



Foto : de laatste gasten wuiven het seizoen uit (vlnr : Marc, Anouck, Annabel, Joris)

Blézouan, november 2009

Bretoense avonturen, deel 27 - la maison blanche aux volets bleus

Beste Frankrijkliefhebber,

In deze 27^{ste} nieuwsbrief geven we u een feestelijk recept voor een elegant aperitiefhapje én leest u de anekdotes van het afgelopen seizoen. Van de krokusvakantie tot en met de herfstvakantie hebben we hier een vol huis gehad. Tijd dus om één en ander de revue te laten passeren, wie weet herkent u zichzelf hierin ?

Na het lang weekend van de 11^{de} november hebben we ons vierde Bretoense seizoen afgesloten met bovenstaande gasten uit Antwerpen. Wat hebben we weer een pret gehad dit jaar. Gezellige avonden met lange babbels, lekker eten, een goede fles wijn met af en toe een muziekje erbij en ja, zelfs een danspasje hier en daar .

En wat hebben we gezongen ! 2009 was een erg muzikaal jaar voor ons. Met onze garde in de hand die diende als microfoon hebben we hier menig Franse chanson ten beste gegeven. Zo hadden we een Corsicaan te gast en die had zijn gitaar bij en die kon erg goed spelen. En wij maar zingen met zijn allen, niet zo goed als hij kon spelen, maar wel met evenveel overtuiging. En zo hadden we ook een Spaanse schone over de vloer, en die kon dansen ! En wij allemaal mee dansen, niet zo goed als zij kon dansen, maar wel met evenveel lol.

Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'

En zo hadden we iemand over de vloer die aan de Belgische kust woont. Op zich is dat geen grappig gegeven natuurlijk. Maar wel het feit dat het uiterste puntje van de Golf du Morbihan dat in werkelijkheid Locmariaquer heet, nu Locmariakerke werd genoemd.

Of wat dacht u van dit compliment afkomstig van iemand die bijzonder goed geslapen had : wij hebben echt fantastische springbokken. Inderdaad u leest het goed, onze box-spring bedden zijn omgetoverd tot springbokken.

Of nog eentje : de Nederlandse dames die hier samen met de compagnie Dehaene te gast waren. Die vroeg ik na twee dagen of ze de vroegere Belgische eerste minister kenden. Ja ja natuurlijk kenden ze die, dat is toch Jean-Luc Dehaene ? Toen ik hen zei dat ze er al twee dagen mee aan tafel zaten, was het lachen geblazen en legden ze de link met hun tafelenoot 'Jean-Luc' als gast in onze maison d'hôtes en Mr Dehaene als minister van op televisie !

Enfin, aan lachen ontbreekt het hier niet aan. We prijzen ons zelf gelukkig met zo'n plezierige gasten en vinden het geweldig dat we de mensen een warme tijd kunnen geven. Dat is weer eens wat anders dan een avondje in de zetel zitten en aan zappinitis lijden !

Genoeg verhalen. Tijd om de handen uit de mouwen te steken en dit aperitiefhapje snel uit te proberen. Met deze 'tartaar St Jacques' voor zes personen, kan u tijdens de komende feestdagen uitpakken. Het komt uit onze nieuwe boek dat "Welkom" heet en in de loop van 2010 wordt uitgegeven. Het boek gaat over het ontvangen van gasten in een maison d'hôtes.

Tartaar 'St Jacques' (let op 1 uur marinadetijd):

Markt: 6 rauwe St Jakobsvruchten, 1 rijpe avocado, $\frac{1}{2}$ theelepels wasabi (Japanse "mosterd" op basis van mierikswortel), 4 eetlepels witte romige kaas, sap van 1 limoen, zwarte peper uit de molen, fleur de sel de Guérande, 1 mespunt cayennepeper.

Doen: snij de rauwe St Jakobsvruchten in kleine blokjes en leg ze in een diep bord, overgiet met het limoensap en kruid met peper, zout en cayennepeper. Dek af met keukenfolie en zet weg in de koelkast gedurende 1 uur. Ontpel de avocado en snij in kleine dobbelsteentjes. Vermeng de witte kaas met de wasabi. Doe 1 eetlepel van deze wasabi-kaas in zes serveerglasjes, verdeel hierover de helft van de avocado. Herhaal deze actie. Net voor het opdienen verdeelt u de gemarineerde St Jakobsvruchten hierover zonder het sap waarin ze gemarineerd hebben. Serveertip : Serveer met een lange dessertlepel, een "soldaatje" geroosterd wit brood en wat opgebakken sesamzaadjes.

Variatietip : u kan de St Jakobsvruchten vervangen door rauwe vis zoals bvb. zeebaars of tonijn. Indien u niet zo'n fan van rauw, dan kan u dit vervangen door gekookte garnalen of gerookte heilbot.

Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'

Bretagne

We ontvangen u graag (terug) voor uw lange of korte culinaire verwevenvakantie in het hartje van Bretagne in : www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com. Vraag gerust naar de beschikbaarheid, we delen u dat met plezier mee.

Bedankt om onze nieuwsbrief door te mailen naar andere fijnproevers en Bretagne-liefhebbers.

We hebben de eer om ook dit jaar in de nieuwe edities te staan van de gidsen Logeren bij Belgen in Frankrijk, Le Guide Michelin en Le Guide du Routard. Bovendien mogen we voor de eerste keer ook in de Gault & Millau staan !

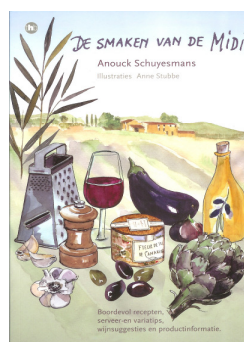
Op de hoofdpagina van onze website vindt u de nieuwe rubriek 'pot, pen & lens' waar we regelmatig nieuwe recepten, kleurrijke foto's en culinaire weetjes op plaatsen.

Geniet van de herfst. Wij zijn volop aan het schilderen en renovatiewerkjes aan het opknappen zodat we onze oudjaargasten met een schone lei kunnen ontvangen. Verslag hierover in de volgende Bretoense avonturen.

Anouck & Joris

Poot van Péluce, veel gemiauw van Kazh, Felix, Muis en Boris en tok tok van de poullekes.

P.S. als u al aan kerstcadeautjes denkt, kan u beter geen boeketje bloemen cadeau doen, dat is na een paar dagen verwelkt, beter is het om een kookboek te geven ! En liefst natuurlijk eentje die begint met 'de smaken...'. We kunnen u dat opsturen per post met een woordje in voor de gelukkige ontvanger. De smaken van Bretagne kost 14,50 euro. De smaken van de Midi kost 17,50 euro. Duoprijs is 30 euro. Prijzen zijn exclusief verzendingskosten.



Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'