

STÉPHANE REYNAUD

BISTROTIER

De BEROEMDE *Franse* BISTROKEUKEN
nu BIJ JE THUIS

80

PAGINA'S OVER DRANK



400

PAGINA'S OVER GERECHTEN



FOTOGRAFIE:

MARIE-PIERRE MOREL

FONTAINE UITGEVERS



*Goedendag. Twee personen? Hebt u gereserveerd? Nee?
Neemt u dan even plaats aan de bar met een glaasje
rood, alstublieft. Er komt zo dadelijk
een tafel voor u vrij.*



Welkom in de bistro! Welkom in een wereld die een plek buiten de tijd van alledag wil zijn. Een bistro is zowel een plaats als een moment. Als plaats is hij een soort huiskamer die je al meteen bij binnenkomst verwelkomt en omhelst. Diezelfde bistro is ook het bevoorrechte moment om op adem te komen tussen twee sappige en goed weggekauwde happen door.

De bistro is als een vrolijke dinsdag. Alles komt weer op gang. De boten liggen sinds maandag afgemeerd in de haven om de vis aan land te brengen waarnaar reikhalzend is uitgekeken. De scharen van de tuinders klikken en oogsten de nog bedauwde groenten. Heel Rungis beeft als de slaggers met hun zware bijlen botten kraken. Dinsdag trekt het spoor naar de sterren van de verse groente. Dinsdag is het echte begin van de week en vormt de rode draad van wat er gegeten gaat worden.

Het dagmenu verschijnt op het schoolbord. De pannen pruttelen schouder aan schouder op het dampende fornuis. Gasten verdringen zich boven de krant en wisselen opinies uit met een kop sterke koffie of een glaasje spritz in de hand.

Aan de toog is van alles te ruiken, kringelt damp boven kopjes espresso en knerpt suiker onder iemands schoenen.

‘Hou je straks een tafel voor me vrij? Ik heb maar twee uur om te eten...’

Je eet, geniet en laat je meenemen door de slaperigheid van een goeie slok. Je zweeft vreedzaam en voldaan boven het gedoe. De bistro heeft de eerste ronde op knock-out gewonnen. Goed bezig...! En dan blijf je nog even hangen voor een aperitief als bij een onbeslist potje poker. ‘Proost, beste vriend, die is voor mij.’ Het is geen kwestie van bluf. De vrijheid van deze plek heeft opnieuw gewonnen.

En morgen heerst dezelfde sfeer bij je thuis, in een drukke keuken, rond een luidruchtige tafel en bij de rode wangen van je gasten. Het is de uiterst moderne traditie van een springlevende keuken waarin royale porties glimlachende herinneringen wekken, een keuken van de smaak, van makkelijk te maken gerechten die de sterren kietelen. Maar pas op, houd er rekening mee dat je gasten spoedig terugkomen...



AAN DE BAR

BLZ. 10

VANAF 7 UUR

Croissant
Abrikozenjam met rozijnen
Marmelade
Klassieke omelet
Shakshuka
Groene omelet
Soufflé-omelet

OM EEN UUR OF 12

Broodje boter met ham
Ei met pesto
Broodje fourme
Broodje pastrami
Broodje pulled pork

NA 19 UUR

Fougasse
Brandade
Cervelle des canuts
Rillettes van zalm
Gougères
Uientaart
Sardines

Ansjovis met knoflook

Puy-linzen bereid als hummus

Olijven naar wens en
amandelen met pit
Sardines in escabèche
Makreel in witte wijn
Tarama

OESTERS, MOSSELEN...

BLZ. 56

UIT ZEE

Palourdes in azijn
Warme oesters
Oesters in vinaigrette
Noordzeekrab

Kreeft

Wulken met miso-mayo
Mosselen met room
Mesheften (in plakjes)
Jakobsschelpen met daslook
Gepelde langoustines
Kokkels met beurre blanc

VOORAF

BLZ. 82

TERRINES & CO

Terrine de campagne
Diverse terrines
Klassieke pâté in korst
Pâté in korst van kip
Pickles
Caillettes met kool
Caillettes met snijbiet
Rillettes
Parfait van kiplevertjes
Ham met peterselie
Levertjes uit de oven
Hoofdkaas
Kip met spinazie en roquefort

