



La cuisine française

profielwerkstuk

Lieke Duijnkerke
Mme Verschelling
V5C
Mai 2024

bonjour

oh la la



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2
Introductie	4
Onderzoeksvraag	5
Geschiedenis van de Franse keuken	6
Middeleeuwen	6
Renaissance	7
19e eeuw	8
20e eeuw	9
Haute cuisine en nouvelle cuisine	10
Le Cordon Bleu	12
Michelin ster	14
Bib Gourmand	15
De groene Michelinster	15
Restaurants met (een) Michelinster/sterren	15
Gault & Millau	17
Franse top koks uit het verleden	18
Marie-Antoine Carême	18
Auguste Escoffier	18
François Pierre de La Varenne	20
Franse chef-koks van deze tijd	21
Familie Troisgros	21
Guy Savoy	21
George Blanc	22
Guy Martin	22
Paul Bocuse	22
Joël Robucon	22
Invloed Franse keuken	23
Praktisch deel	24
Restaurant Morille en gastronomie les	24
Gastronomie lessen	24
Restaurantavond	26
Interview met Dennis Willems	27
Ratatouille	28
Samenvatting	28
Presentatie	29

Opdracht filmposter Ratatouille	29
Conclusie	31
Discussie	32
Bronnenlijst	33
Bijlagen	35
Logboek	39

Introductie

Voici mon épreuve finale sur le thème de la cuisine française. Au cours des dix derniers mois, j'ai fait d'une part des recherches sur l'histoire de la cuisine française et d'autre part j'ai donné une interprétation pratique de la cuisine française.

Je voulais vraiment écrire mon épreuve finale dans le sujet du français. J'ai choisi ce sujet parce qu'il n'est pas possible de choisir le français dans le filière S d'un lycée, mais je pense que c'est une très belle langue. Mme Verschelling et moi, nous nous sommes vite mises d'accord sur ce sujet intéressant, la cuisine française.

Dans la partie théorique, j'ai étudié l'histoire de la cuisine française, comme la différence entre la haute et la nouvelle cuisine, l'étoile Michelin et les chefs français.

Dans la partie pratique, j'ai analysé le film Ratatouille à la recherche des caractéristiques typiques de la cuisine française. J'ai trouvé très intéressant de regarder le film de cette manière. De plus, j'ai eu la chance de participer à des cours de cuisine à l'école donnés par le chef étoilé Dennis du restaurant Morille. Ces cours consistaient en sept leçons au cours desquelles j'ai beaucoup appris. Les cours ont été conclus par une soirée au restaurant Morille à Koudekerke où j'ai cuisiné pour un certain nombre d'invités, dont mes parents et quelques profs. J'ai suivi ce programme avec une de mes amies, Lynn.

J'ai aussi parlé sur mon épreuve finale dans la classe de Mme Verschelling. J'ai fait un Kahoot avec les élèves sur mon sujet et le film Ratatouille. Enfin, j'ai demandé aux élèves de réaliser une affiche sur le film. Ce sont devenues de belles affiches, l'affiche gagnante est représentée sur la page de couverture de ce document.

Mme Verschelling m'a très bien guidé lors de la rédaction de ce document. Elle était toujours pleine de bonnes idées. Je voudrais également la remercier pour cela.

Bonne lecture!

Lieke Duijnkerke
Mai 2024

Onderzoeksvraag

Het onderwerp van mijn profielwerkstuk is de Franse keuken. Ik wil graag weten hoe de Franse keuken zich ontwikkeld heeft door de eeuwen heen. Daarom luidt mijn hoofdvraag:

Hoe heeft de Franse keuken zich ontwikkeld in de periode Middeleeuwen tot heden?

Om deze hoofdvraag te kunnen beantwoorden heb ik de onderstaande deelvragen opgesteld.

- Wat is de geschiedenis van de Franse keuken?
- Wat is het verschil tussen haute cuisine en nouvelle cuisine?
- Wat heeft Le Cordon Bleu te maken met de Franse keuken?
- Wat is de Michelin ster?
- Wat is Gault & Millau?
- Welke Franse chef-koks zijn belangrijk geweest voor de Franse keuken?
- Wie zijn belangrijke Franse chef-koks uit de eenentwintigste eeuw?
- Wat is de invloed van de Franse keuken op de keukens in de rest van de wereld?

Geschiedenis van de Franse keuken

Middeleeuwen

De culinaire geschiedenis van de Franse keuken, die zich uitstrekte van ongeveer de 5e tot de 15e eeuw, werd sterk beïnvloed door historische, geografische en sociale factoren.

Het feodale stelsel, een leenstelsel waarbij de maatschappij in drie standen is verdeeld namelijk in de geestelijken, adel en boeren, speelde een grote rol voor de kenmerkende Middeleeuwse Franse keuken. De verschillende standen hadden invloed op de beschikbaarheid en de consumptie van voedsel. De geestelijken en adel hadden altijd eten tot hun beschikking, terwijl de boeren hard moesten werken voor een kleine hoeveelheid.

De adel genoot van het beste van het beste eten, terwijl de boeren voornamelijk eenvoudige, landelijke gerechten aten. De adel toonde hun rijkdom doormiddel van een banketten, een grote publieke maaltijd, op bijeenkomsten zoals bruiloften. De tafels stonden vol met lekkers en de tentoonstelling was aanmerkelijk belangrijker dan de smaak. Men kon genieten van de voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten die werden voorgeschoteld, terwijl er stukjes werden opgevoerd (zie Figuur 1).



Figuur 1. Het Middeleeuwse banket

In de tijd van de Middeleeuwen waren keukens in Europa niet te onderscheiden omdat er weinig verschil in zat. Over het algemeen werd er veel vis en vlees gegeten. Wat de Fransen wel identiek maakte, is dat ze veel kruiden en of specerijen gebruikten. Dankzij de handelsroutes werden exotische kruiden zoals peper, kaneel en nootmuskaat geïntroduceerd in de Franse keuken. De kruiden werden uiteraard gebruikt om het eten goed op smaak te krijgen, maar verder ook om de geur en of smaak van bedorven voedsel te verbloemen. Verder rookten ze hun voedsel op een open vuur (zie Figuur 2). Dit resulteerde in het langer kunnen bewaren van producten. De Fransen waren veel bezig met eten, zo ook diëten. Wat kenmerkend was is dat wijn en brood een hoofdrol speelde in het Franse dieet van toen. Er waren verschillende soorten brood, afhankelijk van de sociale klasse. Wit brood was voor de adel, terwijl donker roggebrood meer gangbaar was voor de boeren. Verder bestond vasten tijdens de Middeleeuwen al, de tijd om te vasten werd erg serieus genomen dat men zelfs elke vrijdag vastte.



Figuur 2. Eten roken

De rol van koks en kookboeken begon zich te ontwikkelen tijdens de Middeleeuwen. Koks waren vaak in dienst van kastelen, kloosters en aristocratische huishoudens en werkten nauw samen met kruidendokters om smakelijke en geneeskrachtige gerechten te bereiden. Boeken, zoals *Le Ménagier de Paris*, geschreven in 1393, verschenen (zie Figuur 3). In dit boek werd niet alleen beschreven hoe een huisvrouw zich moest gedragen in de Middeleeuwen, maar in de tweede helft van het boek stonden ook een schat aan recepten en bereidingsmethoden.



Figuur 3. Le Ménagier de Paris

De Middeleeuwse Franse keuken kende ook enkele gerechten die nog steeds bekend zijn, zoals het gerecht Coq au vin. Volgens verschillende legendes is dit gerecht afkomstig uit de tijd van Julius Caesar. Dit gerecht, waarbij kip/haan in rode wijn wordt gestoofd met kruiden en groenten, had zijn oorsprong in deze periode. Wijn symboliseerde rijkdom en stond op het menu van alle banketten gehouden door rijken.

Renaissance

De Renaissance was één van de belangrijkste factoren die de Franse keuken tijdens de Renaissance beïnvloedde. Deze culturele beweging bracht een hernieuwde interesse in kunst, literatuur en wetenschap met zich mee en deze interesse breidde zich ook uit naar de culinaire wereld. Mensen begonnen meer aandacht te besteden aan esthetiek en presentatie in hun gerechten, en er ontstond een grotere nadruk op het creëren van evenwichtige en verfijnde smaken.

De absolute monarchie onder koningen zoals Lodewijk XI, Karel VIII en Frans I in de Renaissance zorgde voor een bepaalde invloed op de Franse keuken. Deze vorsten hielden van luxe en overvloed, en dit vertaalde zich in hun eetgewoonten en hof banketten. Een ander belangrijk aspect van de Franse keuken tijdens de Renaissance was de opkomst van de professionele chef-kok. Voorheen waren koks vaak in dienst van kloosters, aristocratische huishoudens of herbergen, maar tijdens deze periode begonnen getalenteerde koks hun eigen restaurants en culinaire bedrijven te openen. Deze chefs begonnen met het ontwikkelen van hun eigen culinaire stijlen en technieken, en sommigen van hen werden beroemd in heel Europa.

Eén van de meest invloedrijke koks van deze periode was Guillaume Tirel (zie Figuur 4) beter bekend als Taillevent. Hij was de chef-kok van Karel V en Karel VI van Frankrijk en schreef het beroemde kookboek *Le Viandier*, dat één van de vroegste gedocumenteerde Franse kookboeken is. In dit boek beschreef Taillevent gedetailleerd recepten en kooktechnieken die de basis legden voor de moderne Franse keuken.



Figuur 4. Guillaume Tirel

De Renaissance was ook een tijd van culinaire innovatie, waarin nieuwe kooktechnieken werden ontwikkeld. De aristocratie, een klein groepje wat toentertijd de macht had over Frankrijk, aanschouwde eten als een aspect om rijkdom te tonen, net als mode en architectuur. Ze gaven hun geld uit voor onderzoek en dat leverde veel ontwikkelingen en uitvindingen op. Eén van de belangrijkste technieken die in deze periode ontstonden, was het gebruik van roux als basis voor sauzen (zie Figuur 5). Roux wordt gebruikt om sauzen te verdikken en kreeg later een centrale rol in de Franse culinaire traditie. Het bestaat uit gelijke delen boter en bloem met daaraan toegevoegd melk, water of bouillon. Het wordt nog steeds gebruikt in de klassieke Franse keuken.

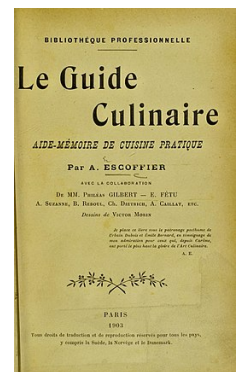


Figuur 5. Roux

19e eeuw

De echte klassieke kookkunst is pas onder Lodewijk XIV ontstaan en heeft zich vanaf dat moment voortdurend verder ontwikkeld. Gedurende de 19de eeuw werd de Franse keuken steeds verfijnder. Er waren veel veranderingen in de culinaire tradities en de Franse keuken ontwikkelde zich tot één van 's werelds meest invloedrijke en gerespecteerde keukens. Eén van de belangrijkste kenmerken was de opkomst van haute cuisine. Haute cuisine wordt gekenmerkt door verfijnde gerechten, sauzen met een nadruk op elegantie en esthetiek. Beroemde chef-koks uit deze tijd, zoals Marie-Antoine Carême (1784-1833) en Auguste Escoffier (1847-1935), speelde een grote rol in de popularisering van haute cuisine. Marie-Antoine Carême, die ook wel de koning der koks genoemd wordt, was de oprichter van haute cuisine en introduceerde de koksmuts.

