



In Parijs lijkt alles grootser. Weinig andere hoofdsteden houden in dezelfde mate de touwtjes in handen voor de rest van het land, en weinig andere steden zijn zo nauwkeurig belicht. En verder: een wereldstad, quoi. Maar vergeet de associatie met verfijnde keuken. Voor vegetariërs staat een ferme stap in het verleden op het menu. Zo blijkt 'riz, aubergines, carottes et purée de pois' niets meer te zijn dan louter deze ingrediënten, gestoomd en zorgvuldig naast elkaar geschikt, met respect voor persoonlijke ruimte. Kortom: het is de gevreesde smakeloze, overgezonde geitenwollensokkenstijl, die ongetwijfeld het verbijsterende succes van vegetarisme in deze stad kan helpen verklaren.

Toen mijn veganistische vriend me hier kwam opzoeken, zochten we vooraf een aantal eetgelegenheden op op het internet. Een Fransman gaat nu eenmaal niet op restaurant voor de groenten, maar zo konden we alsnog gewapend met een adres richting Sacré Coeur trekken. Na een speurtocht waarbij onze knorrende magen ons verhinderden de omgeving ten volle te aanschouwen, was het zover: les Rayons de Santé. Superlokatie, bemand door een krantlezende zestigplusser en zijn koksmuts. Hartje Montmartre, donderdagavond. De geruite tafelkleedjes en linoleumvloer van buiten observerend, wisten we niet goed wat te doen. Een avontuurlijke zoektocht naar iets anders die uren in beslag zou kunnen nemen? Uit zin voor originaliteit en mensenliefde namen we plaats aan een tafeltje buiten, met dank aan de afgelopen exotische novembermaand. Aan het raam toonde een foto de man, pakweg dertig jaar geleden, trots, met dezelfde koksmuts in dezelfde deuropening en aan weerszijden een vol terras met mensen, duidelijk uit de jaren zeventig.

Hij kwam vrij snel terug met het bestelde via de piepende deur. Ik kon mijn ogen niet geloven. Zou het? Tartex? Naast een geraspt worteltje en een geraspt stuk rode biet lag de omgekeerde inhoud van een potje Tartex. Het compacte, gistrijke broodsmeesel droeg liefelijke drupjes dauw van het jonge ijskastverleden. Ook het andere juweeltje, de 'galette de tofu' was een tofuburger zoals die in de biowinkel ligt. In plaats van er gedurende die dertig jaar eens een vegetarisch kookboek bij te halen! En al gaat deze ervaring met de hoofdprijs lopen, Parijs is veggie-onvriendelijk. Achteraf wel een lumineus idee opgedaan: de zaak overnemen en de lichtstad eenswat laten zien.

Geschreven door Deborah Anné

vrijdag, 09 december 2005 00:00 - Laatst aangepast dinsdag, 31 maart 2009 16:05

---

Deze column werd gepubliceerd in [EVA Magazine 20](#)