



Susan Herrmann Loomis

AAN RUE TATIN & TARTE TATIN

Wonen en koken in een Frans stadje

Met
meer dan 75
recepten

Over de auteur

Susan Herrmann Loomis is een bekroond kookboekenschrijfster, chef-kok en eigenaresse van de befaamde kookschool On Rue Tatin in Louviers, Frankrijk. Zij schreef meerdere kookboeken, waaronder *Thuis koken aan Rue Tatin* en *In een Franse keuken*.

Over het boek

Chef-kok Susan Herrmann Loomis stort zich samen met haar man in het avontuur: een vervallen klooster in een dorpje in Normandier wordt omgetoverd in een kookschool.

In haar inmiddels klassieker memoires *Aan Rue Tatin* en *Tarte Tatin*, die nu voor het eerst in een band verschijnen, neemt Susan je mee naar een wereld waar tradities en vriendschappen worden gekoesterd, en waar eten een centrale plaats inneemt.

Lokale producten van het seizoen, traditionele gerechten, ambachtelijk bereid: *Aan Rue Tatin & Tarte Tatin* bevat meer dan 75 tongstrelende streekrecepten zoals Gegrilde sardines met rozemarijn, Eendenborst met cider, Pompoenen gevuld met prei en paddestoelen en natuurlijk het recept voor de perfecte Tarte Tatin

‘Smakelijk dist ze anekdotes op en tussendoor geeft ze recepten die alleen al bij lezing het water in de mond doen lopen.’ - *Seasons*

‘Een verrukkelijk verhaal.’ - *Margriet*

‘Een boek om van te smullen.’ – *Libelle*

‘Susan weet iedereen voor zich te winnen.’ - *Midi*

AAN RUE TATIN & TARTE TATIN

SUSAN HERRMANN LOOMIS

Aan Rue Tatin & Tarte Tatin

Wonen en koken in een Frans stadje



uitgeverij
ORLANDO

Oorspronkelijke titel *On Rue Tatin: Living and cooking in a French town*
Oorspronkelijke uitgave Broadway Books, a division of Random
House, New York

© 2001 Susann Herrmann Loomis

© 2002/2016 Nederlandse vertaling Uitgeverij Orlando bv, Amsterdam
Vertaald door Lucie van Rooijen

Vertaling en bewerking van de recepten Henja Schneider

Oorspronkelijke titel *Tarte Tatin: more of la belle vie on Rue Tatin*

Oorspronkelijke uitgave Harper Collins Publishers, London

© 2003 Susann Herrmann Loomis

© 2004/2016 Nederlandse vertaling Uitgeverij Orlando bv, Amsterdam
Vertaald door Paulina de Nijs/Studio Imago

Omslagontwerp b'ij Barbara

Foto auteur © Francis Hammond

Alle rechten voorbehouden

www.uitgeverijorlando.nl

ISBN paperback 978 94 9208 635 8

ISBN e-book 978 94 9208 636 5

NUR 440

Dit boek wil ik allereerst opdragen aan mijn twee prachtige, grappige, en vooral flexibele kinderen, Joe en Fiona. Hun liefde, humor en energie voorzien mijn leven van een bijzondere rijkdom.

Ik draag dit boek ook op aan Louviers en haar inwoners, omdat ze plaats voor ons hebben gemaakt. Dit boek is ook geschreven ter herinnering aan André Taverne, wiens grappen en altijd aanwezige lach erg worden gemist; aan zijn vrouw Marie-Odile en zijn schoonzuster Marie-Claire, voor hun vriendschap.

Inhoud

Aan Rue Tatin

- 1 Het begin 9
- 2 Op huizenjacht 34
- 3 Schermutselingen met de wet 68
- 4 Het Rommelhuis 81
- 5 Veranderingen 95
- 6 Ochtenden in Louviers 110
- 7 Chez Clet 137
- 8 Een haar in de soep 148
- 9 De priester 159
- 10 De tapijtverkoper 174
- 11 Het ideale fornuis 187
- 12 Notre Dame 202
- 13 Omringd door schoonheid 217
- 14 Parijs 227
- 15 Zwempartij op de vroege ochtend 237
- 16 Te mooi om waar te zijn 245

Tarte Tatin

- 17 Het openstellen van On Rue Tatin 271
- 18 De keuken en de kookschool 287
- 19 Een Franse poedel in huis 319
- 20 Ode aan de markt in Louviers 336
- 21 De bloemisten 361
- 22 Pas maar op voor mij, ik ben gevaarlijk 383

23	De plek voor een feestje	414
24	Er bevindt zich een 'ado' in ons midden	440
25	Autorijden à la Française	466
26	Parijs	485
27	Terwijl Louviers slaapt	502
28	Winkelen en het winkelkarretje	514
29	Michaels atelier en de verbetering van Louviers	526
30	Twee culturen en een balspel	541
31	Cultuurverschillen/cultuurovereenkomsten	556
32	Een thuis ver van huis – 11 september	569

	Nawoord	591
--	---------	-----

	Receptenregister	595
--	------------------	-----

AAN RUE TATIN

EEN

Het begin

Het verhaal van ons avontuur, onze verhuizing naar de rue Tatin, begon zo'n dertien jaar eerder toen ik net in Parijs kwam wonen. Toen had ik natuurlijk niet kunnen vermoeden dat ik hopeloos verliefd zou worden op Michael Loomis, en daarna op Frankrijk. Evenmin had ik me kunnen voorstellen dat ik zo hartstochtelijk zou verlangen naar het Franse platteland, de Franse taal, de duizenden dingen die het Franse leven zo uniek maken, van de tientallen soorten water in flessen tot de romige zoete boter. Ik had toen niet kunnen vermoeden hoe intens en onherroepelijk ik zou worden verleid door de markten, de restaurants, de Franse manier van leven die zo is gericht op eten en tafelen.

