



Paola Westbeek is schrijfster, het brein achter het culinaire blog *ladoucevie*.
eu en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal *LaDouceVieFood*. In de rubriek
Question de Goût belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

Caramel au **beurre salé**

Van smaakcombinatie naar foodtrend

EEN VAN DE BEKENDSTE foodtrends van de afgelopen jaren is gezouten karamel. De stroperige smaaksensatie verschijnt steeds op de hippe culinaire blogs en foodmagazines: zelfgemaakt en zo verleidelijk mogelijk gefotografeerd in rustieke jampotjes met volle, druipende eetlepels erboven of ernaast; sensueel gegoten over een mooi dessert en als aantrekkelijke toevoeging in allerlei baksels. Want wie 'salted caramel' – ja, meestal in het Engels – in een recept schrijft, trekt gegarandeerd de aandacht. 'Salted caramel' is zo trendy dat het onderwerp niet alleen tot de culinaire wereld beperkt blijft. Er zijn 'salted caramel' geurkaarsen, zeepjes, shampoos, douchegels en tal van andere beautyproducten. Maar waar liggen de roots van dit perfecte huwelijk van zoet en zout, en waar is de trend eigenlijk ontstaan?

Veel bronnen wijzen naar de gerenommeerde Bretonse chocolatier Henri Le Roux als uitvinder van gezouten karamel, maar deze mythe klopt niet. Wat wel klopt is dat hij in 1977, na drie maanden recepten testen, een snoepje maakte van karamel, gezouten boter, walnoten, hazelnoten en amandelen. Hij noemde het 'Caramel au Beurre Salé' en het werd een groot succes. Echter, Le Roux was niet de eerste die een gezouten karamelsnoepje bedacht, laat staan het ingenieuze idee had om gezouten boter aan karamel toe te voegen. In *Codétallos*, een receptenboek voor banketbakkers en chocolatiërs uit 1946 is reeds een recept voor 'caramel au beurre salé' beschreven. En ook in *Traité de confiserie moderne: Desserts, Glaces, Chocolats*, een boek uit 1948 geschreven door Émile Duval, wordt uitgelegd hoe je zachte snoepjes van gezouten karamel kunt maken. Wat we vooral moeten onthouden is dat gezouten boter in Bretagne al eeuwenlang een onmisbaar product is! In 1343 bleef de regio bespaard van de zoutbelasting onder Koning Filips V en bleef zout een goedkope grondstof en smaakmaker.

Het eerste gezouten karamelsnoepje dat op de markt werd gebracht was niet van Le Roux maar van La Maison d'Armorine, de luxe confiserie van Yvonne en Raymond Audebert die in 1946



Als we het over de 'officiële' uitvinder van gezouten karamelsnoepjes hebben, verdient niet Henri Le Roux, maar La Maison d'Armorine de eer

Salé) laten registreren. Achteraf gezien een slimme move, want daardoor is de verwarring ontstaan.

Maar waarom heeft iedereen het over 'salted caramel' en niet over 'caramel au beurre salé', of beter, 'salidou'? Zoals vele andere trends is deze ook in de Verenigde Staten ontstaan nadat eind jaren negentig de beroemde Parijse patissier Pierre Hermé een macaron maakte met de smaak 'caramel au beurre salé'. Dat bleef aan de andere kant van de oceaan niet onopgemerkt. Amerikaanse patissiers gingen ook aan de slag met zout en karamel en op menukaarten van restaurants in New York verschenen allerlei creaties met 'salted caramel'. In 2008 profiteerde ijsfabrikant Häagen-Dazs van deze nieuwe culimode door de smaak 'Salted Caramel' te lanceren en een halfjaar later kwam zelfs de hippe koffieketen Starbucks met een 'Salted Caramel Hot Chocolate'. Toen was het hek echt van de dam. Terug in het thuisland zag je in de schappen van de *supermarché* producten als cola en zelfs chips met de smaak 'caramel au beurre salé'.

Een goddelijke Bretonse smaakcombinatie met een veel langere geschiedenis dan tot nu toe werd gedacht veranderde in een heuse foodtrend en weet ons al meer dan een decennium meedogenloos te verleiden!

EN ROUTE