

DE WARE GOURMAND

Charles Pierre Monselet (1825-1888)

Waarin wordt ingegaan op de vraag wie een echte gourmand is en waarin zich deze onderscheidt en tevens worden er amusante anekdotes verhaald uit het leven van de zelfbenoemde gourmand Charles Pierre Monselet (1825-1888).

Waarin onderscheidt zich de echte gourmand van de pretendent? Deze vraag hield mij al enige tijd bezig. Het leek een op het eerste gezicht gemakkelijk te beantwoorden vraag, maar bij nadere beschouwing was het lastiger er een eenduidig antwoord op te krijgen dan ik aanvankelijk dacht. Voor de meeste mensen in de westerse wereld is eten niet louter meer het werktuigelijk consumeren van voedsel, maar de gourmand gaat nog een stap verder. Deze zou, zo stelde ik mij voor, de smaakzintuigen bij iedere maaltijd slijpen en verfijnen op zodanige wijze dat hij of zij nuances waarneemt en proeft die aan een ander voorbijgaan. Voor het waarden van creaties van een topkok heb je tevens een gevoel voor harmonie, schoonheid en ontwikkelde smaak nodig die associaties oproept met het wel of niet kunnen beoordelen van een kunstwerk. Of het ook werkelijk 'kunst' is wat topkoks creëren in de keuken is een discussie die voor dit artikel te ver voert maar die misschien interessant is elders te voeren. Blijft een feit dat, hoe hoger de prestaties van de chef-kok zijn, des te groter en verfijnder het arsenaal aan smaaksensaties moet zijn waar degene die daar van proeft zich van bedient. Des te groter de kennis van gerechten en de ingrediënten waarvan deze zijn gemaakt en de wijnkennis moet zijn. Maar waar toont zich nu de werkelijke gourmand in? En wie is dat? In ieder geval is het niet de patjepeejer die alleen toprestaurants bezoekt als statusverhogend of -bevestigend middel. Deze is geenszins in staat om het eten op zijn merites te beoordelen omdat het deze persoon niet om het eten gaat maar om de luchtbel eromheen.

Met de vraag wie nu een echte gourmand is kwam ik bij illustere en minder illustere persoonlijkheden terecht uit vorige eeuwen die al dan niet als gourmand bekend stonden. In mijn vorig artikel had ik er ook al eentje bij de lurven: Alexandre Grimod de la Reynière. Een ander punt is dat een gourmand in veel gevallen niet onomstreden is. Juist het aureool rondom het 'gourmand zijn' doet menigeen de wenkbrauwen fronsen. Die bedenkingen zijn vaak gestoeld op de poeha en gebakken lucht die men ontwaart of denkt te ontwaren. Er zijn natuurlijk genoeg mensen die zich beter willen voordoen dan ze zijn en zich in hogere kringen bewegen en zich met verfijnder zaken bezighouden dan ze eigenlijk kunnen waarmaken: de bovengenoemde patjepeejers. Die omstredenheid viel bijvoorbeeld ook de Franse schrijver, journalist, toneelcriticus en dichter Charles Pierre Monselet (Nantes 1825 - Parijs 1888) ten deel.



Karikatuur van Monselet, Étienne Carjat (1857).

Hij was tijdgenoot van maar tevens bevriend met Baudelaire. Hij schreef mooie gedichten waaronder vele 'gastronomische'. Samen met A. Dumas en Theophile .H. Gautier schreef hij *La cuisinière poétique*. In 1858 begon hij een gastronomisch tijdschrift *le gourmet* dat iedere zondag verscheen. Het tijdschrift dat als ondertitel meekreeg *Journal des intérêts gastronomiques*, veranderde diverse keren van naam waaronder *Almanach des Gourmands*, met een knipoo naar Grimod de la Reynière. Onder andere Gustav Doré verzorgde de illustraties voor enkele uitgaven.



Ontwerp van Mariani voor de omslag voor *l'Almanach des Gourmands*.
Monselet is de persoon in het midden.

Hij was bevriend met vele restaurateurs en verscheidene droegen hun gerechten aan hem op. Maar hij nam geen blad voor de mond en schreef soms bijtende culinaire recensies waar sommige restauranthouders niet geheel gespaard werden. Allicht maakte hij, naast vrienden,