De koffer was groot, en hij was zwaar. Alles wat ik dacht nodig te hebben voor een jaar in Parijs zat erin, waaronder een klein apparaatje van metaaldraad dat werkte op 220 volt en à la minute water aan de kook kon brengen, mijn favoriete aardewerken koffiezetter van Melitta en een Frans woordenboek, *Le Petit Robert Dictionnaire de la Langue Française*, het beste dat ik kon vinden.

Na maandenlang plannen maken, het aanvragen en krijgen van een studentenlening, inpakken en verhuizen zat ik eindelijk voor een jaar in Parijs als *stagiaire*, ofwel leerling, op een kookschool voor Engelstalige studenten. Het klonk als een sprookje: de hele dag werken op school, 's avonds kookles krijgen van Franse koks en in Parijs wonen op de koop toe. Ik was buiten mezelf van opwinding. En van angst. Ik kende geen kip. Ik was maar één keer eerder in Parijs geweest, een weekje maar toen ik amper twintig was. Op school had ik jarenlang Frans gehad

maar ik had het nog nooit echt gesproken.

Omdat ik me al bezorgd afvroeg hoe ik de lening van 2.500 dollar over een jaar kon uitsmeren besloot ik bij aankomst om in plaats van de taxi de metro van het vliegveld naar de stad te nemen. Dat betekende dat ik de koffer trap op, trap af moest zeulen, door tourniquetjes (inmiddels allemaal gemoderniseerd, zodat er bagage doorheen kan), metro in, metro uit. Het duurde een paar helse uren voor ik aankwam in het appartement waar ik zou logeren bij een jonge vrouw die net op de kookschool was gaan werken en me haar logeerkamer had aangeboden. Het appartement bevond zich in het negende arrondissement, niet ver van Montmartre. Ik zou er blijven totdat ik iets voor mezelf had gevonden.

Er was niemand thuis en ik had haast. Ik liet mijn tassen vallen, haalde diep adem en rende meteen weer de deur uit om opnieuw de strijd met de metro aan te gaan en me op mijn werk te melden.

De leertijd was opgedeeld in termijnen van zes weken, waarvan de eerste die van schoolreceptioniste was, wat inhield dat je achter een balie zat, de telefoon aannam, gasten begroette en bergen papier verwerkte. In mijn voorstelling van een jaar vol eten had ik geen rekening gehouden met zulk geestdodend werk; het enige wat me op de been hield was af en toe even binnenkijken bij de kooklessen die in de aangrenzende ruimte werden gehouden en de wetenschap dat ik twee avonden per week samen met de andere *stagiaires* kookles zou krijgen.

Ik kon haast niet wachten tot de eerste les. Toen mijn werkdag erop zat en de deur naar de straat op slot was liep ik achter de andere stagiaires aan naar de keuken. Ze legden me het systeem uit, dat te mooi leek om waar te zijn. Er was een lijst van zo'n honderd verplichte recepten die je in dat jaar moest maken, bedoeld om de grondbeginselen van de klassieke Franse keuken te leren en ons op het eindexamen voor te bereiden. Voor elke les hoefden we alleen maar de recepten uit te kiezen waar we aan wilden werken, in een bepaalde volgorde die van eenvoudig tot ingewikkeld liep. Alle ingrediënten werden besteld, zodat we op de avond van de les alleen maar naar de *cave*, de kelder, hoefden

te rennen waar ze lagen opgeslagen, en ze naar boven hoefden te brengen. We vormden groepjes van twee om samen te werken en hielden het hele jaar door hetzelfde maatje, voorzover dat mogelijk was met de propvolle roosters van iedereen.

Zodra ik mijn telefoon en typemachine had verruild voor een koksmes en mijn dagelijkse kloffie had bedekt met een lang wit schort was ik in de zevende hemel. Urenlang koken, goed gezelschap om dat mee te doen, fabelachtige ingrediënten. Ik had me niet kunnen voorstellen dat er zulke heerlijke producten waren, die er zo vol uitzagen en ook smaakten. Hoewel ik een vrij brede culinaire achtergrond had omdat ik in mijn jeugd in Engeland en Duitsland had gewoond en een moeder had die eindeloos creatief was in de keuken en die zelden tweemaal hetzelfde kookte, was hij niet verfijnd.

Mijn persoonlijke interesse voor koken was pas vrij laat in mijn leven ontstaan. Pas in het laatste jaar van de middelbare school, toen mijn twee zussen, die naar het leek urenlang koekjes stonden te bakken in de keuken, het huis uit waren, realiseerde ik me dat ik een passie had voor koken. Dat jaar en in mijn studietijd kookte ik wanneer ik maar vrij had. Als ik niet stond te koken las ik erover, maakte plannen voor mijn volgende maaltijd, bedacht mijn volgende etentje. Nadat ik was afgestudeerd voor communicatiewetenschappen en had gewerkt voor kranten en in de pr begon het me te dagen dat ik van eten mijn beroep kon maken, en zo kwam ik terecht op La Varenne. Ik wilde culinair schrijver worden, maar eerst moest ik leren koken.

Daar zat ik dan in 1980 in een tweehonderd jaar oud gebouw in Parijs, in de buurt van de Place des Invalides, en zwolg in de beste boter, de dikste, scherpste roze knoflook, spinazie waarvan de blaadjes zo stevig en vlezig waren dat ze op tafel overeind stonden in plaats van dat ze plat lagen, bruine eieren waarvan het eigeel al even vol smaakte als het eruitzag. Ik dacht dat ik wist wat lekkere appels, geurige aardbeien, sappige peren waren. Maar ik had nog nooit zoiets geproefd als de *fraises des bois* die ik op La Varenne gebruikte voor een taart, en toen ik aan de peren rook wilde ik ze meteen in taarten verwerken, met cho-

cola bedekken, in geurige kruiden pocheren.

