

# Een Urker à Paris



Al meer dan 35 jaar runt Hendrika Koffeman (70) uit Urk met haar Claude restaurant Le Verre à Pied in hartje Parijs. Ze komen zelfs voor in de beroemde film 'Le fabuleux destin d'Amélie Poulin'.

## *Pourquoi Paris?*

"Mijn vader zei ooit: 'Hendrika, er is meer dan Urk!' Ik verliet, geïnspireerd door zijn opmerking, op mijn zeventiende het huis en kwam via verschillende baantjes in Parijs uiteindelijk terecht als au pair bij een diplomatengezin. Ook heb ik in een kasteel voor adellijke kinderen gezorgd, wat natuurlijk erg goed was voor mijn Frans. Ik keek mijn ogen uit: de omgangsvormen, de buitenhuizen en zelfs een eigen kapelletje! Heel wat anders dan Urk, dus die missie was in ieder geval geslaagd. Daarna werkte ik als verzorgster van een dame op leeftijd vooral nachtdiensten, waardoor ik overdag Frans kon studeren aan de Sorbonne. Toch bleef ik niet lang hangen in Frankrijk. Mijn verlangen om weer eens wat anders te zien, bracht me een jaar in Londen. Maar Frankrijk riep me snel terug. Een vaste aanstelling bij een reisorganisatie en een gidsopleiding brachten me terug naar Parijs. Niet wetende dat dit voor decennia zou zijn..."

## *Want toen kwam Claude in je leven?*

"Ik ontmoette Claude bij het casino waar hij de entreekaartjes voor verkocht en waar ik de Nederlandse toeristen naar binnen leidde. Toen ik zwanger was van onze eerste, kochten we een pand aan de Rue Mouffetard. Een straat die destijds vooral uit slagerijen en bakkerijen bestond en platgelopen werd door voetgangers. Nu betaal je maar liefst 11.000 euro per vierkante meter of zo'n vierduizend euro huur per maand en kunnen alleen de grote ketens dit betalen, dat was wel anders toen wij begonnen."

## *Wat deden jullie met dat pand?*

"We begonnen als tabakszaak, met het idee om door te groeien naar een wijncafé. 'Le Verre à Pied' betekent eigenlijk dat voetgangers bij ons een glas kunnen drinken. De tabaksverkoop betekende helaas meer het spekken van de staatskas dan van onszelf. Daarom besloten we een restaurant te beginnen en zo belandde ik in de keuken – en sta ik met mijn zeventig jaren nog steeds te koken. Onze vaste klanten zijn kunstenaars en schrijvers en er is hier zelfs een scene uit de beroemde film 'Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulin' opgenomen – als de een van de hoofdpersonen een glas whisky



## La France & moi

Ze werken al jaren in Frankrijk en spreken Nederlands met een Frans accent. In deze rubriek vertellen Nederlanders over de charme én de valkuilen van het échte leven in Frankrijk. Deze editie: **een restaurateur.**

*“Er vinden hier mooie ontmoetingen plaats. Onze vaste klanten zijn kunstenaars en schrijvers”*

maar dit is mijn persoonlijke stukje Nederland in Frankrijk.”

*Wat zijn de grootste verschillen tussen Nederland en Frankrijk?*

“Nederlanders zie ik als één grote familie in een vlak land met weinig diversiteit in zowel landschappen als gedrag. Het zijn punctuele handelaren en zakenmensen die willen leren en openstaan voor nieuwe dingen. Het is knap hoe Nederlanders deel van hun land gewonnen hebben van het water. Frankrijk ervaar ik daarentegen niet als één familie, maar als een heel divers land. De landschappen variëren, maar ook de gastronomie en de cultuur per streek. Hoe inventief zijn de Fransen wel niet in de keuken, ongekend! Denk aan de bouillon die ontdekt werd door wijn te gieten voor het conserveren >

