

'Het was een gekke periode'

De Parijse jaren van ALAIN CARON

Dankzij zijn flamboyante optredens in tv-programma *BinnensteBuiten* werd televisiekok en kookboekenschrijver Alain Caron (62) in één klap een bekende Nederlander. Zijn twee restaurants in Amsterdam varen er dan ook wel bij. Slechts weinigen weten echter dat de geboren Parijzenaar onder aan de ladder is begonnen en via tal van omwegen de top bereikt heeft. Het indrukwekkende relaas van een typische *self-made man*.

TEKST: ANDY ARNTS • BEELD: MICHELLE KLOP





E

en druilerige namiddag in de Amsterdamse Frans Halsstraat. In Café Caron is de keukenbrigade druk in de weer om de gerechten voor het diner voor te bereiden. Het gaat er enthousiast aan toe. Vanuit zijn stoel bij het raam houdt hij ze allemaal

in de gaten, want zelf koken doet hij hier niet, evenmin als zijn zonen Tom en Davide die het familierestaurant in 2016 zijn begonnen. Daar hebben ze een chef voor aangesteld, die in aansluiting op de culinaire filosofie van vader Caron de mooiste dissen op tafel tovert.

Dat Caron zijn schaapjes nu goed op het droge heeft, is te danken aan zijn tomeloze ambitie en bereidwilligheid om alles aan te pakken. Dat moest ook wel, want hij groeide op in een eenvoudige volksbuurt in Noord-Parijs.

‘Ik ben geboren in het Hôpital Saint-Louis, in het 10e arrondissement, maar mijn ouders verhuisden al snel naar het 18e, naar een flat bij Porte de Clignancourt. Dat zag er toen heel anders uit dan tegenwoordig. De boulevard Périphérique was nog niet aangelegd, het was nog echt een *terrain vague* (braakliggend terrein). De ‘deur van Parijs’ bestond toen – begin jaren ‘60 – nog uit een paar huisjes, meer was het niet. Wij bewoonden een van de weinige flats, een zogeheten ‘habitation à loyer modéré’, een soort sociale woningbouw.

De ‘Marché aux Puces’ was daar toen al wel, toch?

‘Ja, maar dat was in die tijd nog een markt met voornamelijk jeans uit Amerika. Ik heb daar bergen jeans gezien, in wel honderd meter lange hallen. Je had er ook veel joden die eveneens kleding verkochten: blazers, leren jacks, kostuums, allemaal voor weinig. Het was zoiets als de Albert Cuyp bij ons. Er was ook een gedeelte waar clochards spulletjes mochten verkopen die ze onderweg hadden gevonden. Dat waren bijzondere, schilderachtige figuren, meestal zware alcoholisten. Maar ik kende ze allemaal: monsieur André, monsieur Jojo, monsieur Martin ... Op m’n 13e had ik er zelf ook een baantje: ik gaf parkeeraanwijzingen aan automobilisten die naar de Marché aux Puces kwamen. Dan kreeg ik één of twee francs. Twee van m’n broers hebben daar ook gewerkt. Allemaal om wat zakgeld te verdienen.’

‘Als ik een klap kreeg, viel ik meteen flauw’

Hoe zag je jeugd er verder uit?

‘Mijn moeder was half-Italiaans en er werd altijd goed gegeten thuis. Ik was een wat fragiel jongetje. Tussen de middag at ik daarom niet in de schoolkantine – hoewel je daar gewoon een driegangenmenu kreeg – maar thuis. En ’s avonds opnieuw. Ik heb dus jarenlang tweemaal daags een driegangenmaaltijd gekregen. We waren met vijf kinderen, dus mijn moeder was sowieso altijd aan het koken.’

Wat voor type was je moeder?

‘Gek, leuk, mooi, vervelend, lief ... Ik was haar jongste en ging tot m’n 15e altijd met haar mee naar de markt. Ze was ook heel bezorgd. Wij woonden op de 7e verdieping, maar ik mocht nooit buitenspelen, omdat ik daarvoor te zwak was. Als ik een klap kreeg, viel ik meteen flauw. Mijn moeder was altijd bang dat mij iets zou gebeuren. Daarom was ik vaak bij haar in de keuken en keek ik naar wat zij kookte.’

Toch was het een mooie tijd hoor, van m’n 8e tot m’n 14e. Het was een gekke periode waarin ik me vanwege mijn Frans-Italiaanse afkomst een beetje buitenlander voelde, net als veel andere kinderen uit onze wijk. Daar woonde toen al van alles: Marokkanen, Algerijnen, Joegoslaven. Het was één pot nat, maar het ging goed. Je moest alleen niet bang zijn, want dan had je een probleem. We voetballen met z’n allen, waren boefjes en voelden een verbondenheid. Maar er was ook rivaliteit, en ik werd gedwongen om te vechten. Niet om wie de beste was, maar gewoon voor de sport.’