Het eten was zo *compleet*. Kippen kwamen binnen met de kop, poten en stoppelveren er nog aan, net als de duiven en kwartels; als ik vis uit de koeling haalde keken ze me met grote, dromerige ogen aan, de sla zat nog onder de aarde.

Toen mijn vreselijke receptionistenbaantje erop zat ging ik borden wassen op kookdemonstraties, een baantje dat me veel beter lag. Zo had ik tenminste contact met eten. Ik bevond me in een gelukzalige wolk van extase over het eten, de geuren, de technieken die ik leerde. Ik greep elke kans aan om boodschappen te doen op de markt, bij de kaaswinkel, de bakker. Als ik niet op La Varenne was kookte ik voor ambassadeursgezinnen, caterde bar mitzwa's, maakte canapeetjes voor speciale gelegenheden. Als het maar met eten te maken had. Wanneer ik maar kon liep ik een dag mee bij een bakkerij of *pâtisserie*, waarvoor ik vaak om één uur 's nachts opstond en tegelijk met de bakker aankwam zodat ik niets zou missen en toch nog op tijd was voor mijn werk.

De koks die de avondlessen gaven – stuk voor stuk vreselijk knap in hun kraakwitte kleding en met hun Gallische maniertjes – brulden, schreeuwden, vleiden, flirtten, knepen en probeerden ons kort gezegd tot verdienstelijke koks te kneden. Na een paar uur koken gingen we 's avonds laat aan tafel om onze creaties te proeven en bekritisieren. Meestal raffelde ik mijn verplichte gerecht of gerechten af zodat ik alvast iets anders van de lijst kon maken, meestal in de categorie desserts. Ik experimenteerde altijd met die extra recepten, verfraaide en veranderde ze door bijvoorbeeld gemalen walnoten toe te voegen aan een *gâteau breton*, en *pâte sablé* aan een chocoladecharlotte. Het was leuker dan ik me had kunnen voorstellen.

Stagiaire zijn op La Varenne was een unieke ervaring, niet altijd gemakkelijk maar van onschatbare waarde, een soort drillschool voor koks. Al die lange dagen waarop je de bevelen van de koks opvolgde, urenlang in de kelder knoflook zat te pellen voor een kookdemonstratie of in het kantoor zat te schrijven of herschrijven voor een van de schoolboeken die werden uitgegeven vormden een ideale training voor een bestaan als freelance

culinair journalist.

Ik had verwacht dat ik tijdens mijn leertijd in de weekends kon reizen. Voordat ik in Frankrijk aankwam had ik me opgegeven bij een organisatie die Servas heette en is opgericht om de internationale welwillendheid te bevorderen, door reizigers de namen te geven van gastgezinnen in de landen die ze willen bezoeken. Het idee is dat de reiziger maximaal drie dagen gratis in het gastgezin verblijft en zich in ruil bereid moet tonen om deel te nemen aan alles wat het gezin wil doen, of het nu druiven plukken is, de kinderen verzorgen of tochtjes maken door de streek.

Ik keek op mijn lijst en vond een gezin dat niet al te ver buiten Parijs woonde, en belde om te zien of ik het volgende weekend kon komen. Zij waren bezet maar hun dochter, die vlakbij woonde, zei dat een bezoekje prima was. Zaterdagochtend vroeg stapte ik op Gare St. Lazare in de trein en ging op weg naar mijn eerste weekend op het Franse platteland.

Toen ik aankwam op het station in Normandië werd ik opgewacht door een lange, dunne, zorgelijk ogende vrouw die me naar haar grote, uit natuursteen opgetrokken huis reed. We draaiden een enorme binnenplaats op met gemodelleerde ligusters en uitbundige dahlia's en ik zag het toonbeeld van alles van Frankrijk waar ik dol op ben. Het *maison bourgeoise* was robuust en vierkant met perfecte proporties, met in de voorgevel een rij hoge ramen waarachter allemaal verschillende antieke kanten gordijnen hingen. Geraniums en viooltjes stroomden uit bloembakken op de vensterbanken, tegen de muur stond een antieke fiets waarvan de rieten mand op de bagagedrager uitpilde van de petunia's.

Ze zei iets tegen me wat ik niet verstond, wees op haar drie schattige, mollige goudharige kinderen en reed weg in de auto. Ik was alleen en de kinderen begonnen meteen ruzie te maken. Koortsachtig zocht ik naar woorden als 'hou je mond' en 'ga naar je kamer', maar er kwam natuurlijk niets. Uiteindelijk riep ik: '*Arrêt.*' Ze hielden op, keken me met hun grote, ronde ogen aan en begonnen alledrie te giechelen en te wijzen. In de kastjes zocht ik naar iets om ze te eten te geven maar ik vond alleen

maar één rol biologische biscuitjes (ik herinnerde me nu dat in de beschrijving van dit gezin ook ‘vegetarisch’ stond). Ik vroeg me af wat er nog meer in had gestaan, terwijl ik de kinderen achternazat door het ijskoude, enorme huis met stenen vloeren.

Eindelijk kwam de gastvrouw thuis, gaf de kinderen elk een bord met een berg stomende pasta met Gruyère en bracht ze naar bed. Ze huilden, maar zij deed gewoon de deuren dicht en ging naar beneden. Wij aten een snelle lunch van dezelfde pasta en de heerlijkste groene sla die ik ooit had geproefd, waarna ze gebaarde dat ik haar naar de tuin moest volgen. Daar werkten we in bijna volstrekte stilte en rolden kruiwagens vol aarde, onkruid en stenen van de ene kant van de tuin naar de andere. Ik genoot en tijdens het werken wist ik af en toe flarden van een gesprek uit haar te trekken.

