

DE GUIDE BOURDAIN

Proeven van de wereld

Culinaire reisverhalen zijn een van de populairste tv-genres, maar van alle Etende Reizigers was Anthony Bourdain het boeiendst om te zien. Vijf jaar na zijn dood heeft de man een nieuw boek uit. Wie doet het hem na?

Tekst Nathalie Le Blanc

“Ik ben een verhalenverteller. Ik ga naar plekken toe, ik kom weer terug. Ik vertel aan jou wat die plekken met me hebben gedaan.” Zo omschrijft Anthony Bourdain zichzelf in de inleiding van zijn nieuwe boek *Wereldreizen*. Dat is een vreemde zin om te schrijven over een man die er al vijf jaar niet meer is. Deze ‘officiële alternatieve reisgids’ is geschreven door zijn assistente Laurie Woolever, maar zij gebruikte waar mogelijk zijn eigen woorden. Erudiet maar ook altijd ietwat oneerbiedig was de stem die je in zijn reisreeksen hoorde. Je leest hem ook in dit boek.

Bourdain werd geboren in Manhattan als kleinzoon van Franse immigranten, en volgens zijn broer Christopher is Anthony’s liefde voor reizen en eten ontloken op een reis naar Frankrijk in 1966. “Op het reisprogramma stonden een ver-

blijf in Parijs en een bezoek aan onze familie daar, een autorit door Midden-Frankrijk en een verblijf bij een oom en tante van pa, die na hun pensionering terug waren verhuisd naar het oorspronkelijke, kleine huis van de familie Bourdain, bij Arcachon in Zuidwest-Frankrijk.” De broers ontdekten Kuifje, broodjes *jambon beurre* en oesters. Als tiener ging Tony aan de slag als afwasser in een restaurant op Cape Cod en toen hij na twee jaar de brui gaf aan de universiteit, schreef hij zich in voor *The Culinary Institute* in New York. Hij werkte twee decennia in professionele keukens in Manhattan. “Ik heb vaak met hem samen gekookt”, vertelde zijn vriend en chef Eric Ripert in *The New Yorker*. “Hij was snel. Hij was precies. Hij had de vaardigheden. Hij had een goed palet. Zijn eten was lekker. Maar op het



Rookpauze voor Segovia Meats in Kensington, Toronto, 2 april 2002.

vlak van creativiteit, hm, dat weet ik zo niet.” Als Bourdain eind jaren negentig in Les Halles, een luide brasserie op Park Avenue, werkt, schrijft hij twee romans en ook een essay over het leven zoals het is in een restaurantkeuken in Manhattan. Drugs, drank en zeer lange uren: *Don’t Eat Before Reading This* was levendig, grappig, ietwat ranzig en ook een beetje verontrustend. Hij stuurde het eind 1999 op naar *The New Yorker* en toen zij het publiceerden, werd het een sensatie. Bourdain werd in een paar weken tijd een celebritychef en al snel hing er een uitgever aan de lijn. Of hij het wilde uitwerken tot een boek. Dat wilde hij. Het verkocht meer dan een miljoen exemplaren. “Toen ik *Kitchen Confidential* schreef, was ik zeker dat niemand het zou lezen. Dat was bevrijdend. Ik hoefde niet te voldoen aan verwachtingen en mocht vertellen wat ik wilde”, vertelde hij in 2016 in een Google Talk-interview. Hij was 44 toen de bestseller uitkwam. “Maar goed ook, want ik zou het zeker verknoeid hebben als het vroeger was gebeurd.”

NET ALS KUIFJE

Hij verknoeidde het niet. In 2000 begon zijn tv-carrière met *A Cook’s Tour* voor het Food Network, daarna ging hij acht jaar lang op zoek naar onbekende adressen en obscure keukens voor *No Reservations* op The Travel Channel. In 2012 verhuisde hij naar CNN om daar *Parts Unknown* te maken. Hij reisde naar bijna honderd landen voor 240 reisprogramma’s. Aan de andere kant van de wereld of in zijn achtertuin in Queens, critici en fans bleven gecharmeerd door de manier waarop hij zich met gusto op lokale gebruiken en lokale specialiteiten stortte. *The New York Times* omschreef zijn reisfilosofie als absoluut misprijzen voor stereotypes, een toewijding om zijn eigen vooroordelen uit te dagen en nederigheid als hij generositeit tegenkwam. Zijn bestemmingen waren letterlijk *all over the place*. “Waar we naartoe trekken →

wordt vrij willekeurig bepaald”, vertelde hij in 2016. “Een plek die ons intrigeert meestal, maar soms levert ook een willekeurig gesprek iets op. Dean Fertita van Queens of The Stone Age vertelde me dat hij in Nashville woont en daar heel wat lekkere adressen kent, dus trokken we daar naartoe. Soms zie ik een film die zo mooi is dat ik naar die locatie wil. Wong Kar-Wais *Chungking Express*, bijvoorbeeld, inspireerde ons om naar Hongkong te trekken. En soms gaan we terug naar een plek, om het tegenovergestelde te doen van wat we de keer ervoor deden. Zo maakten we een aflevering over Los Angeles alsof er alleen maar Mexicanen woonden.” Hoe hij de adressen en restaurants koos? “Ik ben jarenlang chef geweest en dat is een beetje zoals de maffia, iedereen kent iemand die iemand kent op elke plek op aarde. Soms veroorzaken we *nerd-furie* online. Stel, je gaat naar Singapore en wilt de beste laksasoep van de stad vinden. Dan ga je naar zo’n vervelende foodie-nerd-website vol opscheppers die pochen over hun *once-in-a-lifetime* ervaringen. Je post dat je net naar een willekeurig restaurant bent geweest en de beste laksa ooit gegeten hebt en leunt achterover. Ze zullen je een complete idioot noemen en dan discussiëren over welk restaurant écht de beste laksa serveert. Wat daar als consensus uit komt, is waarschijnlijk een uitstekend adres.”

ZONDER OORDEEL

Begin juli kwam *Roadrunner* in de zalen, een documentaire over Bourdain, waarvoor regisseur Morgan Neville ging praten met Bourdains familie, vrienden en collega’s. Woolever deed hetzelfde en schreef naast *Wereldreizen* ook *Bourdain, The Definitive Oral Biography*, dat net verschenen is. Deze maand verschijnt bovendien ook *In The Weeds, Around the World and Behind The Scenes with Anthony Bourdain*, van de hand van Bourdains vaste regisseur en producer Tom Vitale. Bourdain was een heerlijke reisgezel op televisie, maar zo zijn er wel meer. Wat maakte de man zo ontzettend geliefd? Het feit dat hij een gevatte gids was die in memoires, kookboeken en tv-shows eerlijk praatte over de dingen die anderen niet vertelden, denkt *The New Yorker*. Hij was cool in de oorspronkelijke betekenis van het woord: zichzelf

in alle mogelijke omstandigheden. En hij had het amper over de glamoureuze kant van de culinaire wereld, praatte met de afwasser, commis en lokale foodtruckuitbater. “Hij was een van de eerste schrijvers die erop wezen dat veel chique New Yorkse zaken niet zouden bestaan zonder het harde werk en talent van de veel Mexicaanse werknemers”, schreef *The New Yorker* bij zijn dood. “Zijn manier van naar de wereld kijken zorgde ervoor dat het in zijn culinaire reisverhalen ook over migratie, werkomstandigheden en racisme ging.” De voormalige eigenaar van Les Halles, waar Bourdain jarenlang werkte, omschreef hem na zijn dood als *kind*, dat onvertaalbare Engelse woord dat een

mengeling is van vriendelijkheid, goedhartigheid en empathie. “Dat had zijn wortels in een diep cynisme. Hij aanvaardde dat iedereen een beetje kapot was. De meeste mensen hebben dat niet, die diepgaande acceptatie dat andere mensen net zo gebroken zijn als zijzelf.” Nadat Bourdain in 2010 een boek over Michel de Montaigne las, liet hij ’s mans motto *‘epoché’* op zijn arm tatoeëren. Het betekent zoveel als het weerhouden van je oordeel. Met die open blik reisde Bourdain de wereld rond. Toen filmmaker Morgan Neville een jaar na zijn dood met familie, vrienden en collega’s begon te praten voor zijn documentaire *Roadrunner*, nuanceerden de geïnterviewden dat knuffelige beeld. “Ik