‘Melodieuze muziek, daar hou ik van. Ik ben meer Beatles dan Rolling Stones’

Ze zeiden: ‘Jij bent onmogelijk.’

Tijdens die jeugd jaren in Noord-Parijs, ontwikkelde Caron een grote passie voor muziek. ‘Ik vond drummen altijd al te gek en had zelf een drumstel gebouwd met potten, pannen en kartonnen dozen. Zo drumde ik mee met wat ik op de radio hoorde. Op een gegeven moment had mijn broer een snaredrum, een bassdrum en bekkens gekocht. Daar was ik helemaal wild van, natuurlijk. Een paar vrienden uit de buurt speelden in een bandje en die hebben me vervolgens een strakke beat geleerd. Ik dacht: wow! Vervolgens ben ik serieus les gaan nemen, want ik beseftte dat als je écht iets wilt bereiken, dat je dan naar het conservatorium moet.’

Kwam je daar zo gemakkelijk binnen?

‘Elk arrondissement van Parijs heeft een eigen *conservatoire*. Daar moet je eerst naartoe voordat je tot het échte conservatorium



wordt toegelaten. Dat heb ik drie jaar gedaan: fanfare-slagwerk, xylofoon, percussie ... Maar ik was toen al veel te eigenzinnig. Na twee tentamens zeiden ze tegen me: "Jij bent onmogelijk. Je kunt goed spelen, maar je moet óf de lessen gaan spelen, óf stoppen."

Toen ben ik gestopt en in jazzbandjes gaan spelen. We traden overall in en rond Parijs op, in culture centra of in jazzkelders, zoals Le Chat qui Fume. Halverwege de jaren '70 hadden we zelfs een 12-mans band, met piano, synthesizer, percussie, drum, bas en een compleet blazersensemble.'

Hoe lang heb je dat gedaan?

'7 jaar.'

Wie waren je muzikale helden?

'Dat waren er heel veel: Chick Corea, Lily White, Frank Zappa – die vond ik écht goed. Verder alle progressieve muziek uit Engeland, zoals Gentle Giant en Camel, maar ook de Amerikaanse westcoast-sound: The Greatful Dead, Poco, Doobie Brothers. Allemaal melodieuze muziek, daar hou ik van. Ik ben ook meer Beatles dan Rolling Stones.'

'Je gaat maar werken voor je geld!'

Hoewel de muziek hem een redelijk inkomen verschaftte, was dat niet voldoende om echt van te kunnen leven.

'Ik werkte toentertijd bij een bedrijf dat gespecialiseerd was in fijn handborduurtje, in de buurt van Strasbourg-Saint-Denis. We hadden een indrukwekkend klantenbestand met veel beroemdheden, acteurs en zelfs de Franse president. Ik maakte de tekeningen die vervolgens naar de productieafdeling gingen. Vier jaar lang heb ik dat parttime gedaan, want 's middags was het weer oefenen of optreden met de band.'

Alles gewoon in de praktijk geleerd.

'Ja. Ik was 16 toen ik stopte met school. Ik kon een accountopleiding gaan doen, maar ik ben de eerste de beste schooldag voor de deur van het schoolgebouw omgedraaid en naar huis teruggegaan. Ik zei tegen mijn moeder: "Ma, ik ben niet naar school gegaan. Ik heb geen zin, ik wil drummen." Wat er toen gebeurde, zal ik nooit vergeten: mijn moeder deed de deur

half open en zei alleen: "De huur van het huis is vanaf nu 50 francs per maand." Zo van: je zoekt het maar uit, doe maar wat je wilt. Maar als je hier wilt eten en slapen, dan ga je er ook maar voor werken. Binnen twee dagen had ik een baan als loodgieter. Ik stapte bij een loodgietersbedrijf binnen en zei tegen de eigenaar: "Ik móet werk hebben, anders sta ik op straat." Die man keek me vreemd aan, maar ik ging stug verder en zei: "Een kennis van me vertelde dat jullie bedrijf helemaal te gek is. Ik kom zelf net van school en ik móet wat gaan doen, dus ik dacht..."

"Oké," zei die man, "je kunt morgen beginnen."

Maar je kon niets.

'Ik kon niets, ik had geen werkkleding, maar ik kreeg een goede compagnon naast me die wél alles kon en mij alles leerde. Ik heb daar een superperiode gehad en enorm veel meegemaakt. Soms kwamen we bij straatarme mensen in een kamertje van twee bij twee met alleen een bed, soms bij de allerrijksten. Ik herinner me een luxe villa in Auteuil, in het chique 16e arrondissement. Daar woonde een steenrijke vrouw bij wie we maar liefst 9 badkamers



moesten doen. De grootste had een zwembad in het midden. De kranen en de leidingen waren van goud, echt waan-zin-nig! Dus wat deden wij: steeds als we zo'n gouden buis moesten doorzagen, legden we er papier onder om dat goudpoeder op te vangen.