SOEP

Boerengroentesoep
Hete bouillon
Boze pompoensoep
Aardperensoep
Bloemkoolsoep
Koude zomersoep
Koolsoep met spek
Voorjaarsminestrone

EIEREN

Eieren met mayo
Eieren in gelei
Eieren mimosa
Eieren meurette

PLANTAARDIGE EENVOUD

Selderij met remoulade
Prei met vinaigrette

Tomatensalade

Koude tomatensoep
Geraspte wortel
Groene asperges
Wilde asperges
Asperges met spek
Asperges met mousseline
Spinaziesalade
Andijviesalade met olijven
Artisjokken met vinaigrette
Violette artisjokjes met spek
Roodlof met roquefort
Salade van witte bonen
Aardappelsalade
Spierziebonensalade
Linzensalade met kruiden

DIERLIJKE EENVOUD

Mergpijp
Lamshersentjes
Varkenspootjes
Salade van kalfspootjes
Eigen snuit met oren
Maagjes uit de bakpan
Kiplevertjes van de grill
Slakken met champignons
Slakken in hun huisje
Billetjes zoals in de Dombes

ZOET EN ZOUT WATER

Paling met venkel
Schelvistartaar
Gravlax van zalm
Grijpgrage octopus
Zeekat van de vissersman
Krabkoekjes
Bokking met piepers en olie
Terrine van rog
Visbeignets
Vissoep
Kalf met tonijn
Mosselen met chorizo
Mergpijp met oesters
Jakobsschelpen met spek
Gerookte paling met worst

DE DAGSCHOTEL

BLZ. 210

DE KLASSIEKERS

Worst met puree
Couscous met merguez
Saucisson in brioche
Saucisson uit Lyon
Risotto van elleboogjes
Witte worst met puree
Bloedworst met appel
Sabodet van de zuipschuit
Andouillette van kalfsvlies
Quenelles zoals in Lyon
Cordon bleu
Blanquette
Cassoulet met varken en eend
Alles voor een goede pot-au-feu
Zuurkool
Aligot uit de Aubrac
Garbure uit Gascogne
Gros salé met linzen
Pittige chili
Gevulde kool
Worst uit Morteau
Daube niçoise
Konijn met mosterd
Konijn met cider
Witlof met ham
Gevulde tomaten

KIP & CO

Kipconfit met kruiden
Confit van aardappels
Poule au pot
Parelhoen met rodekool en peren
Parelhoen met citroen
Kip op z'n Baskisch
Kip à la crème

DIVERSEN

Varkensbuik met spliterwten
Varkenswangetjes met noten
Gestoofd klapstuk

BISTRO VAN STÉPHANE

KEUKEN OPEN
VAN 7 - 23.30

Kalfsschenkel in de pan
Carottier van rundvlees
Lamsvlees met flageoletten
Kalkskop met gribiche
Runderwangen in rode wijn
Ossenstaart
Zwezerikpasteitjes
Nieren met kastanjes
Tripes homemade

NA DE VANGST

BLZ. 284

VIS

Kabeljauw in een korst
Woedende wijting
Schelvis Colbert
Aioli met kabeljauw
Sole meunière
Tonijnbuik met uien
Tonijn met appel en sla
Forel met beurre noir
Rogvleugel met beurre blanc
Gekonfijte zalm
Dorade in een zoutkorst
Doradefilet uit de marinade
Mullen met citroen
Makreel van de 'grote Mendes'
Zeeduivel met kruidencoulis
Zeekat van de vissersman
Zonnevis met bieslookboter
Zeekat met inkt en spelt
Rijst met zeevruchten
Schelvis met zuring en kool

DE ROL VAN DE SLAGER

BLZ. 324

VLEES OP ZONDAG

Runderrib
Tartaar met friet

Bavette met sjalotten
Kalfsribben in een korst
Gebraden kalfsvlees
Gerookte schouder
Kalfsrollade
Rosbief met friet
Hart van de lende
Varkensrug van 4 uur
Varkensrib
Eendenborst
Perfekte kalfslende
Knapperige varkensbuik
Muizen van een lam
Lamsribben met basilicum

