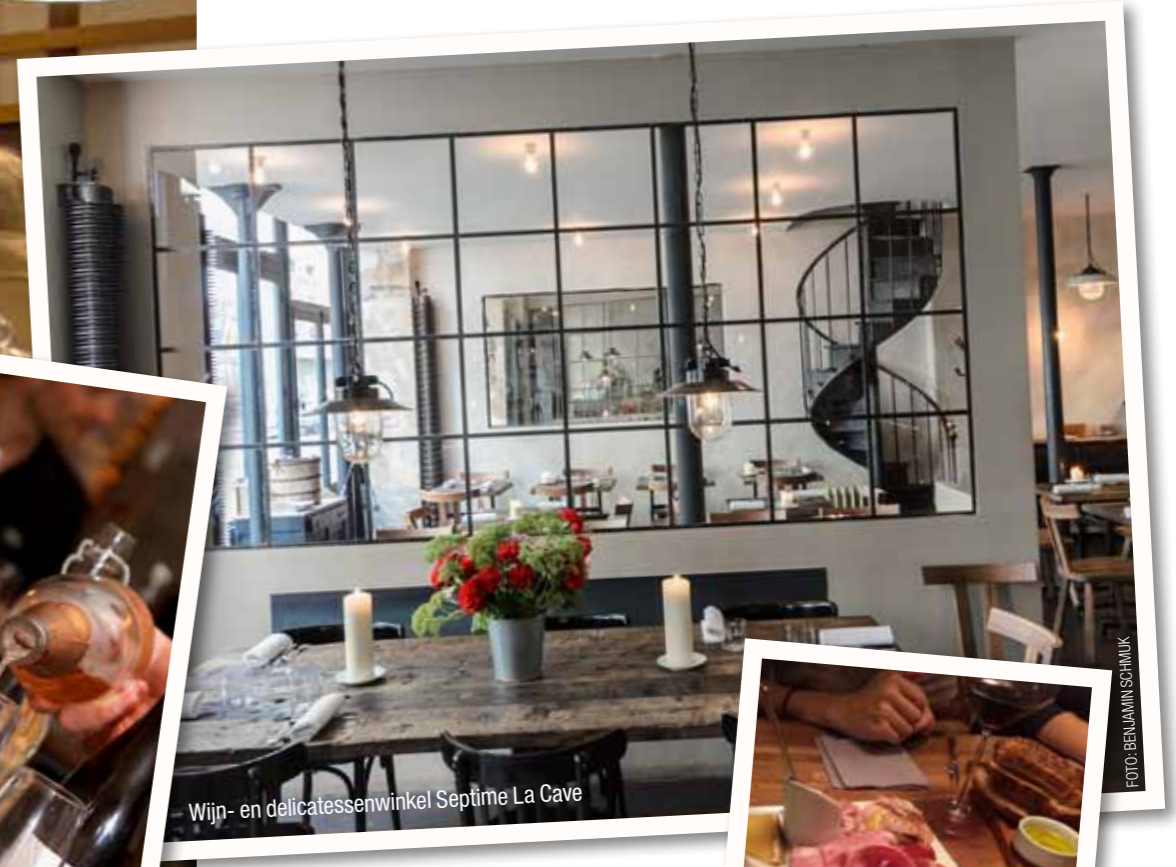




Paris à vins

Wijnbar Inaro



Wijn- en delicatessenwinkel Septime La Cave



Inaro

Een nieuwe lichting wijnbars veroverd het Parijse uitgaansleven. Ze noemen zich bar à vins of cave à manger en ze zijn er in talloze varianten. En léuk dat ze zijn, vindt wijnjournalist Han Sjakes. Tips voor een wijnweekend Parijs.

We zitten in cave à manger Le Rouge et le Verre. Flessen wijn vullen alle wanden. Op de krakende vloer staan wijnkisten en geopende wijndozen. Een handjevol tweepersoons tafeltjes doet zijn best niet in de weg te staan. Achterin vult een lange houten tafel een smalle ruimte waarin ooit een houtgestookte bakkersoven stond. Geen design te bespeuren. Le Rouge et le Verre is een tot wijnbar gepromoveerde wijnwinkel, niets meer en niets minder. Huiselijk en knus met een dagelijks wisselend plattelandsmenu en een wijnkaart met alle vierhonderd

wijnen van de winkel erop. Wat te kiezen bij kip met bloedworst? Ik laat me verrassen. Daar komt Nathalie al aan met rode bourgogne. "Dit is lekker bij wat u heeft besteld."

Kenmerkend voor het nieuwe type Parijse wijnbar is dat bezoekers zowel wijn kunnen kopen voor thuis (of hotel), als deze ter plaatse laten uitschenken, per fles of per glas. Maar het is vooral de persoonlijke betrokkenheid van de uitbater die het bijzonder maakt. De wijn is immers naar eigen smaak en inzicht rechtstreeks ingekocht bij kleine, ambachtelijke producenten. Veel zaken focussen zich op biologische en biodynamische wijn en zogenoemde natuurwijn

(wijn met zo min mogelijk correcties en toevoegingen zoals sulfiet).

Ook het gastronomische aanbod profiteert van de liefde voor het product, want als de wijn zo speciaal is, dan snij je daar geen ordinaire fabrieksworst of doorsnee supermarktkaas bij aan. De wijn komt op tafel voor een bescheiden opslag op de winkelprijs. Het zogenoemde kurkgeld voor een fles is vaak maar vijf of zeven euro. Sommige zaken rekenen zelfs niets extra.