ook vijanden. Er waren er die Monselet maar een pretentieuze charlatan vonden die in het geheel geen verstand van de zaken had waar hij over schreef. Een aanfluiting voor de ware gourmand! Een van degenen die een appeltje met Monselet te schillen had was Paul Cohen-Brebant van het Parijse restaurant Brebant-Vachette. In 1878, op de traditionele Purimfeestdag nodigde hij Monselet uit voor een diner 'ter zijner ere'. Tevens nodigde hij enkele van zijn vrienden uit, Edmond de Goncourt, Theophile Gautier en Joseph Hemard. Zijn chef-kok Chavette zou een exquisite diner bereiden met gerechten als soep van zwaluwnestjes, griet, kotelet van berggeit en patrijs. Er zouden wijnen geschonken worden van zeer hoge kwaliteit. Natuurlijk werd hem een valstrik bereid waaraan 'de vrienden' maar al te graag wilden meewerken. Goed, het diner nam zijn aanvang en Monselet prees ieder gerecht dat hem werd voorgezet als een superbe meesterwerk. Maar na het diner kwam de kok Vachette naar voren en deed fijntjes uit de doeken wat monsieur Monselet zoal gegeten had in werkelijkheid. Geen vogelnestjessoep maar een puree van vermicelli en witte bonen, geen griet maar kabeljauw van het goedkoopste soort, de berggeit was een lamsboutje, de patrijs was een klein formaat kalkoen. De wijnen die onder andere een Clos-Vougeot en een Tokay zouden moeten zijn waren niet meer dan simpele streekwijntjes waaraan allerlei was toegevoegd als een vleugje cognac en essence van viooltjes.

En dit was niet de enige keer dat zo'n grap werd uitgehaald. Jaren later zette Joseph Favre, schrijver van Dictionnaire universel de cuisine, een soortgelijke val voor hem uit. Hij werd bij Favre thuis uitgenodigd voor een diner en weer waren er kennissen uitgenodigd die, op de hoogte gesteld door de grap die uitgehaald zou worden, zich konden gaan verkneukelen over hetgeen zou gaan voorvallen. Het menu zou bestaan uit lever van de kwabaal, Andouillette-worst uit Lyon met beurre d'Isigny, zalmmoten met sauce tartare en een omelet van ambergris (een harde, vette geelachtige welriekende stof, ook zeer gewild als parfum, afkomstig van de ingewanden van de potvis). Natuurlijk vond de hooggeëerde gast ieder gerecht van een sublieme kwaliteit, hij was vooral lyrisch over het omelet. Toen het diner was afgelopen deelde Favre echter aan Monselet mee dat hij was beetgenomen en onthulde hij wat hij werkelijk had gegeten: bijna ieder gerecht was afkomstig van een dode krokodil waar hij de vorige dag bij de Parijse ZOO de hand op had weten te leggen. De lever van de Kwabaal waren zijn hersenen, de zalmmoten waren gemaakt van de krokodillenstaart, het omelet was gebakken van krokodilleneieren. Alleen de worst van Lyon was van een ander dier afkomstig: paardenvlees, begeleid door doodgewone margarine in plaats van beurre d'Isigny.

Moeten wij deze verhalen met een korrel zout nemen? Hoogstwaarschijnlijk horen ze inderdaad thuis bij de Broodjes aap'-verhalen. Maar het geeft mooi aan hoe gretig men de gourmand 'die hoog van de toren blaast' volgens sommigen, wil 'ontmaskeren'. Gezien zijn literaire nalatenschap kan over de kwaliteiten van Monselet geen twijfel bestaan. Een charlatan zou ook niet geridderd worden in het Legioen van eer wat in 1865 gebeurde.

Maar de ware gourmand! We zijn weer terug bij af, wie is dat? In weerwil tot het beeld dat controversie oproept heeft hij of zij geen enkel belang bij overdreven poeha of drukdoenerij. Het zijn slechts zaken die het neveneffect vormen en datgene dat voor de meeste mensen het meest zichtbaar is en waar zij op reageren of tegen ageren. Maar in feite zijn dat zaken die de ware gourmand, wie hij of zij ook moge zijn, slechts afleiden van hetgeen waar het werkelijk om gaat: het op waarde schatten, beoordelen en genieten van wat culinair aan de top staat. In stilte. De rest is slechts bijzaak.

"A true gastronome should always be ready to eat, just as a soldier should always be ready to fight."

Charles Pierre Monselet

Publikaties van Charles Monselet:

- 1850 Histoire du tribunal révolutionnaire
- 1851 Statues et statuettes
- 1853 Rétif de La Bretonne
- 1854 Figures parisiennes
- 1855 les Vignes du Seigneur
- 1857 la Lorgnette littéraire
- 1857 les Oubliés et les Dédaignés
- 1858 les Chemises rouges
- 1858 les Folies d'un grand seigneur
- 1858 Monsieur Cupidon
- 1859 les Tréteaux de Ch. Monselet, recueil d'articles du Figaro
- 1861 Théâtre du Figaro, recueil d'articles du Figaro
- 1861 la Franc Maçonnerie des femmes, roman inséré dans la Presse en 1856.
- 1862 l'Argent maudit 1862 les Galanteries du XVIIIème siècle
- 1864 les Femmes qui font des scènes 1864 Fréron ou l'illustre critique
- 1865 le Plaisir et l'amour, poésies
- 1865 De Montmartre à Séville
- 1865 Monsieur le Duc s'amuse
- 1865 Almanach du gourmand
- 1866 Portraits après décès
- 1866 la Fin de l'orgie
- 1866 François Soleil
- 1867 les Premières représentations célèbres

© Gaby den Held, 2003