DE HELE DAG VERRIJBBAAR

BLZ. 366

MET FRIET

Croque-monsieur
Vis uit de frituur
Burgers van Moi Kafé
Hotdog
Clubsandwich

KAAS EN BLADERDEEG

Uiensoep
Kaassoufflé
Gevuld bladerdeeg
Quiche

SALADES

Lyonnaise
Franc-comtoise
Niçoise
Caesar
Landaise

EEN KELDER VOL RAAS

BLZ. 386

Nimes-Ajaccio
banon, takje amour,
péspekon, brocciu
Tours-Sancerre
sainte-maure-de-Touraine,
crottin de Chavignol, valençay,
poulligny-saint-pierre,
selles-sur-cher

Troyes-Dijon
charolais, chaource, langres

Caen-Rouen
neufchâtel, pavé Auge
pont-l'évêque, camembert
livarot

Aurillac-Clermont
saint-nectaire, bleu Auvergne,
salers, fourme d'Ambert

Mulhouse-Besançon
bleu de Gex,
comté, morbier,
munster, Mont Or

Pau-Rodez
roquefort, ossau-iraty,
laguiole, rocamadour,
bleu des Causses

Parijs-Lille
brie de Melun, brie de Meau
maroilles, brillat-savarin

Valence-Grenoble
picodon, saint-félicien,
saint-marcellin, bleu du Vercors,
rigotte de Condrieu, fougerus

Chambery-Annecy,
Chevrotin, tomme de Savoie,
abondance, reblochon,
tome des Bauges

EEN TOONBANK VOL TOETJES

BLZ. 416

MET EEN LEPEL

Petits pots de crème
Crème caramel
Crème brûlée
Île flottante
Rijstepad
Chocolademousse

TAARTEN & CO

Appeltaart
Perentaart bourdaloue
Appeltaart uit de Elzas
Zomerse vruchtentaart
Taart met citroenmeringue
Flan pâtissier
Tarte à la praline
Tarte tatin
Chocoladetaart

