

# L&eacute;ef

## Februarie 2014

► Patisserie de Paris skep 'n knus hoekjie van Parys in die Johannesburgse voorstad Blairgowrie. Sjiek pastelkleurige tafels en stoele wag onder 'n buitensambreel en 'n kunswerk van die Eiffeltoring pryk teen die muur.

Binne, op 'n rak tussen boeke oor Franse cuisine, wink Julia Child en Simone Beck se klassieke *Mastering the art of French cooking*. Op 'n tafel is smulgoed soos baguettes, croissants en amandel-sjokolade-brownies uitepak. Agter glas lok verskeie ryk koeke. Paul – die eienaar, *patissier* (fyngbaksjef) en *boulangier* (bakker) – verskyn geruisloos langs my in sy spierwit sjefsbaadjie.

“In my agterkop het ek altyd in kos belang gestel, veral Franse kos,” vertel hy oor die begin van hierdie besondere liefdesverhouding.

Reeds as jongman wou hy hotelskool toe gaan, maar die televisiewêreld het hom gelok. Hy was nege jaar lank ateljeeregisser in die SABC se nuusafdeling en het later sy eie produksie maatskappy bedryf. (Paul was die meesterbrein agter Isabel Jones se *Fair Deal*.)

In 2007 is hy ná 32 jaar in die TV-bedryf sak en pak Frankryk en Switserland toe, waar hy gaan studeer en woon het. Hy het eers aan die Internasionale Kulinêre Akademie in Cap d'Agde van Franse fyngebak geleer en aan die wêreldberoemde Cordon Bleu-kookskool in Parys gegraduateer. Daarna het hy in verskeie Michelin-sterbelaaide restaurante se bak-afdelings gewerk.

“Die Franse koester 'n diep passie vir kos; hulle kan 'n kwartier lank oor pietersielie klets. Dit word van kleins af by hulle ingeprent. Leerjonge spesialiseer reeds vroeg as bakkers en slagters. Ek het saam met 16-jariges gewerk wat baie kundig is. Franse sjefs is besonder vrygewig met resepte en kosgeheime, soos waar die beste bestanddele te vinde is, hoe om 'n stuk vleis gaar te maak...”

Daar is wel “broederskappe” in plekke soos Marseilles en Lyon wat gestig is om die voorbereiding van sekere tradisionele geregte te bewaar; soos die regte manier om eend of 'n soort wors te maak. “Maar elke sjef het tog sy eie resep daarvoor.”

Terug in Suid-Afrika het hy 'n stalletjie by die Bryanston Organiese Mark begin en 'n getroue kliëntebasis opgebou.

Op Bastilledag in Julie verlede jaar het hy sy eie koffieplek-en-bakkerie in Blairgowrie oopgemaak. Hier maak hy 'n hele verskeidenheid suurdeegbrode – “dit beteken nie die brood proe suur nie!” – en tradisionele Franse fyngebak. Hy gebruik slegs organiese en natuurlike bestanddele en vermy preserveer- en geurmiddels.

“Vir die tradisionele suurdeegmetode gebruik ek net drie basisbestanddele: (steengemaalde, ongebleikte) meel, water en sout.”

Elke Saterdag verskaf Paul 120 brode vir die Bryanston Organiese Mark. Daar is 16 soorte handgemaakte brood op sy spyskaart – rogbrood, olyfbrood, ciabatta, veelsaadbrood, brode met songedroogte tomatie, spinasie en fetakaas, pampoen- en sonneblomsade, bosbessie en pekannet...

Soggens halfvier is hy op. “Dit sou menige mens knak. Ek het die afgelope twee jaar twee hartaanvalle gehad, maar volkome herstel. Ek's 'n avonturier met 'n aptyt vir risiko. Ek geniet die glimlag op iemand se gesig wanneer hy 'n tertjie proe.” ►



Paul Zwick  
(58) van Blairgowrie

