

PARIJS NU

*Voor Pamela, mijn vaste metgezel op onze reis door Parijs.
En voor Leila, Joey en Leo, onze gidsen.
Zonder jullie had ik dit niet gedaan.*

Simon Kuper

PARIJS NU
WERELDSTAD
IN VERANDERING

Nieuw Amsterdam

Eerste druk april 2024

Tweede druk juli 2024

© 2024 Simon Kuper

Oorspronkelijke titel *Impossible City*:

Paris in the Twenty-First Century

Oorspronkelijke uitgever Profile Books Ltd

© 2024 Nederlandse vertaling Joost Pollmann/

Nieuw Amsterdam

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining,

AI training and similar technologies.

Tekstredactie Marianne Tieleman

Correctie Yulia Knol

Omslag Paul C. Pollmann

(naar het ontwerp van James Jones)

NUR 680/740

ISBN 978 90 468 3247 9

www.nieuwamsterdam.nl



INHOUD

Voorwoord – Het echte Parijs	7
1 De toevallige Parijzenaar	10
2 Verliezen van Londen	22
3 Parijse bureu	33
4 De kinderen leren de taal van Parijs	44
5 De echte Parijse verkeerscode	54
6 De codebrekende charlatan	60
7 Terroristen in de wijk	74
8 Toevluchtsoord	91
9 Parijs voor joden	102
10 De dag van de drie cafés	110
11 De allerkleinste elite	124
12 Wie komt er eten?	144
13 Macron: de verleider die Parijs opat	153
14 Hoe je een Fransman wordt	162
15 De banlieues winnen de wereldcup	171
16 De opstand tegen Parijs	182
17 Een seksuele afrekening met 1968	190

18	Parijs per fiets	211
19	Luxestad?	217
20	Grand Paris, een nieuwe metropool	226
21	De Olympische Spelen van de banlieues	235
22	Dood in Parijs	242
	Begrippenlijst	247
	Dankwoord	249
	Noten	251

Voorwoord

Het echte Parijs

Wat hier volgt is mijn persoonlijke kijk op Parijs, inclusief mijn blinde vlekken. Ik ben een welgestelde witte man, opgegroeid met de Engelse taal, en schrijf vanuit het charmante, Instage-nieke Parijs binnen de Périphérique, dat ruim twee miljoen inwoners telt. Die ringweg scheidt mij van de ongeveer tien miljoen mensen die in de voorsteden of *banlieues* wonen.

Tijdens de meer dan twintig jaar dat ik in de stad woon, heb ik honderden Parijzenaars en voorstedelingen ontmoet van beide seksen, en met heel uiteenlopende achtergronden. In mijn boek komen desondanks veel meer mannen dan vrouwen voor. Ieder ander dan ikzelf zou een ander boek hebben geschreven.

Dit is mijn kijk op Parijs in het eerste kwart van deze eeuw. Het verleden is hier altijd aanwezig, maar in dit boek manifesteert het zich vooral als een gezelschap van geesten die aan onze zij meelopen, en die een stad aan ons hebben doorgegeven waar we voor korte tijd mogen verblijven.

Parijs nu is het verhaal van een naïeve ontdekkingsreiziger die een vreemde stad betreedt, er geleidelijk in weet door te dringen en hem een klein beetje begint te begrijpen. Ik heb Parijs beleefd als journalist, maar vooral als mens. Ik heb hier de middelbare leeftijd bereikt, heb mijn vrouw tijdens een levensbedreigende kanker vergezeld en mijn kinderen op ijsskoude ochtenden naar ontelbare voetbalwedstrijden in de banlieues gesleept. Binnen een tijdsbestek van tien maanden heb ik twee

grootschalige terroristische aanslagen op onze wijk meege-maakt. Ik heb politici, schrijvers, voetballers en gewone Pa-rijzenaars geïnterviewd, en duizenden keren in restaurants geluncht. Ik heb levenslange vriendschappen gesloten en ben zelf een chagrijnige Parijzenaar geworden die op auto's scheldt terwijl ik door het rode licht fiets.

