

# LE THÉÂTRE EXCENTRIQUE

## Alexandre Grimod de la Reynière

Over Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837), de eerste der moderne culinaire critici.

Op mijn zoektocht naar illustere stervelingen in de marge van de geschiedenis die desalniettemin een onuitwisbare indruk hebben achtergelaten maar tevens een bepaalde vorm van excentriciteit daaraan toevoegen, neem ik vaak mijn toevlucht tot de periode van, pak 'm beet, 16e tot en met de 19e eeuw. Dat is waar enkele, niet altijd even bekende maar zeer markante persoonlijkheden van zich hebben doen spreken. Zo is daar bijvoorbeeld de Poolse graaf Jan Potocki (1761-1815), die geleerde, schrijver, diplomaat, wereldreiziger, avonturier, natuurkundige, etnoloog, taalkundige, onderwijsverbeteraar, parlamentslid, een van de eerste ballonvaarder en revolutionair was. In 1815 pleegde hij zelfmoord door de zilveren knop van zijn moeders theepot zolang bij te vijlen totdat deze in zijn pistool paste. Zijn roman 'Manuscript gevonden te Zaragoza', Duizend en een nacht, Decamerone en Don Quichote ineen, pas in zijn geheel in 1989 teruggevonden, kan ik ieder aanraden.

Zij vertegenwoordigen een wereld van inspiratie, avontuur. Maar ik moet mij hier aan mijn onderwerp houden en vooral, het culinaire. Als je het in die hoek zoekt wordt je, als je zoekt naar het bijzondere, andermaal niet teleurgesteld: veelvuldig zijn de beschrijvingen van tot de verbeelding sprekende banketten waar de Engelse edellieden speciale gebouwen voor lieten neerzetten, soms boven op het dak. Na het diner was er dan dat moment van betovering als je de wenteltrappen opklom en daar, in een speciale kamer de lekkernijen zag uitgesteld. De bedienden zijn in geen heinde of verre te bekennen, er is ruimte voor privacy, in de verte klinkt muziek gespeeld door muzikanten die zich discreet een eind verderop hebben opgesteld en je wordt tevens vergast door het prachtige uitzicht over de tuinen.

Decadentie? Welzeker. Een decadentie die inspireert. Een tot de verbeelding sprekende persoonlijkheid op het culinaire gebied waar ik het hier in het bijzonder over wil hebben is Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (Parijs, 1758-Villiers sur Orge, 1837), een Fransman, zoon van een adellijke moeder en een vader die van rijke herenboeren afstamde. Hij past naadloos in het plaatje van de intrigerende excentriekeling. Maar natuurlijk was het niet alleen dat. Hij is namelijk degene die aan de wieg stond van de moderne culinaire journalistiek en kritiek en de restaurantgids. Zijn opleiding tot advocaat en journalist genoot hij thuis, weggestopt door zijn ouders die zich schaamden voor zijn gebrek, hij was mismaakt aan beide handen die klauwachtig van vorm waren. In het huis van zijn ouders aan de Champs-Élysées werden regelmatig concerten, literaire salons gehouden en vele geroemde diners werden gegeven verzorgd door de chef-kok Morillon. De mismaakte Alexandre werd dan angstvallig weggehouden van de gasten. Op zijn tiende werd hij naar een pension gestuurd en rondde daar zijn studie af. Gaandeweg vatte hij liefde op voor het theater en werd behalve advocaat, tevens theatercriticus. Zijn gevoel voor theater bleek wel uit de wijze waarop hij, teruggekeerd in Parijs, op effectieve wijze de bourgeoisie en zijn ouders te kakken zette door het organiseren van diners die later bekend zouden staan als 'souters scandaleux'. Bij een van de diners werd de ereplaats aan tafel ingenomen door een varken gekleed in zijn vaders kleren. Een ander diner dat hij organiseerde zou mogelijk nog meer opzien baren. De uitnodiging voor dat diner had de vorm van een overlijdensbericht. De eetkamer was voor die

gelegenheid geheel met zwarte doeken bekleed, op het midden van de tafel lag een doodskist en overal stonden kandelaars. Het diner moet verder voortreffelijk zijn geweest maar natuurlijk was het macabere dat de meeste stof deed opwaaien en wat de mensen bijbleef. Het zou niet voor de eerste keer zijn dat hij hierna door zijn familie naar een klooster werd gestuurd voor zijn eigen bestwil.

Ook de autoriteiten joeg hij tegen zich in het harnas vanwege zijn antirevolutionaire houding die hij niet onder stoelen of banken stak.