Ik kwam erachter dat de vrouw, Edith Leroy, die maar een paar jaar ouder was dan ik, en Bernard, haar man, het huis pas hadden gekocht. Zij was schilderes van beroep; Bernard was net zijn eigen bedrijf begonnen en ze hadden het heel krap. Het gesprek verliep moeizaam. Edith vermeed oogcontact, zei niet veel en glimlachte geen enkele keer. Ik was in de wolken. Ik had altijd gehoord dat Fransen kil en wat streng waren. Ik vond Ediths gedrag aangenaam vreemd.

We werkten urenlang door, waarna Edith de kinderen ging halen, ze een tussendoortje gaf (van die biologische biscuitjes), ze achterin haar groene Eend propte en gebaarde dat ik naast haar moest gaan zitten. Ze schoot de oprit uit, en door het dorp en langs een kronkelweg raasden we naar het volgende dorp, waar ze een boodschap moest doen. Ze zette de kinderen af bij haar ouders – oudere, strengere versies van Edith – en we gingen ervandoor.

We belandden bij een *herboristerie*, een kruidenwinkel waar het naar lavendel, rozemarijn en verse tijm rook en het zo rustig en vredig was dat ik er wel wilde blijven. Edith kocht brood, biologische koekjes en een *cajot*, of kratje, vol wortels, prei, aardappelen en kool waar de aarde nog aan zat, allemaal biologisch, waarna we alles in de Eend laadden, de kinderen ophaalden en terugscheurden naar huis. De kinderen hotsten rond op

de achterbank en schreeuwden en sloegen elkaar, zichzelf en de autostoelen. Edith was de rust zelve. Ik voelde me beroerd, beeldde me een ongeluk in en een klein, energiek bundeltje kind dat door de voorruit werd geslingerd. Maar we kwamen veilig thuis, waar de kinderen de auto uitrolden en in de tuin gingen spelen. Edith en ik gingen naar binnen en ze begon het avondeten klaar te maken. Het was een uur of zeven 's avonds. Een uur later kwam Bernard thuis, een stevige man met mooi bruin haar en grote bruine ogen. Hij zette zijn aktetas neer, gaf me een hand en bood me aan een rondleiding door het huis te geven. Hij sprak redelijk Engels en we begrepen elkaar volkomen. Het was een enorme opluchting. Boven liet hij me de kleine badkamer naast de ouderslaapkamer zien met een landelijke muurschildering op de wanden, Ediths werk. Hij was prachtig, maar het was ijskoud. 'Misschien wil je voor het eten even douchen,' zei hij, terwijl hij naar de kleine badkuip wuifde waar iets van een douchekop boven zat. 'Ik weet dat Amerikanen van schoon houden.' Niets, maar dan ook niets had me kunnen verleiden me te wassen; ik kon nauwelijks voorkomen dat ik ging klap-pertanden.

Bernard was een toonbeeld van hoffelijkheid, en even rustig en hartelijk als Edith gespannen en koel was. Ik begon te ontspannen en begreep vrijwel meteen wat meer Frans. Edith gaf de kinderen te eten en bracht ze naar bed, en niet veel later schoven we met ons drieën aan een door kaarsen verlichte tafel in de keuken naast de open haard, de enige warme plek in huis. Bernard legde uit dat het huis een oud kolenfornuis had, dat Edith een paar keer per dag moest vullen. Zelfs als het vol zat bood het niet veel soelaas. Ooit zouden ze er wat aan doen.

Edith had een eenvoudig maal bereid: *carottes râpées*, een berg *sarrasin* (boekweit) met een knoflook- en citroenvinaigrette en gesmoorde prei, een enorme salade uit de tuin, camembert die zo romig was dat hij smolt op de tong. Als dessert kregen we appelclafoutis. 's Middags was ik bijna vergaan van de honger, omdat ik op La Varenne inmiddels was gewend aan mijn dagelijkse tussendoortjes van baguette met een dikke laag boter, en het hongergevoel maakte het eten nog zaliger.

De volgende ochtend stond iedereen vroeg op. Bernard was loco-burgemeester van het dorp, dus moest hij naar een of andere verplichting. Edith was van plan verder te werken in de tuin. De kinderen zorgden voor zichzelf. Ik pakte de kruiwagen en Edith en ik werkten samen in stilte tot lunchtijd. We aten zachtgekookte eieren; ik keek hoe de kinderen kleine stukjes geroosterd brood met boter (*mouillettes*) in hun eieren doopten, en deed hetzelfde. Ik at met gemak twee eieren, de lekkerste die ik ooit had geproefd. Verzaligd at ik de flink met knoflook gekruide, rijk gevulde salade, smeerde dik camembert op het stevige volkorenbrood dat Edith de vorige dag in de natuurwinkel had gekocht en kreeg toen opnieuw clafoutis, ditmaal met peren in plaats van appels.

Mijn trein naar Parijs vertrok halverwege de middag, en Bernard kwam net op tijd thuis om me naar het station te brengen. Ik nam afscheid van Edith; er kwam een vonkje hartelijkheid van haar, maar niet veel. De kinderen riepen '*au revoir*'. Op het station wenste Bernard me goede reis en zei dat ik altijd terug mocht komen, en dat ik maar moest bellen als ik iets nodig had. Hij kuste me op beide wangen en was verdwenen.