'Ik ben jarenlang chef geweest en die wereld is een beetje zoals de maffia, iedereen kent iemand die iemand kent op elke plek op aarde'



BELGA IMAGE



BELGA IMAGE



CNN

Uiterst links: beeld uit de *Parts Unknown*-aflevering over Newfoundland. Bourdain (links) met enkele lokale chefs.

Boven: in de keuken van Les Halles in Manhattan, waar hij jarenlang werkte, in 2000.

Links: bun cha met president Barack Obama in Hanoi, Vietnam in 2016.

hoorde vaak: ‘Je moet onthouden dat hij ook een ongelofelijke klootzak kon zijn’, vertelt de regisseur aan *The New York Times*. “Ik denk dat zijn karakterfouten ook zijn superkrachten waren. Hij was net een vijftienjarig jongetje, in goede en slechte zin. Een perfectionist ook, wat hem een goede schrijver en tv-maker maakte, maar ook een moeilijke man, lastige echtgenoot en ingewikkelde vriend.” Bourdain worstelde zijn leven lang met depressies. “Het leven is ingewikkeld”, schreef hij. “Een en al nuance. Onbevredigend. Als ik in één ding geloof, dan is het in twijfel.” In een aflevering over Buenos Aires vertelde hij, liggend op een leren sofa: “Soms bevind ik me in een

luchthaven en bestel ik een luchthavenhamburger. Een onbelangrijk ding, een klein ding, een gewone hamburger, maar geen goeie. En dan kijk ik daarnaar en voel ik mezelf verdwijnen in een depressieve spiraal die dagen kan duren.” In juni 2018 stapte hij in een Franse hotelkamer uit het leven. Hij was 61.

HET BOURDAIN-EFFECT

Je naam groot op de cover van een boek, vijf jaar na je dood, het is niet iedereen gegeven. Dit boek is dan ook samengesteld door Laurie Woolever, die sinds 2009 voor Bourdain werkte als zijn assistente, of zoals hij haar noemde, zijn luitenant. “Op een lentemiddag in 2018 brainstormden we een uur over de plaat-

sen, mensen, het eten, de markten, plekken en hotels die hem waren bijgebleven.” De opname van dat gesprek werd de blauwdruk voor *Wereldreizen*. Woolever herbekeek daarnaast eindeloos veel opnames, noteerde interessante citaten en doorploegde mails en notities. “Het is moeilijk en eenzaam om een boek te schrijven over de wonderen van de wereld als je schrijffpartner niet langer de wereld bereist”, schrijft ze. Ook al was ze al jaren zijn assistente, de reacties op zijn dood verrasten haar. “Ik heb veel troost gehaald uit de aanhoudende bewondering voor wat hij tijdens zijn leven heeft bereikt, evenals uit de blijken van diepe bedroefdheid uit alle hoeken van de wereld over zijn dood. De enorme

'Soms bestel ik in een luchthaven een hamburger. Geen goeie hamburger. Dan kijk ik daarnaar en voel ik mezelf verdwijnen in een depressieve spiraal'

