



Maître ontmoet maestro

Driesterrenchef Alain Passard (58) van restaurant l'Arpège in Parijs maakt, exclusief voor dit magazine, een gerecht naar een stilleven van Van Gogh. 'Hij gebruikte al zijn zintuigen, dat doe ik ook.'

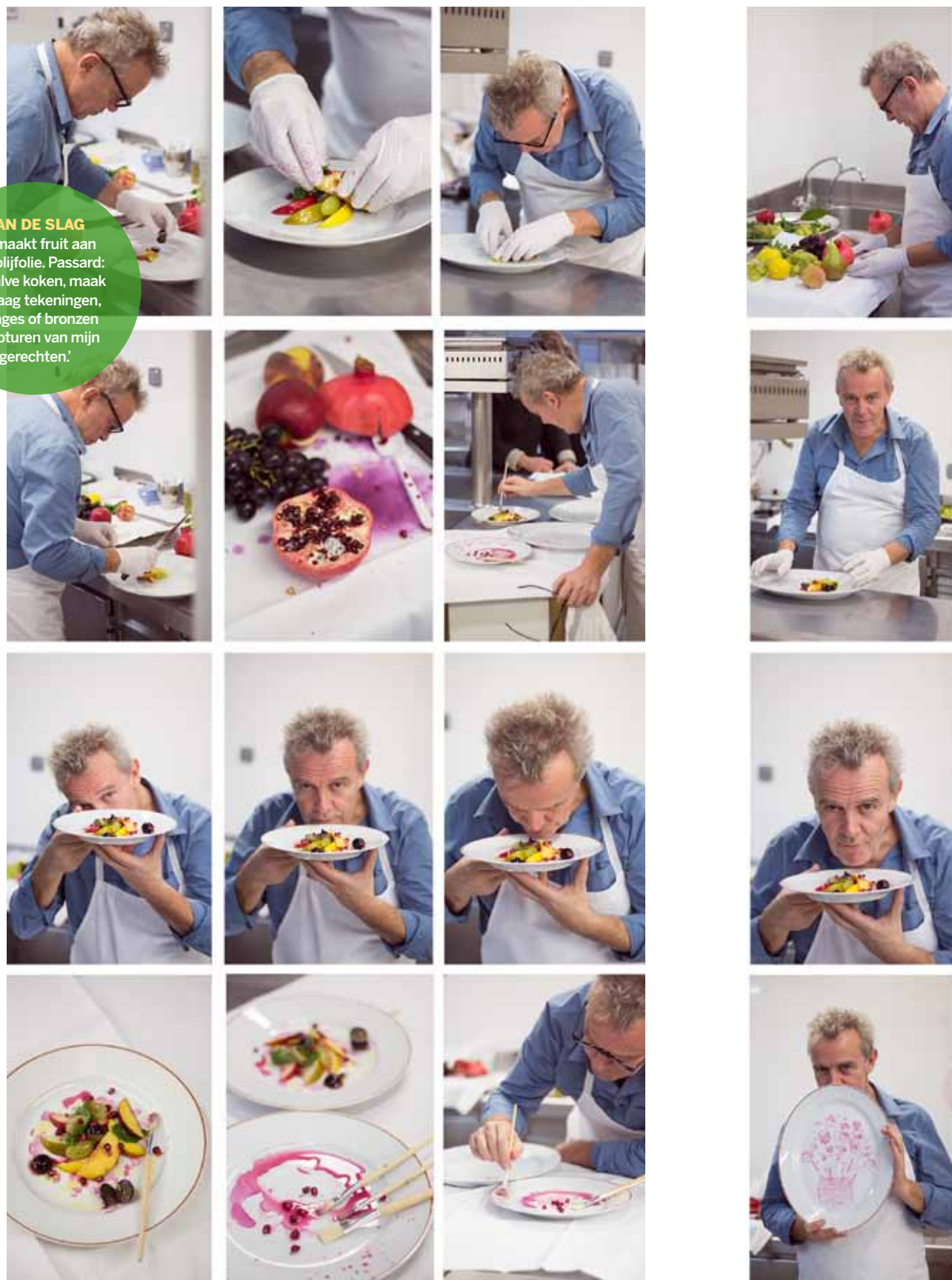
DOOR KARIN KUIJPERS
FOTOGRAFIE: LIZA DIKKERBOOM

OF DRIESTERRENCHIEF Alain Passard zin heeft een gerecht te maken dat is geïnspireerd op een schilderij van Van Gogh? Binnen een dag antwoordt hij: 'Lijkt me geweldig, ik ben een groot bewonderaar van Van Gogh. Hij respecteerd de seizoenen in zijn schilderkunst, ik doe dat met eten.'

In zijn keuken in de Rue de Varenne, vlak naast het Rodin-museum in het zevende arrondissement in Parijs, heerst hectiek. Het krioelt van de koks die bezig zijn aan de lunch voor het knusse, bomvolle restaurant, dat niet meer dan veertig couverts telt. Niet de minste namen kan Passard tot zijn vaste gasten rekenen: president François Hollande, couturier Christian Lacroix, actrice Catherine Deneuve.

