

## Handboek



Ondanks allerlei manco's een waardevol boek

**D**e *Encyclopedie van de Franse Gastronomie*, een imposant boek dat net in vertaling is verschenen (uitgeverij Fontaine), is misschien niet echt een encyclopedie te noemen. Qua warenkennis, historie en bijvoorbeeld antropologische achtergronden vertelt het niet veel. Het is in feite een boek met kooktechnieken en basisrecepten, vergezeld van een behoorlijk aantal uitgewerkte klassieke recepten, waarbij vele van gerenommeerde koks.

Die kooktechnieken, prachtig gedocumenteerd met foto's en goede instructies, beslaan ongeveer 240 bladzijden. De rest van dit 512 pagina's tellende boek is voor de receptuur. Daar komt nog bij dat die kooktechnieken, althans een deel daarvan, ook nog op een bijgeleverde dvd staan. Daarbij wordt de meeste aandacht besteed aan de deegsoorten, wat niet zo gek is.

Die, nogal traag verlopende, filmfragmenten zijn zonder woorden, alleen begeleid door een jazzcombootje, en doen verder wat schools aan, maar dat mag. Ik zou het geheel eerder een handboek met voorbeelden willen noemen dan een encyclopedie, maar vooruit, het is er.

Uit het voorwoord van de beroemde chef-kok Paul Bocuse blijkt al dat er niet zozeer aan een professionele doelgroep wordt gedacht, maar aan welwillende amateurs die zich professionele technieken eigen willen maken en misschien aan middelbare hotelscholen, als lesmateriaal. Daar lijkt het me heel geschikt voor.

Elk hoofdstuk van het receptengedeelte wordt ingeleid door een recept van een met name genoemde (in Frankrijk) bekende chef. De receptuur is vooral klassiek, uit de burgerkeuken en deels ook regionaal te noemen.

De vertaling lijkt adequaat, al is het jammer dat de producten wel erg Frans zijn. Dat wil zeggen: producten, zoals die in Frankrijk – en daar alleen – te vinden zijn, zoals port- of madeiragelei uit een pakje, of typisch Franse aardappelsoorten.

Elk recept gaat vergezeld van een tip, maar dan wel een tip als: 'De heldere taartgelei is in poedervorm verkrijgbaar op de afdeling patisserie van de supermarkt'. Checkt u even bij de C1000 en de Aldi?

En dat de kaas, die bij ons meestal Vacherin heet, hier, naar de Franse versie, Mont d'Or wordt genoemd, is ook zo iets. Dat er twee vertalers aan het boek hebben gewerkt, kan de reden zijn van het gebruik van twee Nederlandse vertalingen van een en dezelfde vis, de hier vrijwel onbekende *lamproie*: prik en lamprei. Dat verhoogt de duidelijkheid niet.

Alles bijeen staat er toch meer dan voldoende aardigs en instructiefs in om dit een aantrekkelijk handboek en receptenboek te maken. En voor de prijs (49,95 euro) heeft u met dit omvangrijke werk zeker waar voor uw geld.

Johannes van Dam

