

DINER EN BLANC

De grootste picknick ter wereld

In juni kleurt Parijs wit, dát is zeker. Maar waar het Diner en Blanc precies plaatsvindt, is tot het allerlaatste moment geheim. Velen willen zich er laven aan kreeft, champagne en entertainment. Helaas is dat genoeg niet voor iedereen weggelegd.

TEKST: PATRICIA JACOB • BEELD: FABRICE MALARD E.A.



NA TWEE JAAR WERKEN OP TAHITI GING François Pasquier terug naar Parijs. Hij keek ernaar uit om zijn vrienden weer te spreken en *les amis de ses amis* te leren kennen. Tijd voor een feestje! Omdat zijn tuin niet groot genoeg was, verzon hij een ander decor: het Bois de Boulogne. Iedere genodigde moest een gerecht én een vriend meenemen. Witte kleding was verplicht. Want: 'Dan kunnen we elkaar herkennen.'

Dit openluchtetentje in 1988 sloeg aan. Het ene na het andere Dîner en Blanc volgde. Er werd gepicknickt op prestigieuze plekken: bij de Eiffeltoren, de Notre-Dame, op de Champs-Élysées. Jaarlijks aten er meer mensen mee. Vorig jaar dineerden circa 13.000 gasten op zes hoofdstedelijke bruggen, waaronder Pont Alexandre III, Pont de la Concorde en Pont de l'Alma.

Vrouwen op de eerste rang

De spelregels die in het begin golden, gelden nog steeds. Het witte diner vindt plaats op een donderdag rond 21 juni, het begin van de zomer. Waar het is, wordt tot op het laatste moment geheim gehouden – soms zelfs tot op de dag zelf. Gasten komen lopend, met de metro of met speciale bussen. De dresscode is wit en elegant. Wit betekent: liliblanc, niets te *off-white* of ivoor. Goud of zilver mag, maar dan uitsluitend voor schoenen of accessoires.

Ieder stel neemt een picknickmand mee, met daarin in ieder geval een driegangendiner en wijn of champagne. De vrouwen dragen de rieten *panier*, de mannen twee opklapbare witte stoelen, een wit tafelkleed en een opklapbare tafel van tussen de 71 en 81 centimeter. Hoe de tafels moeten worden neergezet, heeft de organisatie van tevoren al uitgedokterd, net zoals wie waar zit. Mannen zitten aan de ene kant van de tafels, vrouwen aan de

andere. Welke kant het wordt, hangt af van het uitzicht. Vrouwen zitten altijd op de eerste rang.

Voordat het diner om 20.30 uur begint, begroet iedereen met witte servetjes de omgeving. Bij zonsondergang ontsteken de gasten sterretjes. Rond middernacht is het tijd om op te ruimen. Even later vertrekt iedereen zonder een spoor na te laten.

Elegantie ten top

Tijdens het feest laven de gasten zich aan verfijnde dranken, culinaire hoogstandjes en entertainment. Er staan zilveren schalen met kreeft en sushi op tafel. Maar het kan zo maar gebeuren dat iemand *bouillabaise* uit een thermoskan serveert. Of een brandertje pakt voor de *finishing touch* van zijn *crème brûlée*. Muzikanten en operazangers zigzaggen tussen de tafels. Enkele jaren terug 'loste' een truck een complete big band. Na het eten zwepen dj's de gasten op.

Bezoekers noemen het witte diner 'magisch', 'elegantie ten top' en '*une grande satisfaction*'.

Elizabeth Hall uit Los Angeles was er vorig jaar bij. Op de website www.sunkissis.blogspot.ca vertelt ze hoe het uitzicht op de Eiffeltoren haar de adem benam. Hoe ze van de mensen genoot, de volle maan en het dansen. Ze noemt de avond '*épic*' en '*enchanted*'.

Oké, misschien is ze wat *over the top*. Maar toch. Het Dîner en Blanc is uniek. Wie wil daar nou niét een keer bij zijn?

En precies daarin zit 'm de crux: dat kan dus niet zomaar. Wil je mee-eten, dan moet je een uitnodiging hebben. En néé, die is niet te koop; die moet je krijgen van een gastheer, de *chef de bus*.

De chef is de sleutel tot het diner. Ken je er één, dan ben je binnen. Ook kun je via hem vrienden laten uitnodigen. Geen lijntje naar een chef? Ai, lastig. Even zelf een gastheer benaderen is er niet bij. Hun namen zijn een goed bewaard geheim. Maar er is hoop: in de

FRANÇOIS, AYMERICK EN FRANÇOISE PASQUIER



toekomst kun je waarschijnlijk ook zonder dat je een gastheer in Parijs kent mee-eten. Dit hangt samen met de wereldwijde expansie van het Dîner en Blanc. Iets waar Aymeric Pasquier, de zoon van oprichter François, voor moet zorgen.

