlijk kon dineren, staat vast. Maar of de maaltijden ook gezellig waren, valt te betwijfelen. De gastheer zag er namelijk streng op toe dat de circa dertig gasten zich – zoals echte gourmands betaamt – geheel op de gerechten concentreerden, alles verorberden en zo min mogelijk spraken. Heel anders ging het eraan toe bij de officiële diners die minister van Buitenlandse Zaken Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838) viermaal per

week voor soms wel 48 genodigden gaf. Voor deze bon vivant was dineren een essentieel onderdeel van zijn bestaan, en aangename conversatie behoorde daar nadrukkelijk bij. Door zijn bedienden luistervink te laten spelen ontving hij bovendien nuttige informatie. Bij zijn ontvangsten spaarde Talleyrand kosten noch moeite. In een jaar mocht het menu op geen enkele dag hetzelfde zijn. Onder de gasten van de minister waren uiteraard vele diplomaten, die, diep onder de indruk, de faam van de Franse gastronomie in het buitenland verbreedden.

#### 'Koning der koks en kok der koningen'

Talleyrand beschikte over een unieke troef. Aan het hoofd van zijn immense keuken met uiteindelijk zo'n tachtig personeelsleden stond namelijk Antonin Carême (1784-1833). Hoewel zijn achternaam anders doet vermoeden – 'Carême' betekent 'vastentijd' – was hij de onbetwiste topkok van zijn tijd. Zijn bijdragen aan de Franse kookkunst zijn veelvuldig. Zo bracht hij de pâtisserie tot ongekende hoogte. Carême was de grootmeester van de pièces montées: spectaculaire bouwwerken van cake, nougat, marsepein, meringues en amandelspijs, soms wel tientallen centimeters hoog, die in de eerste plaats bedoeld waren als tafelvorsiering. De 'Palladio van de Franse keuken' luidde zijn bijnaam.

Op de foto een restaurant ca. 1850. Een van Napoleons topkoks introduceerde de witte koksmuts die een vast onderdeel van het uniform van ambitieuze keukengardes is geworden. Portret van de chef van hotel Chatham in Paris (door William Orpen, 1921, Royal Academy of Arts Londen).





Napoleon wordt zelden etend afgebeeld, tenzij in spotprenten. Op deze Engelse karikatuur van James Gillray uit 1805 verdeelt hij een gebraad (de wereld) met de Britse premier William Pitt (Library of Congress).

## Napoleon aan tafel: eten als corvee

Tot aan zijn dertigste leefde Napoleon vrijwel onafgebroken te midden van soldaten. Dit verklaart waarom hij weinig ophad met verfijnde eetcultuur of tafelmanieren. Eten was voor hem corvee, een noodzakelijke kwaad dat hem van belangrijker zaken afhield. Als militair was Napoleon, zeker te velde, gewend te eten wanneer het hem uitkwam of wanneer hij trek kreeg. Snel schrokte hij dan naar binnen wat hem werd voorgezet.

Hierin veranderde weinig nadat hij in 1799 staatshoofd was geworden. 's Ochtends dronk Napoleon slechts een of twee koppen sterke koffie. Het middagmaal (*déjeuner*) gebruikte hij altijd tussen de werkzaamheden door in zijn kabinet. Al etend ontving hij dan ambtenaren en militairen die voor hem bleven staan. 's Avonds dineerde hij gewoonlijk een half uurtje met zijn echtgenote. Op zondagavond zaten hierbij ook zijn in Parijs aanwezige familieleden aan. In plaats van met vork of lepel at Napoleon zijn leven lang liever met zijn vingers, die hij afveegde aan vest of broek. Zodra hij klaar was met eten, verliet hij de tafel, zelfs bij de onvermijdelijke galadiners en staatsbanketten.

