

EEN ‘JAMBON-BEURRE’ BESTAAT UIT SLECHTS DRIE INGREDIËNTEN

EN IS DAARMEE TOCH HET
MEEST VOLMAAKTE BROODJE OOI. EEN ODE AAN EEN CULINAIR
ICOON, DAT VAN ZIJN PLAATS DREIGT TE WORDEN
VERDRONGEN DOOR DE HAMBURGER.



PAOLA WESTBEEK is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog thefrenchlife.org en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal [LaDouceVieFood](https://www.youtube.com/channel/UCDouceVieFood). In de rubriek ‘Question de goût’ belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

Jaren geleden, na een panoramisch ritje door de wijngaarden van de Bourgogne, streken we tegen het einde van de middag neer op het terras van een gezellig dorpscafé. Alle restaurants waren dicht en veel keuze om de honger te stillen was er niet. Zoals te verwachten, stelde de kaart niet veel voor. Behalve de quiche Lorraine en een *croque-monsieur*, konden er verschillende broodjes ‘à la minute’ gemaakt worden. Dat leek me wel wat; een vers broodje in plaats van een in de magnetron opgewarmde hap. Ik bestelde een glas rode wijn en een ‘jambon-beurre’, nog onbekend met het stuk Frans gastronomisch erfgoed waarin ik op het punt stond mijn tanden te zetten. Tot voor kort stond de *jambon-beurre* met stip op nummer één als hét favoriete broodje van de Fransen, maar jammer genoeg wordt dit culinaire icoon van zijn plaats verdrongen door de hamburger.

De jambon-beurre bestaat uit slechts drie ingrediënten en is daarmee toch het meest volmaakte broodje ooit: versgebakken stokbrood – het liefst een *baguette de tradition*, knapperig vanbuiten en een beetje taai vanbinnen – besmeerd met ongezouten roomboter en rijkelijk belegd met flinterdun gesneden ham.

De geschiedenis van deze *less is more*-delicatesse gaat terug naar de 19e eeuw. Toen zag het broodje er heel anders uit: twee dikke sneden brood besmeerd met een laag reuzel vormden een voedzame en makkelijk om mee te nemen maaltijd voor arbeiders. Na de jaren twintig van de vorige eeuw kreeg dit boerse broodje een makeover en veranderde het van armluiskost in een chique versnapering. Geen muf brood meer met ranzige reuzel maar elegante baguettes, gekarde boter uit Normandië en lichtroze *jambon de Paris* – hierdoor wordt de jambon-beurre ook wel ‘le Parisien’ genoemd. De jambon-beurre is overal te koop en wordt als lunch of snack (*casse-croûte*) gegeten. Natuurlijk zijn er mindere versies – zeker de voorverpakte exemplaren op tankstations zijn bepaald niet aan te raden – maar als de drie ingrediënten met zorg worden geselecteerd en het broodje

vers wordt bereid, kan er weinig misgaan. Desalniettemin publiceert *Le Figaro* elk jaar een lijst met de topadressen in de hoofdstad waar u ‘de beste’ jambon-beurre kunt kopen. Vorig jaar was dat bij Chez Aline aan de 85 rue de la Roquette, mocht u het willen weten en in de buurt zijn.

In 2017 echter, werden voor het eerst in de geschiedenis meer hamburgers verkocht dan jambon-beurres. Volgens onderzoekers van Gira Conseil, een bedrijf in horecamarketing, aten de Fransen 1,46 miljard hamburgers tegen 1,22 miljard jambon-beurres. Franse culinaire experts wijten het aan de ‘veramerikanisering’ van de samenleving, al willen de meeste Fransen dat niet zo snel toegeven.

Tegenwoordig vindt u hamburgers niet alleen in fastfoodketens als de ‘MacDo’, maar ook in alle soorten en maten op de kaart van maar liefst 85% van alle restaurants in Frankrijk, zelfs die met Michelinsterren achter hun naam. Bij Le Meurice in Parijs bijvoorbeeld, moet u voor een ‘haute burger’ (volgens de *New York Times* wel de beste burger ter wereld) maar liefst 42 euro neertellen. Let wel, bij Chez Aline betaalt u vijf euro voor een jambon-beurre en bij Franse bakkers buiten de hoofdstad kost deze gemiddeld € 3,50.

Opvallend genoeg, wordt de hamburger vaak vermomd als Fransoos: hij wordt op brioche geserveerd in plaats van een gewoon broodje, of opgesmukt met bijzondere Franse ingrediënten als comté- of roquefortkazen, dijonmosterd, *fleur de sel*, zwarte truffel en zelfs foie gras. Lekker misschien, maar vergist u zich niet – dit heeft weinig te maken met de Franse gastronomie. Als het zo doorgaat worden straks ook kebabs, hotdogs en bagels populairder dan de jambon-beurre! Zonde!

Mocht u in Frankrijk zijn en trek hebben in een heerlijk broodje, laat u zich dan eens niet verleiden door ‘le burger’, maar kies voor de jambon-beurre, en wel in zijn meest volmaakte vorm: zonder mosterd, een plakje kaas, tomaat, augurkje of zielig blaadje sla. Deze ingrediënten zouden de perfecte culinaire drie-eenheid van brood, ham en boter oneerbiedig verpesten. Juist door zijn eenvoud is de jambon-beurre zo bijzonder, zo Frans en zo verschrikkelijk lekker. ■



Jambon-beurre
DE KRACHT VAN
EENVOUD