



Jong geleerd...

Culi-educatie in Franse schoolrestaurants

Waar Nederlandse kinderen met een eenvoudig lunchtrommeltje naar school worden gestuurd, schuiven jonge Fransen veelal aan in het schoolrestaurant, waar steevast vier gangen én een lesje product- en etikettekennis op het menu staan.



‘Is Nederland een arm land?’ Een Frans jongetje van acht jaar kijkt me met grote, serieuze ogen vragend aan. Even sta ik met mijn mond vol tanden, middenin de eetzaal van een Frans schoolrestaurant. Ik heb net aan ruim honderd Franse kinderen uitgelegd, met een plastic Hema-broodtrommeltje in mijn hand, hoe Nederlandse kinderen tussen de middag hun maaltijd eten. Ook heb ik erbij verteld wat er in die brooddoos zit. Boterhammen natuurlijk. ‘s Morgens door ouders klaargemaakt, met zoet en hartig beleg, in vier stukken gesneden en gegeten in de klas. ‘Nederland een arm land, hoezo?’, vraag ik verbaasd. ‘Omdat jullie alleen maar brood eten.’

Cultuurverschil

De directe aanleiding voor mijn aanwezigheid in deze Franse schoolkantine is het bezoek van een Nederlandse vriendin, een paar maanden eerder. Ik nam haar mee naar een brasserie in mijn woonplaats Lyon. Naast ons aan een tafeltje zaten twee vrouwen en een kleuter. De vrouwen verwickeld in een geanimeerd gesprek, de kleuter etend van zijn warme wafel met chocoladesaus en slagroom. Keurig met mes, vork en een wit servetje. Mijn vriendin, moeder van drie zoonnetjes, kon haar ogen niet van het jongetje afhouden. ‘Hij eet dat helemaal alleen, zonder hulp! Hij vraagt helemaal geen aandacht! Kijk nou, hij zit niet onder de chocolade! Hoe doen ze dat hier toch?’ Ik krijg dat echt niet voor elkaar’, verzuchtte ze vervolgens. Sinds ik in Frankrijk woon, zijn mij ook al enkele verschillen in eetstijl opgevallen. Niet zozeer tussen Nederlandse en Franse

Franse kinderen lunchen vanaf hun derde jaar elke schooldag aan gedekte tafels, met echt bestek en papieren servetten

kinderen, eerder tussen mijn Franse vriend en mij. Eten zonder servet is volgens hem onhygiënisch. ‘Wat doe je dan met vieze vingers en vette lippen?’ Eten met je handen is wat hem betreft helemaal uit den boze. Terwijl ik het heerlijk vind om te snaaien. Ach, onze verschillen worden vast gewoon veroorzaakt doordat hij uitermate netjes is en ik een sloddervos ben, dacht ik. Tot ik hoorde dat Franse kinderen vanaf hun derde jaar lunchen in een schoolrestaurant. Geen snelle hap, maar een viergangenmaaltijd. Elke schooldag aan gedekte tafels, met echt bestek en papieren servetten.

Misschien dat in mijn relatie dus toch meer aan de hand is dan een eenvoudig karaktersverschil; wie weet is er sprake van een echt cultuurverschil. Alleen zichtbaar in een relatie franco-hollandais. ‘Chez vous, chez des vikings, il n’y a pas la courtoisie, la galanterie, la discipline à table’, moppert mijn Franse vriend nog wat na: ‘Jullie zijn net Vikings, er is nul beleefdheid, hoffelijkheid of discipline aan tafel.’

Witlofsalade met vijgen

Vandaar dat ik op een ochtend aanklop bij het schoolrestaurant in het Franse dorpje Saint Maurice sur Dargoire, twintig kilometer onder Lyon. De voorbereidingen voor de maaltijd zijn dan al in volle gang. Kok Didier Dupin, een vriendelijk ogende



