



Rachel Khoo

Een frisse wind in culinair Parijs

Met haar miniaturrestaurant en haar frisse interpretatie van de Franse keuken is Rachel Khoo een hit in Parijs en ver daarbuiten. Naar aanleiding van de Nederlandse uitgave van haar laatste kookboek *La petite cuisine à Paris* sprak schrijfster Sophie van der Stap met de energieke Engelse over haar passies en koken op de vierkante centimeter.

Op een klein terras in het 20ste arrondissement, vlakbij metro Jourdain, zit ik aan een klein tafeltje tussen een spannende melange van buurtbewoners. De wanorde gaat hier niet zoals op de Boulevard Saint Germain verstopt achter dure mantels en kapsalons, maar mag in al zijn glorie gezien worden: naast mij kaarten twee Arabieren met meer vingers dan tanden, aan de andere kant een groepje studenten in bonte kleding. Tussen ons in een stoet buurtbewoners, in de rij voor de *tabac*. Welkom in Belleville, hart van multiculti Parijs en thuis van Rachel Khoo. In een groene jurk met witte stippen en een roze vestje neemt ze plaats, bestelt een Perrier en steekt van wal.

Met Houellebecq praat je over de afgrond die voor ons ligt als menselijk ras, met Coco Chanel praat je over revolutionaire mantelpakjes en met Rachel Khoo praat je over eten. Drie heel verschillende *récits* en toch kun je deze drie personen aan elkaar rijgen met een en dezelfde draad: ze hebben allemaal van hun nood een deugd gemaakt. Michel Houellebecq heeft zijn pessimisme in miljoenen lezers omgezet, Chanel kleedde de rijken in een opgesmukte versie van de armeluis-kleding waarin ze geboren werd en Rachel Khoo heeft haar kitchenette van drie vierkante meter – twee gaspitten en een oventje zo klein dat er alleen een sardientje met kop en staart in past – getransformeerd tot een restaurant waar het net zo moeilijk reserveren is als in wijlen El Bulli in Spanje. Dat er maar twee personen in passen, heeft natuurlijk

meegeholpen, maar toch – van een gebrek een *selling point* maken is knap.

Het is niet iedereen gegeven om op basis van twee gaspitten een succesvol restaurant te runnen, een kookboek bij Uitgeverij Penguin uit te brengen en een eigen kookserie bij de BBC in de wacht te slepen, waarvoor de opnamen in haar minidomein aan de gang zijn – de reden waarom we nu helaas geen chocolade-fondants (ze heeft er vandaag 24 gemaakt) eten in haar knusse huisje. Maar Rachel Khoo heeft alle >



*Bijschriften bijschriften
bijschriften*

Rachel Khoo

Een frisse wind in culinair Parijs



Met haar Maleis-Chinese vader roerde ze in de Aziatische wok. De vraag thuis was niet 'Hoe gaat het?' maar 'Heb je al gegeten?'

ingrediënten om haar *American dream* in Parijs te beleven: ambitie, vastberadenheid en talent. Met als slagroom op de taart, een dikke laag energie. In Rachels studio van 21 vierkante meter staat in wit krijt *La petite cuisine à Paris* op het bord geschreven: met zekerheid het kleinste restaurant in Parijs. Niet alleen de keuken is klein. 'De gasten zien alles,' zegt ze, 'mijn foto's, mijn badkamer, mijn leven. Nee, ik kan geen vies wasgoed laten slingeren.' Hoe kwam het zover dat ze onbekenden van over de hele wereld uitnodigde in haar eigen kleine studio? 'Dat is simpel,' zegt ze. 'Voor mijn kookboek *La petite cuisine à Paris* moest ik 120 recepten testen. Alle recepten moesten de test doorstaan of ze wel in zo'n kleine keuken met zo weinig middelen te bereiden waren. Ik had dus een publiek nodig. Dat vond ik op Twitter en via mijn site. Ik kreeg aanvragen van alle kanten, zat na één keer twitteren al voor weken vol.