LEKKER ZOET

Abrikozen-, appel-,
peren- en clementinetaart
clafoutis met kersen

KLASSIEKE DESSERTS

Fraisier
176 feuilles
Slagroomsoesjes
Paris-Brest
Moka
Baba met rum

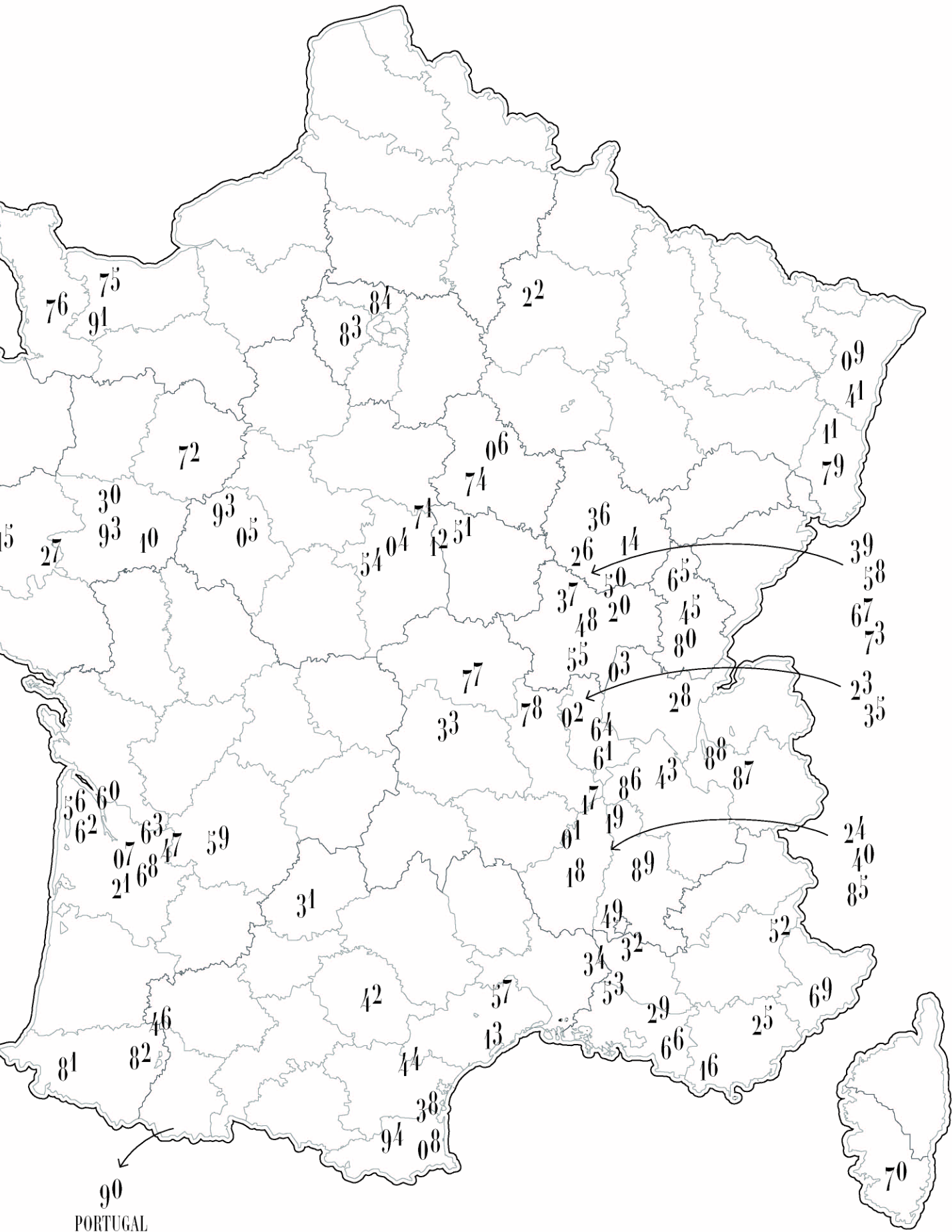
BIJ DE KOFFIE

Fondant met véél chocolade
Madeleines
Financiers
Sablés
Cigarettes

DE KAART VAN WIJN EN BIER

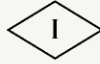
ONZE EIGEN SELECTIE

01 BIÈRE ARDÈCHOISE BLZ. 22	26 SAINT-ROMAIN BLZ. 162	47 SAINT-ÉMILION BLZ. 272	69 en 70 BELLET OF FIGARI BLZ. 395
02 en 03 BROUILLY OF MÂCON BLZ. 31	27 CERDON BLZ. 178	48 GIVRY BLZ. 274	71 en 72 SANCERRE OF JASNIÈRES BLZ. 397
04 en 05 MENETOU-SALON OF MONTLOUIS-SUR LOIRE BLZ. 33	28 PICPOUL-DU-PINET BLZ. 188	49 CAIRANE blz. 276	73 en 74 RULLY OF IRANCY blz. 399
06 PETIT CHABLIS BLZ. 40	29 PALETTE BLZ. 192	50 CHASSAGNE-MONTRACHET BLZ. 294	75 en 76 CIDRE BRUT OF CALVADOS BLZ. 401
07 ENTRE-TWEE-MERS BLZ. 42	26 ANJOU BLZ. 197	51 POUILLY FUMÉ BLZ. 306	
08 CÔTES DU ROUSSILLON BLZ. 52	27 CAHORS BLZ. 204	52 SAINT-VÉRAN BLZ. 312	
09 en 10 RIESLING OF SAUMUR BLZ. 57	32 en 33 VACQUEYRAS OF CÔTE AUVERGNE BLZ. 207	53 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLZ. 314	
11 en 12 SYLVANER OF POUILLY- SUR-LOIRE BLZ. 61	34 TAVEL BLZ. 208	54 QUINCY BLZ. 316	
13 MUSCADET BLZ. 66	35 SAINT AMOUR BLZ. 218	55 POUILLY FUISSÉ BLZ. 322	
14 PERNAND VERGELESSE BLZ. 68	36 NACHTS-SAINT- GEORGES BLZ. 220	56 en 57 SAINT-ESTÈPHE OF TERRASSES DU LARZAC BLZ. 327	
15 GROS-PLANT BLZ. 70	37 MERCUREY BLZ. 224	58 MONTHÉLIE BLZ. 332	
16 BANDOL BLZ. 72	38 FITOU BLZ. 226	59 + 60 BERGERAC OF SAINT-JULIEN BLZ. 341	
17 SAINT-JOSEPH BLZ. 86	39 en 40 HERMITAGE OF MEURSAULT BLZ. 229	61 CÔTE-RÔTIE BLZ. 346	
18 CHATUS BLZ. 96	41 GEWURZTRAMINER BLZ. 232	62 PAUILLAC BLZ. 354	
19 CROZES-HERMITAGE BLZ. 98	42 GAILLAC BLZ. 240	63 POMEROL BLZ. 356	
20 BOURGOGNE ALIGOTÉ BLZ. 108	43 BUGEY BLZ. 242	64 COTWATERX-DU-LYONNAIS BLZ. 376	
21 SAUTERNES blz. 110	44 MINERVOIS BLZ. 244	65 ARBOIS BLZ. 378	
22 CHAMPAGNE blz. 124	45 VIN JAUNE BLZ. 242	66 CASSIS BLZ. 380	
23 en 24 FLEURIE OF SAINT-PÉRAY BLZ. 127	46 MADIRAN BLZ. 264	67 SANTENAY BLZ. 382	
25 CÔTE DE PROVENCE BLZ. 138		68 GRAVES BLZ. 384	
			77 en 78 SAINT-POURÇAIN OF CÔTE-ROANNAISE BLZ. 403
			79 en 80 PINOT GRIS OF CÔTE-DU-JURA BLZ. 405
			81 en 82 IROULEGUY OF JURANÇON BLZ. 407
			83 en 84 COTWATERX-DE-SURESNES OF SAINT-PRIX BLZ. 409
			85 en 86 CONDRIEU OF CORNAS BLZ. 411
			87 en 88 CHIGNIN-BERGERON OF MONDEUSE DE SAVOIE BLZ. 413
			89 CLAIRETTE-DE-DIE BLZ. 424
			90 PORTO BLZ. 428
			91 POMMWATER DE NORMANDIE BLZ. 432
			92 COTWATERX DU LAYON BLZ. 446
			93 VOUVRAY BLZ. 454
			94 MAURY blz. 464



