



Oefenen voor Moederdag!



Mmmmacarons



Fun in my kitchen



Parijs-accessoire

## PARIS, JE T'AIME

Ik vind de maand mei een zalige maand. Dan zie ik alles met een zonnige schijn, snuif ik de geur van bloemen en vers gemaaid gras, kan ik losse, lichte kleding en sandalen dragen, wandelen ... en op citytrip! Na de horroeraanlagen in Parijs dacht ik niet dat ik nog ten volle zou kunnen genieten van die mooie stad. Maar zodra ik er opnieuw aankwam, bleek niets minder waar te zijn. Wat een heerlijke bestemming is het toch! Ik zou er uren op een terrasje, bijvoorbeeld aan de Avenue Montaigne, kunnen blijven zitten met een Picon vin blanc en wat olijffjes, om er vanachter mijn meest opvallende zonnebril mensen te spotten. *Oh, c'est bon!* Wat shoppen hoort er natuurlijk ook bij, maar het allerbelangrijkste is ook dan: mijn zoete demonen voeden! Ik heb vier jaar bij patissier en chocolatier Wittamer op de Zavel in Brussel gewerkt en sindsdien is mijn liefde voor die mooie ambacht niet meer uitgedoofd, integendeel. Dus ga ik in Parijs ook altijd op zoek naar top-patissiers, het liefst de minder bekende, dus geen Fauchon, Ladurée of Pierre Hermé - al zijn die ook zeker de moeite om er te gaan proeven, maar deze zoetebek wil altijd weer iets nieuws proberen. Al wacht ik wel altijd tot de laatste namiddag van ons verblijf, want ik kan me nogal laten gaan in zo'n zoet paradijs ... Dit keer ontdekte ik Cyril Lignac, hij heeft verschillende restaurants, een patisserie en zelfs een webshop. Zijn winkels zijn niet megagroot, maar bieden wel een oneindige keuze van goed geselecteerde klassiekers. Mijn keuze ging naar de macarons de Paris natuurlijk, maar ook naar een echte baguette, een zuurdesembroodje, twee verschillende chocolademoussetaartjes en een baba au rhum. Veel te veel dus, maar *bon*, ik ben niet elke maand in Parijs, denk ik dan. Al ben ik dan tegelijk wel al in mijn hoofd aan het plannen hoe ik al die zakken Tetrisgewijs in de Thalys zal krijgen. En ben ik aan het hopen dat er niet te veel passagiers dezelfde voorliefde als ik zullen hebben!

De volgende ochtend is het dan thuis nog een beetje in Franse sferen vertoeven en genieten van een ontbijt met stevig Frans brood met geaffineerde camembert, of gewoon met wat boter op. Heerlijk om dat in je koffie te soppen. En dan nog met een macaron of twee erbij, *no words*. 's Middags mag het dan wel wat soberder, bijvoorbeeld een stuk gebakken geep. Dat is een langwerpige vis met groene graten, hij komt deze maand voor in de Noordzee, waar hij in het bovenste deel van het water jaagt op kleine sardientjes. Het is een lekker stevige vis en eens iets anders. Dit is ook het seizoen met veel primeurgroenten. Rasp ze rauw, voor bijvoorbeeld dit snelle slaatje. Neem een paar jonge wortels, een granny smith, een sjalot, een stukje gember en jaag alles door de rasp van je keukenrobot. Meng met wat peper, grof zeezout, lekkere olijfolie en citroensap, en het past perfect bij dat stukje geep. Als ik dat dan opheb, voel ik me onmiddellijk minder schuldig voor het chocoladetaartje en de drie macarons die ik daarna nog ga degusteren. En als ik er dan ook nog een stevige wandeling op laat volgen, dan ben ik goed bezig, toch? Geniet deze maand ook van Moederdag, ik kijk alvast uit naar het Leve Mama-knutselwerkje dat mijn kleine apenootje op school gemaakt heeft!

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, [www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be),  
Instagram/Twitter: [sofiechefdumont](#), Facebook: [sofie dumont](#).