

Lieven Gevaert gelezen door de ogen van Escoffier (5)

Pieter Michielsen bouwt torens van gebak



MORTSEL - Hoe kan een feestmaal beter afgesloten worden dan met een pronkgebak? Marie-Antoine Carême (1784-1833) gebruikte een andere term. Hij was de bouwmeester van de opgestapelde taart. Op het einde van de feestmaaltijd van 15 maart 1931 wilde de 'N. V. Gevaert Photo Producten' duidelijk schitteren met een lekkernij, maar ligt de Franse meester chef-kok en banketbakker aan de basis van deze pompeuze taart?

Spektakelgerechten zijn van alle tijden. In de tweede helft van de vijftiende eeuw begon Europa volop te genieten van een van de belangrijkste uitvindingen van de mens: de boekdrukkunst. Het oudste bewaard gebleven drukwerk is de aflatbrief. Drukkers hadden geld nodig voor nieuwe investeringen en aflaten lagen goed in de markt. Op het einde van de 15de eeuw waren er naar schatting zowat 40.000 wiegendrukken op de markt. Een incunabel of wiegendruk werd gezet met losse letters en werd in Europa gedrukt vóór 1 januari 1501. Het woord 'incunabel' stamt van het Latijnse 'incunabula' dat windsels of luier betekent. Wel, in die oude boeken vinden we een eerste spektakelgerecht. Vroeger werden levende vogels in een kooitje van deeg gezet. Net voor het opdienen van het gerecht stopte men er een levende merel in. Voor de ogen van de hoge gasten werd het diertje dan vrijgelaten. Zelfs de Oude Romeinen waren al specialisten in die bedenkelijke soort tafelenoegen.



Tijd om op zoek te gaan naar de prikkelpop, het toetje op of in de taart. De loensende 'Betty Boop' brengt ons bij het sekssymbool van de jaren 30 en het nummer 'Minnie the Moocher' van Cab Calloway. Het pronkgebak werd een sexy lingerie-taart, een gebak in vanille cupcakedeeg en borsten gevuld met chocomousse, een buik vol slagroom en fruit. Het geheel versierd met vleeskleurige, rode en zwarte marsepein. Decadenter kan het niet. Dus toch maar even aankloppen bij Marie-Antoine (Antonin) Carême?

Carême bracht orde in gerechten, bedacht de verdeling van sauzen die vandaag nog steeds wordt aangehouden. Hij veranderde de kleding van de kok en creëerde de koksmuts (de toque), maar bovenal was hij meester-pâtissier. Zijn opvattingen resulteerden in pompeuze, grote creaties, 'pièces montées'. Vanwege zijn diensten voor vele koningen en hertogen kreeg hij de bijnaam 'koning der koks en kok der koningen', een eretitel die later werd gegeven aan Auguste

Escoffier. Pieter Michielsen vond zijn inspiratie bij Franse banketbakkers en bouwt nog altijd torens van zoete lekkernijen.



Het ging Carême niet voor de wind. Hij komt uit een kroostrijke, arme familie. Op zijn negende wordt hij door zijn vader achtergelaten in de straten van Parijs. Er is geen eten meer voor de kleine Antonin. Een clochard brengt hem naar de patisserie Bailly's, waar hij onderdak krijgt en leerjongen wordt. Zo lijkt hij wel een figuur uit de boeken van Charles Dickens. Op zijn zestiende is hij volwaardig helper in de bakkerij. De eigenaar van Bailly's stuurt hem naar de bibliotheek. Hij kopieert tekeningen van gebouwen die gebruikt kunnen worden in de patisserie. Carême leert bij Bailly's Jean Avice kennen, een zeer bekwaam vakman die het soezenbeslag

ontwikkelt en met dat beslag kan je alle kanten op. Even later komt hij in dienst van Talleyrand, een Frans diplomaat, het schoolvoorbeeld van een opportunistisch politicus. Carême verblijft twaalf jaar bij hem.

Talleyrand zorgt voor een kentering in het leven van Antonin. Na de val van Napoleon werkt Carême in Londen in dienst van de prins regent, de toekomstige George IV. Na zijn terugkeer aanvaardt hij de opdracht van Alexander I om naar Sint-Petersburg in Rusland te komen. Daar leert hij *bortsch*, een soep van rode bieten te maken en de *koulibiac*, een warme pastei van vis of groenten. Hij werkt voor de keizer van Oostenrijk François I en voor prinses Bagration. Hij keert terug naar Parijs waar hij chef wordt van de bankier James de Rothschild. De diners bij Rothschild zijn de meest prestigieuze van Parijs. Carême creëert de '*Soufflé à la Rothschild*', '*Saumon à la Rothschild*' en de '*Filet de bœuf à la Rothschild*'.

Napoleon huwt met Marie-Louise in Compiègne en Carême creëert een gebak met ananas: '*le Compiègnais*'! Hij maakt een indeling van de basissausen in vier groepen en noemt ze '*les sauces mères*' of moedersausen: '*l'allemande*', '*la béchamel*', '*l'espagnole*' en '*le velouté*'. Hij schaft eveneens de '*service à la Française*' af, waar alle schotels in één keer op tafel komen, ten voordele van de Russische dienst. Elke schotel wordt één per één op tafel gebracht, dit was na zijn terugkeer uit Rusland.

Zijn opvattingen resulteren in pompeuze stukken en andere culinaire presentaties die in de tijdsgeest passen. Door zijn boeken, gewijd aan de kookkunst, banketbakkerij en de theorie van deze ambachten, heeft Carême een grote bijdrage aan de culinaire wereld geleverd.



Ook in Mortsel zorgen jonge bakkers voor nieuwe producten. Pieter bouwt nog altijd pronkstukken voor huwelijksfeesten. Geen vogeltjes in kooien van deeg, geen taarten van Betty Boop, maar torens van gebak die de gasten op het einde van een feestmaaltijd blij doen opstaan. Carême bouwde gotische structuren en introduceerde de term 'chef' als het 'hoofd' van de keuken. Hij was de eerste 'chef' die internationale bekendheid genoot. Goede hotelscholen in Vlaanderen zetten deze traditie plichtsgetrouw verder.

Bron: www.keukentheorie.net

Foto's: © Pieter Michiels en F. Van Rosendael

Dirk Brentjens