En ik heb Parijs zien veranderen. In de loop van deze eeuw kreeg de stad steeds meer te maken met globalisering, gentri-ficatie en autoluwheid, terwijl het met een schok ontdekte dat het een fragiele smeltkroes was binnen de mondiale clash van beschavingen: Parijs is de meest etnisch gemengde stad op het Europese continent. Soms is het een multicultureel paradijs, maar meestal niet. Ik heb gezien hoe de Parijse elite langzaam tot het besef is gekomen dat zij zal moeten veranderen. Ik hoop dat dit boek ook relevant is voor steden buiten Parijs, omdat de door mij beschreven vraagstukken, van fietsen tot huizenprijzen en segregatie, zich wereldwijd voordoen.

Ik ben Frans staatsburger geworden en verwacht hier ook begraven te worden – waarschijnlijk in de voorsteden, want de chique begraafplaatsen in Parijs zijn boven mijn stand. Maar ik pretendeer niet dat ik mijn 'Engelsheid' als een slecht zittend pak heb uitgetrokken en moeiteloos een Parijzenaar ben geworden. Ik durf zelfs te beweren dat het ook voor de meeste Parijzenaars moeite kost om 'Parijsheid' te bereiken.

Dit is het boek van een buitenstaander die rondkijkt in een stad met heel veel buitenstaanders. Er heerst een wijdverbreid geloof dat er een onveranderlijk 'echt Parijs' bestaat, een stad die je zou kunnen ontdekken als je alle toeristen en vreemde-lingen weg zou denken, en die waarschijnlijk belichaamd wordt door een Gauloises rokende kaasboer die al sinds 1978 dezelf-de marktkraam heeft. Zulke mensen bestaan inderdaad. Maar het 'echte Parijs' van nu is verrassend internationaal. Tijdens de pandemie, toen er praktisch geen toeristen waren, hoorde ik nog elke dag Engels, Duits, Italiaans en andere talen op straat.

Deze 'buitenlanders' zijn ook Parijzenaars. Veel van hun Franse burens die op de muren bonken en klagen over lawaai zijn eveneens van buitenlandse afkomst, met ouders die vaak van heel ver weg zijn gekomen.

Dit is het Parijs dat ik heb leren kennen, van croissants tot terroristen. Voor mij is dit het echte Parijs. Hopelijk spreekt het u aan. Zelf heb ik ervan genoten, althans meestal.

I

De toevallige Parijzenaar

Aan het begin van deze eeuw liep ik op een dag door een straat in Parijs en ik dacht: in deze straat zou ik wel willen wonen. Toen deed een man op een hoger gelegen verdieping zijn raam open en stapte op het smeedijzeren balkon. Ik dacht: hij wóónt in deze straat! Toen riep hij iets naar een vriend op het trottoir, in het Engels, met een Brits accent, en ik dacht: ik zou in deze straat kunnen wonen.

In die tijd deelde ik in Londen een krot boven een slijterij. Toen de nieuwe huisbaas dreigde het pand uitgebreid te renoveren, stond ik voor de bekende Londense vraag: geef ik een fortuin, dat ik niet heb, aan een groezelig flatje in een buitenwijk uit en ga ik mijn leven wijden aan het afbetalen van de hypotheek?

Rond die tijd, we zaten bij een goedkope Chinees, liet een oude vriend die zakenbankier was geworden zich ontvallen dat hij een salaris kreeg 'met zes nullen'. Ik was dagenlang van slag: met zo iemand moest ik dus concurreren om een klein stukje Londen te bemachtigen. Ik was toen een jaar of dertig en op een avond ging ik eten bij een stel Londenaren die rond de veertig waren. De hele avond hadden ze het over het renoveren van hun keukens. Ikzelf ben best oppervlakkig, maar toen ik wegging dacht ik wel: ik wil niet worden zoals zij.

Ik wilde iets meer van het verhevene in mijn leven, en iets minder van het materialistische. Eigenlijk waren mijn ambities

vrij simpel: ik wilde een leuk appartement in een wereldstad en mijn geld verdienen met schrijven. Maar ik was begonnen in te zien dat dit niet realistisch was.

Toen vertelde een neef dat zijn appartement in Parijs hem 30.000 pond had gekost. 'Je maakt een grapje,' zei ik. In die tijd kon je in Londen voor dat bedrag nog net een toilet krijgen.