PORTUGAL

HOOFDSTUK



AAN DE BAR

Je krijgt er zin in



Op dit moment gaan de deuren open. Het licht wordt geler, het koffieapparaat sist, de dappersten onder ons drinken hun eerste espresso. Aan de bar wordt het drukker naarmate de dag vordert. Een wirwar van ellebogen speelt tikkertje na een te korte nacht. Iemand bestrijkt brood met een dik dekontje boter en jam – vandaag is er ‘marmelade met koriander’. De koffie damp, de eerste suiker uit papieren zakjes knerpt onder schoenzolen. Het is 7 uur.

‘Voor mij een glas sancerre, alstublieft, met een plak ham. Hebt u er wat halfgezouten boter bij?’
Het is 7 uur... ‘En wat heb je als terrine? Wild zwijn? Doe maar een plak! Mijn schoonvader kan wild zwijn leveren, wist je dat? Dit weekend heeft hij er een van 90 kilo geschoten...’
Het is 7 uur.

In een bistro is de tijd niet van belang. Je brengt er met je kopje tegen een glas een toast uit. Het is een ruilmarkt waar iedereen zijn plaats vindt. Een bistro is gewijd aan het varken en is de plaats waar het dier zijn lijf offert om de honger te stillen van iemand die vanaf 7 uur al volop in de weer is. ‘Doe maar een neut met wat droge worst...’
Het is 7 uur 20.

Later is het tijd voor de eerste vertragingen. Je afspraak van 12 uur appt met de mededeling dat lijn 9 er voor onbepaalde tijd de brui aan heeft gegeven. Wat kan het je schelen! Het middaguur meldt zich met twaalf klokslagen op een glimmende toog waarop een stevige elleboog rust. Dit is het moment voor een aperitief, het moment dat ons in staat stelt om geduld te oefenen zolang als de tijd voorschrijft. Je voelt je lekker, je kijkt om je heen, je waagt je aan een glas, je knabbelt wat, je bestelt wat en daarna nog wat. Lijn 9 komt vast nog lang niet.