XXXX XXXXXXXX XXXXXX
 XXXXXXX XXXXXX XXXXX
 XXX XXXXXXX XXXXXX XXX
 XX XXXXXXX XXX XXXXX XXXX
 XXXXXX XXXXXXX XXXX

veertiger met donkere stoppelbaard, witte koksmuts en schort, maakt een aardappel-pompoenpuree. Vanochtend stond hij al om acht uur in de keuken, vóór elven wil hij zijn schotels klaar hebben. Hij wordt bijgestaan door Sylvie Gonzalès, een blonde dame van rond de vijftig met rode lipstick, donkere eyeliner en gekleed in een hagelwit kokskostuum. Vandaag bereiden ze voor ruim honderd kinderen, variërend in leeftijd van drie tot elf, een viergangen-menu. Gewoon op een doordeweekse donderdag. Deze week is het *la semaine du goût*, ‘de week van de smaak’, met veel seizoensproducten op de kaart. Zo rond het middaguur krijgen de kinderen witlofsalade met vijgen en walnoten voorgeschoteld, gepaneerde witvis met doperwtjes en een puree van pompoen en aardappel, emmentaler en een smoothie van rode bessen, peren en banaan. Geen smoothie uit een flesje trouwens. ‘Nee, natuurlijk niet’, zegt Didier. ‘Ik heb de ingrediënten zelf ingekocht bij boeren hier uit de buurt. De heuvels onder Lyon staan vol fruitbomen, dus rode bessen en peren groeien om de hoek. Alleen de bananen komen van ver.’

De menu’s in het restaurant zijn gevarieerd. Twee dagen in de week staat er rijst, pasta of aardappelen op de kaart, en elke dag vlees of vis. Vegetarische maaltijden bereiden ze nog niet, maar dat gaat binnenkort veranderen. Ondertussen krijg ik een lepel in mijn handen gedrukt. ‘Proef even van de pompoenpuree, smaakt ‘ie goed?’ Vol aandacht wordt er geproefd en gesproken over de juiste verhoudingen. ‘Misschien nog een beetje boter erbij voor de romige smaak?’, stelt Sylvie voor. Volgens Didier proeven de kinderen alles. ‘Ze worden niet gedwongen te eten, maar ze krijgen niets anders. Natuurlijk is het één lekkerder dan het ander, maar ik ben ervan overtuigd dat kinderen smaken die ze niet kennen, kunnen leren waarderen. Sommige kinderen eten meer in de schoolkantine dan thuis’, vertrouwt hij me trots toe. Succesnummers uit zijn keuken zijn aardappelpuree, lasagne, hamburger met frietjes, linzen en wortelen. ‘En spinazie natuurlijk, dat is niet aan te slepen.’ Ondertussen maakt Sylvie in zeven grote slabakken de witlofsalade klaar. Zelfs de vinaigrette voor deze salade komt niet uit een flesje. Ter plekke is ze in de weer met balsamicoazijn, olijfolie en twee soeplepels mosterd.

Handen wassen

Snel worden daarna de in vrolijke kleuren geschilderde tafels gedekt, verspreid over drie zalen, met rode stoelen in de vorm van kattengezichtjes. Mes, vork, en op elk bord ligt een servetje. Kinderen van de openbare en publieke school schuiven hier straks aan en hebben vaste zitplaatsen. Aan de muur hangen foto’s van vanille, peterselie, koriander en bieslook met informatie over de groeiwijze en eettips. Het eerste wat de kinderen doen bij binnenkomst is hun handen wassen aan een meterslange wasbak met zo’n tien kranen. Natuurlijk is het enorm lawaaiig als honderd kinderen binnenvallen en met hun stoelen schuiven, maar als de eerste gang is opgediend, vraagt een begeleider de aandacht en is het meteen stil. ‘Wat zit er in de salade?’, vraagt hij. Vlug gaan verschillende vingers de lucht in >



GEZOND ETEN

De burgemeester van Saint Maurice sur Dargoire is een voorstander van gezond eten, vandaar dat deze gemeente extra aandacht besteedt aan de schoolmaaltijd. Hier wordt gekookt met verse groenten, waar veel schoolkeukens voorbereide maaltijden aangeleverd krijgen van grote voedselleveranciers.

CIJFERS voor heel Frankrijk (per jaar):

- * Een miljard schoolmaaltijden worden geserveerd.
- * Zes miljoen kinderen eten ten minste drie keer per week in het schoolrestaurant.
- * Een gemiddelde schoolmaaltijd kost zeven euro.
- * 50% wordt betaald door ouders, 50% vanuit publieke gelden.