omvang van zijn culturele invloed werd me zo pas na zijn overlijden duidelijk.” President Obama was fan van Bourdains programma, dus nodigde hij zichzelf uit. Toen hij in 2016 naar Vietnam reisde, werd beslist om in een klein restaurantje in een buitenwijk van Hanoi bun cha te gaan eten voor het interview. De dag erna tweette Bourdain: “*Total cost of Bun cha dinner with the President: \$ 6.00. I picked up the check.*” Diezelfde dag nog kwamen er Hanoianen op Bourdain afgestapt, soms met tranen in de ogen, ontroerd dat hij niet voor een of ander cliché had gekozen. Al snel werd de zaak, *Bún chả Hương Liên*, overspoeld door bezoekers die ook die noedels met gegrild buikspek in een zoete, smaakvolle bouillon wilden eten. Vandaag serveert de zaak bijna uitsluitend de Obama-special, omdat dat toch is wat iedereen wil. *Bún chả Hương Liên* werd het slachtoffer van het Bourdain-effect, waarbij een kleine, onopvallende bar, foodtruck of restaurant waar hij in een van zijn programma's langsgaat zo veel Bourdain-pelgrims over de vloer krijgt dat de charme die de presentator zo boeiend vond verdwijnt. Maar misschien is er ook een minder vervelend Bourdain-effect: een open blik op reizen en eten waarvoor je niet per se naar exact hetzelfde adres moet als hij, maar die ervoor zorgt dat je wegblijft van clichés. “Willen we echt in een hermetisch afgesloten pausmobiel door het landelijke Frankrijk, Mexico of Verre Oosten reizen, alleen stoppend aan Hard Rock Cafes en McDonald's?” vroeg hij zich in *Kitchen Confidential* af. “Of willen we eten zonder angst, enthousiast toetastend in een lokale stoofpot, het nederige, mysterieuze vlees van een lokale taqueria of de oprecht gastvrij aangeboden lichtjes gegrilde viskop. Ik weet wat ik wil. Ik wil het allemaal. Ik wil alles ooit een keer geprobeerd hebben.” ●

NAAR PARIJS MET TONY

“Parijs blijft een van de geweldigste, mooiste, meest magische steden ter wereld. Zoals in veel andere echt grote steden, kun je hier heel goed een rottijd hebben. Zorg dus dat je die niet hebt. Het aller slechtste wat je kunt doen als je naar Parijs gaat, is te veel inplannen. De Eiffeltoren, Notre-Dame, Arc de Triomphe, in de rij staan voor de dingen die je volgens iedereen moet zien. Ik? Ik doe het graag rustig aan in Parijs, vooral als ik er maar een paar dagen ben. De meesten van ons hebben het geluk wel een keer in hun leven in Parijs te komen. Maak er het beste van: doe zo min mogelijk. Loop wat, dwaal een beetje, eet, zoek een drukke ontbijtent, doe een dutje, heb seks als het kan, alleen niet met zo'n etalagepop. Ga weer eten. Hang rond met een kop koffie. Je kunt een boek gaan lezen. Drink wat wijn, loop nog een beetje rond, eet, herhaal. Heb je 'm door? Het is makkelijk.”

“Als je twee dingen kunt doen in Parijs, maak **Le Dôme** er dan één van. Het is een klassieke brasserie – en dan bedoel ik klassiek met een hoofdletter K – gelegen in de wijk Montparnasse. Neem de royal deluxe versie van de beste schaaldierentoren in Parijs: oesters, kok-

kels, garnalen, ellendig grote krabben en de klassieke langoustines, alikruiken en wulken. O ja, even tussendoor: je handen worden hier vies van. Daar kun je niet omheen. Ze geven je al het gereedschap, maar uiteindelijk moet je door dit ding heen peuteren, breken, prikken en zuigen.”

108 Boulevard du Montparnasse, 75014 Paris, restaurant-ledome.com (gerechten circa 50 euro; schaaldierentoren 159 euro)

“Voor 'een van de beste maaltijden die je je ooit zult herinneren', ga naar **Le Chateaubriand**. Het oogt als een lawaaiige, nauwelijks ingerichte kroeg. Chef-kok Inaki Aizpitarte, niet officieel opgeleid, bemant persoonlijk, met slechts een paar andere koks, de belachelijk kleine keuken. Hij heeft een dagmenu voor een vaste prijs. Wil je een echte revolutionair zijn, dan moet je bereid zijn om het oude volledig te vernietigen. En ik geloof niet dat een van deze types daarin geïnteresseerd is. Ik geloof dat ze echt van oud houden.”

129 Avenue Parmentier, 75011 Paris, lechateaubriand.net (vast vijfgangendiner 75 euro)

Op onze website vind je ook zijn tips voor Rome en Barcelona. Weekend.be/bourdain.



Het terras van Café Le Dôme: de ultieme Parijse tip van Anthony Bourdain.