In de 19e eeuw werd het serveren à la Française (meerdere gerechten tegelijk op tafel zoals bij een lopend buffet) vervangen door het uit Rusland afkomstige meergangenmenu waarbij iedere gang afzonderlijk op een bord wordt aangeboden. Auguste Escoffier verenigde deze elementen in zijn *Le Guide Culinaire*, de bijbel van de Franse kookkunst (zie Figuur 6). Verder kwamen er steeds meer restaurants en werd eten en uiteten steeds belangrijker. Parijs werd de culinaire hoofdstad van de wereld, met talloze restaurants die de meest uiteenlopende gerechten serveerden. De menu's in deze restaurants werden steeds uitgebreider en verfijnder en ze introduceerde veel nieuwe gerechten en technieken.



Figuur 6. Le Guide Culinaire

De ontdekking en introductie van nieuwe ingrediënten, afkomstig uit overzeese gebieden, en kooktechnieken speelden een cruciale rol in de evolutie van de Franse keuken. Ook de ontwikkeling van nieuwe kook apparatuur en keukengerei, zoals het gasfornuis en de koelkast, had een enorme invloed op de mogelijkheden van koken.

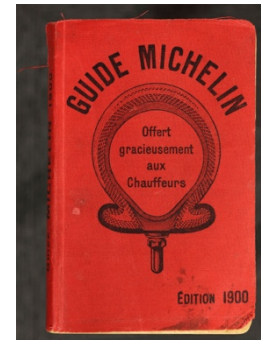
In de 19e eeuw waren ook de regionale culinaire tradities in opkomst. Elke regio in Frankrijk had zijn eigen unieke keuken. Specialiteiten uit Bourgondië (Boeuf Bourguignon) en Elzas (Elsässer flammkuchen) zijn tot op de dag van vandaag populair. Daarnaast waren desserts, zoals crêpe Suzette en pêche Melba in die tijd onmisbaar.

Kookboeken en gastronomische publicaties werden steeds populairder en toegankelijker voor een breder publiek. Beroemde auteurs zoals Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) en Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) schreven boeken die de kunst van het koken en genieten van voedsel promootten. Deze literatuur droeg bij aan de verspreiding van kennis over koken en gastronomie.

20e eeuw

De periode aan het begin van de 20^{ste} eeuw staat in Frankrijk bekend als La Belle Époque, wat mooie eeuw betekent. Dit was de tijd van culturele bloei en technologische ontwikkelingen. De zogenoemde Michelingids (zie Figuur 7) werd opgericht, als gevolg hiervan ontstond ook de beroemde Michelinster. Het doel van chef-koks over de hele wereld werd om zo'n ster/sterren toegekend te krijgen.

Tijdens de eerste wereldoorlog, die duurde van 1914 tot 1918, werden veel Franse keukens, restaurants en hotels geconfronteerd met moeilijkheden vanwege voedseltekorten en rantsoenen. Dit leidde tot een aanpassing van de Franse keuken; koks gingen creatief om met de ingrediënten die ze hadden en zo ontstonden er nieuwe gerechten en technieken. In de periode tussen de Eerste- en Tweede Wereldoorlog ontstonden de wat meer informele eetgelegenheden zoals bistro's en brasseries. In deze eetgelegenheden werden vaak eenvoudige, traditionele gerechten aangeboden zoals bijvoorbeeld soupe à l'oignon (uiensoep). Tijdens de Tweede Wereldoorlog waren er opnieuw voedseltekorten, maar chef-koks deden hun best om vast te houden aan de culinaire tradities. Na de Tweede wereldoorlog, in de jaren 60 en 70, onderging de Franse keuken een transformatie met de opkomst van nouvelle cuisine. Deze stroming benadrukt lichtere en gezondere gerechten die bereid worden met verse ingrediënten en een simpele uitstraling hebben. Tegelijkertijd begon ook de concurrentie tussen de Franse keuken en fastfoodketens, zoals McDonald's toe te nemen. Er werden verschillende beroepsopleidingen opgericht, waaronder Le Cordon Bleu en École Hôtelière de Lausanne. Studenten, met verschillende culturele achtergronden, van over de hele wereld gingen naar deze opleidingen wat zorgde voor een verspreiding van Franse culinaire kennis en technieken.



Figuur 7. Michelingids

De populariteit van het stokbrood begon na de Tweede Wereldoorlog te groeien. Het consumeren ervan werd gezien als een teken van luxe. Dit startte in Parijs en verspreidde zich vervolgens door het hele land.

Het Franse woord baguette betekent letterlijk 'stok'. In Parijs hebben bakkers niet de vrijheid om hun eigen vakanties in te plannen. Volgens een wet uit 1957 heeft de burgemeester van Parijs het recht om te bepalen welke bakker op vakantie gaat. Op deze manier komen de inwoners van Parijs nooit zonder hun geliefde stokbrood te zitten.

Jaarlijks wordt er in Parijs een wedstrijd gehouden wie de beste baguette bakt gebakken door een echte Parijse bakker. De winnaar van deze wedstrijd ontvangt een geldprijs van 4000 euro en mag zichzelf een jaar lang de hofleverancier noemen van de Franse president.

Haute cuisine en nouvelle cuisine

Haute cuisine en nouvelle cuisine zijn bekende termen uit de Franse keuken. Haute cuisine betekent 'hoog koken', het verwijst naar hoogwaardig, verfijnde en uitgebreide culinaire technieken die geassocieerd worden met chique eetgelegenheden. Deze wijze van koken wordt vaak gebruikt bij restaurants met Michelinsterren. François Pierre La Varenne (1618-1678) en Marie-Antoine Carême hielden zich bezig met deze wijze van koken. Marie-Antoine Carême wijdde hier zelfs een volledig kookboek aan. Verder speelde Auguste Escoffier ook een belangrijke rol in de ontwikkeling van haute cuisine. Zijn vorm van haute cuisine kwam bekend te staan als cuisine classique.

De belangrijkste kenmerken van haute cuisine zijn:

- **Ingrediënten van hoge kwaliteit:** Het gebruik van de beste en meest verse ingrediënten is een kenmerk van de haute cuisine. Chef-koks kopen vaak seizoensgebonden en lokaal geproduceerde producten, evenals eersteklas vlees en zeevruchten.
- **Techniek:** Haute cuisine legt de nadruk op geavanceerde kooktechnieken en verfijnde mesvaardigheden. Een voorbeeld van een geavanceerde kooktechniek is bijvoorbeeld sous-vide; vis, vlees of groenten worden gegaard in een plastic zak onder 100 graden Celsius. Hierdoor worden de producten niet snel taai of verbrand. Chef-koks ondergaan vaak een uitgebreide training om deze technieken onder de knie te krijgen.
- **Presentatie:** Chef-koks die haute cuisine beoefenen besteden veel aandacht aan elk detail, van de selectie van ingrediënten tot de uiteindelijke presentatie. Precisie en consistentie staan hoog in het vaandel.
- **Innovatie:** Haute cuisine gaat vaak gepaard met culinaire innovatie en creativiteit. Chef-koks experimenteren met smaken, texturen en combinaties om unieke gerechten te creëren.
- **Menu's met meerdere gangen:** Haute cuisine maaltijden worden meestal geserveerd als menu's met meerdere gangen. Deze menu's worden zorgvuldig samengesteld om de diversiteit van smaken en texturen te laten zien.
- **Service:** De service in haute cuisine zaken is vaak formeel en attent. Het personeel is getraind om een hoog niveau van klantenservice te bieden, wat zorgt voor een gedenkwaardige eetervaring.

Nouvelle cuisine betekent 'nieuwe keuken' en is een culinaire stroming die rond 1970 opkwam. Het wordt gekenmerkt door uitgebreide gerechten van de klassieke Franse keuken, met nadruk op lichtere, meer delicate smaken en innovatieve presentatie. Franse chef-koks die bijdragen hebben geleverd aan nouvelle cuisine zijn Michel Guérard (1933), Familie Troisgros, George Blanc (1943) en Alain Chapel (1937-1990).

De belangrijkste kenmerken van nouvelle cuisine zijn:

- **Lichter en gezonder:** Nouvelle cuisine legt de nadruk op lichtere kooktechnieken en het gebruik van verse ingrediënten van hoge kwaliteit. Zware sauzen en rijke, ingewikkelde gerechten zijn vervangen door eenvoudigere bereidingen om de natuurlijke smaken van de ingrediënten meer te benadrukken.
- **Presentatie:** Presentatie wordt, net zoals bij haute cuisine, een centraal aandachtspunt in de nouvelle cuisine. Chef-koks besteden veel aandacht aan de visuele aspecten van de gerechten.

- Vereenvoudigde sauzen: Traditionele Franse sauzen, die vaak ingewikkeld en tijdrovend zijn om te bereiden, worden vereenvoudigd. Reductie (verhitten van sauzen waardoor de smaak meer tot leven komt) en emulgeren (een emulgator wordt toegevoegd om 2 stoffen te binden) komen vaak voor, wat resulteerde in lichtere en levendigere sauzen.
- Innovatieve technieken: Nouvelle cuisine chef-koks staan net als haute cuisine chef-koks bekend om hun innovatieve kooktechnieken. Dit omvat sauteren (ingrediënten verhitten op hoog vuur met weinig boter of olie) en andere methoden die een precieze controle over het kookproces mogelijk maakten.
- Seizoensgebonden en lokale ingrediënten: Nouvelle cuisine chef-koks, evenals haute cuisine chef-koks, benadrukten vaak het gebruik van seizoensgebonden en lokaal ingekochte ingrediënten. Deze inzet voor verse en seizoensgebonden ingrediënten droeg bij aan het afstappen van de grote afhankelijkheid van ingeblikt en geconserveerd voedsel.
- Minder gangen: In tegenstelling tot traditionele Franse maaltijden met veel gangen, had nouvelle cuisine vaak minder gangen zodat de gasten zich konden concentreren op de kwaliteit en smaken van elk gerecht.

Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu is een Franse gastronomische opleiding.

In het jaar 1895 publiceerde Marthe Distel (1871-1934) in Frankrijk het kookschrift *La cuisinière Cordon Bleu* met als doel de verspreiding van het culinaire eten in bredere kring. De naam van dit kookschrift is vernoemd naar het ordelint van Les Chevaliers du Saint Esprit (De Orde van de Heilige Geest), Le Cordon Bleu. Deze orde vertegenwoordigde in de 17^e en 18^e eeuw de hoogste adel in Frankrijk. Het ridderkruis, een versiersel van een ridderorde, droegen ze aan een blauw lint over de schouder. Het ridderkruis werd later ook het logo van Le Cordon Bleu (zie Figuur 8).