De hele ervaring had me compleet betoverd. Eindelijk had ik Franse aarde aan mijn zolen in een prachtig dorp, ik had geloged in een driehonderd jaar oud *maison bourgeoise*, had lol getrapt met (en geschreeuwd tegen) drie schattige Franse kinderen en was geïnspireerd door het eenvoudige eten dat ik had gehad. Ik was in de wolken.

Toen ik de volgende dag terugkwam op school merkte ik dat mijn Frans stukken beter was; eindelijk kwam het bovendrijven. Ik begreep meer en durfde iets te zeggen. Mijn medestudenten gaapten me aan.

Dat was de enige keer dat ik een weekend wegging. Ik werd te zeer in beslag genomen door mijn leven in Parijs en de vijfenthalve dag school om weg te gaan. Ik woonde op een *chambre de bonne*, of dienstbodenkamertje, met een bed dat zo smal was dat ik me voorzichtig moest manoeuvreren om me om te draaien. De paar kleren die ik had hingen in een kleine *armoire*, en ik had een gootsteen en een raam waardoor het licht naar binnen

stroomde. Ik vond het geweldig. Mijn leven was teruggebracht tot het hoogstnoodzakelijke. Ik douchte in het appartement van een vriendin, gebruikte het toilet op de gang, hoefde vrijwel niets huishoudelijks te doen en de enige rekeningen die ik had waren mijn maandelijkse *carte d'orange*, mijn metrokaart, en de zevenhonderd francs die ik elke maand betaalde voor mijn kamer. Ik had geen telefoon en miste die ook niet, geen keuken om een troep van te maken. Het grootste probleem van mijn onderkomen was dat het zich op de vijfde verdieping bevond, zonder lift, en dat was alleen een probleem als ik mijn pen en notitieblok boven had laten liggen. Meestal kocht ik gewoon nieuwe.

Ik verhuisde achtereenvolgens naar twee andere *chambres de bonne*, telkens met iets meer luxe. De beste was in het zestiende arrondissement boven het appartement van de Amerikaanse cultureel ambassadeur. Hij had de afmetingen van een kleine studio, er was een lift en een wasmachine en een badkamer die ik met één ander iemand deelde. Na maandenlang door een donkere gang naar het toilet te zijn geslopen was het een pure luxe om er een vlakbij te hebben en mijn armen te kunnen strekken zonder een van de muren te raken. In ruil kookte ik af en toe. Een andere stagiaire, Roscoe Betsill, mijn kookmaatje op school en tegenwoordig culinair stilist, woonde bij mij op de gang en we moesten samen dinertjes bereiden als de ambassadeur en zijn vrouw bezoek kregen. De situatie was prima, behalve dan dat de vrouw van de ambassadeur ons altijd op het laatste moment belde om te koken en ze nooit iets in huis had. We maakten er een gewoonte van om ingrediënten van school mee te nemen naar huis die anders zouden bederven (zoals verse kruiden), en we hadden bepaalde basisingrediënten in huis. We werden experts in het maken van kleine *canapé's* van tonijn in blik en vers brood, waar onze werkgevers dol op leken te zijn.

Er was echter een kleine smet op mijn belevenissen gekomen. Mijn Frans, waarvan ik ontdekte dat het bijzonder stijf en vreselijk onpraktisch was, ging niet vooruit. Ik stond met mijn mond vol tanden, en zelfs bij de koks moest ik me zo hard concentreren om te begrijpen wat ze zeiden dat ik achterop kwam in de klas.

Ik wilde niets liever dan een kookdemonstratie vertalen voor de Engelstalige gasten, lol trappen met de koks en leveranciers, een gesprek voeren met een Frans iemand dat langer duurde dan twee seconden. Ik kende trouwens geen andere Fransen dan de koks, omdat iedereen die op de school werkte uit een Engelstalig land kwam. Ik had een poosje conversatie met een Fransman die zijn Engels wilde verbeteren. Bij hem ontdekte ik dat zelfs als iemand Frans is en Engels spreekt met een sexy Frans accent, hij oersaai kan zijn. Mijn kinderlijke romantische dromen over Fransen gingen in rook op, en mijn Frans ging er ook niet op vooruit.

De maand augustus, als heel Frankrijk op vakantie gaat, kwam dichterbij. De school zou sluiten. Parijs was al leeg, het was verstikkend weer, de meeste stagiaires hadden een spannende vakantie gepland. Ik zou de hele maand doorwerken, hoewel er niet veel meer te doen was dan recepten uittypen. Toen belde Edith op een dag. Bernard had een vreselijk ongeluk gehad en zou drie maanden lang het bed moeten houden, thuis. Zij wilde schilderen en had voor de maand augustus iemand nodig om te koken en in huis te helpen. De kinderen zouden naar de crèche gaan. Kende ik iemand? Zonder te aarzelen zei ik dat ik het zou doen en we maakten afspraken. Ik moest het schoolhoofd vragen of ik vrij kon krijgen, maar ik was er zeker van dat dat zou lukken. Tot mijn verbazing weigerde ze. Ik smeekte. Ze gaf toe, maar niet zonder me te laten weten dat ze er niet blij mee was. Blijkbaar was het typen belangrijker dan ik me had gerealiseerd. Toch zat ik een week later in de trein naar Normandië.

Ditmaal was Edith vriendelijker toen ze me kwam ophalen. Ze zei direct dat ze het onvoorstelbaar vond dat ik terug had willen komen nadat ze zo bot was geweest. Ze vertelde dat ze de vorige keer totaal uitgeput was geweest en dat ze eerlijk gezegd helemaal geen zin had gehad om een Amerikaanse die in Parijs woonde op bezoek te krijgen, en niet wist waarom ze ja had gezegd toen ik had gebeld. Het duurde een paar jaar voor ik toegaf dat ik had gedacht dat dat doodnormaal was.