Napoleon was een lekkerbek noch een veelvraat. Eenvoudige, burgerlijke gerechten genoten zijn voorkeur. Hij at graag kip, zoals de speciaal voor hem bedachte Poulet à la Marengo die de kok aan de vooravond van de slag bij Marengo (1800) bereidde op basis van wat hij ter plaatse kon krijgen, zoals tomaten, eieren en rivierkreeftjes. Napoleon hield ook erg van schaapskoteletjes, rode poon en macaroni met Parmezaanse kaas. Bij de groente waren tuinbonen en linzen favoriet. Hij was dol op waterijs als nagerecht of tussendoor. Voor zijn tijd uiterst matig met alcohol dronk Napoleon per dag hooguit een fles wijn, altijd chambertin, rijkelijk aangelengd met zeer koud water.

zintuiglijke genoegens van het tafelen: de geurige gerechten, de smakelijke ingrediënten, de oogstrelende decoraties, het onderhoudende gezelschap.

*Physiologie du goût* groeide uit tot een klassiek werk, dat nog altijd wordt herdrukt en in vele talen is vertaald, in het Nederlands door Wina Born onder de titel *Het wezen van de smaak*. Tal van Brillats aforismen werden beroemd, zoals 'Een dessert zonder kaas is als een mooie vrouw met maar één oog' en 'Zeg mij wat je eet en ik zal zeggen wie je bent'. Het boek dient een ambitieus doel. Puttend uit zijn jarenlange ervaring, opgedaan bij besloten diners als die van Cambacérès en in de luxueuze restaurants van het Palais-Royal, probeert Brillat hierin 'de theoretische grondslagen van de gastronomie vast te stellen, opdat zij zich kan scharen onder de wetenschappen, een plaats die haar ontegenzeggelijk toekomt'.

De leidende positie die de Franse kookkunst aan het begin van de 19de eeuw in de culinaire wereld verwierf, zou zij behouden. Sterker nog, daarna stonden steeds weer nieuwe Franse meester-koks op die de haute cuisine moderniseerden en vervolmaakten. Auguste Escoffier (1846-1935) en Paul Bocuse (1926-2018) zijn van hen de belangrijkste. Zij zorgden ervoor dat het primaat van de Franse gastronomie tot op heden onaangetast is gebleven.

**Jos Gabriëls** is als senior onderzoeker verbonden aan het Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis in Amsterdam. In het kader van het NWO-project 'Monarchy in Turmoil' verricht hij vergelijkend onderzoek naar de Napoleontische hoven van Louis Bonaparte, koning van Holland (1806-1810), en Jérôme Bonaparte, koning van Westfalen (1807-1813).

### VERDER LEZEN

- ▶ **Rebecca Spang**, *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, Harvard University Press, 2000
- ▶ **Priscilla Parkhurst Ferguson**, *Accounting for taste. The triumph of French cuisine*, University of Chicago Press, 2004
- ▶ **Andrew Uffindell**, *Napoleon's Chicken Marengo. Creating the myth of the Emperor's favourite dish*, Frontline Books, 2011

Zoals Grimod zich tot taak stelde de 'eter' op te voeden tot gourmand, zo wilde Carême het ambacht van kok verheffen tot een kunstzinnig beroep, uitgedrukt in de door hem geïntroduceerde witte koksmuts. Dit deed hij niet alleen in de praktijk van de keuken. Hij publiceerde ook verscheidene boeken, waarin hij de bestaande culinaire kennis ordende en bereidingstechnieken uitlegde. Carême ontwierp bijvoorbeeld een systematiek voor de classificatie van sauzen en stelde een lijst samen van op menukaarten te gebruiken culinaire termen. Overtuigd van de superioriteit van de Franse haute cuisine droeg hij deze na 1814 uit in het

buitenland, als chef-kok van onder anderen de Russische tsaar, de Britse prins-regent en de Oostenrijkse keizer. Men noemde Carême de 'koning der koks en kok der koningen'.

### Klassieker over gastronomie

Een derde ster aan het gastronomische firmament begin 19de eeuw Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Deze magistraat en levensgenieter liet overigens pas van zich horen in 1825, toen het Keizerrijk allang voorbij was. In het kort voor zijn dood verschenen boek *Physiologie du goût* overpeinst Brillat op lichtvoetige maar brokkelige wijze de