Tijdens bijeenkomsten van De Orde van de Heilige Geest werden gerechten voorgeschoteld door de beste koks van Parijs. Op 15 oktober 1895 konden abonnees van het kookschrift een cursus praktisch koken volgen onder leiding van Charles Driessens (1842-1921), die zijn vakmanschap had geleerd van de beroemde gastronomoom Auguste Escoffier. De lessen vonden plaats in Palais-Royal, gelegen in het hartje van Parijs. Deze cursus diende niet



Figuur 8. Logo Le Cordon Bleu

alleen als promotie voor het tijdschrift, maar ook voor als opmaat naar de oprichting van een kookschool. Dit initiatief bleek een succes en in september 1896 werd een tweede cursus aangekondigd, gericht op de klassieke Franse keuken. Deze cursussen werden permanent en zo werd Le Cordon Bleu geboren. Met lessen van grote chef-koks als docenten trok de school al snel studenten van over de hele wereld aan, wat bijdroeg aan de wereldwijde reputatie van de school. Onder de bekende figuren die zich inschreven voor de lessen bevond zich ook Julia Child, een Amerikaanse chef-kok, auteur en televisiepersoonlijkheid.

Toen Marthe Distel kwam te overlijden, liet ze de school na aan een weeshuis. Tijdens de Tweede Wereldoorlog raakte Le Cordon Bleu echter sterk verzwakt. Na de bevrijding kocht Elizabeth Brassert (1897-1992) de school en verplaatste deze naar een nieuwe locatie in de wijk Montparnasse in Parijs. In 1984 werd de school overgenomen door André Cointreau (1958), waarna de opleiding zich ontwikkelde tot een hogere hotelschool met een uitgebreid lespakket. Op 1 februari 1988 werd door de minister van financiën het huidige gebouw aan La Rue Léon Delhomme geopend. Hedendaags is Le Cordon bleu is het grootste netwerk van culinaire- en horecascholen wereldwijd met meer dan 35 instituten in 20 landen. Jaarlijks worden meer dan 20 000 studenten uit meer dan 100 landen opgeleid. Deze studenten krijgen les van Le Cordon Bleu meester-koks, die hun kennis over de Franse keuken en technieken overdragen. De meester-koks zijn afkomstig uit restaurants met Michelinsterren of zijn winnaars van grote culinaire wedstrijden.

In minder dan een jaar kun je Le grand Diplôme Le Cordon Bleu behalen, wat wereldwijd erkend wordt door culinaire professionals. Bij Le Cordon Bleu zien ze in dat de studenten een goed afgeronde opleiding nodig hebben om te slagen in de competitieve wereld van gastronomie en daarom biedt Le Cordon Bleu de benodigde tools in minder tijd om uit te blinken dan de meeste andere opleidingsinstituten. Bovendien legt de school de nadruk op professionele ontwikkeling. Naast kooklessen biedt de school ook cursussen op het gebied van restaurantmanagement, voedseljournalistiek en gastronomisch toerisme. Hierdoor worden studenten goed voorbereid op diverse carrières in de culinaire wereld, of het nu gaat om het

runnen van een eigen restaurant, het schrijven over voedsel of het organiseren van gastronomische evenementen. Daarnaast onderhoudt de school sterke banden met de horeca-industrie, waardoor studenten gemakkelijker toegang krijgen tot bijvoorbeeld stages en praktijkervaring.

Naast de hoofdcampus in Parijs heeft Le Cordon Bleu ook vestigingen in andere steden zoals Londen, Mexico-Stad, Tokio en Sydney. Hierdoor worden studenten blootgesteld aan verschillende culinaire tradities, smaken en technieken, waardoor ze een breder perspectief krijgen op de culinaire wereld.

Michelin ster

De Michelin ster heeft een bijzondere geschiedenis.

André Michelin (1853-1931) en Édouard Michelin (1859-1940) waren oorspronkelijk bandenfabrikanten in Frankrijk. Samen richtten ze in 1889 het familiebedrijf Michelin op, dat ondertussen een van 's werelds grootste bandenprocenten is geworden. In 1900 probeerde André Michelin door middel van Michelingidsen meer automobilisten de weg op te krijgen, zodat ze meer banden gingen verkopen. Deze gidsen bevatten praktische informatie over reizen met een auto en het gebruik van een auto. In de gids staat bijvoorbeeld een plattegrond met locaties van tankstations, handleiding voor het vervangen van een lekke band en tips waar men het beste kon eten en overnachten. In augustus 1900 introduceerde André Michelin de eerste Michelingids. Het werd meteen een hit, vier jaar later werd zelfs een buitenlandse editie uitgebracht, namelijk Michelin België. In 1905 werd de eerste Nederlandse Michelingids uitgebracht, *Guide Michelin Belgique, Hollande, Luxembourg, Alsace-Lorraine, Bord du Rhin*. Opmerkelijk was dat de gids alleen verkrijgbaar was in het Frans en zelfs Nederlandse steden werden vermeld in het Frans; zo werd Vlissingen genoteerd als Flessingue, Den Haag als La Haye en Nijmegen als Nimègue.

De Michelingids was in het begin gratis te verkrijgen, maar dat veranderde in 1920 toen André Michelin een Franse garagehouder bezocht. Hij gebruikte de gidsen als ondersteuning voor zijn werkbank. André bepaalde onder het motto "Mensen respecteren alleen dingen waar ze voor moeten betalen", een kleine hoeveelheid geld te vragen voor zijn Michelingidsen. Namelijk vanaf 1922 7 Francs, dat is iets meer dan 1 euro. Naast hun bekendheid vanwege door de Michelinster en Michelin gids, hebben ze ook belangrijke uitvindingen op hun naam staan. Zo introduceerde ze bijvoorbeeld de eerste verwisselbare fietsband in 1891, de eerste rubberen band voor koetsen in 1894 en de eerste rubberen band voor auto's in 1895.

Mensen waren vooral enthousiast over het overzicht van restaurants, dus besloot Michelin om de restaurants te gaan beoordelen. Hiervoor werden recensenten aangesteld die anoniem te werk gingen, bekend geworden als de Michelin inspecteurs. Zij beoordelen de gerechten anoniem en regelmatig, zodat het kwaliteitsniveau wordt getest. De Michelin inspecteurs hanteren een set van vijf criteria:

- De consistentie
- De prijs-kwaliteitsverhouding
- De kwaliteit van de geserveerde producten
- De beheersing van kooktechnieken en smaken
- De persoonlijkheid van de chef die tot uiting komt in zijn keuken

In het jaar 1926 werd de Michelinster geïntroduceerd (zie Figuur 9). Een ster krijgen is niet gemakkelijk, restaurants komen alleen in aanmerking als ze bezaten over een buitengewoon goede keuken, een correcte bediening en een unieke smaak. Dit concept was een enorm succes onder de lezers, aldus werd het systeem uitgebreid naar 3 sterren in 1931, wat hedendaags nog steeds wordt gebruikt. Eén ster staat voor *une très bonne table dans sa catégorie* (een uitstekende keuken in zijn categorie met redelijke prijzen). Twee sterren betekent *table excellente, mérite un détour* (een verfijnde keuken die het omrijden waard is met hoge prijzen). Tot slot drie sterren worden toegekend aan *une des meilleures tables, vaut le voyage* (uitzonderlijke keukens die een speciale reis verdienen, het eten is altijd verrukkelijk, het interieur is stijlvol en de bediening onberispelijk. De



Figuur 9. Michelinster

prijzen zijn hoog; je betaalt ongeveer 125-140 euro voor een hoofdgerecht). Elk jaar worden er Michelinsterren uitgereikt, ook bestaat er een kans dat je een ster verliest. Tijdens de Tweede Wereldoorlog kwam de productie van de beroemde Michelingids stil te liggen. Hoewel dit resulteerde niet in een afname van de populariteit van de gids. In het jaar 1951 verscheen er weer een nieuwe versie.

Bib Gourmand

Naast de Michelinster en de Michelingids bestaat er nog een ander concept dat Michelin bedacht heeft, namelijk Bib Gourmand (zie Figuur 10). De naam, Bib Gourmand, is afgeleid van Bibendum. Dit is de naam van het wel bekende Michelinmannetje. Er wordt gekeken naar restaurants met een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding. Dit wordt beoordeeld op basis van het totaalbedrag van de rekening en de kwaliteit van de geserveerde gerechten. Het is niet mogelijk dat een restaurant een Bib Gourmand en een Michelinster tegelijkertijd heeft. Volgens de nieuwste richtlijnen mag de totale rekening niet boven de 65 à 70 euro per persoon uitkomen.



Figuur 10. Bib Gourmand

De groene Michelinster

De groene Michelinster (zie Figuur 11) is een nieuwere toevoeging waarbij duurzaamheid de hoofdrol speelt. De groene ster werd bekendgemaakt in 2020, maar de eerste uitreikingen werden pas gedaan in 2021. Restaurants komen in aanmerking voor de groene Michelinster als ze werken met ethische leveranciers, producenten om afval te vermijden en als ze er alles aandoen om plastic en andere niet-recycleerbare materialen weg te houden uit hun bevoorradingsketen. Veel restaurants met een groene Michelinster werken samen met boeren, vissers en telers uit hun omgeving. Verder kweken ze hun eigen groenten en fruit en hebben sommige restaurants zelfs eigen dieren. De Michelin inspecteurs houden rekening bij het bekritisieren van restaurants die in aanmerking komen, met de volgende criteria:



Figuur 11. Groene Michelinster

- Duurzaam management
- Algemene afvalverwerking en recyclage
- Voedselverspilling
- Ecologische voetafdruk
- Gebruik van lokale en seizoengebonden ingrediënten

Restaurants met (een) Michelinster/sterren

In 2023 telt Frankrijk maar liefst:

- 29 driesterrenrestaurants
- 75 tweesterrenrestaurants
- 526 één ster restaurants
- 90 restaurants met een groene Michelinster
- 419 Bib Gourmand-restaurants

Parijs staat op plek 3 van de stad met de meeste Michelinsterren. De stad telt 10 restaurants met 3 Michelinsterren, 14 met twee Michelinsterren en 76 met één Michelinster. Tokyo in Japan heeft de meeste Michelinsterren en Kyoto staat op plek twee.

In Nederland zijn er in 2023, 2 restaurants die over 3 Michelinsterren beschikken. Dat zijn Inter Scaldes in Kruiningen en De Librije in Zwolle. 20 restaurants in Nederland hebben 2 sterren, waaronder Aan de Poel in Amstelveen en Ciel Bleu in Amsterdam. Maar liefst 103 restaurants hebben 1 ster, bijvoorbeeld Herberg Onder de Linden (Aduard) en Bistro de la Mer (Amsterdam).