Bij aankomst trof ik Bernard in een rolstoel, omringd door

vrienden en met een stevig glas gekoelde cider, midden in een verhaal. Hij was van zo'n vijftien meter hoog van een ladder gevallen toen hij bezig was een campagneposter aan te plakken voor een vriend. Ondanks het feit dat zijn rug en been in puin lagen was hij opgewekt en zijn begroeting hartelijk.

Ik schoof aan bij de kring om hem heen en dronk wat cider, en ging toen naar binnen om te kijken wat ik voor het eten kon doen. Die avond begon een van de meest gedenkwaardige maanden van mijn leven. Edith bleek grappig te zijn, vol energie en overal voor in. Ik had Bernard al een beetje leren kennen en wist dat hij heel gemakkelijk was; hij bleek meer in zijn mars te hebben. Briljant als hij was en altijd bereid om te leren stelden we meteen een schema op van dagelijkse lessen Frans en Engels. Edith en ik spraken af dat ik twee keer per dag voor het gezin zou koken en na mijn eerste paar etentjes begon ze vrienden uit te nodigen, zodat we elke avond een man of acht, tien te eten hadden. Ik was in de wolken, kookte precies wat ik wilde binnen een vegetarisch dieet, wat ik prima vond omdat ik al bijna tien jaar vegetariër was.

Edith, die elke dag zou gaan schilderen, besloot dat het veel leuker was om me de omgeving te laten zien, en we schuimden het platteland af op zoek naar *brocantes* (antiek- en curiosa-winkels) en markten, gingen op bezoek bij haar vrienden in de buurt van Rouen, en naar leuke dorpjes in de buurt. Ze wilde dat ik alles zag, dus iedere dag was er een nieuw project.

In die maand, die voorbij vloog, leerde ik Bernards ouders kennen die op een heel bescheiden boerderij woonden, en twee van zijn drie broers. Ik leerde alle zeven broers en zussen van Edith kennen, al haar vrienden, veel van haar talloze andere familieleden op onze tochten naar overal en nergens, één keer zelfs helemaal naar Amiens in het noorden om haar lievelings-tante te bezoeken. Ik bleef er bij Edith op aandringen dat ze moest schilderen, ervan moest profiteren dat ik er was, maar zij vond het leuker om mij ergens mee naartoe te nemen, lange fietstochten voor te stellen of te naaien. Ze maakte al haar kleren en die van haar kinderen zelf, en al snel droeg ook ik haar vrolijke, ingenieuze creaties.

De dagen verliepen volgens een bepaald patroon. Ik maakte altijd het ontbijt klaar, Edith bracht de kinderen naar de crèche, Bernard en ik hadden onze Engels/Franse les, en daarna vloog de dag voorbij terwijl we rondzwierven over het platteland of thuis bleven, waar zij naaide en ik kookte. 's Avonds, als Edith de kinderen naar bed bracht, maakte ik het avondeten, en meestal gingen Bernard, zij en ik en wie er die avond maar was uitgenodigd rond een uur of negen aan tafel. Ik maakte van alles, van aspergesoufflé tot perzik- en yoghurttaart, van Aziatische tofusoep tot groenteterrine in laagjes tot ouderwetse *oeufs florentine*. Ik ontdekte dat de overbuurvrouw, Madame Dancerne, een enorme kruidentuin had en sla verbouwde en konijnen en kippen fokte. Zij werd mijn supermarkt, en ik kreeg heel wat kooklessen van haar op de koop toe. Iedereen noemde me Suzanne en ik werd een soort curiositeit.

De eerste twee weken bij Edith en Bernard was ik fysiek aanwezig aan tafel, maar het gesprek ging voor mij te snel om eraan deel te nemen, en de halve maaltijd zat ik tegen de slaap te vechten. Niemand hield rekening met me, het minst van allemaal Edith, die praatte als een *mitrailleuse*. Zo halverwege de derde week reageerde ik op iets wat iemand zei. Bernard en Edith keken me aan en lachten. 'Het begint te komen, Suzanne, het begint te komen,' zeiden ze.

Tegen het eind van mijn verblijf werd ik somber. Ik was gaan houden van dit gezin en dit turbulente, gezellige leven. Ook zij vonden het vreselijk dat er een eind aan kwam en boden me een kamer aan voor als ik wilde blijven, en geld voor een treinabonnement naar Parijs. Het was verleidelijk, maar het reisschema sloot niet aan op mijn lange werktijden, en bovendien was ik eraan toe om terug te gaan naar de stad.

Met tranen in de ogen namen we afscheid; ik hoorde inmiddels bij het gezin en kon me niet voorstellen hoe hun leven zonder mij zou verlopen. Bernard was vrij mobiel in zijn rolstoel en ging nu naar kantoor, dat op loopafstand lag, midden in het dorp. De kinderen zouden weer naar school gaan, dus had Edith wat tijd om te werken. Ik zou mijn routine van vijf-enhalve dag weer oppakken. Ze lieten me beloven dat ik vaak langs zou komen.

Ik vond het heerlijk om weer terug te zijn in Parijs, in weer een andere *chambre de bonne* in het zeventiende arrondissement, net bij de grens met het chique achtste. Die was klein maar had een balkonnetje. De familie van wie ik huurde was heel aardig en gaf me vrije beschikking over de douche. De school begon weer en het was leuk om alle studenten terug te zien, die in augustus allemaal iets anders hadden gedaan.

