

Op 23 februari 2003 staat in de buitenlandsectie van de Volkskrant het bericht 'Franse topkok pleegt zelfmoord na lagere waardering'. Bernard Loiseau, een van Frankrijks meest geliefde koks, heeft zichzelf door het hoofd geschoten. Men legt verband tussen de op handen zijnde afwaardering in de gidsen van Michelin en GaultMillau en zijn zelfmoord.

De Perfectionist

Of dat waar is, zal nooit bekend worden. Bernard Loiseau was chef-kok en eigenaar van restaurant de Côte d' Or in het Franse Saulieu, vader van drie jonge kinderen, echtgenoot van Dominique en 52 jaar oud. Ironisch genoeg pleegt hij zelfmoord met het geweer dat hij cadeau had gekregen van zijn vrouw. Het zelfmoordverhaal over de Franse kok kwam in Nederland op het Journaal en stond wereldwijd in de kranten. Maar wie was Bernard Loiseau? Waarom stond zijn zelfmoord volop in het nieuws? Waarom deed hij het überhaupt? Op deze vragen geeft Rudolph Chelminski ons het antwoord in een zeer leesbaar boek over het leven van Loiseau *De Perfectionist*. Chelminski geeft ons letterlijk een kijkje in de keuken van een sterrenrestaurant, een bijzondere wereld die iedere

foodie of culi zal boeien. Hij vertelt hoe Loiseau opklimt tot drie Michelinsterren, met ze meeschittert en aan zijn eigen roem ten onder gaat. Loiseau blijkt achteraf te lijden aan depressies en stemmingswisselingen. Zijn wisselende gemoedstoestand is waarschijnlijk eerder de oorzaak van zijn zelfmoord dan de culinaire recensenten die de schuld kregen. Toch is het schrijnend om te lezen hoeveel invloed de inspecteurs van de gidsen op Loiseau hebben gehad.

Chelminski vertelt vanuit verschillende perspectieven. Hij licht toe hoe *le style Loiseau* tot stand is gekomen. Uiteindelijk blijkt dat een combinatie van de keuken van zijn moeder met eerlijke streekgerechten en invloeden van de grote Franse klassiekers,



ontdaan van hun zware kanten. Voeg een flinke dosis regionale producten toe en de invloed van la cuisine minceur van Michel Guérard, en langzaam komt de stijl van Loiseau naar voren. Hij noemde zijn manier van koken ook wel de *cuisine à l'eau*, aangezien hij erop stond zijn pannen te deglaceren met water. Zijn puristische inslag heeft bij collega's en critici ook wel geleid tot spot. Zo gaat het verhaal dat Paul Bocuse na het eten bij Loiseau langs de rivier wandelde met een aantal

medekoks en opmerkte: 'Oh, dat is jammer, we zouden Bernard moeten waarschuwen dat er hier allemaal goede saus wordt verspild!'

Eten in het befaamde restaurant van Bernard Loiseau is nog steeds mogelijk. Het restaurant en het bijbehorende luxehotel worden beheerd door de Bernard Loiseau-groep, een beursgenoteerde organisatie. De klassiekers van Loiseau staan nog steeds op de kaart.

De Perfectionist, Uitgeverij Walewein, ISBN 9789077969045, Prijs 19,90.

De uitgeverij stelt 4 boeken beschikbaar voor nieuwe abonnees en ambassadeurs.



Gaat u scheiden of wilt u hoe dan ook uw serie compleet maken?
Neem dan contact op met redactie@bouillonmagazine.nl, 030 2280315