achterover slaat als Amélie hem achtervolgt met een doosje jeugdherinneringen. Al deze kunstzinnige ontmoetingen binnen ons etablissement zijn geen toeval. De plek heeft een ziel. Mijn man is kunstenaar, afgestudeerd aan de École des Beaux-Arts. Uit liefde voor kunst geeft hij artiesten de kans om hier elke drie weken gratis te exposeren. Er vinden hier dus mooie ontmoetingen plaats. Daniel Pennac schrijft hier dagelijks aan zijn boek, de directeur van ‘Le Monde’ reserveert regelmatig een tafeltje, politica Aurélie Filippetti schuift vaak aan: het zijn mensen die hier graag komen omdat onze plek honnête en authentiek is, iets wat steeds zeldzamer wordt in Parijs.”

*Je bent inmiddels natuurlijk niet te onderscheiden van een echte Française...*

“Door mijn Franse man en schoonfamilie is de integratie eigenlijk verrassend snel gegaan. Ik sprak redelijk Frans, moest voor de zaak alle Franse regels en wetten uitzoeken en ben sowieso iemand die zich gemakkelijk aanpast. Praktisch gezien ben ik echt Frans geworden: qua nationaliteit, stemrecht, onze klanten zijn Frans... En toch, als je me vraagt wat ik ben? Dan ben ik niet Frans, maar een eilandbewoner. Urker. Misschien dat dit verklaart waarom ik, als mijn man in de zaak stond, er altijd voor gekozen heb Nederlands te spreken met onze drie kinderen. Mijn moedertaal staat toch nog steeds het dichtstbij. Claude heeft zich om die reden wel eens buitengesloten gevoeld in de gesprekken,



*Linkerpagina: Hendrika Koffeman. Deze pagina: Le Verre à Pied heeft een ziel; Hendrika en Claude voor hun restaurant.*



# La France & moi



Boven: tekening van het interieur van Le Verre à Pied door kunstenaar Laurent Delahaye ([www.viensvoirontravail.fr](http://www.viensvoirontravail.fr)); Hendrika in gesprek met haar (vaste) gasten; eten én werken: het kan hier allemaal.

van rundvlees. Of de roquefort die als schimmelkaas eetbaar bleek. Fransen staan wel een stuk minder open voor de buitenwereld en durven ook minder, ondanks dat ze zichzelf groots en heel belangrijk vinden. Ze zijn minder vriendelijk en soepel in de omgang, maar hechten des te meer belang aan cultuur, filosofie, literatuur en wetenschap. Eigenlijk zijn beide landen even creatief, maar op een andere manier.”

## *Heb je tips voor Nederlanders die willen werken in Frankrijk?*

“Kom hier niet naartoe met het idee ‘ik zal het hier wel even regelen’. Het is meer: aanpassen, zonder je eigen identiteit te verliezen. Regelingen kosten vaak meer tijd. Dat is een kwestie van accepteren.”

## *Wat zijn je favoriete plekken in Parijs?*

“Achter de rechte en strenge boulevards liggen veel leuke tuinen en terrasjes verscholen. Als ik echt moet kiezen, zeg ik als eerste het vijfde arrondissement. Het is zelfs uitgeroepen als de mooiste wijk van Parijs. Denk aan het Panthéon, de beroemde scholen en universiteiten en natuurlijk de prachtige tuinen van Luxembourg. Mijn tweede favoriet is het Canal Saint-Martin. Daar, langs de oever van het kanaal, zit ik graag op een terras. Als derde: Montmartre, maar dan niet waar de toeristen zich ophouden, maar aan de kant van de *mairie*, het gemeentehuis, in het achttiende arrondissement. En uiteraard ons restaurant: Le Verre à Pied, Rue Mouffetard, *bienvenue!*”

■ TEKST EN FOTOGRAFIE BEEVEEDEE, EVA VAN DORST-SMIT EN MAARTEN VAN DORST