Ik voelde een plan opborrelen. 'Maar dat was drie jaar geleden,' waarschuwde hij. 'Nu betaal je het dubbele.' Een paar dagen later zat ik in de Eurostar op weg naar station Gare du Nord. Ik logeerde in de flat van mijn neef aan de toen nog niet modieuze oostelijke rand van Parijs, vlak bij begraafplaats Père-Lachaise waar Oscar Wilde en Jim Morrison zijn begraven. Het was een leuke buurt, maar de euro was toen ongeveer evenveel waard als de Irakese dinar en ik realiseerde me al snel dat ik me iets centralers kon veroorloven. Ik dwaalde af naar het 11e arrondissement, net ten oosten van het centrum, en zoomde in op de Faubourg Saint-Antoine, de wijk van de ambachtslieden die in 1789 ruim een kilometer verderop de Bastillegevangenis hadden bestormd.

Binnen een paar dagen had ik ongeveer 60.000 pond neergeteld voor een flat in een van die onmiddellijk herkenbare Parijse gebouwen. Het was opgetrokken uit crèmekleurige steen en had smeedijzeren balkons en een leisteenblauw dak. Mijn appartement bevond zich op de vierde van zes verdiepingen, de bouwhoogte die was vastgesteld door de 19e-eeuwse stedenbouwkundige baron Haussmann als het ideale midden tussen stadse dichtheid en de menselijke schaal. In het straatje zaten een bakker, een slager en diverse cafés en restaurants.

Achteraf bezien was ik op het nippertje onder het prikkeldraad door gekropen, voordat de grote steden voor ons journalisten onbetaalbaar zouden worden. Ik had daarmee ook een variant van de Wellington Manoeuvre uitgevoerd, genoemd naar de hertog van Wellington die in 1814, direct nadat Napoleon naar Elba was verbannen, in Parijs arriveerde

als Brits ambassadeur en voor een habbekrats beslag legde op het landhuis van Pauline, de zus van de keizer. In het huis van Wellington is vandaag de dag nog steeds de Britse ambassade gevestigd, en de flat die ik kocht werd mijn werkflat. Daar heb ik dit boek geschreven. Ik woon nu in een appartement dat groot genoeg is voor een gezin, op tien minuten fietsen daarvandaan, met mijn Amerikaanse vrouw en drie Parijse kinderen, die nu net als ik allemaal de Franse nationaliteit hebben.

In Parijs gaan wonen was nooit het plan. Ik had die werkflat aangekocht als investering, zonder de bedoeling er ook in te trekken. In die tijd sprak ik slecht schoolfrans en ik deelde de mening van Humphrey Bogart in *Casablanca*: dit was niet bepaald mijn geliefde Parijs. Bij mijn bezoeken door de jaren heen was ik nooit verder gekomen dan het toeristische Parijs, een groots decor dat is ontworpen om mensen te straffen die de plaatselijke etiquette overtreden.

Een paar dagen na de aanslagen van 11 september in New York kreeg ik de sleutels van mijn flat. Toen mijn Eurostar aankwam op Gare du Nord, stond het station vol met soldaten met machinegeweren. De mensen die Frankrijk bestuurden, hadden plotseling beseft dat Parijs de grootste islamitische, christelijke en joodse bevolkingen van Europa herbergde. Hier moest een nieuwe en complexe realiteit worden gemanaged.

Ik was van plan om eerst een paar leuke weekenden in de flat door te brengen en hem daarna te verhuren. Maar mijn huurcontract in Londen liep af: mijn huisgenoten waren aan het vertrekken om te proberen op eigen houtje volwassen te worden. In 2002 besloot ik dat ik net zo goed het voorjaar in Parijs kon doorbrengen. In die tijd schreef ik een sportcolumn voor de *Financial Times*. Ik vertelde mijn redacteuren niet dat ik was verhuisd, al denk ik dat ze er uiteindelijk wel achter zijn gekomen.

Ik kocht een matras en wat borden en verhuisde. Na een tijdje realiseerde ik me dat ik was geëmigreerd. Veel verschil leek het

niet te maken. Ik was geboren in Oeganda uit Zuid-Afrikaanse ouders, maar was goeddeels opgegroeid in Nederland, en was eraan gewend geraakt een vreemdeling te zijn. Het was mijn natuurlijke staat.

Parijs bood aan het begin van deze eeuw een luxe die nog mooier was dan het hebben van geld: niet over geld te hoeven nadenken. Gaandeweg kwam ik erachter dat veel van mijn nieuwe burens en hun honden geen waarneembare middelen van bestaan hadden. Ze vulden hun dagen met rondhangen in het gebouw en het kopen van goedkope groenten op de nabijgelegen markt. In Londen waren ze kansloos geweest. Nu, twintig jaar later, begrijp ik dat ikzelf de voorbode was van de gentrificatie waarvoor velen van hen zouden moeten wijken. Rond de tijd dat ik arriveerde was de stad ook bezig de oudere prostituees uit de rue Saint-Denis te verwijderen.