Gault & Millau

Gault & Millau (zie Figuur 12), een concept vergelijkbaar met de Michelinster, werkt met een puntensysteem in tegenstelling tot de sterren van de Michelin. Het is een Frans bedrijf opgericht door Henry Gault en Christian Millau dat gastronomiegidsen uitgeeft met aanbevelingen voor restaurants. De restaurants worden beoordeeld op een schaal van twintig punten, waarbij een hoger aantal punten hoe beter. De grens van de gids ligt op twaalf punten. Naast dit puntensysteem kunnen restaurants ook 4 symbolen verdienen. Namelijk een koksmuts, smiley, druiventros en hartje



Figuur 12. Logo Gault & Millau

Een koksmuts staat voor een bovengemiddeld restaurant, een smiley voor een goede prijs-kwaliteitsverhouding, een druiventros voor restaurants met een uitstekende wijnkaart en een hartje wordt uitgereikt als het restaurant de favoriet is van één van de inspecteurs. Bij de beoordeling worden verschillende aspecten in overweging genomen, waaronder het gebruik van ingrediënten, gastvrijheid, wijnadvis, smaak en presentatie van de gerechten, cuissons (de garing van vis en vlees), de openingsdagen, aanwezigheid van de chef, aandacht, sfeer en tot slot timing. Naast het puntensysteem en de symbolen zijn er ook nog awards, zoals Chef van het jaar. Dit jaar (2024) vond de uitreiking plaats in Utrecht.

Franse top koks uit het verleden

Marie-Antoine Carême

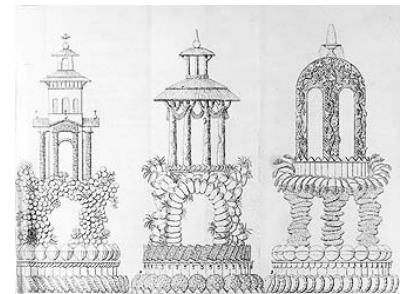
Marie-Antoine Carême (zie Figuur 13) was vooral een uitstekende patissier. Hij is bekende om zijn grote creaties van soms zelfs tientallen centimeters hoog, pièces montées genoemd (zie Figuur 14). Carême heeft gekookt voor veel hertogen en koningen en daardoor kreeg hij de bijnaam koning der koks en kok der koningen. Dit is een eretitel, die later ook gegeven werd aan Auguste Escoffier. Carême was naast dat hij een beroemde Franse chef-kok was, ook een beroemde schrijver. Hij schreef over de kookkunst, zijn boeken staan vol met tekeningen en recepten. Hij heeft 4 boeken uitgegeven.



Figuur 13. Marie-Antoine Carême

- 1815- Le Pâtissier Royal Parisien
- 1825- Le Pâtissier Pittoresque
- 1828- Le Cuisinier Parisien
- 1833- L'art de la cuisine française au XIXe siècle

Wat hem echt bekend maakte was natuurlijk zijn kookkunsten. Hij heeft in de leer gezeten bij Sylvain Bailly (1736-1793) in Parijs. Hier ontwikkelde hij zijn passie voor koken en bakken. In het jaar 1803 opende hij een eigen banketbakkerij in Parijs in La Rue de la Paix.



Figuur 14. Pièces montées

Toen Carême benoemd werd tot persoonlijke banketbakker van de toen van buitenlands zaken, Talleyrand, bereikte zijn carrière een hoogtepunt. Carême werd overspoeld met verzoeken van bekende mensen, zoals George IV en Napoleon. Hij was de eerste om orde te brengen in gerechten, zo bedacht hij een verdeling van sauzen en een standaard voor het noteren van recepten. Wat Carême ook veranderde was de kokskleding, waaronder de toque (koksmuts). Escargots hadden geen hoge populariteit en waren zo goed als van tafel verdwenen totdat Marie-Antoine Carême tijdens een gastronomisch diner escargot à la Bourguignonne voorbereidde. Sindsdien verschenen escargots weer op de kaart.

Auguste Escoffier

George Auguste Escoffier is geboren in Villeneuve-Loubet, vlak bij Nice. Zijn geboortehuis is hedendaags een museum (zie Figuur 15). Hij was een beroemde chef-kok in Parijs en in Londen waar hij kookte in luxueuze hotels van het Ritz-concern (een groep hotels en resorts). Zijn meest opmerkelijke bijdrage aan de Franse kookkunst is ongetwijfeld zijn werk *Le guide culinaire*. Het boek bevat maar liefst 5000 nauwkeurige recepten. Escoffier staat ook bekend om het bedenken van talloze beroemde gerechten:



Figuur 15. Keuken in Escoffiers geboortehuis

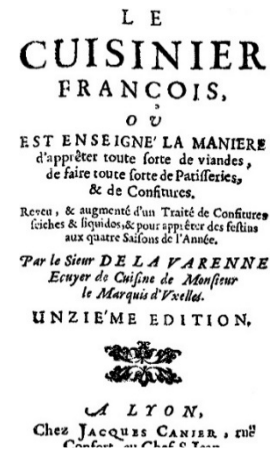
- Crêpe Suzette: In 1895 was de prins van Wales te gast in Le Café de Paris in Monte Carlo. Het nagerecht, crêpes in een saus van Grand Marnier, mislukte. Toch werden ze wel geserveerd door tijdsgebrek, de prins vond het heerlijk en vroeg hoe het toetje heette. De kok zei dat hij het had vernoemd naar de enige dame in het café, namelijk Suzette. Crêpe Suzette, bestaat uit een dunne pannenkoek (flensje) in gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelschil en sinaasappelsap of mandarijn sap. Wat crêpe Suzette anders maakt dan reguliere crêpes is dat crêpe Suzette getopt wordt met Curaçao of Grand Marnier (alcohol).
- Tournedos Rossini: Een tournedos Rossini dankt zijn naam aan de beroemde componist Gioachino Rossini (1792-1868). Tournedos Rossini is een haasbiefstuk en wordt geserveerd op een in jus gedrenkte crouton (geroosterd brood) en met een in boter gebakken ganzenlever. Verder horen bij een tournedos Rossini plakjes geschaafde truffel welke besprenkeld zijn met madeira (wijn). Het verhaal gaat dat Auguste Escoffier dit in het geheim aan Rossini heeft geserveerd, omdat de bereiding van de tournedos nogal bijzonder was. De naam tournedos zou daardoor komen van tourner le dos (de rug toekeren).
- Pêche melba: Pêche melba is een nagerecht welke vernoemd is naar de Australische zangeres Nelle Melba (1861-1931). Auguste Escoffier serveerde dit gerecht voor het eerst in 1893 tijdens een diner ter ere van de zangeres in een hotel in Londen. De pêche melba werd geserveerd boven op een ijssculptuur in de vorm van een zwaan. Een echte pêche melba bestaat uit vanille roomijs met in suikerwater gepocheerde perziken, frambozenpuree en amandelen.
- Dame blanche: Dame blanche is een nagerecht dat bestaat uit ijs van amandelmelk, citroensorbet, gepocheerde perzik en witte aalbessen. Hedendaags bestaat dame blanche uit vanilleroomijs met warme chocoladesaus. Auguste Escoffier hield van opera en heeft dit toetje vernoemd naar *La Dame Blanche* van Walter Scott (1771-1832).
- Fraises Wilhelmine: Fraises Wilhelmine is een nagerecht bestaand uit aardbeien gemacereerd (maceren is iets laten trekken in een alcohol-watmengsel) met poedersuiker, sinaasappelsap en kirsch (alcohol). Het dessert is vernoemd naar koningin Wilhelmina (1880-1962).
- Poire belle Hélène: Poire belle Hélène is een nagerecht dat bestaat uit gepocheerde (pocheren is langzaam garen) peer in suikersiroop met vanilleroomijs en warme chocoladesaus. Het is vernoemd naar *La Belle Hélène* van Jacques Offenbach (1819-1880).

François Pierre de La Varenne

François Pierre de La Varenne (1618-1678) is een pseudoniem (zijn echte naam is niet bekend) en hij was de belangrijkste Franse chef-kok van de 17e eeuw. Hij kookte onder andere voor Marie de Medici (1575-1642) koningin van Frankrijk in die tijd, en voor Louis Chalon du Blé (1619-1658), wiens zoon, Nicholas Chalon du Blé (1652-1730), later de pleegvader van François werd. Verder is er weinig bekend over zijn jeugd. In 1650 werd hij chef de cuisine van château de Cormatin, kasteel in Frankrijk.

Met zijn kookwijze (haute cuisine) legde hij een verbinding tussen de traditionele Franse keuken en nieuwe inzichten. Hij benadrukte het belang van verse producten, het behoud van hun eigen smaak en hun herkenbaarheid in gerechten (dus niet helemaal verwerkt). Bovendien vermeed De La Varenne exotische ingrediënten omdat het kolonialisme afnam. In 1651 publiceert hij zijn eerste kookboek, *Le Cuisinier François*, die hij opdraagt aan Louis Chalon du Blé (zie Figuur 16). Hierin beschrijft

François zijn nieuwe wijze het koken van gerechten met behulp van regels. Ook gebruikt hij in zijn boek professionele uitdrukkingen, zoals au naturel. Deze benadering en het gebruik van professionele uitdrukkingen is nog nooit eerder voorgekomen in een kookboek, wat hem de eerste maakt. Later gaf hij nog 3 boeken uit. De La Varenne is de uitvinder van de bechamelsaus en duxelles. Duxelles is een gestoofd mengsel van champignons, sjalotten, peterselie, room en zout en peper.



Figuur 16. Le Cuisinier François

Franse chef-koks van deze tijd

Familie Troisgros

De familie Troisgros heeft veel betekenis voor de Franse keuken. De familie bestaat uit Jean-Baptiste Troisgros (1898-1974) en Marie Badaut (1900-1968) en zij hebben 3 kinderen genaamd Jean, Pierre en Madeleine. Ze maakten limonade van bourgondische oorsprong en ze runde Café des négociants in Bourgondië. In 1930 verhuisde ze naar Roanne waar ze het Hôtel-Restaurant des Platanes kochten. Ze deden alles zelf, Marie kookte en Jean-Baptiste zorgde voor de kamers. Het eten was simpel maar uitstekend en de wijn met oorsprong uit Bourgondië viel in de smaak. Naarmate hun populariteit groeide en ze steeds meer klanten kregen, veranderden ze de naam van hun zaak naar Hôtel Moderne. Zowel Jean als Pierre waren opgegroeid met lof voor de Franse keuken en werden ook kok. Jean heeft het vak geleerd in Parijs en Pierre in Normandië. Toen ze beiden hun diploma hadden gehaald, gingen ze samen werken bij Lucas Carton, een restaurant gerund door Gaston Richard, gelegen op place de la Madeleine in het 8^{ste} arrondissement van Parijs. Daarna hebben de broers bij verschillende restaurants gewerkt met andere beroemde chef-koks, zoals Paul Bocuse (1926-2018). Uiteindelijk wou hun vader, Jean-Baptiste, dat Jean en Pierre kwamen helpen met Hôtel Moderne en het uiteindelijk gingen overnemen. In 1957 werd de naam weer veranderd van het hotel naar Les Freres Troisgros. Pierre werkte in de keuken als chef, Jean als saucier en Jean-Baptiste zorgde voor de gasten. Ze houden vast aan de kookwijze van nouvelle cuisine. Al snel werd hun harde werk beloond met een Michelin ster in 1955, 10 jaar later met een tweede en in 1968 de derde. Sinds dien groeit de populariteit van het hotel-restaurant alleen maar en Christian Millau (1928-2017) noemde het zelfs het beste restaurant ter wereld. Hedendaags vertegenwoordigen César, Michel en Léo het hotel-restaurant, Troisgros, in Ouches (zie Figuur 17). Michel Troisgros is de zoon van Pierre en zijn zonen zijn Léo en César. Het restaurant heeft nog steeds 3 Michelinsterren en een groene Michelinster.