Maar nou komt het: we hadden al zo'n driekwart van die badkamer klaar, toen de eigenares van de villa naar ons toekwam en ons opdroeg om alles opnieuw te doen, omdat ze de kleur van de badkamer toch niet zo mooi vond. Kun je je dat voorstellen? Echt absurd!

'Ik dacht: nu wil ik door naar de top.'

Twee jaar bleef Caron actief als loodgieter. Dat hij uiteindelijk toch zijn ware *métier* als kok ontdekte, kwam door de ontwikkelingen binnen de muzieksce-

'Het ging zo: we kregen steeds meer te maken met drugs, want dat hoorde bij het muzikantenbestaan. Ik geef toe, ik heb ook geblowd, zelfs meer dan gemiddeld, maar ik kon er niet goed tegen. Ik moest er dikwijls van overgeven, net zoals ik tijdens mijn jeugd ook al niet een van de sterkste was. Het werd erger en erger. Er mengden zich dealers in onze wereld en ook andere typen die zwaardere drugs gebruikten, zoals cocaïne en opium. We waren met een grote groep van zo'n 50 mensen, inclusief roadies en geluidsmensen. Op een gegeven moment stierf een vriend van me aan een overdosis. Toen dacht ik: hier heb ik geen zin meer in, ik hou ermee op.'

Op uitnodiging van vrienden ging Alain mee op vakantie naar het warme zuiden. Op een boot naar het Griekse eiland Patmos ontmoette hij de Nederlandse Jet. Na afloop van hun vakantie keerde zij terug naar Utrecht en Alain naar Parijs.

Alain: 'We hebben elkaar veel brieven geschreven, maar op een gegeven moment zei ik: "Ik ga naar Utrecht." En ik ben gegaan,

maar na 15 dagen wist ik het niet meer. Ik kon niets, ik sprak de taal niet ... Mijn Parijse vrienden zeiden: "Kom terug. We weten een restaurant waar ze iemand zoeken." Toen ben ik terug naar Parijs gegaan. Ik dacht voor een functie als ober, maar ik moest meteen de keuken in.'

In welk restaurant?

'La dernière Valse, in de rue du commerce, in het 15e arrondissement. Daar werkte een fantastische chef, Raphael Bretin, een echte Parijzenaar, een echte 'Titi de Paris'. Die heeft mij een jaar lang de hele basis van de Franse keuken bijgebracht: de sauzen, quiche lorraine, boeuf bourguignon, paté de campagne ... Na een jaar zei hij: "Zo, nu weet je alles. Nu kun je gaan."

Uiteindelijk kwam ik terecht bij restaurant Le Totem, in het Palais de Chaillot, nabij het place du Trocadéro, tegenover de Eiffeltoren. Daar heb ik anderhalf jaar gewerkt, waarna ik met Jet een lange reis heb gemaakt door Maleisië, Indonesië en Australië. Daar heb ik ook als kok opgetreden. Eenmaal terug in Nederland dacht ik: zo, nu wil ik doorstoten naar de top.'

'Ik heb voor stervenden gekookt.'

En dat lukte hem. Jet was net bevallen van een tweeling toen een advertentie in de krant Alain naar restaurant De Gouden Reael in Amsterdam lokte. Hij weet nog goed hoe dat ging: 'Ik kwam op sollicitatiegesprek met die tweeling in mandjes. Net als vroeger stapte ik gewoon naar binnen en zei: "Ik kom voor die baan." De eigenaar van De Gouden Reael keek me verrast aan en antwoordde: "Hoe kan ik 'nee' zeggen tegen een man met zo'n schattige tweeling en die ook nog eens Frans spreekt? Al kun je niet eens koken, ik neem je aan!"

In de jaren daarna steeg de ster van Alain Caron in ras tempo. Mede dankzij kennismakingen met gastronomische grootheden als Cas Spijkers en Joop Braakhekke. Anno 2019 is hij een begrip in culinair Nederland. Toch blijft hij daarin bescheiden en zich welbewust van zijn afkomst; zoals hij vroeger als loodgieter op bezoek ging bij mensen uit verschillende sociale milieus, zo doet hij dat nu als chef-kok.

'Pas was ik nog in België, bij een man die het halve Rijksmuseum bij hem thuis had hangen, met een keuken waar wel 30 koks in kunnen werken. Ik heb ook gekookt voor 4 dominees die samen een indrukwekkende wijn-collectie hadden en na afloop van de maaltijd compleet bezopen waren. Maar ik heb ook gekookt voor mensen die hun spaarvarken kapot moesten slaan om één keer lekker te kunnen eten. Of voor stervenden die nog één keer een heerlijke maaltijd wilden genieten. Dat geeft me enorm veel voldoening.' ■