*Bijschriften bijschriften
bijschriften*



Alleen op woensdag en zaterdag trouwens, als er markt is.' Zoals de meeste Parijzenaars vindt ze biologisch niet zo belangrijk, kwaliteit wel. Op de markt koopt ze lokale producten van het seizoen. 'Ik vroeg 25 euro per persoon als bijdrage om de kosten te dekken.' *La petite cuisine à Paris* is niet haar eerste kookboek. Ze heeft er in Frankrijk al twee gepubliceerd die gek genoeg alleen in het Nederlands vertaald zijn. 'Dit boek is anders. In mijn eerste twee boeken ging het al over eten, maar nu gaat het over *mij* en eten.' *La petite cuisine à Paris* is haar derde kookboek, maar pas het eerste dat door haar thuisland, Engeland, is opgemerkt. En daarmee lijkt het magisch recept bereid: zolang het maar over eten gaat, komt alles vanzelf. Gastvrouw spelen op 21 vierkante meter tussen de weggestopte was, koken op televisie, het schrijven van recepten, het managen van de pr en de publiciteit. 'Het is een one-woman-show', zegt ze. Maar: 'Hoe groter ik word, hoe minder ik zelf kan beslissen.'

Le Cordon Bleu

Opgegroeid in Londen en Duitsland, met familie verspreid tot in Oostenrijk en Maleisië, is eten voor haar altijd het equivalent van 'delen' geweest. Met haar Oostenrijkse moeder bakte ze Sachertorte, met haar Maleis-Chinese vader roerde ze in de Aziatische wok. De vraag thuis – aan vaders kant – was niet 'Hoe gaat het?' maar 'Heb je al gegeten?' Tijdens haar opleiding aan het Saint Martins College in Londen, dé opleiding voor kunst en design, assisteerde ze bij interieurreportages en culinaire producties voor *The Sunday Times*. Samen met een vriend organiseerde ze culinaire projecten voor *edibletales.co.uk*. Alles hielden ze in eigen hand: de site, de pr, het grafisch ontwerp, de marketing. En dat is precies wat haar uniek maakt: niks is bedacht. Alles komt uit haar artistieke voort. Recepten als cupcakes met biet en wortel in plaats van suiker; kippensoep met dumplings – deels grootmoeders recept, deels haar eigen *spill*. Maar ook de servetten met handgestreken Eiffeltorens en het productieteam dat haar momenteel voor haar eerste BBC-serie volgt, zijn zelfgekozen. En natuurlijk haar boeken. Haar recepten zijn geen saaie opsommingen, maar anekdotes uit haar eigen culinaire Parijs. Na twee jaar sparen in Londen kwam ze zes jaar geleden in Parijs aan. Het was zover: drie maanden onder de vleugels van misschien wel 's werelds meest bekende keuken. 'Het waren zware weken. Drie keer per week in de keuken van Le Cordon Bleu, twee dagen in een patisserie en het weekend werkte ik als au pair. Ik heb er veel geleerd, maar ben een heel eigen weg ingeslagen. Ik geef een vrolijke en frisse draai aan de traditionele Franse keuken. Wat ik bij Cordon Bleu

geleerd heb en nog iedere dag toepas, is de techniek. Ze leren je hoe je moet kloppen, hoe je een spuitzak moet vasthouden. Daarbij moet een keuken altijd opgeruimd zijn. Zonder orde ben je, zeker in zo'n kleine keuken als de mijne, nergens.' Met een vertederend enthousiasme zegt ze dat ze sinds drie jaar van haar passie kan leven. Ik gok nog drie maanden, en dan heeft ze niet alleen acht uitgevers, maar ook evenzoveel personeel. 'Maar mijn eigen kleine keuken houd ik.'

Op de volgende pagina's enkele recepten uit 'Chez Rachel', dat april 2012 verschijnt.

Wilt u als abonnee kans maken op een van de 5 kookboeken die wij weggeven, ga naar



Mail & Win op www.leveninfrankrijk.nl.

■ TEKST SOPHIE VAN DER STAP FOTO'S ????