De feitelijke machthebber in mijn nieuwe gebouw was een tachtigjarige dame, madame Baguet, die intrigerend vertelde dat ze in 1945 in haar flat was komen wonen. (Vele jaren later plakte iemand een handgeschreven berichtje op de deur van de binnenplaats met de mededeling dat ze was overleden: het einde van een lokale autocratie.) Maar er woonden ook een Ivoriaanse kledingontwerpster, een Japans-Vietnamees-Frans echtpaar en, te oordelen naar het geklets dat op zomeravonden door mijn keukenraam naar binnen drong, Britten uit de middenklasse.

Ik had net een nieuwe vriendin, een Amerikaanse, en haalde haar over om New York te verlaten en naar Parijs te komen. Ze kreeg terstond een hekel aan de stad, aan de grijze luchten, de onbegrijpelijke taal en de onvriendelijke mensen, maar bleef toch. Uiteindelijk trouwden we.

Het Parijs dat we leerden kennen was de 19e-eeuwse stad zoals die is ontworpen door Haussmann. Dat zijn Parijs in goede staat bewaard kon blijven, zelfs tijdens de verschrikkingen van de 20e eeuw, was bepaald geen bijkomstigheid. Integendeel, het was bijna het doel geworden van het hele Franse nationale be-

drijf. Je merkte dat aan de wet die Parijzenaars verplichtte om elke tien jaar te betalen voor het reinigen van de gevels van hun appartementen, aan de legers parkwachters en nachtelijke vuilnismannen, en aan het wegwerken richting de voorstedelijke onderwereld van begraafplaatsen, busremises, gemeentelijke vuilnisbelten en alle andere afzichtelijke zaken.

Maar de Franse heiligverklaring van Parijs was nog extremer. Hoe ver de heersers van het land voor deze stad zouden gaan, werd Winston Churchill duidelijk toen hij tijdens de Duitse invasie van juni 1940 meerdere malen in het geheim over het Kanaal vloog. Hij had zijn hoop gevestigd op de Slag om Parijs. In gesprekken met Franse machthebbers – die zijn steenkolenfrans moesten aanhoren, want hij stond erop in hun taal met hen te spreken – vroeg hij: ‘Zal het enorme Parijs en zijn inwoners geen obstakel vormen dat de vijand verdeelt en vertraagt?’ Maar maarschalk Pétain, die een paar weken later als leider van Vichy-Frankrijk Hitlers bondgenoot zou worden, reageerde afwijzend: ‘Parijs tot een stad van ruïnes maken zal de zaak niet bespoedigen.’ De Franse generaal Weygand voegde eraan toe dat ‘er [in Parijs] geen poging tot verzet zou worden ondernomen (...) hij wilde het niet vernietigd zien worden door Duitse bombardementen.’¹

Dus ik bracht mijn dagen door in wat, op de auto's na, zo op het oog nog de 19e eeuw was. Zelfs als het interieur van een gebouw volledig was gerenoveerd, werd de haussmanniaanse façade doorgaans intact gehouden. Iedere keer dat je door het decor van Parijs liep, voelde je naast je, zoals Isaac Bashevis Singer na een bezoek opmerkte, ‘de zwijgende aanwezigheid van generaties van inwoners die even dood als levend waren’. Overal in de stad werden deze spoken herdacht op gedenkplaten aan de gevels: in dit gebouw had een muzikant gewoond, daar was een verzetsheld neergeschoten. Bijna elke straat in Parijs is wat historici een *lieu de mémoire* noemen. En hoe meer tijd ik hier doorbracht, des te meer spoken ik om me heen voelde.