Passard is een vreemde snoeshaan in het legioen der Franse driesterrenchefs. Bouwen de meeste van zijn confrères een imperium op van culinaire tempels wereldwijd (Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse), voor Passard is dat geen optie. 'Ik ben geen zakenman, ik ben een kunstenaar. Al mijn talent wil ik inzetten voor wat er op het bord komt. Mijn droom is om tot mijn tachtigste mooie gerechten te maken, niet om andere restaurants te openen.'

AAN DE SLAG
Hij maakt fruit aan met olijfolie. Passard: 'Behalve koken, maak ik graag tekeningen, collages of bronzen sculpturen van mijn gerechten.'



Even in het kort zijn bio: Passard wordt opgevoed door zijn grootmoeder Louise, die geweldig gebrad kan bereiden. Hij besluit kok te worden. In 1986 neemt hij het restaurant van zijn leermeester, driesterrenchef Alain Senderens, over en wordt bekend als dé beste rotisseur van Frankrijk. Tien jaar later heeft hij drie Michelinsterren. Vijf jaar erna, ten tijde van de gekkekoeienziekte in 2001, kondigt de chef aan geen vlees meer te willen bereiden. 'Ik had genoeg van elke dag bloed zien.'

Het nieuws slaat in als een bom. Hij verliest al zijn gasten die van proteïnes houden. Niettemin behoudt hij zijn drie Michelinsterren, de natuur wordt zijn onuitputtelijke inspiratiebron. Hij legt drie tuinen in Frankrijk aan, bewerkt het land met paard en wagen en laat elke ochtend vers geogoste groenten naar Parijs komen. Passard wordt hierdoor de internationale pionier van wat later een wereldwijde trend zal worden: groenten die een hoofdrol op het bord spelen.



Terug naar de keuken van l'Arpège. De chef heeft Van Goghs stilleven *Druiven, citroenen, peren en appels* uitgekozen, dat de schilder in 1887 maakte toen hij in Parijs woonde.

UITGANGSPUNT Voor zijn gerecht kiest de chef Van Goghs stilleven *Druiven, citroenen, peren en appels*.

Waarom dit schilderij? Passard: 'Hij gebruikte in deze periode voor zijn doen felle kleuren. Ik doe dat ook met gerechten, bijvoorbeeld in mijn ravioli van tuinkruiden en bloemen. Net als Van Gogh wil ik al mijn zintuigen gebruiken. Ik teken al vanaf mijn vierde jaar en 's nachts ben ik graag in mijn atelier aan het werk. Dat geeft me energie, meer dan slapen.'

Dan gaat Passard aan de slag met Van Gogh. Hij maakt het fruit aan met olijfolie en is binnen een mum van tijd klaar. Maar dan krijgt hij de smaak te pakken. Met het rode sap van de granaatappel en een penseel schildert hij ineens op een bord een interpretatie van Van Goghs *Zonnebloemen*. Lachend: 'Deze kan toch zo het museum in?' ●

KARIN KUIJPERS is schrijver en lifestyle-journalist voor diverse bladen en hoofdredacteur van de modespecials van dagblad *Metro*.

SPECIAAL

» LEZERSAANBIEDING «

Exclusief voor lezers:
Driesterrenlunch bij l'Arpège in Parijs

Lunchmenu Carte Blanche van minimaal acht gangen met twee glazen wijn, water en koffie voor € 120,- per persoon (normaal ca. € 190,- p.p.). De aanbieding is, behalve op feestdagen, geldig voor **minimaal twee personen** tijdens de lunch, van 1 april tot 31 december 2015.

L'Arpège is geopend van maandag tot en met vrijdag. **Reserveren** kan via telefoonnummer +33 1 470 509 06 (men spreekt Engels) met vermelding 'la formule Van Gogh'. Deze bon meenemen en inleveren op de dag van uw bezoek aan l'Arpège, 84 rue de Varenne, 7de arrondissement, www.alain-passard.com.

Exclusief voor lezers:
Overnachten in het nieuwe kunsthôtel Max

Voor kunstenaars als Picasso, Dali, Chagall en Zadkine was het 14de arrondissement bij **La Ville d'Alésia** een knusse pleisterplaats, waar werd gegeten, gedronken en natuurlijk over kunst werd gediscussieerd. Charmant is dit deel van Parijs nog steeds, met veel **couleur locale**. Wandel langs de oude ateliers van de schilders en door bloemrijke steegjes, shop bij de outletstores van Georges Rech of Sonia Rykiel en eet in knusse bistros. **Hotel Max** is de nieuwe aanwinst van de buurt. Elk van de negentien kamers heeft zijn eigen interieur. De wanden zijn behangen met kunst van Jaroslav Juren, de meubels zijn van Alki en Starck, de belichting van Flos.

Aanbieding voor dit nieuwe driesterrenboetiekhotel: Een **klassieke kamer** voor € 135,- per nacht, ontbijt inbegrepen (normaal € 230,- exclusief ontbijt), of een **luxe kamer** voor € 190,- inclusief ontbijt (normaal € 380,- exclusief ontbijt). Reserveer online op www.hotel-max.fr onder vermelding van 'la formule Van Gogh'. De aanbieding is geldig tot 31 december op basis van beschikbaarheid. Kosteloos annuleren kan tot 48 uur voor aankomstdatum. Betaling bij aankomst.