En dan loopt de werkdag ten einde. Je praat na over de toespraak van de baas, over de afgekeurde penalty van Platini... pardon, Neymar... De anis is koud en blijft koud, en het bier krijgt niet de tijd om op te warmen. De toog verzamelt dan nog steeds iedereen om zich heen, en dat blijft beslist een tijdje zo...



VANAF 7 UUR

BLZ. 12

Croissant om wakker te worden
Abrikozenjam met rozijnen, koriander en steranijs
Marmelade met kardemom
Klassieke omelet
Shakshuka
Groene omelet
Soufflé-omelet

OM EEN UUR OF 12

BLZ. 22

Beboterd broodje ham *plus* een biertje
Ei met pesto: smullen maar
Broodje fourme met ham en rucola
Broodje pastrami
Broodje pulled pork – lekker zwijgig

NA 19 UUR

BLZ. 30

Mandje met vijf droge worsten *plus* een glas brouilly of mâcon
Mandje met zes pekelwaren *plus* een glas menetou-salon of montlouis-sur-loire
Fougasse
Brandade
Gebakken hersens
Rillettes van zalm
Gougères met kaassaus *plus* een glas petit chablis
Uientaart *plus* een glas entre-deux-mers
Sardines uit blik
Ansjovis met knoflook
Puy-linzen bereid als hummus
Olijven naar wens en amandelen met pit
Sardines in escabèche
Makreel in witte wijn
Tarama *met* een glas côtes-du-roussillon

KROEGPRAAT

Over koffie en cafetières

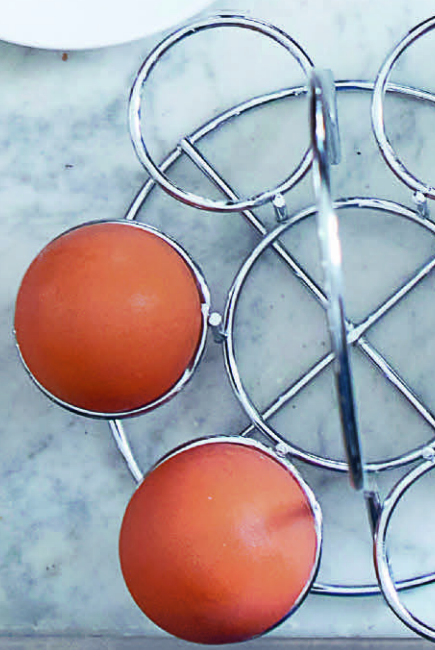
BLZ. 16

Een espresso, alstublieft!

BLZ. 17

Regionale aperitieven die beroemde cocktails werden

BLZ. 48-49





15 CROISSANTS

CROISSANTS

*om WAKKER te WORDEN***VOORBEREIDEN** 30 minuten**RUSTEN** 1 nacht en 3 uur**BEREIDEN** 15 minuten

500 g bloem
 120 ml lauw water
 120 ml melk
 50 g suiker
 50 g boter op kamertemperatuur
 1 theel. zout
 250 g koude boter
 2 zakjes bakkersgist à 7 g
 1 ei



• **Meng** het water, de melk en de gist in de machine, voeg de bloem, de boter op kamertemperatuur, de suiker en het zout toe. Kneed tot het deeg loslaat van de wand. Leg er bakpapier op en zet een nacht op een koele plaats.

• **Rol** het deeg uit tot een klavertjevier met een bult in het midden. Plet de boter tot een rechthoek, leg in het midden en vouw er de zijkanten van het deeg overheen. Rol het tot een rechthoek uit, vouw die in drieën en leg hem 20 minuten in de koelkast. Herhaal die operatie. Rol opnieuw uit tot een rechthoek uit, snijd in driehoeken en rol vanaf de basis naar de punt toe op. Leg op een met bakpapier beklede plaat en laat 2 uur rijzen: hun volume moet verdubbelen.

• **Verwarm** de oven voor tot 200 °C. Klop het ei goed los, bestrijk de croissants met een kwastje en zet 15 minuten in de hete oven.

DE KLEINTJES ZIJN ER OOK NOG

Maak het deeg voor pains au chocolat net als voor croissants. Snijd het na de laatste keer uitrollen in rechthoeken van 12 cm. Leg er steeds met enige tussenruimte 2 staafjes chocolade op, rol de rechthoeken op, laat ze rijzen, bestrijk ze met ei en zet ze in de oven.