Het Parijs dat ik aanvankelijk leerde kennen was een relatief overzichtelijke, middelgrote stad: 's werelds meest compacte metropool. Er waren slechts iets meer dan twee miljoen mensen op elkaar gepakt in wat 'Parijs *intra muros*' (binnen de muren) wordt genoemd: de stad binnen de ringweg, de *Périphérique*. Toen ik eenmaal vrienden had gemaakt, was het makkelijker om ze te bezoeken dan in Londen het geval was geweest, omdat ze vaak op loopafstand woonden. Het Parijse leven is merkwaardig middeleeuws. In die eerste jaren vond ik zelden redenen om de 'Périph' over te steken, of om me zelfs maar een voorstelling te maken van de buitenwijken, de banlieues, die daarachter liggen. In 2005 volgde ik de rellen in de voorsteden op CNN, maar ik zag er niets van als ik naar buiten stapte. Pas jaren later zou ik begrijpen dat het Parijs van de 21e eeuw maar een stipje was in het midden van een breed uitgestrekte agglomeratie.

Ondertussen deed ik mijn best om mijn Frans tot een middelmatig niveau te verbeteren. Toen ik aankwam was ik 32 jaar oud, precies de levensfase waarin het leren van talen een duikvlucht neemt. Gelukkig heeft het Frans niet een heel grote woordenschat, en na het volgen van een paar opfriscursussen realiseerde ik me dat ik de grammatica al een paar keer eerder had geleerd. Gezichtsuitdrukkingen waren ook een grote hulp: de Fransen gebruiken wenkbrauwen, schouderophalen en getuite lippen net zoveel als woorden, dus je begrijpt vaak de boodschap al voordat de ander begint te spreken. (In 1977 identificeerde Laurence Wylie, hoogleraar aan Harvard, acht verschillende Franse gebaren die een gebrek aan interesse of betrokkenheid aangaven.)

Maar converseren bleef een probleem. De Fransen spreken van de meeste woorden alleen de eerste letters uit en laten je raden naar de rest. Het moeilijkst waren de getallen: 'quatre-vingt-dix-neuf' (letterlijk: 'vier-twintig-tien-negen') zou nooit een intuïtieve manier worden om 'negenennegentig' te zeggen.

Taaldocenten raadden leerlingen de zogenoemde *école horizontale* aan, oftewel het aanknopen van een romantische relatie met een Franse persoon, liefst een taaldocent, maar ik wist niet zeker of mijn vrouw dat zou goedkeuren. Zodra ik Frans moest spreken, daalde mijn IQ met 30 punten. Onderhandelen over dagelijkse beslommeringen, met loodgieters, elektriciens of ambtenaren, kon vermoeiend zijn. Wat is 'groepenkast' in het Frans? Tegelijkertijd voelden de meest alledaagse taken als een avontuur. Als je in Parijs een kip ging kopen, leerde je al iets.

Het heeft me jaren gekost, maar uiteindelijk voltooide ik de ultieme Franse bureaucratische odyssee: toegelaten worden tot het nationale systeem van sociale zekerheid en belastingen. Het was alsof Kafka's Josef K. eindelijk de juiste ambtenaar in het Slot vond en de stempels kreeg die hij nodig had. Toen kwam ik tot de ontdekking dat ik ongeveer de helft van mijn inkomen aan de Franse staat moest betalen. Aan de ene kant ontmoedigde me dit om extra klussen aan te nemen. Aan de andere kant was het ontspannend: aangezien het weinig zin had om mijn inkomsten te verhogen, kon ik mijn leven aan iets interessanter wijden. Ik denk dat het leven in Parijs me een paar procentpunten meer eeuwigheid heeft opgeleverd dan ik in Londen gehad zou hebben.

Maar in die eerste jaren had ik nauwelijks contact met de stad. Na een ochtend werken aan een artikel over iets dat zich heel ergens anders afspeelde, duwde ik de zware houten voordeur van ons gebouw open, betrad het smalle trottoir en realiseerde me verbaasd: 'Ik ben in Frankrijk!' In die periode gebruikte ik Parijs alleen als basis en trok ik bijna uitsluitend op met andere Engelssprekenden.

In deze begindagen maakte ik vooral contact met de stad via het voedsel. Elke ochtend haastte ik me naar mijn favoriete café, dat À la Renaissance heette, in de hoop dat de croissants nog niet op waren. De koffie in Renaissance was vreselijk, zoals overal in Pa-

rijs indertijd, maar het doel was het stilzetten van de tijd: zolang je daar zat, hoefde je niet ergens anders te zijn. De hoefijzervormige bar was perfect uitgelicht, alsof ze altijd op het punt stonden een parfumreclame te gaan filmen. Niet dat de Renaissance nou heel bijzonder was. Het punt was juist dat er honderden van dit soort Parijse cafés waren. Dat maakt Parijs speciaal.