Na de dood van zijn vader keerde hij terug aan de Champs-Élysées en ging voort met het organiseren van scandaleuze diners. Eén keer stuurde hij zijn eigen overlijdensbericht. Zoals hij had verwacht kwamen enkel zijn meest dierbare vrienden opdagen om hem de laatste eer te bewijzen. Met stomheid geslagen werden zij door een springlevende Grimod ontvangen die de tafel had laten dekken voor precies het juiste aantal personen als er was gekomen. Tijdens zijn gedwongen verblijf echter in het klooster nabij Nancy, had hij de geneugten van de gastronomie meer en meer leren kennen en waarden. Hij vatte het idee op om een tijdschrift te publiceren: *Almanach des gourmands* (1802-1812). Dat zou de allereerste gids zijn waarin zowel kritisch als verhalend werd geschreven over de cafés, restaurants en winkels van Parijs. Hij formeerde een jury die voor het tijdschrift gingen proeven en keuren, onder hen Cambacérès, de markies van Cussy en de arts en gourmand Gataldy, en hun bevindingen werden in het tijdschrift weergegeven. Dit was in den beginne een mannenaangelegenheid, maar later werkten, volgens Alan Davidson in *The Oxford Companion to Food*, ook vrouwen aan het culinaire tijdschrift mee, zei het dat hen geen vergaande bevoegdheid werd toegekend. Hoe het ook zei, het werd een enorm succes. Echter, sommige beoordelingen en recensies van de jury lokten protest uit en deze werd van partijdigheid beschuldigd. Onder druk van dreigende processen moest Grimod uiteindelijk de publicatie van zijn tijdschrift stoppen.



Tiende editie van de *Almanach des gourmands* (<http://www.chefsimon.com/expo10.htm>)

In 1808 publiceerde hij *Manuel des amphitryons*. Vooral bedoeld om de 'nouveau riche' beschaving en manieren bij te brengen op het culinaire vlak. Na de executie en het gedwongen vertrek van vele Franse aristocraten na de revolutie was op het gebied van culinaire etiquette een leemte ontstaan. In dit werk, waar de chef-kok Alexis Balaine ook aan

meewerkte, werd men bijgebracht hoe een goede maaltijd te bereiden, hoe een menu samen te stellen voor vijftien tot zestig gasten, hoe de tafelschikking moet geschieden. Wat er zoal wel of niet 'done' is tijdens het diner, waar men wel over dient te praten tijdens een diner en waar over niet.

Na de dood van zijn moeder erfde hij het enorme fortuin, trouwde een actrice met wie hij de laatste twintig jaar van zijn leven in Villiers-sur-Orge in het voormalige kasteel van de markiezin van Brinvilliers, de gifmengster (zij werd ter dood gebracht omdat zij haar vader en broers zou hebben vergiftigd om zo hele de erfenis te verkrijgen), doorbracht, veelvuldig bezocht door zijn trouwe vrienden. Een ideale plek, vol met geheime deuren en gangen. Hij stierf op tachtigjarige leeftijd, de avond voor kerstmis in 1837.

Wat blijft over van deze excentrieke gourmand als je alle begoocheling van het theater weghaalt? Iemand die een niet te onderschatten invloed zou hebben op het culinaire leven in Europa. Door de culinaire etiquette die hij overbracht, maar vooral omdat hij iets in gang had gezet dat navolging zou krijgen, zijn panel dat langs de Parijse winkels, cafés en restaurants ging en er over verhaalden in zijn Almanach des gourmands: de moderne culinaire journalistiek was geboren.

Publicaties op het culinaire vlak van Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière:

Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, en: Almanach des gourmands, ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère .... - (1802) - 8 (1812) uitg.: Paris : Chaumerot. - Niet verder verschenen. ISSN 0765-8788 = Almanach des gourmands ou Calendrier nutritif ...

Le gastronome français, ou, L'art de bien vivre / par les anciens auteurs du Journal des gourmands, MM. G.D.L.R\*\*\*, [et al.] Ouvrage mis en ordre, accompagné de notes, de dissertations et d'observations par M. C\*\*\*. - Paris : Charles-Béchet, 1828. - VIII, 503 p. ; 23 cm Largely the work of A.B. Grimod de la Reynière and C.L. Cadet de Gassicourt. cf. G. Vicaire, Bibl. gastronomique, col. 390.

Manuel des amphitryons : contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande ... / par l'Auteur de l'Almanach des gourmands. - Paris : Capelle et Renand, 1808. - 356 p. : ill. ; 21 cm

Grimod op het World Wide Web :

<http://b-simon.ifrance.com/b-simon/cel5.htm>

<http://www.gastronomie-en-perigord.info/histoires/grimod.htm>

Aan te raden literatuur voor liefhebbers:

Manuscript gevonden te Zaragoza / Jan Potocki ; eerste volledige editie, naar de oorspr. manuscripten samengest. en voorz. van een naw. door René Radrizzani ; vert. [uit het Frans] door Jan Versteeg. - Amsterdam : Wereldbibliotheek, cop. 1992. - 554 p. ; 24 cm Vert. van: Manuscrit trouvé à Saragosse. - Paris : Corti, 1989. - Met lit. opg. ISBN 90-284-1603-X

The Oxford companion to food / Alan Davidson ; ill. by Soun Vannithone. - Oxford [etc.] : Oxford University Press, 1999. - xviii, 892 p. : ill. ; 29 cm Lit.opg. - Index. ISBN 0-19-211579-0

© G.A. den Held, 2003