WEETJE: Tot 1900 kwam het nog voor dat kinderen alcohol dronken in de schoolkantine. Dit namen ze mee van huis. Zodra informatie over de slechte invloed van alcohol werd verspreid, verdween de drank van de kantine tafels.



XXXX XXXXXXXX XXXXXX
 XXXXXXX XXXXXX XXXXX
 XXX XXXXXXX XXXXXX XXX
 XX XXXXXXX XXX XXXXX XXXX
 XXXXXX XXXXXXX XXXX





en worden de ingrediënten opgesomd. Een staaltje culinaire opvoeding. Vervolgens eet iedereen, van jong tot oud, met mes en vork van de salade. Veel vijgen worden aan de kant geschoven, maar er blijft weinig over.

Nadat ik vlak voor het hoofdgerecht mijn brooddoosverhaal heb verteld, barst meteen een levendig vragenvuur los. Amélie wil graag weten of chocopasta en jam niet slecht zijn voor kinderen. Dat zegt haar moeder in elk geval altijd. Farah is nieuwsgierig of Nederlandse kinderen veel zoete drankjes drinken. Maar wat de kleine Fransen het meest bezighoudt, is wat onze Nederlandse

Wassen Nederlandse kinderen hun handen eigenlijk wel nadat ze hiermee hun brood hebben gegeten? Goede vraag. Geen idee

kinderen doen met hun handen, nadat ze hiermee hun brood hebben gegeten. Of deze wel worden gewassen? Goede vraag. Geen idee. Als het toetje achter de kiezen is, heeft de maaltijd in totaal zo'n vijftig minuten geduurd. Daarna gaan de kinderen één voor één van tafel, *en silence*.

Strikt reglement

Het mag duidelijk zijn dat er grote verschillen bestaan tussen de Nederlandse en Franse culinaire opvoeding. Franse kinderen eten vanaf drie jaar samen aan tafel. Ze praten over de maaltijd en eten met mes en vork. Elementaire gebruiken die er bij de kleine Fransen direct worden ingestampt, en niet alleen door ouders.

In het Franse 'schoolrestaurantreglement' staat geschreven dat 'de leerling verantwoordelijk is voor zijn bord met inhoud, de leerling niet van het bord van zijn medeleerling mag eten en eten verspillen niet gewent is'. Als een leerling eten of drinken omstoot, of een bord of glas breekt, moet hij zelf zijn viezigheid opruimen. En vanwege 'elementaire hygiëneregels' wordt van kinderen verwacht dat zij voor de maaltijd hun handen wassen. Het reglement moet vervolgens worden ondertekend door een leraar, de leerling en de burgemeester!

Het Franse schoolrestaurant houdt een eeuwenlange traditie in ere. Al in de 16de eeuw namen kerken en monniken, verantwoordelijk voor het schoolsysteem, de organisatie van gezamenlijke eetzaal op zich. Toen in 1881 de leerplicht in Frankrijk werd ingesteld, ontwikkelde de Franse schoolkantine zich in rap tempo. Niet de kerk, maar burgemeesters en scholen werden verantwoordelijk voor de organisatie. Zo kregen alle kinderen gezond voedsel te eten. Voor kinderen die ver van school woonden, was het restaurant een uitkomst. Op dit moment eet het merendeel van de kinderen in het schoolrestaurant, omdat veel ouders fulltime werken. Er zijn nog enkele moeders die hun kinderen ophalen om thuis te eten.

De vraag of Nederlandse kinderen al dan niet hun handen wassen na het eten laat me niet los. Die avond doe ik navraag bij Renée, een Nederlandse lerares in het basisonderwijs. Handen wassen zit er in haar klas niet in. 'Ik heb maar één kraantje en één zeppomp. Vijfentwintig kinderen die één voor één hun handen moeten wassen, dat schiet niet op. En zie ik ze na het eten met een mond onder de Nutella, dan wijs ik hen de weg naar de kraan en de spiegel.'

TEKST & FOTOGRAFIE HELEN ALBADA

XXXX XXXXXXXX XXXXXX
 XXXXXXX XXXXX XXXXX
 XXX XXXXXXX XXXXXX XXX
 XX XXXXXXX XXX XXXX XXX
 XXXXX XXXXXXX XXX