Eten en drinken verplicht

In ons land is deze mengvorm van horeca en retail niet toegestaan. Een horecazaak mag in Nederland geen drank verkopen voor thuisgebruik en een slijterij mag geen eten serveren. De Fransen hebben precies het tegenovergestelde in de wet vastgelegd, ontdekte ik tot mijn verrassing. In Frankrijk is de combinatie van eten en drinken namelijk min of meer verplicht. Het is Franse ondernemers niet zomaar toegestaan wijn te schenken zonder er eten bij te serveren.



Septime La Cave

Voor een bar zonder menukaart is een speciale licentie nodig.

We missen wel wat in Nederland, want die nieuwe Parijse wijnadresjes zijn hartstikke leuk. Er zijn grofweg twee categorieën te onderscheiden: de bar à vins en de cave à manger. Bij de eerste staat de horecafunctie op de voorgrond, bij de tweede – zoals bij Le Rouge et le Verre – is de winkel dominant. Zelfs een keten als Lavinia – de grootste wijnwinkel van Europa – heeft een lunchroom. Gelegenheden waar de winkelfunctie zo goed als onzichtbaar is, zijn beter getypeerd als *bistrot à vins* of gewoon als

een restaurant waar toevallig alle wijnen op de wijnkaart ook voor thuisgebruik te koop zijn. Weer andere zaken lijken het meest op een bruin eetcafé met een wijnselectie die daarbij bijna uit de toon valt, zoals Le Barav in de volkse wijk Le Marais, die in het pand direct naast het café een wijnwinkel heeft met onder andere een mooie selectie bourgognes die bij de eenvoudige dagschotels in het café worden uitgeschonken.

Dagelijks volgeboekt

Of neem Septime. *Bar à vins* klinkt te gewoontjes. De ambiance is met ruw houten tafels en een caféachtige rumoerigheid casual te noemen, maar de keuken is van sterniveau en er scharrelt minstens acht man bekwaam personeel in de kleine zaak rond. Alle tweehonderd natuurwijnen op de kaart van Septime zijn te koop in de wijn- en delicatessenwinkel Septime La Cave om de hoek. Daar maakt u trouwens meer kans om van de sfeer

en reputatie te proeven met een glas wijn en een lekkere snack, want Septime – en ook de aangrenzende oesterbar Clamato van dezelfde eigenaar – scoort hoog op internationale gastronomische lijstjes en is dan ook dagelijks volgeboekt.

Een originele variant is de loungeachtige wijnbar Inaro. De kaart is bescheiden; het verrassende zit hem in de presentatie. Inaro biedt een soort surprisemenu's in vier verschillende prijsklassen. Bezoekers kiezen voor vlees, vis of kaas en vervolgens voor een bepaalde hoeveelheid, bijvoorbeeld voor 'ik kom alleen even gedag zeggen' (€ 6,-), 'beloofd, ik blijf minstens een uur' (€ 10,-) of 'oké, wij delen alles met elkaar' (€ 27,-).

De wijnkaart is al net zo creatief. Bij elke bestelling gaan drie wijnsuggesties: goed, beter en super. Het voornamelijk jonge publiek laat zich graag een bodempje inschenken, om daarna te kiezen voor >



ArtsenAuto LIVE

Heeft u wijnvragen voor Han Sjakes? Stel ze op zaterdag 6 juni tijdens Arts en Auto LIVE op Landgoed Mariënwaerd. Samen met vinoloog/voormalig arts Alice Eddes organiseert Han Sjakes deze dag ook een drietal wijnproeverijen, waarvoor u zich ter plaatse kunt opgeven. Voor meer informatie: artsenauto.nl/live

FOTO: ATOUT FRANCE/HERVÉ LE GAC

De Parijse binnenstad herbergt tientallen wijnadressen voor elke portemonnee

> een glas, een karaf of een fles – of voor een proefbodempje van een andere wijn. De menukeuze en wijnselectie mogen beperkt zijn, het aanbod van Inaro is flexibel en past bij elk budget.

Zo herbergt de Parijse binnenstad vele tientallen wijnadressen in alle maten en soorten en voor elke portemonnee. Laat ik afsluiten met de gerenommeerde wijnhandel Taillevent, niet ver van de Arc de Triomphe. De onberispelijke wijnwinkel Les Caves de Taillevent heeft een uitgelezen selectie van de beste wijn-

huizen uit alle beroemde wijnstreken van Frankrijk. Er staan flessen van 30.000 euro per stuk te pronken (echt waar), maar er zijn ook al mooie klassieke wijnen verkrijgbaar vanaf zeven euro, om thuis van na te genieten.

De hemel voor hardcore wijnliefhebbers is brasserie Le 110 de Taillevent aan de overkant, die voor uiterst redelijke prijzen 110 wijnen per glas schenkt. Een van de beste Parijse locaties voor een even betaalbare als onvergetelijke wijn-spijsbeleving. <



Wijnadressen uit het verhaal

- Le Rouge et le Verre, 8 Rue de Maubeuge en 33 Rue Brunel, lerougeetle verre.fr
- Lavinia, 3-5 Boulevard de la Madeleine, lavinia.fr
- Le Barav, 6 Rue Charles-François Dupuis, lebarav.fr
- Septime, 80 Rue de Charonne, septime-charonne.fr
- Inaro, 38 Rue René Boulanger, inaro.fr
- Les Caves de Taillevent, 228 Rue du Faubourg Saint-Honoré, taillevent.com

Voor meer Parijse wijnbartips van Han Sjakes, zie artsenauto.nl/leven

Zin in Parijs? Bekijk de lezersaanbieding op pagina 58, vanaf € 269,- p.p.



Cave à manger Le Rouge et le Verre