

La maison blanche aux volets bleus  
maison & table d'hôtes culinaire, ateliers de cuisine

December 2008

Foto : herfst 2005

Foto : herfst 2008



Bretoense avonturen, deel 22 – La maison blanche aux volets bleus bestaat 3 jaar

Bonjour uit Bretagne beste levensgenieter,

Even terugblikken :

1999 : we stoppen met werken, we openen onze table d'hôtes met kookatelier in Antwerpen, een eerste stap naar onze droom is gezet.

2003 : Joris vindt ons huis op een notaris site via internet, we bezoeken het domein en de streek en besluiten onmiddellijk te kopen.

2004 : na een hele administratieve rompslomp is het verkoopcontract eindelijk definitief, de eerste renovatiewerken beginnen in het voorjaar.

2005 : we pendelen over en weer tussen Antwerpen en Crédin. Ons eerste kookboek verschijnt. In september geven we de zaak over aan Didier, wij vertrekken naar la douce France. We openen de deuren op 1 november onze maison d'hôtes en al vanaf 2 november zijn de eerste gasten er. We zijn vertrokken. Onze droom wordt werkelijkheid.

2008 : ons tweede kookboek verschijnt. Tijdens de afgelopen drie jaar tijd hebben we al een heleboel mensen die terugkomen. Iedere avond kijken we naar de sterren en zijn we super content met ons nieuw leven en dankbaar dat we dit kunnen waarmaken door, voor en met u.

Even smullen :

Onze vierde kerstvakantie hier. De vierde St Sylvestre. 't Zal weer een groot feest worden de 31<sup>ste</sup> ! Het menu boordvol Bretoense smaken met het beste uit de zee is geproefd, getest, de wijn is erbij gekozen. We zijn er helemaal klaar voor. Het huis is in feeststemming en wij ook ! Het menu kunnen we nog niet verklappen, maar een aantal ingrediënten wel : oesters, steurgarnalen, kamschelpen, St Jakobsvruchten, Bretoense kreeft, griet, marktgroenten, tonkabonen, gezouten boter met algen, fleur de sel uit Guérande, zandkoekjes, allemaal lekkers om te genieten en het jaar af te sluiten in goed gezelschap.

Anouck & Joris Delanghe  
Blézouan 56580 Crédin France 0033 -(0) 297 38 58 61  
[info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](mailto:info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com)  
[www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](http://www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com)

La maison blanche aux volets bleus  
maison & table d'hôtes culinaire, ateliers de cuisine

Even stilstaan :

Tijdens deze lekkere eet- en feestdagen zijn er ook een heleboel mensen in onze maatschappij die niet aan gezellige feesttafel kunnen aanschuiven. Gelukkig zijn er initiatieven als Restos du Coeur, [www.restosducoeur.org](http://www.restosducoeur.org), die hieraan werken. Het is een organisatie opgericht door Coluche. In ons departement zijn er 700 vrijwilligers, er werden dit jaar 5215 mensen opgevangen en er werden 391013 maaltijden verdeeld. In plaats van kerstkaarten te sturen, steunen we dit jaar de Restos du Coeur zodat er al een paar mensen minder honger hoeven te hebben. Onze wensen zijn van harte *un bon appétit* met genoeg eten voor iedereen !

Eetbare kerstversiering :

In de dagen voor kerstmis is het een prettige voorbereiding om de kerstboom te versieren, lichtjes te hangen, de aangename geur van dennentakken binnen te halen, kaarsjes aan te steken én te bakken. Hierbij het recept voor kerstversiering die u na kerst ook nog kan opeten : het zijn knapperige kruidenkoekjes die elegant staan met een mooi lint erdoor aan uw kerstboom. U heeft er een uitsteekvormpje voor nodig in de vorm van een ster, dennenboom, of een rondje zal het ook doen.

Recept voor kerstkoekjes, 25 stuks

Markt : 250 gr bloem, 125 gr zachtgeworden boter (niet gesmolten), 125 gr bloedsuiker, 1 ei. Om af te werken : kaneel, maanzaad, bloedsuiker.

Doen : meng bloem, boter, bloedsuiker en het ei met de handen tot een bol en laat rusten in de ijskast met een folie over gedurende een half uur. Bereid een bakplaat voor met bakpapier erop waarover u maanzaad of kaneel strooit. Oven verwarmen à 170°C. Rol telkens een beetje beslag uit met een deegrol tot 4mm dikte. Steek er met een uitsteekvormpje een koekje uit. Om een lint in het koekje te kunnen steken om aan de kerstboom te hangen, maakt u er een gaatje in met een dopje van een pen. Schik de koekjes op de bakplaat. Als de bakplaat vol is, bakt u de koekjes in de oven gedurende +/-7 minuten. De baktijd zal wat afhangen van de oven. Om zeker te zijn dat ze gaar zijn voelt u even aan de onderkant van een koekje, het moet hard zijn. Voor de koekjes afkoelen, doet u er wat bloedsuiker over dat u door een zeef strooit. Laat ze op een rooster afkoelen. Als u er af kan blijven, heeft u nu originele kerstdecoratie.

Meer recepten vindt u in ons kookboek De smaken van Bretagne. Wie weet ligt het wel onder de kerstboom ?

We willen u graag bij ons ontvangen in La maison blanche aux volets Bleus in Bretagne. Meer informatie over onze verblijfmogelijkheden en kookateliers vindt op onze website. Tevens hebben we de eer om in de gidsen 'logeren bij Belgen', le guide Michelin France 2008 en le guide du Routard Bretagne Sud 2008 te staan. Mail ons gerust voor beschikbare data en informatie, we geven dat met plezier door. Als u graag een verblijfscadeaubon onder de kerstboom wil leggen, kan u ons nog contacteren, we zorgen dat die op tijd bij u aankomt ☺.

Lekker kerstfeest en smakelijk Nieuwjaar,

Anouck & Joris & Péluche & Boris, Felix, Muis, Kazh en de acht kippen.

P.S. Dank aan alle mensen die er bij waren tijdens 'de week van de smaak' in de bibliotheken van Blankenberge, Eeklo en Beernem ! Jullie talrijke opkomst heeft ons enorm gesteund.

Anouck & Joris Delanghe  
Blézouan 56580 Crédin France 0033 -(0) 297 38 58 61  
[info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](mailto:info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com)  
[www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](http://www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com)