Iedereen was ondersteboven van mijn Frans. Nu konden de koks geen botte grappen meer maken, want ik begreep ze. Ik kon vertalen, en popelde om dat te doen. Tijdens mijn verblijf bij Edith en Bernard had ik een heel informeel, spreektaalig Frans opgepikt, zodat ik een snel *repartie* had, en ik voelde me volkomen op mijn gemak. Ik wist dat ik zelfs de grootste instinker kon vermijden. En die kwam al tijdens mijn eerste vertaling. Een van de studenten vroeg iets over conserveringsmiddelen, in het Engels *preservatives*. Ik wendde me tot de kok om het te vertalen en stond op het punt hem te vragen naar *préservatifs* toen ik mezelf betrapte: een *préservatif* is een condoom; *produit chimique* is de term die wordt gebruikt voor voedseladditieven, en ik herinnerde het me net op tijd.

Die herfst kwam een journaliste van de *New York Times* die in Parijs woonde een praatje houden op La Varenne. Later besloot ze een stuk te schrijven over jonge Amerikanen die in Parijs kookten voor de kost, en ik viel in die categorie. Ze stelde een tijd voor om elkaar allemaal in een café te ontmoeten, en het was heel gezellig. Later belde ze me om te vragen of ik voor haar wilde werken. Haar naam was Patricia Wells, en ik werd haar assistente.

Als ik een vrije avond had racete ik na mijn werk naar haar appartement, en deed elk klusje dat ze voor mij had overgelaten. Mijn favoriet, en daar moeten zij en ik nog steeds om lachen, was een taart uitproberen die de *marjolaine* heette, een enorm zwaar gebak van lagen hazelnoten- en walnotenmeringue met banketbakkersroom en *ganache*. Ik was er de hele avond mee bezig in het appartement van Patricia en haar man Walter terwijl zij uit eten waren, waarna ik het kant-en-klaar op de aanrecht liet staan, naar huis ging en in bed rolde. Patricia proefde

hem, gaf commentaar en dan begon ik weer van voren af aan. Ik denk dat ik hem in een paar weken tijd vier keer uitprobeerde.

Op een dag belde Patricia me op. 'Die taarten die je voor ons maakt zijn heerlijk, waarom neem je nooit zelf een stukje?' Het was niet bij me opgekomen om dat te doen. Ik vond het heerlijk om midden in een schone keuken een perfect uitziende, perfect geglazuurde taart achter te laten. Tijdens het bakken had ik alle onderdelen geproefd, dus ik kende de smaken. En ik had echt geen trek. Ik had bijna een jaar lang meer gegeten dan de meeste mensen in tien jaar, en als mijn werkdag erop zat had ik geen trek meer.

Dat jaar op La Varenne kwam moeiteloos tot een eind. Ik haalde mijn eindexamen, waarvoor ik een *consommé* maakte met een garnering van *brunoise* (in kleine dobbelsteentjes gesneden groente), rosbief met waterkers en verse pasta, en *mille-feuille* als dessert, dat alles gemaakt onder de priemende, kritische blik van chef-kok Fernand Chambrette – en kreeg mijn *grande diplôme*. Ik was eraan toe om iets anders te gaan doen, maar kon de gedachte niet verdragen uit Frankrijk te moeten vertrekken. Inmiddels was ik een regelmatige gast bij Edith en Bernard, had ik Parijs goed leren kennen, had ik mijn favoriete markten, bakkers, restaurants en banketbakkers, waar ik dagenlang meeliiep wanneer ik maar kon. Ik kon me niet voorstellen dat ik terug zou gaan naar Amerika, maar ik kon ook niet blijven. De meeste andere studenten vertrokken, dus mijn kennis-senkring zou snel uitwaaiëren.

Ik kreeg een telefoontje van een vrouw die op zoek was naar iemand die in het zesde arrondissement een *salon de thé* wilde openen en leiden. Die zou deel uitmaken van een Engelstalige boekwinkel, en ze wilde dat het eten Amerikaans was. Ik ging solliciteren en kreeg de baan. Gelukkig! Ik kon nog minstens een jaar blijven. Ik had nog een maand voordat de baan begon dus ging ik terug naar Amerika om mijn familie op te zoeken. Daar ontmoette ik mijn latere echtgenoot, Michael Loomis.

Hij was lang, slank en razend knap, en hij was uitgenodigd op een feestje om kennis te maken met mijn oudere zus, en omdat ik dat wist hield ik me op de vlakte. Maar het liep zo dat het leek

alsof we elkaar niet konden mijden. Vóór ons eerste afspraakje raadpleegde ik mijn zus, die me wegwijsde en zei dat ik mijn gang kon gaan. Binnen een maand waren Michael en ik verloofd.

Ik ging terug naar Parijs om met mijn baan te beginnen. Mijn bazen, twee Pariisiennes die allebei lange tijd in de Verenigde Staten hadden gewoond, lieten me de café-boekhandel zien, een grotendeels kale ruimte waarvan een gedeelte was bestemd als keuken. Een van mijn werkgevers, Odile, wendde zich tot mij en zei: 'Het is van jou, doe er maar mee wat je wilt.'

Daarmee begon een maand waarin ik op jacht was naar de beste apparaten die ik kon vinden. Het was juli en smoorheet; mijn herinneringen aan die tijd zijn doortrokken van duizelingwekkende temperaturen, nog eens extra verhit door de ruzies die ik maakte om alles te krijgen wat ik nodig had, terwijl ik de Franse regels van het zakendoen leerde.

De aankoop van een elektrische mixer is me bijgebleven als een van mijn leerzaamste lessen. Ik liep een kookwinkel binnen en zag de mixer die ik wilde en die op dat moment moeilijk te vinden was in Parijs, hoog boven op een plank staan. Ik vroeg de *vendeuse* ernaar en noemde de naam, maar ze zei dat ze die niet voerden. Ik zei haar van wel en wees hem aan op de plank. Zonder zich om te draaien en ernaar te kijken zei ze: '*Ça n'existe pas ici*,' 'Die bestaat hier niet.' Ik stond perplex. Ik wees weer naar de plank, maar ze wilde niet kijken. Ik wilde haar bij haar hoofd grijpen en het omdraaien, maar in plaats daarvan voelde ik mijn gezicht heel warm worden en zei ik met luide stem: '*Madame, j'insiste. Je veux cette machine, vous l'avez, donnez-la moi*.' 'Ik sta erop. Ik wil dat apparaat, u heeft het, geef het mij.'

