

ALS CULINAIR JOURNALIST MAG IK MEZELF GELUKKIG PRIJZEN. AL PROEVEND HEB IK VEEL FRANSE GASTRONOMISCHE GESCHIEDENIS MOGEN OPSNUIVEN EN BIJZONDERE ERVARINGEN MEEGEMAAKT.



PAOLA WESTBEEK
is schrijfster, het brein
achter het Frankrijkblog
thefrenchlife.org
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.

■ Zo heb ik in de Bourgogne met gerenommeerde wijnmakers aan rijkelijk gedekte tafels gedineerd en wijnen geproefd die me bijna tot tranen roerden. En kortgeleden heb ik in Reims de oudste koekjesfabriek van Frankrijk bezocht: een roze, zoet geurend lustoord dat Maison Fossier heet.

De geschiedenis van Maison Fossier gaat terug naar 1756, maar de beroemde Biscuits Roses de Reims werden voor het eerst in 1690 gemaakt. Om de restwarmte van broodovens goed te benutten (toen ook al actueel!), bedachten bakkers een recept voor een knapperig koekje dat vanaf het begin goed in de smaak viel. Zelfs geliefd door koningen, werden biscuits roses tijdens de kroning van Louis XIV in 1775 in Reims geserveerd en in 1825 erkende Charles X de kwaliteit met een koninklijk certificaat. In de jaren twintig steeg hun populariteit en begon men ze in champagne te dopen; nog steeds een feestelijke manier om de chique koekjes te eten. Na de Tweede Wereldoorlog waren er vijftien bakkers van *biscuits roses* in Reims, maar uiteindelijk bleef alleen Maison Fossier over.

Tegenwoordig maakt Maison Fossier naast de beroemde roze koekjes ook een keur aan andere lekkernijen zoals *pain d'épices*, *nonnettes*, *sablés*, *galettes*, *cakes* en *madeleines*. Er worden maar liefst dertig miljoen koekjes per dag gebakken. Op een vroege maandagochtend in april reed ik naar 20 rue Maurice PrévotEAU in Reims voor een rondleiding door de fabriek. Na een vriendelijke ontvangst door *directeur général* Monsieur Charles-Antoine de Fougereux, mocht ik het productieproces van dichtbij bekijken. Ik zag hoe het dikke, zuurstokroze beslag werd bereid met alleen natuurlijke ingrediënten: meel, suiker, eieren, vanille-aroma en karmijn (een rood pigment). De gids vertelde dat de koekjes

van oorsprong wit waren, maar om de ontsierende zwarte vlekjes van de gemalen vanillepeulen te verbergen werd karmijn aan het recept toegevoegd en zo kregen ze hun iconische roze kleur. Het beslag wordt in rechthoekige vormpjes gegoten, met een fijn laagje poedersuiker bestrooid en twee keer gebakken: eerst op 210°C en vervolgens op 170°C. Het woord 'biscuit' betekent dan ook letterlijk 'twee keer gebakken'. De tweede bakronde zorgt voor het heerlijk krokante resultaat. Na zorgvuldige controle worden de goede koekjes voorzichtig met de hand verpakt en mislukte exemplaren tot roze poeder gemalen – dat dan weer

gebruikt wordt in andere Maison Fossier-producten, desserts en bijzondere gerechten.

Tijdens de rondleiding zag ik ook hoe de gevaarlijk lekkere *craquants*, vierkante roze koekjes gevuld met chocolade, worden gemaakt. Natuurlijk heb ik beide koekjes warm uit de oven geproefd. Mijn bezoek eindigde in de bedrijfswinkel van Fossier, waar alle producten tegen fabrieksprijzen verkocht worden. Er zijn daarnaast twee speciale Fossier-boutiques in het centrum van Reims en je vindt ze ook in Épernay, Châlons-en-Champagne, Troyes en Thionville. Bovendien zijn biscuits roses en een selectie van andere Fossier-producten verkrijgbaar in de meeste Franse supermarkten en culinaire winkels, zoals La Grande Épicerie de Paris.

De fabriek van Maison Fossier verzorgt rondleidingen op afspraak tijdens werkdagen om 9, 10, 11 en 14 uur, mocht je ook een kijkje willen nemen. Let wel, bezoekers worden niet toegelaten tot de productieruimte maar kunnen alles door de grote ramen van bovenaf bekijken.

De subtiele smaak en brosse textuur van biscuits roses doet een beetje denken aan lange vingers en daarom zijn de koekjes uitermate geschikt voor het maken van *charlottes*. In veel restaurants in de Champagne worden ze gebruikt in tiramisu's, crumbles en andere desserts. Ik proefde een verrukkelijk ijs van biscuits roses in Le Continental, een restaurant in Reims dat als je daar toch bent zeker een bezoek waard is.

Als je de Biscuits Roses de Reims op de klassieke manier wilt degusteren, serveer ze dan met een glas champagne, of volg het advies van de heer De Fougereux en drink er port of pineau bij. Bewaar de thee maar voor die saaie rol koekjes, want zulke verfijnde biscuits verdienen meer. *Bon appétit et surtout – tchin-tchin!* ■

Biscuits Roses
de Reims
EEN KOEKJE OM TE
SAVOUREREN