Aan de muur van het café hing een groepsportret van de eigenaar en de klanten van een eeuw eerder, poserend met hun snorren, bolhoeden en platte petten. De mode buiten beschouwing gelaten: als ze allemaal in de 21e eeuw waren gereïncarneerd en samen hun oude café waren binnengestapt, zouden ze zich meteen thuis hebben gevoeld. De naam van het café was ongewijzigd, de luifel zag er nog hetzelfde uit, zelfs het interieur had generaties van renovaties bijna ongeschonden overleefd, en croissants en slechte koffie zijn van alle tijden.

Sinds hun tijd heeft klimaatverandering de Parijse winter milder gemaakt. Toch is de stad vijf maanden per jaar bijna volmaakt grijs: de stoepen, de gebouwen, de lucht. Maar dan, als het lente wordt, is het net alsof een reuzenhand de lampen en de centrale verwarming aandoet. Parijs is gemaakt voor zonlicht. Het is een mediterrane stad die in het noorden is neergekwakt: witte en grijze gebouwen, ontworpen voor het spel van schaduwen, met een bevolking die grotendeels zijn wortels heeft in Zuid-Europa en Noord-Afrika, woonachtig in piepkleine appartementjes waar je graag uit ontsnapt. Wanneer in het voorjaar de terrassen weer opengaan, lijkt het of de capaciteit van de stad in één nacht is verdubbeld. De terrassen veranderen Parijs in een decor waar de obers, klanten en voetgangers de acteurs worden. Daarom staan de caféstoelen naar buiten gericht, zodat de eters de voorbijgangers kunnen inspecteren. Omdat iedereen deel uitmaakt van het decor, wordt van je verwacht dat je je kleedt naar je rol.

Naarmate de stad vertrouwder werd, raakte ik deels het vermogen kwijt om de schoonheid van Parijs te zien. Het kwam

voor dat ik bij zonsondergang gehaast over de brug achter de Notre-Dame liep terwijl ik een sms verstuurde. Maar het bijna constante gevoel van welbehagen dat ik van het eten kreeg, bleef. Elke dag dat ik hier at voelde als een geschenk, al was het maar een plak comtékaas met halfzoute boter op een stokbrood, gekocht op een lokale markt die zo mooi was dat toeristen me fotografeerden terwijl ik afrekende. Als ik op de markt avocado's kocht, vroeg de kraamhouder op welke dag ik ze wilde eten, en zocht dan de exemplaren uit die precies goed van rijping waren. Zelfs op de grauweste dag zag ik nog glimpen van het sublieme.

Lunchen in Parijs was een genot, ook door het contrast tussen de extreme verstedelijking en de altijd verse producten van boerderij en zee. Het lamsvlees op mijn bord kon het enige contact met de natuur zijn dat ik die dag had. Terugkijkend kan ik eerlijk zeggen, zonder aanstellerig te zijn, dat die lunches misschien wel de belangrijkste reden waren dat ik bleef. In Londen had ik soms de indruk dat collega's tijdens de lunch aan hun bureau plastic zakjes aten, al bleken dat bij nader inzien sandwiches te zijn. Als ik in Londen tijd had, ging ik naar een broodjeszaak die Harpers heette, maar bekendstond als 'Toilet Harpers', omdat het een omgebouwd openbaar toilet was. In Parijs had ik zo'n twintig fatsoenlijke restaurants op strompelafstand van mijn flat.

Parijzenaars hielden zich aan vaste etenstijden. Een restaurant kon halfleeg zijn om half één, vol om één uur en weer halfleeg om kwart voor twee. Als buitenlander leerde ik strategisch precies op dat moment te komen, als er weer plaats was en voordat de keuken sloot om de rituele twee uur. Ik leerde ook altijd het dagelijkse wonder van het *menu du jour* (of *la formule*) te bestellen: het dagmenu, de betaalbaarste toplunch ter wereld van twee of drie gangen, bereid met de verse ingrediënten die het restaurant die ochtend had laten bezorgen door een dubbel geparkeerde bestelwagen. (Daarentegen waren de à-la-cartegerechten meestal opgewarmd uit de diepvries.)