Figuur 17. Hotel-restaurant Troisgros

Guy Savoy

Guy Patrice Savoy (1953) is een Franse chef-kok van deze tijd (zie Figuur 18). Zijn vader was een tuinier en zijn moeder droomde ervan om een eigen restaurant te beginnen. Guy Savoy heeft het vak geleerd op stage bij de Troisgros broers en door te werken bij verschillende restaurants. Zijn droom voor een eigen restaurant, bracht hem in New York, waar hij zijn eigen zaak opende. Later, in 1980, opende hij een ander restaurant in Parijs, gelegen aan La rue Duret. Dit restaurant werd in 1985 bekroond met 2 Michelin sterren, gevolgd door de derde ster in 2002. Verder is het restaurant 4 keer benoemd tot beste restaurant ter wereld door La Liste, een lijst van de top 10 beste restaurant van de wereld, bedacht in 2015 door Philippe Faure, voormalig CEO van Gault & Millau. La Liste baseert zijn rangorde uit verschillende factoren zoals persrecencies, Michelin, Gault & Millau en Zagat (organisatie die beoordelingen van restaurants verzameld en ordent). Momenteel staat Guy Savoy op een gedeelde eerste plek samen met Frantzèn en Le Bernardin in La Liste met een score van 99.50/100. Verder is Gordon Ramsay (1966) opgeleid door Guy Savoy en heeft hij de stem ingesproken van sous-chef Horst voor de Franse versie van de film Ratatouille. Hedendaags heeft hij 5 restaurants waarvan 4 in Parijs en één in Las Vegas. Restaurant Guy Savoy die eerste 3 Michelin sterren had, heeft vorig jaar een ster verloren. Ook heeft hij 2 boeken geschreven.



Figuur 18. Guy Savoy

George Blanc

George Blanc (1943) is een Franse chef-kok en hij kookt volgens de wijze van nouvelle cuisine (zie Figuur 19). In 1962 heeft hij zijn diploma gehaald aan het Lycée Hôtelier Savoie Léman, een Franse hotelschool. Voordat hij besloot om kok te worden, heeft hij eerst gewerkt als steward bij Air France en gereisd over de hele wereld. In 1972 ging Blanc werken bij zijn familiebedrijf en in 1968 nam hij het hotel over van zijn moeder Paulette. Hij heeft het hotel helemaal gerenoveerd tot een luxe hotel. Verder heeft hij zijn eigen village gourmand gecreëerd in de center van Vonnas met hotels, restaurants en winkeltjes. Momenteel heeft George Blanc 3 Michelin sterren en is hij jury in het televisieprogramma *Un dîner vraiment parfait*.



Figuur 19. George Blanc

Guy Martin

Guy Martin (1957) is de Franse chef-kok van het restaurant Le Grand Véfour in Parijs. Het restaurant had ooit 3 Michelinsterren maar beheerst nu over 2 Michelinsterren. Guy Martin heeft een eigen kookschool opgericht in Parijs met de naam Atelier Guy Martin.

Paul Bocuse

Paul Bocuse wordt beschouwd als de grootste gastronom van de 20e eeuw (zie Figuur 20). Hij kookte in de stijl van Auguste Escoffier. Speciaal voor president Valéry Giscard d'Estaing creëerde hij een truffelsoep, genaamd soupe V.G.E. Dezelfde president benoemde Bocuse tot de ridder van het legioen Eer. Paul Bocuse was een voorstander van la cuisine du marché (het koken met verse producten die op de markt gekocht werden). Verder had hij een eigen restaurant genaamd L'Auberge du Pont de Collonges. Dit restaurant had tot 2020 drie michelinsterren. Daarnaast kookte hij met veel room en boter.



Figuur 20. Paul Bocuse

Joël Robucon

Joël Robuchon (1945-2018) verscheen vaak in de media. Hij is onder andere verkozen tot chef van de eeuw door Gault & Millau in 1989. Ook schreef hij, net zoals vele andere chef-koks, kookboeken, waaronder de *Larousse Gastronomique*. Dit boek is een encyclopedie maar bestaat grotendeels uit informatie over de Franse keuken met gerechten en kooktechnieken. Robuchon had een totaal van 32 Michelinsterren verdeeld over zijn restaurants.

Invloed Franse keuken

De Franse gastronomie is de dominantste van allen en wordt erg gewaardeerd en gerespecteerd. De luxe, kwaliteit, diversiteit en natuurlijk niet te vergeten smaak, maken dat de Franse keuken ongekend populair is. Dit komt wordt ook weerspiegeld in de Wereldranglijsten, waar maar liefst 6 van de 10 beste chef-koks uit Frankrijk afkomstig zijn. Het verschil in culinaire tradities in de verschillende regio's van Frankrijk draagt bij aan de unieke diversiteit van de Franse keuken. Over de hele wereld hebben Franse chef-koks en mensen die van de Franse keuken houden deze tradities verspreid. In veel landen zijn er Franse restaurants te vinden met allerlei gerechten uit verschillende regio's in Frankrijk zoals kaasfondue, bourguignon en verschillende kazen.

Het imiteren van de Franse keuken kan worden gezien als een groot compliment voor Frankrijk. Sommige gerechten hebben zelfs een Amerikaans twist gekregen, net zoals de kaasfondue, waarbij in plaats van kaas chocolade wordt gebruikt. Deze vorm van fondue is daarna weer bekend geworden over de hele wereld. Toch wordt niet alles van de Franse keuken evenveel gewaardeerd. Escargots vinden veel mensen niet super smakelijk en zijn dus ook niet heel populair.

Ook zijn er invloeden óp de Franse keuken. Dit kan zijn door verschillende factoren als klimaatverandering, geloof, economie, dierenwelzijn en gezondheidsbewustzijn. Er zijn een paar Franse eetgewoontes die door invloeden aan het veranderen zijn:

- De Fransen eten minder vlees: Klassieke Franse gerechten bevatten vaak vlees, maar toch eten Fransen minder vlees. De afgelopen 20 jaar daalde de vleesconsumptie in Frankrijk met 13%. Tegenwoordig noemt 40% van de Franse bevolking zichzelf flexitariër (iemand die minstens één keer per week geen vlees consumeert). De overheid speelt hierin ook een rol, er is namelijk sinds 2019 een wet dat Franse school kantines minstens 1 keer per week een vegetarische maaltijd moeten aanbieden.
- De Fransen zitten minder lang aan tafel: Een gemiddelde Frans zit iets meer dan 2 uur per dag aan tafel te eten, dit is tweemaal zo lang als een Amerikaan. Deze tijd is dus aan het afnemen. Dit komt onder andere door fastfoodrestaurants en kortere lunchpauzes.
- De Fransen drinken steeds minder wijn: De afnemende wijnconsumptie komt vooral door de alcoholvrije dranken. Sobrepas en sobrelie zijn nieuwe Fransen woorden. Sobrepas is een naam voor een diner zonder alcoholische dranken en een sobrelie is iemand in een restaurant die alternatieven voor wijn voorstelt bij gerechten.
- De Fransen worden kritischer over wat ze kopen: Fransen kopen meer biologische producten en ze letten meer op hun geld door de economische crisis.

Praktisch deel

Restaurant Morille en gastronomie les

Restaurant Morille, gelegen in Koudekerke, wordt gerund door eigenaar en chef-kok Dennis Willems. In april 2023 is Morille bekroond met een groene Michelinster, een beloning voor hun toewijding aan duurzaamheid en lokale producten. Het restaurant streeft ernaar om producten te gebruiken die binnen een straal van 15 kilometer worden geproduceerd, afkomstig van lokale wildplukkers, hun eigen moestuin, kwekers en telers. De menu's van Morille zijn voornamelijk plantaardig met enkele gerechten die worden aangevuld met een stukje vlees, vis of wild. Condimenten (toevoegingen bij voedsel die de smaak van het voedsel verandert en/of versterkt) en smaakmakers worden zelfgemaakt. Duurzaamheid, puurheid, groen en lokaal staan centraal bij restaurant Morille. Dat laten ze ook zien met hun ambassadeurschap van de GoodFish Foundation en met hun lidmaatschap van Euro-Toques, een organisatie die de Europese culinaire tradities en kwaliteitsnormen promoot.

Naast zijn werk in het restaurant, geeft Dennis Willems ook gastronomie lessen op scholen. Deze masterclasses bestaan uit 7 lessen, van ongeveer 1.5 uur, gevolgd door een afsluitende avond waarop ouders en leraren worden uitgenodigd om de gerechten die de leerlingen hebben voorbereid te proeven. Elke les begint met een stukje theorie, dit kan over van alles gaan. Voorafgaand aan elke les bereiden de leerlingen zich voor door zich in te lezen en vragen te maken over de theorie. Ik heb zelf meegedaan met zo'n masterclass om te kijken of er nog Franse invloeden zijn in de hedendaagse (Nederlandse) keuken. Ook heb ik Dennis Willems geïnterviewd over zijn passie voor gastronomie.

Gastronomie lessen

Ik heb kort beschreven wat elke les inhoudt.

Les 1

Dit was de eerste les van de masterclass gastronomie. Deze les hebben we kennis gemaakt met Dennis Willems, eigenaar en chef-kok van restaurant Morille. Voorafgaand aan de les had Dennis ons gevraagd om een hapje voor te bereiden en mee te nemen. Dit hapje moest representeren wat voor ons gastronomie betekent. Omdat ik nog niet echt wist wat gastronomie betekende heb ik bruschetta gemaakt, een Italiaans voorgerecht dat bestaat uit geroosterd brood met tomaat. Nadat Dennis alles had geproefd, hebben we kort de theorie van les 1 doorgenomen. De theorie ging over groenten en snijtechnieken zoals brunoise (het snijden van het product in kleine blokjes van gelijke mate) en julienne (het snijden van het product in dunne reepjes van gelijke mate). Daarna doken we gelijk de keuken in. We hebben een salade gemaakt en de verschillende snijtechnieken toegepast.

Les 2

We hebben snel even de theorie van les 2 doorgenomen, dit ging over fruit en verschillende kooktechnieken. We hebben echt een hele lekkere tomatensoep gemaakt met gehaktballetjes. We kregen allerlei tips hoe we dit het beste konden maken. Dennis was heel kritisch bij het proeven van de soep en voegde nog een hoop zout toe aan mijn soep.

Les 3

De theorie van deze les bestond uit aardappelen en de verschillende manieren waarop je deze kan bereiden zoals sauteren, risoleren (het bruin bakken van het product in een pan terwijl je regelmatig opschudt) en pinceren (het inkoken van een vloeistof tot het volume vermindert en de smaken intensiveren). Het praktijk gedeelte van deze les ging dan ook over het bereiden van aardappelen. We hebben geleerd hoe we fondantaardappels kunnen bereiden, aardappels risoleren, aardappels tourneren en aardappels snijden in brunoise.

Les 4

Vis was het onderwerp van deze les. Dennis heeft ons gedemonstreerd hoe je vis kan fileren en we hebben vervolgens deze vis gebakken. Omdat vis bakken geen taak is voor 17 personen, hebben we ondertussen geleerd hoe de bovenhandse draagmethode in zijn werk gaat. Het is belangrijk dat we dit kunnen, want tijdens de restaurantavond moeten we onze ouders en leraren serveren.