VOOR 10 POTJES

CONFITURE

*van ABRIKOZEN, ROZIJNEN,
KORIANDER en ANIJS***VOORBEREIDEN** 30 minuten**RUSTEN** 1 dag**BEREIDEN** 1 uur

2 kg abrikozen
 2 kg bruine suiker
 100 g blanke rozijnen
 1 theel. korianderzaad
 6 anijssterren



• **Snijd** de abrikozen in vieren, haal door de suiker en laat een dag op kamertemperatuur rusten. Kook 1 uur met de andere ingrediënten op laag vuur; schuim af. Vul er de potjes mee, draai dicht en keer om.

MARMELADE MET KARDEMOM

VOORBEREIDEN 30 minuten**RUSTEN** 1 nacht en 3 uur**ROREN** 15 minuten

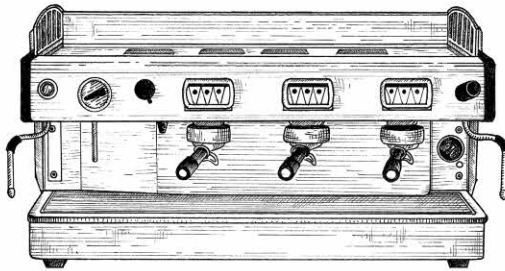
2 kg bittere sinaasappels
 2 kg bruine suiker
 1 theel. gemalen kardemomzaad



• **Leg** de sinaasappels in hun geheel in ruim water en kook 30 minuten op hoog vuur. Laat ze uitlekken, snijd in stukken en haal door de suiker. Kook 1 uur op laag vuur met de kardemom. Vul er de potjes mee, draai dicht en keer om.

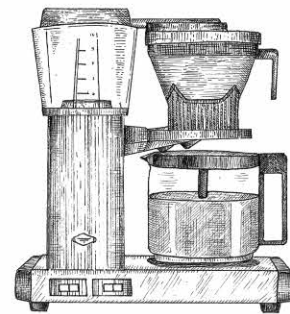


OVER KOFFIE EN CAFETIÈRES



PERCOLATOR

Dit apparaat werkt op basis van percolatie. In een reservoir wordt heet water op temperatuur gehouden en vervolgens onder een druk van vaak 8-10 bar door een maassel in een vast, metalen filter gedreven. De koffie stroomt door een buisje rechtstreeks in het kopje.



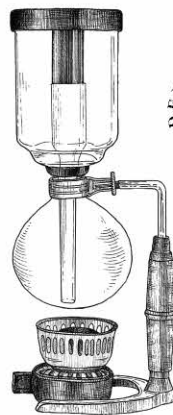
FILTERAPPARAAT

Bij deze methode giet je het kokende water op het maassel. Dat maassel bevindt zich in een filter boven in het apparaat. Het hete water absorbeert de aroma's uit de koffie en druppelt langzaam naar het onderste compartiment waarin de koffie wordt opgevangen.



**ITALIAANSE
MOKKAPOT**

Dit type wordt gemaakt van een aluminium- of rvs-legering en bestaat uit twee delen. Het onderste deel is het waterreservoir met daarin een filter met het maassel. Het bovenste deel vangt de koffie op. De hitte verhoogt de druk en drijft het water door het maassel en een buisje naar het bovenste deel, waar de koffie wordt opgevangen.



SYPHON-CAFETIÈRE

Dit apparaat bestaat uit twee glazen bollen boven elkaar. De onderste bevat water, de bovenste de gemalen koffie. Het water wordt verhit, produceert druk en wordt door het filter gedreven. De hittebron wordt na een paar minuten uitgeschakeld, en de druk daalt. Onder invloed van de zwaartekracht stroomt de koffie dan naar de onderste bol.



**CAFETIÈRE
À PISTON**

Deze cafetières bestaan vaak uit metaal en glas en hebben een centrale zuiger met een onderkant bestaande uit een geperforeerde metalen schijf die als filter dient. Het maassel onder in de cafetièr wordt overgoten met heet water en blijft een paar minuten rusten. Onder druk van de zuiger scheidt de koffie zich van de drab.