Wereldwijde expansie

In 2009 organiseerde Aymeric in Montréal het eerste witte diner buiten Parijs. Sinds 2012 leidt hij daarvandaan Dîner en Blanc International Inc. Mensen die het feest in hun eigen land willen organiseren, kunnen bij Aymeric cum suis aankloppen voor gratis hulp. Op die manier dijt het Dîner en Blanc-netwerk steeds verder uit. Er zijn nu witte diners in zo'n vijftig steden verspreid over twintig landen, van Barcelona tot Sydney, van São Paulo tot Kaapstad en Tokio.

Eind 2015 moeten alle steden uit dit netwerk digitaal aan elkaar zijn gelinkt. Iedereen die naar een Dîner en Blanc in een van de zustersteden is geweest, wordt dan automatisch een 'member' – behalve als hij zich eerder heeft misdragen. Iedere member krijgt een password waarmee hij zich kan aanmelden voor *n'importe quoi* welk zusterdiner.

Vanaf 2016 moet dat ook mogelijk zijn voor het diner der diners: het Dîner en Blanc in Parijs. Iemand die bijvoorbeeld naar een diner in Tokio is geweest, kan dan via dat diner naar de picknick in Parijs, ook al kent hij daar geen chef de bus.

Sommige steden gaan nu al een stap verder. Zij hebben wachtlijsten waarop je je kunt inschrijven ook al ken je niemand van de organisatie én ben je nooit eerder naar een diner geweest. Het aantal plaatsen is beperkt, maar wie weet kun je er toch bij zijn. In Parijs ontbreekt zo'n wachtlijst. Dat die er komt is hoogst onwaarschijnlijk; met een wachtlijst wordt het een 'allemansfeestje'. En dat was nu juist net niet de intentie. Het Dîner en Blanc moet zo veel mogelijk een diner voor vrienden en vrienden van vrienden blijven.. EN ROUTE

WWW.DINERENBLANC.INFO

DÎNER EN BLANC IN NEDERLAND



'Het diner heeft iets mysterieus. Dat wil ik graag zou houden.' De man die het eerste Nederlandse Dîner en Blanc organiseerde, houdt zijn naam geheim. Maar dit wil hij wél kwijt: 'Toen ik in Parijs werkte, kreeg ik via mijn zakenpartner een uitnodiging voor een Dîner en Blanc. Ik zag duizenden mensen van verschillende nationaliteiten. Kunstenaars, artiesten, ceo's. Het was één grote verbroedering. Na die eerste keer in 1992 hebben mijn vrouw en ik nog vele feesten meegemaakt. Eenmaal terug wilden wij het diner naar Nederland halen. Toen ik hierover sprak met oprichter François Pasquier, reageerde hij enthousiast. Zijn zoon Aymeric had toen al het idee om met het concept de wereld te veroveren.

Het Dîner en Blanc is een feest waar je de ene helft van het jaar naar uitkijkt en de andere helft over napraat. In 2009 vond het eerste Nederlandse diner plaats, in de *courtyard* van het Amsterdamse hotel The Grand. Vorig jaar dineerden we met 1500 gasten op pontons in de Hofvijver. Waar het feest is, weten de gasten soms pas op de dag zelf. De politie en de gemeente weten dat al eerder. We maken voorafgaand goede afspraken met hen. In Parijs gaat dat anders. Daar is de locatie ook voor de autoriteiten geheim. Het diner heeft daar inmiddels zo'n goede reputatie dat ze het feest gedogen.

We gaan met bussen naar de locatie. Binnen tien minuten zijn de tafeltjes gedekt met kristal, porselein en tafelzilver. Vorig jaar trad trompettist Saskia Laroo op. De Russische Bartenev performers hadden zich in ballonnen gehuld en sprongen in het rond.

Voor het entertainment, de beveiliging en het vervoer vragen wij de gasten om een onkostenvergoeding. Meer niet. We hoeven niet aan het feest te verdienen. Dat we formeel niet in het wereldwijde Dîner en Blanc-netwerk zitten, heeft een reden: getrouw aan het oorspronkelijke gedachtegoed hebben wij geen sponsors die ons financieel steunen. 'Lidstad' New York heeft dat bijvoorbeeld wel. Het diner draait niet om het promoten van jezelf of je *brand*. Het gaat erom dat je een mooie avond doorbrengt met vrienden en vrienden van. Onze *chefs de bus* halen hun gasten uit hun eigen netwerk. Ze kunnen dan beter inschatten wat voor vlees ze in de kuip hebben. Wij willen de zomer, het licht en het leven vieren met *pique-niqueurs* die elkaar, de omgeving en het concept respecteren.'

WWW.DINERENBLANC.NL