nieuws

Franse topchef Bocuse opent fastfoodrestaurant

nieuws

Hij is de keizer van de vermaarde Franse keuken en al sinds decennia een toonbeeld van goede smaak, maar in Lyon doet hij nu een schijnbare knieval voor de vijand: Paul Bocuse opent een fastfoodrestaurant met op het menu onder meer een broodje ham. De chef die ooit MacDonald's vervolgde omdat het bedrijf reclame had gemaakt met een chef die te veel zijn imago benaderde, belooft zijn fastfood te bereiden met "enkel de meest uitgelezen ingrediënten".

24 JANUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

Hij is de keizer van de vermaarde Franse keuken en al sinds decennia een toonbeeld van goede smaak, maar in Lyon doet hij nu een schijnbare knieval voor de vijand: **Paul Bocuse** opent een fastfoodrestaurant met op het menu onder meer een broodje ham. De chef die ooit MacDonald's vervolgde omdat het bedrijf reclame had gemaakt met een chef die te veel zijn imago benaderde, belooft zijn fastfood te bereiden met "enkel de meest uitgelezen ingrediënten".

Deze knieval van Bocuses betekent dat het bastion van de verfijnde Franse keuken erkent dat je ook "op zijn Amerikaans" kunt eten. Niet te verwonderen dat de vele critici verbijsterd reageren op de beslissing. Het is de bedoeling van Bocuse om zijn broodjes ver te laten uitschijnen boven de "smakeloze en beenloze" hap die wereldburgers dagelijks bij de Mac-vestigingen verorberen. Het motto is duidelijk: Chez Paul biedt kwaliteit, eenvoud en efficiëntie.

Wat zit er achter deze kentering? Bocuse heeft na jaren pruttelen tegen de waardeloze smaak van de massa ingezien dat hij een achterhoedegevecht voert, en de vijand beter kan aanpakken op eigen terrein. Mensen hebben steeds minder tijd, maar willen wel steeds gezonder eten. En in die context kan Bocuse een rol spelen. Dat zal niet alleen gebeuren door het openen van meerdere brasserieën in Frankrijk en Japan, maar de Franse culinaire grootmeester zet ook zijn naam op voorverpakte maaltijden die je in de supermarkt kan kopen.

Bocuse is overigens niet de eerste topchef die inziet dat de hoge gastronomie dan wel standing brengt, maar niet noodzakelijk rijkdom. En ook modeontwerpers hebben al eerder gekozen om sportversies van hun elegante collecties goedkoper aan te bieden. (GL)

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada