

Wat: de uitreiking van twee restaurant-awards.

Waar: Hiltonhotel, Apollolaan 138.

Wie: Roberto Payer, Pierre Ménat, Eugen van de Pas, Katarina Justic, Karel Bagijn, Jo Simons, Marc Cruellas, Pierre Marchadier, Paul van Eijndhoven.

Waarom: Credits Media weet wel wat lekker is.

Wanneer: maandag 12 september, van 18.00 tot 22.00 uur.

Waardering: YYYYY



Wél of geen saus?

Er was eens een klein, dik mannetje met een eettentje in Venetië. Elke dag kwam de keurige, altijd kwaad kijkende gravin Amalia Mocenigo bij hem lunchen. Hij was al jaren in stilte verliefd op haar. Op een stormachtige dag in 1950 kwam de gravin zijn bar binnen, met haar ziel onder de arm. "Ik mag van de dokter nooit meer gebraden vlees eten, wat nu Giuseppe?!" zei ze, met schokkende schouders huilend.

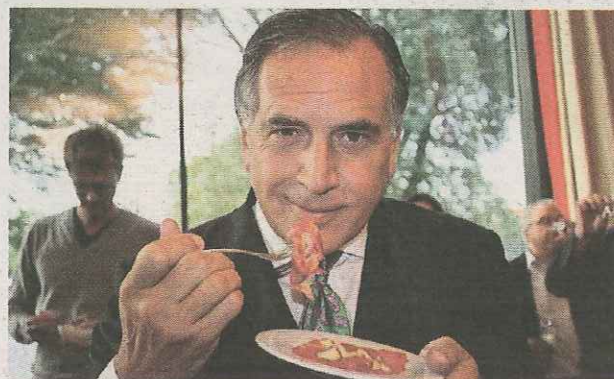
Hij droogde haar tranen, dook zijn keuken in kwam even later terug met flinterdun gesneden ossenhaas. De gravin at haar vingers erbij op en voor het eerst in haar leven krulden haar mondhoeken omhoog. Giuseppe was zo gelukkig dat hij het gerecht een mooie naam wilde geven. Het rauwe rood deed hem denken aan het kleurgebruik van de beroemde Venetiaanse schilder Carpaccio... en zo kwam dit voorgerecht aan zijn naam.

De Nederlandse man stort zich liever op de culinaire hoogstandjes

De bevlogen Hiltondirecteur Roberto Payer weet zelfs van een paar plakjes vlees een sprookje te maken. Vanavond eet hij geen carpaccio ("Ik doe aan de lijn"), maar normaal gesproken kun je hem er 's nachts voor wakker maken.

Italië Magazine en *Leven in Frankrijk* (Credits Media) riepen de restaurant-awards in het leven. In de Diamond Room van het Hilton staan gepassioneerde Italianen, zelfverzekerde Fransen en laconieke Hollanders. Net als de Italianen kunnen de Fransen een avond vullen met verhalen over een takje rozemarijn of een kloddertje bearnaisesaus. De Nederlandse man stort zich liever op het buffet met culinaire hoogstandjes van de gastheer.

Genomineerde restauranthouders houden de zenuwen slecht in bedwang en stoten diverse glazen wijn om. De Franse ambassadeur, Pierre Ménat, maakt een einde aan de onrust als hij bekendmaakt dat Le bistrot de la place een prijs wint. Restaurant Incanto wint de andere award. De twee culinaire grootmachten hervatten hierna hun eeuwenoude discussie: wél of geen saus over je eten? Frankrijk is onbuigzaam vóór, Italië uiteraard fel tegen.



Hiltondirecteur Roberto Payer weet hoe je de lekkerste carpaccio maakt, maar een hapje nemen is er vandaag niet bij.



Minevitus senior en Minevitus junior: 'Wij snijden carpaccio met de hand.'



Chef-kok Pierre Marchadier (l) en maître Marc Cruellas van Le bistrot de la place.



ONM-actrice Katarina Justic is de BN'er van vanavond. Rechts haar vriend Hein Verhoog.



Uitgever Eugen van de Pas (l) van Credits Media en fotograaf Raymond Waltjen.



Pierre Ménat, de Franse ambassadeur, reikt een award uit.