Geschrokken draaide ze zich om, klom een ladder op, pakte het apparaat en zette het op de toonbank. Ik keek het grondig na, betaalde en liep ermee onder mijn arm naar buiten. '*Au revoir, madame*,' zei de *vendeuse* met haar zangerige accent. Dat lijkt me niet, dacht ik, maar ik liep door, warm, kleddernat en nog steeds boos. Maar zegevierend. Zo voelde het tenminste. Ik had gekregen wat ik wilde. Zij was waarschijnlijk ook triomfantelijk. Ze had me tenslotte laten lijden. Het duurde even voor ik

ervan was gekomen. Maar toen ik, eenmaal terug in de *salon de thé* mijn mixer aansloot en mijn eerste lading brownies maakte, vergat ik alles en ik deed mijn voordeel met de les die ik had geleerd. Ik had vroeger niet geleerd om ruzie te maken, mijn stem te verheffen of te protesteren. Met zakendoen in Frankrijk had ik alledrie die dingen tegelijk geleerd.

Nadat ik ovens en mixers, keukenbladen en kranen had uitgezocht was ik klaar. Ik probeerde mijn recepten uit en voerde ze aan mijn werkgevers en hun gezinnen. In september waren we eindelijk klaar voor de opening. *Le tout Paris* was uitgenodigd. Ik had bakplaten vol van mijn moeders brownies gemaakt en *chocolate chip cookies*, *spice breads*, stroopkoekjes en ander traditioneel Amerikaans eten dat op dat moment nieuw was voor Parijs.

De openingsavond was een enorm succes en vormde het startschot voor een onvoorstelbaar druk jaar, waarin mijn werken voorbijvlogen met razendsnelle inkooprondes 's ochtends vroeg op de nabijgelegen Marché St. Germain, waar ik bevriend raakte met de kippenmevrouw en haar patémakende echtgenoot. Ze leverde kippen – met kop, stoppelveren, poten en al – als ik kipsalade of stoofpot op het menu had staan en vroeg me altijd om recepten of gaf ze zelf. Ik nam mijn werk serieus en maakte lange uren, waarbij ik probeerde de traditie van wat ik had geleerd trouw te blijven. De klanten vonden het eten heerlijk, van de stevige chili tot het groengespikkelde courgettebrood (dat ik kruidenbrood noemde, anders had niemand het genomen). Mijn *chocolate chip cookies* ter grootte van een schoeltje waren het populairst. Op een dag keek ik om een hoekje van het eetgedeelte en zag ik een fraaigeklede dame er een eten met mes en vork!

Michael, die beeldhouwer was en wel van avontuur hield, had besloten ook naar Parijs te komen. Voor hij mij had ontmoet had hij met het idee gespeeld er een jaar tussenuit te gaan, in Europa te gaan wonen en zich op het tekenen te storten, dus naar Parijs verhuizen paste in zijn plannen. Vier maanden nadat ik was teruggegaan kwam hij aan. Hij wilde dolgraag Frans leren omdat hij er geen woord van sprak, en hij popelde om

nauwe banden aan te knopen met de musea van Parijs. Als ik aan het werk was bracht hij hele dagen door in musea, zat in een park te tekenen of nam Franse les. 's Avonds gingen we naar de film of liepen we langs de rivier met een ijsje van Berthillon, het beste in Parijs, of dwaalden we gewoon door de straten. We leefden van bijna niets en vonden het heerlijk.

Ik was zielsgelukkig met mijn rooster; 's ochtends vroeg naar de markt, urenlang koken in een keuken vol muziek, manden vullen met boterkoekjes en plakken cake, in pannen geurige soep roeren en kilo's en kilo's deeg uitrollen. De boekhandel werd een geliefde bestemming voor Parijse literaire kringen. De *salon de thé* was geslaagd. Maar het tweetal dat de zaak had opgezet begon problemen te krijgen, wat de werksfeer onaangenaam maakte, en na een jaar was ik eraan toe om iets anders te gaan doen. Ik miste het schrijven ook, en daar had ik tijd voor nodig. Ik had al ontslag genomen en Michael en ik hadden besloten om terug te gaan naar Amerika toen Patricia Wells op een dag kwam lunchen. Tijdens het eten bood ze me een baan aan als assistente voor haar eerste boek, dat de *Food Lover's Guide to Paris* zou gaan heten. Ik sloeg het af. Ik wist hoe graag Michael terug wilde naar Amerika en naar zijn atelier. Maar Patricia hield vol en wees op de voordelen die onze samenwerking zou hebben.

Rond de tijd dat ik de baan aannam wilde een vriendin van me weten of Michael kon helpen vervallen gebouwen te restaureren op de boerderij van haar nicht in de Dordogne. Hij greep zijn kans. Het kon hem niet schelen dat het vijf uur ten zuiden van Parijs was. Het stoorde hem niet dat het boerengezin geen Engels en hijzelf vrijwel geen Frans sprak. Hij vond het niet erg dat de baan per direct zou beginnen. Hij wilde weg uit Parijs, en hij wilde met zijn handen werken. Een paar dagen later zwaaide ik hem uit op het Gare d'Austerlitz, en ik wist niet wanneer ik hem zou terugzien – of hij zou terugkomen naar Parijs of ik zou hem daar opzoeken.