Les 5

Tijdens les 5 hebben we weer de theorie doorgenomen, deze les stond vlees centraal. Dennis heeft laten zien hoe je vlees kan uitbenen. Met dit vlees hebben we een vleestartaar gemaakt en we hebben het overige vlees gebakken. Verder hebben we de bovenhandse draagmethode herhaalt.

Les 6

Persoonlijk vond ik dit de leukste les tot nu toe. We hebben namelijk een lopend chocoladetaartje gemaakt en alvast de ganache voor bonbons voor de volgende les voorbereid. Kort hebben we de theorie, dat over boter ging, doorgenomen.

Les 7

Dit is de laatste les van de masterclass gastronomie dat we echt in de keuken staan. Dennis had ons gevraagd of we ieder ons gerechtje konden meenemen dat we moeten maken voor de restaurantavond. Daarna hebben we bonbons gemaakt met de ganache die we vorige les hadden voorbereid. Ook hebben we tijdens deze les de restaurantavond uitgebreid doorgenomen zodat alles soepel verloopt.

Restaurantavond

Er waren twee restaurantavonden die plaats vonden op 12 maart 2024 en 19 maart 2024. Onze groep werd in tweeën verdeeld, waarbij team 1 op 12 maart kookte en team 2 op 19 maart.

Binnen elk team werden we weer verder verdeeld in tweetallen die elk één gang voorbereidden. Samen met een vriendin bereidde ik het koude voorgerecht en het brood met dips voor. We kozen voor een salade niçoise als koud voorgerecht, een echte Franse klassieker en voor het brood kozen wij brioche met daarbij kruidenboter en tapenade (zie Bijlage 1).



Figuur 20. Restaurant Morille

Op de dag van de restaurantavond werden wij om 14:00 verwacht in restaurant Morille om alles voor te bereiden. Na het aantrekken van onze schorten kregen we een korte rondleiding door het restaurant en de keuken (zie Figuur 20). Elk tweetal kreeg een plek aangewezen waar ze die avond mochten gaan koken. Vervolgens hadden we ongeveer 2 uur de tijd om alles voor te bereiden voor de gasten. Dit was best wel hectisch, chaotisch en stressvol, want je moest alles vragen aan de aanwezige koks, wat best logisch is. De tijd vloog voorbij en voordat ik het wist was het al half 5 en moesten we klaar zijn. Dit was eigenlijk een goed teken, aangezien het betekende dat ik het naar mijn zin had. Na een korte pauze om half 5, waarin we iets te eten kregen, kwamen rond half 6 onze ouders en docenten binnen. Mijn vriendin en ik waren verantwoordelijk voor het voorgerecht en waren als eerste aan de beurt. Terwijl wij de borden opmaakten, hielpen de anderen met het serveren en opruimen van de gerechten. Dit ging zo de hele avond door. In Figuur 21 is te zien wat we deze avond allemaal hebben gemaakt. Om half 9 was de avond afgelopen.



Figuur 21. Restaurantavond

Toen mevrouw Verschelling met het idee kwam om mee te doen met zo'n gastronomie les van het begaafdheidprofiel van de onderbouw, leek het me wel leuk maar had ik echt geen idee wat ik ervan ging vinden en wat ik kon verwachten. Ik vroeg me af of er niet een heel groot leeftijdsverschil was, want leerlingen uit de eerste klas deden ook mee. Uiteindelijk heb ik eigenlijk niks van het leeftijdsverschil gemerkt en heb ik het echt heel gezellig gehad. Daarnaast dacht ik dat de lessen een makkie voor me zou zijn, maar dat viel erg tegen. Ik wist eigenlijk niks van koken en het gebruik van bijvoorbeeld een mes was volledig nieuw voor mij, dus heb ik ongelofelijk veel geleerd van Dennis.

Helaas zijn er weinig tot geen invloeden van de Franse keuken op de hedendaagse (Nederlandse) keuken. Franse snijtechnieken en kooktechnieken worden wel nog steeds gebruikt, zoals sauteren en pincereren.

Interview met Dennis Willems

Vraag 1: Kunt u zichzelf kort voorstellen?

“Ik ben Dennis Willems, chef en eigenaar van restaurant Morille in Koudekerke en ik ben 41 jaar oud. Ik ben getrouwd en ik heb 4 kinderen.”

Vraag 2: Heeft u altijd al een passie gehad voor koken?

“Ja, ik doe al niks anders sinds dat ik 12 jaar oud ben.”

Vraag 3: Waar heeft u het vak geleerd?

“Op school heb ik weinig geleerd. Ik heb vooral veel geleerd van leermeesters en alle chefs waarvoor ik heb gewerkt de afgelopen 25 jaar.”

Vraag 4: Bent u geïnspireerd door de Franse keuken in uw eigen restaurant?

“Nee, wel de Franse klassieke technieken. Ik heb heel weinig met exotische ingrediënten en dergelijke. Ik probeer juist alles zo dicht mogelijk, zo zelfvoorzienend, mogelijk te doen. Dat is echt mijn inspiratie, wat groeit er tussen mijn stoeptegels bij wijze van spreken.”

Vraag 5: Wat is uw favoriete Franse gerecht om te maken en te eten?

“Ik vind de Franse klassieke bistro erg lekker, zoals boeuf bourguignon en chateaubriand. Maar ook zeker de klassieke Franse desserts, zoals meringue en crêpe.”

Vraag 6: Uw restaurant heeft een groene Michelin ster, was dit uw doel?

“Nee, ik heb geen doel. Ik kook voor mijn gasten en niet voor een autobandenfabriek, maar het is zeker een heel mooi compliment voor wat we doen.”

Vraag 7: Wat doen jullie zowel om duurzaam te koken?

“De manier waarop we koken maakt dat we duurzaam zijn. Maar ons doel is echt zo zelfvoorzienend mogelijk te koken. Dat is van zichzelf al heel duurzaam, dit komt omdat je geen food Miles hebt en je hebt geen verpakkingsmateriaal. Wat we in de tuin hebben dat is waar we het mee doen en hebben we het niet, helaas wat anders dan maar.”

Vraag 8: Heeft u wel eens gehoord van Le Cordon Bleu?

“Nee.”

Ratatouille

Een bekende film met de Franse gastronomie als hoofdrol is Ratatouille. De animatiefilm is geproduceerd door Pixar Animation Studios en in 2007 werd de film geproduceerd. Ik heb deze film geanalyseerd om te zien welke typische Franse technieken en/of gerechten erin voorkomen.

Samenvatting

De film Ratatouille vertelt het verhaal van rat Remy, wiens droom het is om top kok te worden. Hij heeft een uitzonderlijke reuk en smaak. Op een dag raakt Remy gescheiden van zijn familie en belandt in het riool van Parijs. Hij komt om precies te zijn terecht onder het restaurant Gusteau's, het restaurant van zijn idool Auguste Gusteau. Tegelijkertijd komt Linguini het restaurant binnen gelopen met een brief van zijn overleden moeder. Zijn moeder was een vriendin van Gusteau. Skinner, restauranteigenaar, geeft Linguini de baan om alles schoon te maken, de plongeur. Tijdens zijn werk rommelt hij met een soep wat Remy ziet gebeuren en hij grijpt in. Door hem wordt de soep een succes en moet Linguini zich bewijzen dat hij goed kan koken, wat hij niet kan, gelukkig helpt Remy hem. Remy kan Linguini's bewegingen sturen door aan zijn haar te trekken, met als gevolg dat Linguini de beste kok van het restaurant wordt. Skinner vermoedt dat hij hulp krijgt door een rat, maar hij kan niks bewijzen. Verder krijgt Skinner te horen dat Linguini de zoon is van Auguste Gusteau. Uiteindelijk wordt Skinner vervangen door Linguini als restauranteigenaar. Op een dag wordt Remy gevangengenomen door Skinner, maar gelukkig lukt het hem te ontsnappen met behulp van zijn familie. Als hij terugkomt in het restaurant heeft Linguini de waarheid vertelt aan zijn chefs. Iedereen vertrekt verontwaardigd, behalve Colette. Remy schakelt zijn familie in om te helpen in de keuken. Op diezelfde dag komt Anton Ego, restaurantcriticus, over de vloer. Remy maakt een overheerlijke Ratatouille voor hem. Ego geeft het restaurant zijn goedkeuring, zelfs nadat hij ontdekt dat de maaltijd is gekookt door een rat. Het nieuws dat Ego een restaurant gerund door ratten goedgekeurd heeft lekt al snel uit. Ego verliest zijn baan en het restaurant moet sluiten. Linguini, Remy en Colette openen een nieuw restaurant en Ego vindt ander werk en wordt een vaste klant van het nieuwe restaurant.

De film Ratatouille speelt zich af in Parijs. In de film staat koken centraal en vooral het motto 'iedereen kan koken'. De film heeft veel raakvlakken met de Franse keuken. Ik heb de film bekeken en aantekeningen gemaakt van deze raakvlakken. Ik heb de tijd genoteerd en daarna wat mij opviel.

17,23- Gusteau's heeft ooit 5 sterren gehad. Dit is opvallend want in Frankrijk kan je maximaal 3 sterren krijgen.

18,00- De kooktechniek flamberen wordt gebruikt. Flamberen is een kooktechniek uit de Franse keuken waarbij alcohol wordt toegevoegd aan een gerecht. De alcohol verdwijnt uit het gerecht, maar de overige smaak gevende stoffen van de alcohol blijven erin, waardoor de smaak van het gerecht verbetert.

19,47- Remy wijst de verschillende koks aan. Elke keuken van een restaurant is onderverdeeld in parties, elke kok heeft een eigen taak en wordt zo ook genoemd. Auguste Escoffier heeft dit bedacht. In de keuken van Gusteau's is hier ook sprake van. De hoofd van de keuken is de chef de cuisine, Skinner. De persoon die verantwoordelijk is voor de keuken als de chef de cuisine er niet is, is de sous-chef de cuisine, Horst. Verder heb je nog de saucier, die de sauzen maakt, Lalo. Pompidou is chef de partie. Hij is gespecialiseerd in meerdere keuken disciplines. Daarnaast heb je ook nog de commis, dat zijn hulpkoks. Als laatste heb je de plongeur, hij maakt alles schoon. In Ratatouille is dat in het begin Alfredo Linguini. Er bestaan nog meer termen voor verschillende koks, maar deze worden niet genoemd in Ratatouille.

41,06- Colette benoemd haute cuisine. Ze zegt dat zij de enige vrouw is in de keuken. Volgens Colette is het onmogelijk door haute cuisine om als vrouw de wereld te betreden van koks. Gusteau's houdt dus nog steeds vast aan de haute cuisine.

In de film worden er veel Franse klassiekers genoemd.

17,48- Salade composée is een gemengde salade met daarin sla, tomaat, komkommer, ei, kip, mozzarella en basilicum.

48,4- Sweetbread à la gusteau is een oud recept van Auguste Gusteau. Het is zwezerik (orgaan achter het borstbeen) gekookt in een korst van zeewierzout met allerlei exotische ingrediënten zoals geoduck ei.