Aan het begin van deze eeuw was lunchen in Parijs nog altijd een plechtig ritueel dat ongeveer negentig minuten in beslag nam. Het begon met de ober die de wijnkaart openvouwde en eindigde ermee dat hij zich eindelijk verwaardigde te reageren op mijn steeds wanhopiger wordende verzoeken om de rekening. In die tijd kostte de lunch weinig als je Britse ponden verdiende, en helemaal niets als je, zoals de meeste lokale kantoorlui, 'restaurantcoupons' van de baas had. Voor mij bestond dagelijks geluk uit een tafel voor één, met mijn boek. Thuis een pasta koken voelde als een gemiste kans.

Het beste restaurant in de straat was eigendom van een grote dikke man die als een soort uitsmijter bij de ingang rondhing en potentiële klanten aanstaarde met de boodschap: 'Mijn eten is te goed voor jou.' Een bord bij de deur verraadde het aloude geloof van de Parijse restauranthouder dat alleen hij er verstand van had: 'De vleesgerechten worden bleu, saignant of à point geserveerd.' Maar het is een feit dat Parijse restauranthouders het beter weten. Ze serveren al eeuwenlang *sole meunière* en *crème brûlée*, en na verloop van tijd hebben ze ontdekt hoe je die het beste klaarmaakt. Ik las dat de Franse keuken 'op routine werkte' en 'gedurfde nieuwe smaken' nodig had. Het kon me niets schelen. Het gemiddelde restaurant waar ik kwam stond niet in internationale gidsen voor fijnproevers, maar de alledaagse eetstandaard was er hoger dan in bijna elke andere straat op aarde. Wat het Parijse eten zo goed maakt, is dat bijna alle klanten culinaire critici zijn. Omdat ze thuis al sinds hun kindertijd dezelfde gerechten eten, kennen ze hun uiensoep. Als die niet voortreffelijk is, gaan ze naar de tent ernaast.

Dezelfde normen golden voor de groeiende verscheidenheid aan etnische restaurants. Op een dag zat ik te eten bij de Vietnamees om de hoek, een tentje van niks, waar de uitbaatster me vertelde dat ze van plan was om er een Szechuanrestaurant van te maken, de nieuwe rage. Hiervoor had ze haar man, de chef-kok, naar de Chinese provincie Szechuan gestuurd voor

een maandenlange kookcursus. Dat was wat je nodig had om te overleven in Parijs.

Ik dronk regelmatig betaalbare wijn die zo goed was dat het, zoals de Fransen zeggen, ‘was alsof Jezus in je mond pieste’. In een restaurant een paar deuren van mijn flat at ik een kastanjesoep die zo perfect was dat het bijna grappig was, maar voor de keuken was het heel gewoon, iets wat ze elke herfst deden. Een restaurant op dezelfde plek een eeuw eerder had dit waarschijnlijk ook altijd klaargemaakt. Zo beschrijft de schrijver Marmontel zijn herinnering aan een maaltijd die hij zo’n tweehonderdvijftig jaar geleden bij mij in de buurt at: ‘Een uitstekende soep, een portie rundvlees, een dij van gekookte kip druipend van het vet; een schoteltje gebakken, gemarineerde artisjokken of spinazie; echt fijne cressanepere; verse druiven, een fles oude bourgogne en de beste mokkakoffie.’² Hij at dit niet in een restaurant. Hij at het, dat schreef hij althans, in de Bastillegevangenis.

Tijdens een van mijn zeldzame bezoeken aan toeristisch Parijs werd ik eraan herinnerd waarom sommige buitenlanders de stad haten. Op een dag had ik met een Nederlandse vriend die op bezoek kwam afgesproken in een toeristencafé bij de Opéra. De in een zwart gilet gestoken ober snauwde naar ons in het Engels, bracht ten slotte de duurste ingeblikte sinaasappelsap ter wereld en deed er tegen ons uitdrukkelijke verzoek in ijsblokjes bij. Hij schaamde zich ervoor toeristen te moeten bedienen en wilde laten merken dat zijn gediensigheid niet met ons geld te koop was. Het kon hem niet schelen als we nooit meer terugkwamen. Hij wist dat hij ons gerust ondersteboven kon hangen en tuchtigen, want het jaar daarop zou het café toch weer bomvol toeristen zitten.

Ik bleef meestal in mijn eigen wijk, waar restauranthouders en winkeliers de vaste klanten goed moesten behandelen. Het zou overdreven zijn om mijn straat te omschrijven als iets warm en gezelligs uit een chanson van Edith Piaf, maar bin-