1.34,27- Sole meunière is een klassiek Frans visgerecht. Het bestaat uit gebakken tong met gesmolten boter, peterselie en citroensap.

1.34,39- Beurre blanc is een klassieke Franse botersaus. De botersaus is een goede aanvulling op een hoofdgerecht met vis.

1.34,50- Consommé is een heldere ontvette bouillon afkomstig uit Frankrijk.

1.35,11- Ratatouille is een Frans hoofdgerecht van gestoofde groenten zoals tomaat, aubergine, courgette, ui en knoflook. Vaak wordt Ratatouille gegeten met brood en het wordt soms zelfs koud gegeten.

Presentatie

Ik heb op 18 maart 2024 mijn profielwerkstuk gepresenteerd in V1B. De klas luisterde aandachtig en stelden goede vragen. Ik heb eerst, aan de hand van een powerpoint, verteld wat een profielwerkstuk inhoudt en daarna heb ik verteld wat ik allemaal onderzocht heb voor mijn profielwerkstuk (zie Bijlage 2). Ik heb een aantal onderwerpen uit mijn profielwerkstuk, waaronder de geschiedenis van de Franse keuken, wat uitgebreider toegelicht. Eén van de hoofdstukken in dit profielwerkstuk gaat over de film Ratatouille. De klas heeft deze film in de les gekeken. Ik had bij de film en mijn profielwerkstuk een Kahoot gemaakt (zie Bijlage 3). De leerlingen uit V1B deden fanatiek mee en wisten bijna alle antwoorden. Ik vond het leuk en leerzaam dat ik in de klas over mijn profielwerkstuk mocht vertellen.

Opdracht filmposter Ratatouille

Ik heb een opdracht bedacht dat de leerlingen kunnen uitvoeren na het bekijken van de film Ratatouille. Ze moeten namelijk hun eigen filmposter ontwerpen over de film Ratatouille. De poster hoeft niet super ingewikkeld te zijn, maar vooral creatief en origineel. De leerlingen mogen zelf hun groepje samenstellen. Elk groepje mag zelf bepalen of ze gaan tekenen of plakken of de opdracht online willen maken. Ik heb de opdracht uitgeprint aan de leerlingen gegeven (zie Figuur 22), zodat ze er zelf rustig thuis nog is naar kunnen kijken. Het groepje dat de beste filmposter heeft gemaakt, wint een prijs. Verder wordt de winnende poster ook opgehangen in de klas.

Opdracht poster Ratatouille

Je gaat in een groepje van 3/4 een eigen filmposter ontwerpen over de film Ratatouille. Het groepje dat dit het best heeft uitgevoerd, wint een prijs! Doe je best!

- De poster moet op een A4 formaat zijn en staan
- Kies zelf of je wilt tekenen, plakken of deze opdracht online wilt doen. Alles mag!
- Wees origineel
- Inlever datum: 27 mei



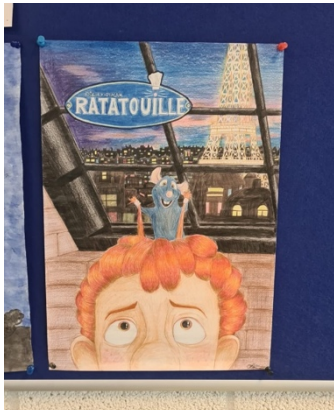
Succes!

Figuur 22. Opdracht filmposter

Bij het beoordelen van de filmposters heb ik gekeken naar de volgende aspecten:

- Algemeen geheel
- Creativiteit en originaliteit
- Voldoet aan deze criteria; In de poster moet Remy, Linguini en de naam van de film te zien zijn. Verder moet het ook duidelijk worden dat de film zich afspeelt in Parijs. Deze criteria heb ik ook benoemd in de klas.

De winnende poster (zie Figuur 23) voldoet aan alle aspecten. Ten eerste klopt het hele geheel, de poster vat goed samen waar de film overgaat. Ten tweede vind ik de poster erg creatief, aangezien deze volledig zelf ontworpen en getekend is, wat bijzonder knap is. Als laatste, voldoet de poster aan alle criteria. In de filmposter is Remy en Linguini te zien en er valt in één oogopslag te zien dat de film zich in Parijs afspeelt. De winnaars zijn twee meisjes (Figuur 24), ze waren erg blij met hun prijzen (Figuur 25). Ze kregen een zakje met mascarons en een zelfgemaakte boekenlegger. De overige leerlingen kregen allen een lolly voor de moeite.



Figuur 23. Winnende poster



Figuur 24. Winnaars



Figuur 25. Prijzen

Conclusie

In de Middeleeuwen was de Franse keuken een afspiegeling van de sociale klassen. De Franse keuken werd beïnvloed door allerlei tradities, waarbij brood en wijn een belangrijke rol speelden. Koks waren vaak in dienst van kastelen, kloosters en aristocratische huishoudens en werkten nauw samen met kruidendokters om smakelijke en geneeskrachtige gerechten te bereiden.

De Franse keuken tijdens de Renaissance was een periode van grote culinaire vooruitgang en verfijning. Een combinatie van culturele invloeden, de opkomst van het hofleven, de groei van de professionele chef-kok en de introductie van nieuwe ingrediënten en technieken vormden de basis voor de rijke en gevarieerde Franse culinaire traditie die we vandaag de dag kennen. Koken werd, tijdens de Renaissance, verheven tot kunst.

Het belangrijkste kenmerk van de Franse keuken uit de 19^e eeuw was de opkomst van haute cuisine. Haute cuisine wordt gekenmerkt door verfijnde gerechten, sauzen met een nadruk op elegantie en esthetiek. In de 19^e eeuw werd het banket aan lange tafels vervangen door gangen die op borden werden aangeboden. Een restaurant werd in de 19^e eeuw meer gezien als bedrijf en uit eten gaan wordt belangrijker. Parijs werd de culinaire hoofdstad van Frankrijk.

In de 20^e eeuw waren als gevolg van de Eerste en Tweede wereldoorlog tekorten aan voedsel en ingrediënten. Koks waren genoodzaakt om recepten aan te passen en anders te gaan koken. De opkomst van nouvelle cuisine in de jaren 60 en 70 van de 20^e eeuw zorgde voor een andere meer eenvoudiger bereiding van gerechten.

Beroemde beroepsopleidingen werden opgericht, zoals Le Cordon Bleu. Le Cordon Bleu is opgericht door Marthe Distel in 1895 en heeft momenteel vestigingen over de hele wereld. Hier worden koks in korte tijd opgeleid en voorbereid op de huidige competitieve culinaire wereld.

André Michelin probeerde met behulp van een gids meer automobilisten de weg op te krijgen. Deze zogenoemde Michelingids biedt diverse tips en nuttige informatie, zoals de locaties van tankstations. In 1926 wordt een nieuwe toevoeging aan de gidsen geïntroduceerd, namelijk de Michelinster. Tegenwoordig kunnen restaurants maximaal drie van deze sterren verdienen, een beoordeling uitgevoerd door Michelin-inspecteurs. Naast de Michelinster bestaan ook de groene Michelinster en de Bib Gourmand. Een alternatieve beoordelingsmethode wordt gehanteerd door Gault & Millau, waarbij restaurants worden beoordeeld aan de hand van een puntensysteem.

Auguste Escoffier, Marie-Antoinette Carême en Francois Pierre de La Varenne speelden belangrijke rollen in de Franse keuken. Hedendaags Franse chef-koks zijn onder andere Guy Savoy, Paul Bocuse, Familie Troisgros, George Blanc, Guy Martin en Joël Robucon. De Franse keuken kent wereldwijd ongekende populariteit en wordt overal geïmiteerd, terwijl de keuken zelf ook invloeden van andere keukens heeft opgenomen.

Discussie

Ik ben tevreden over de manier waarop ik het profielwerkstuk heb aangepakt. Wanneer ik opnieuw een profielwerkstuk zou moeten maken, zou ik het op dezelfde manier aanpakken. Eerst brainstormen, dan inlezen en informatie verzamelen om er vervolgens over te schrijven.

De Franse keuken is een heel breed onderwerp en ik vond het soms lastig om mij te beperken tot slechts een klein gedeelte. Daarom zou ik in een vervolgonderzoek meer aandacht willen besteden aan de regionale verschillen. Daarnaast zou ik ook willen kijken naar typische Franse gerechten. Ik zou dan wellicht daar een soort van eigen kookboek over willen maken.

Ik heb tijdens het schrijven van mijn profielwerkstuk veel geleerd over de Franse keuken en het heeft mij alleen nog maar nieuwsgieriger gemaakt naar dit onderwerp. Door deze nieuwsgierigheid was het niet moeilijk om de 80 uur te vullen.

Bronnenlijst

- Bart. (2023). De geschiedenis van de Franse keuken. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <https://www.super-prof.nl/blog/de-geschiedenis-van-franse-recepten/>.
- Niet bekend. (z.d.). Culinaire geschiedenis en eetgewoonten. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <http://culturescope.nl/culinaire-geschiedenis-en-eetgewoonten-6/>.
- Niet bekend. (z.d.). De traditionele Franse keuken. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <https://www.eetzaken.nl/eetgewoontes-frankrijk/traditionele-franse-keuken/>.
- Niet bekend. (2022). De eetcultuur in Frankrijk. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <https://www.jre.eu/nl/de-eetcultuur-in-frankrijk#:~:text=Thuis%20eten%2C%20uit%20eten,20.30%20uur%2C%20voor%20het%20diner.>
- Kleyn, O. (2013). Heel veel over...de Franse keuken. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <https://www.onnokleyn.nl/heel-veel-over-de-franse-keuken/#:~:text=Hoe%20kennen%20wij%20de%20Franse,%2C%20vlees%2C%20vis%20of%20eieren.>
- De redactie. (2024). Grote namen van de Franse gastronomie. Geraadpleegd op 25 maart 2024. <https://www.france.fr/nl/nieuws/article/grote-namen-van-franse-gastronomie.>
- Niet bekend. (z.d.) De geschiedenis van de kookkunst. Geraadpleegd op 3 oktober 2023. <https://www.lusini.com/nl-nl/m/jobeline-de-geschiedenis-van-de-kookkunst/#:~:text=De%20klassieke%20kookkunst&text=Aan%20het%20einde%20van%20de,de%20presentatie%20van%20de%20gerechten.>
- Niet bekend. (z.d.). De geschiedenis van de Michelinsterren. Geraadpleegd op 27 oktober 2023. <https://isgeschiedenis.nl/nieuws/geschiedenis-van-de-michelinsterren.>
- Historie. (2023). Zo ontstonden de Michelinsterren. Geraadpleegd op 27 oktober 2023. <https://historianet.nl/cultuur/zo-ontstonden-de-michelinsterren.>
- Kooijman, M. (2019). Waar komt de Michelinster vandaan? Een korte geschiedenis. Geraadpleegd op 27 oktober 2023. <https://www.culy.nl/inspiratie/waar-komt-de-michelinster-vandaan/>.
- Niet bekend. (2021). De Michelinsterren: 50 jaar geleden. Geraadpleegd op 27 oktober 2023. <https://strrn.nl/de-michelinsterren-50-jaar-geleden/>.
- Niet bekend. (2021). Wat is de groene Michelinster en hoe verdien je deze onderscheiding? Geraadpleegd op 27 oktober 2023. <https://guide.michelin.com/nl/nl/article/features/wat-is-de-groene-michelin-ster-en-hoe-verdien-je-deze-onderscheiding.>
- Niet bekend. (z.d.). Cordon Bleu. Geraadpleegd op 7 januari 2024. <https://www.cordonbleu.edu/home/en.>
- Myhrvold, N. (z.d.). Auguste Escoffier. Geraadpleegd op 25 maart 2024. <https://www.britannica.com/biography/Auguste-Escoffier.>
- Wattel, F. (2022). In de keuken van Escoffier. Geraadpleegd op 25 maart 2024. <https://museumclub.nl/huismusea/in-de-keuken-van-escoffier/>.
- Myhrvold, N. (z.d.). Marie-Antoine Carême. Geraadpleegd op 25 maart 2024. <https://www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme.>
- Jankowski, N. (2017). How a destitute parisian boy became the first celebrity chef. Geraadpleegd op 25 maart 2024. <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/01/12/509154654/how-a-destitute-abandoned-parisian-boy-became-the-first-celebrity-chef.>
- Niet bekend. (z.d.). Troisgros huis. Geraadpleegd op 14 maart 2023. <https://www.roannais-tourisme.com/nl/gastronomie/troisgros/>.
- Bouwmeester, N. (2024). Franse eetgewoontes die veranderen. Geraadpleegd op 18 april 2024. <https://frankrijk.nl/franse-eetgewoontes-die-veranderen/>.

- Bart. (2024). Franse gastronomie: Een blauw druk van een goede keuken. Geraadpleegd op 18 april 2024. <https://www.super-prof.nl/blog/franse-recepten-een-blauwdruk-van-goed-eten/>.
- Meeder, L. (2024). Dit zijn volgend Gault&Millau de beste restaurants van 2024. Geraadpleegd op 2 april 2024. <https://modmod.nl/gault-millau-restaurants/#:~:text=Gault%26Millau%20is%20een%20Frans%20bedrijf,gastronomisch%20tijdschrift%20voor%20Parijzenaren%20cre%C3%A8den.>
- Michgelsen, P. (2002). Frankrijk. Meerhout, Zwijssen thuis.
- Den Hartog, M. (2015). 57 'iconen' van Franse bodem. Deventer, Edicola Publishing bv.
- Everink, M. (2010). Ratjetoe. Schiedam, Scriptum Publishers.
- Born, W. (1989). Eten door de eeuwen. Baarn, Bosch en Keuning.

Bijlagen


Bijlage 1; Recepten salade niçoise, brioche, tapenade en kruidenboter

Salade niçoise



Benodigheden (2prs)	Bereiding
250 gr krieltjes 1 blikje tonijn 150 gram sperziebonen 2 eieren 1 rode ui Een handje sla 200 gr cherrytomaatjes Dressing: 1 el citroensap 1 tl mosterd 1 el azijn scheutje olijfolie peper en zout	1. Kook de krieltjes gaar en giet ze af. 2. Maak de sperziebonen schoon en kook deze 8 minuten en giet ze daarna af met koud water. 3. Kook de eieren gaar in ongeveer 7 minuten en laat ze daarna schrikken in koud water. 4. Snij de krieltjes, sperziebonen, ui en cherrytomaatjes in kleine stukken en laat de tonijn uitlekken. 5. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. 6. Meng nu alle groenten en de dressing door elkaar en halveer het ei als topping.

Brioche




Benodigheden (12 prs)	Bereiding
250 gr bloem 10 gr gedroogde gist 20 gr witte basterdsuiker 6 gram zout 3 eieren 120 gr ongezoeten roomboter 1 eidooier	1. Doe de bloem, gist, suiker, zout en eieren in een kom en kneed dit 8-10 minuten. 2. Verdeel het deeg in 8 gelijke balletjes en leg deze in een ingevette bakvorm. 3. Laat het deeg minstens een uur rijzen op een warme plek. 4. Bestrijk het deeg met de eidooier en bak de brioche af in de oven voor 25 minuten op 180 graden Celsius.

Tapenade



Benodigheden	Bereiding
150 gr zongedroogde tomaten 75 gr ontpitte groene olijven 30 gr kappertjes 1-2 teentjes knoflook 2 el olijfolie 0,5 el balsamicoazijn zout en peper	1. Snij de zongedroogde tomaten, olijven, kappertjes en knoflook fijn. 2. Meng de olijfolie en balsamicoazijn door het mengsel heen. 3. Maak de tapenade op smaak met zout en peper.

Kruidenboter



Benodigheden	Bereiding
250 gr ongezoeten roomboter 2 teentjes knoflook Verse peterselie Verse bieslook 1 el citroensap Snufje zeezout	1. Prak de boter met een vork fijn. 2. Voeg hieraan het zeezout, het citroensap en de knoflook toe. 3. Snij de peterselie en bieslook fijn en voeg dit toe. 4. Laat de kruidenboter opstijven in de koelkast.

Bijlage 2; Kahoot gehouden in de klas over de Franse keuken



Bijlage 3; PowerPoint gehouden in de les over de Franse keuken

De Franse keuken

Lieke Duijinkerle VWO5

Inhoudsopgave

- Wat is een profielwerkstuk?
- Waar gaat mijn profielwerkstuk over?
- Kahoot!
- Opdracht

Wat is een profielwerkstuk?

- VWO 5
- Groot verslag -> 80 uur
- Zelf kiezen welk vak en welk onderwerp

Waar gaat mijn profielwerkstuk over?

- Geschiedenis van de Franse keuken
- Haute cuisine en nouvelle cuisine
- Franse gastronomische opleiding
- Michelin ster
- Praktisch deel
- Film met de Franse keuken als hoofdrol

Haute cuisine en nouvelle cuisine = manier van koken

Haute cuisine: <ul style="list-style-type: none"> • Meer chique • Hoog kwaliteit van producten • Veel gangen 	Nouvelle cuisine: <ul style="list-style-type: none"> • Seizoensgebonden producten • Lokale producten • Minder gangen • Presentatie heel belangrijk
--	---

Franse gastronomische opleiding

- Le Cordon Bleu
- Marthe Distel
- 35 instituten in 20 landen
- Parijs -> hoofstinstituut
- 20.000 studenten per jaar!

Michelinster

- André Michelin en Édouard Michelin -> autofabrikanten
- Michelin inspecteurs
- 3 sterren
- Tokyo
- Groene Michelinster -> restaurant Morille

Geschiedenis van de Franse keuken

Praktisch deel

- Gastronomie les
- Eigenaar restaurant Morille
- 7 lessen + restaurant avond

Film met de Franse keuken als hoofdrol

Opdracht

Opdracht poster Ratatouille

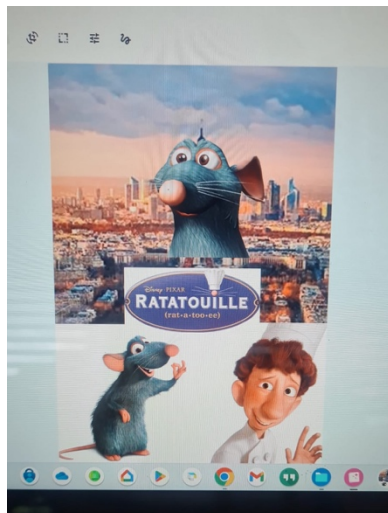
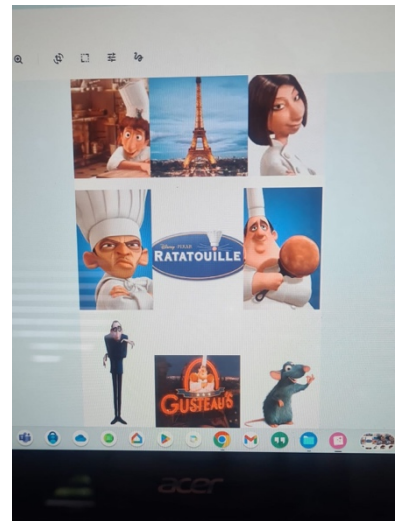
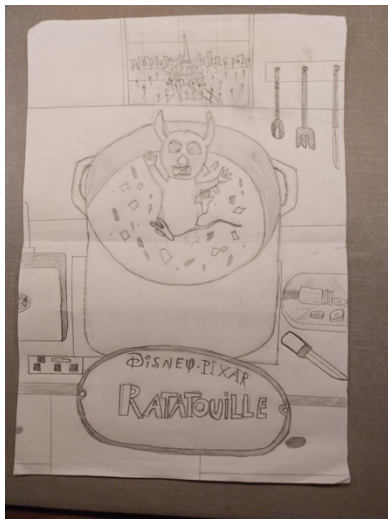
Je hebt de film Ratatouille gezien in de klas, maar de hoofdrol van de film gaat je niet meer gemaken. De film Ratatouille, heb geproefd dat het het beste gerecht is dat er ooit gemaakt is.

- De poster moet op een A4 formaat zijn
- Het moet op een witte achtergrond zijn
- Het moet op een witte achtergrond zijn
- Het moet op een witte achtergrond zijn
- Het moet op een witte achtergrond zijn

Succes!

Bedankt voor het luisteren!

Bijlage 4; Overige film posters gemaakt door leerlingen uit V1B



Logboek

14-09-23	1 uur	Brainstormen TVE
17-07-23	1 uur	Onderwerp zoeken
21-07-23	1 uur	Brainstormen TVE
26-09-23	30 minuten	Opbouw
03-10-23	3 uur	Geschiedenis
12-10-23	1 uur	TVE
07-10-23	1.5 uur	Geschiedenis
18-10-23	2.5 uur	Geschiedenis
20-10-23	3 uur	Geschiedenis
27-10-23	2 uur	Michelin ster
29-10-23	2 uur	Michelin ster
12-12-23	2 uur	Gastronomie les
19-12-23	1.5 uur	Gastronomie les
03-01-24	1.5 uur	Michelin ster
07-01-24	3 uur	Le Cordon Bleu
09-01-24	1.5 uur	Gastronomie les
23-01-24	3.5 uur	Gastronomie les + haute cuisine en nouvelle cuisine
29-01-24	30 minuten	Interview vragen
30-01-24	1.5 uur	Gastronomie les
05-02-24	1 uur	Uitwerking gastronomie les
06-02-24	2.5 uur	Gastronomie les + top koks vroeger en hedendaag + Michelin ster Frankrijk
16-02-24	2 uur	Ratatouille film kijken + aantekeningen maken
20-02-24	1.5 uur	Gastronomie les
28-02-24	2 uur	Aantekeningen Ratatouille verwerken
12-03-24	7.5 uur	Restaurantavond
14-03-24	4 uur	Topkoks hedendaags
18-03-24	1 uur	Presentatie in les
21-03-24	1,5 uur	Topkoks hedendaags
25-03-24	4 uur	Topkoks verleden
2-04-24	2 uur	Gault&Millau+Topkoks verleden
18-04-24	3 uur	Invloed van Franse keuken + restaurantavond verwerken+ presentatie verwerken
05-05-24	4 uur	Puntjes op de i
15-05-24	2 uur	Puntjes op de i