

## Willem Asaert feelfood



### De Blauwe Blaffeturen van Bretagne

Anouck en Joris Delanghe, ze waren ooit het culinaire duo dat de allereerste aflevering van onze gastronomische bijdrage 'Al Dente' opende, toen nog een apart katern op vrijdag in de krant. Zij zetten meteen de toon. Het koppel runde een zeer kleinschalig maar fantastisch restootje met één gastentafel, gebaseerd op de slowfoodprincipes. De 14 Smaken van de Midi, aan de Waalse Kaai, kreeg al snel een renomme in dat wereldje dat zich niet laat intimideren door sterren of andere trendy quotaties. In een vorig leven was hij een industrieel ingenieur bij Toyota, zij werkte in het hotelwezen, samen vormden ze zowat het charmantste koppel om te gaan dineren.

Niemand was beter voorbestemd voor het runnen van een chambre/table d'hôte, en zo gebeurde. Logischerwijze zouden ze in de Midi zijn beland, maar wegens onbetaalbaar, werd het Bretagne. La Maison Blanche aux Volets Bleus, die eretitel kreeg hun omgebouwde hoeve in het onmogelijke plaatsje Blézouan, in het hart van de Morbihanstreek.

Na twee jaar belandden wij opnieuw in hun gastvrije armen. De stad en het zoveelste vuurwerk beu als eindejaarservaring beslisten we de oude band opnieuw op te nemen. *Ciel!* De chambres bleken tot in de kleinste details verzorgd, met iedere ochtend zelfs een weerbericht, nuttige tips voor trips, een culinair weetje en allerbelangrijkst – het avondmenu. Hun kookkwaliteiten bleken er, parallel met hun

enthousiasme, nog op vooruitgegaan. Bij Slow Food hoeft men niet enkel aan bakermat Italië te denken, ook Bretagne levert een schitterende keur aan authentieke producten.

Het is een droom voor de ware liefhebbers van vis en

schaaldieren (we kochten aan een kraampje langs de weg zeven oesters voor anderhalve euro).

Op de vier menu's van de Blauwe Blaffeturen werd het drie keer vis (wilde zeebaars, zeebaarrel en tarbot) en een keer lamsfilet van de boerbuur. Het volledige oudejaarsavondmenu onthouden we u, zodat u niet begint te zwijmen. Ontbijt op zijn Frans is meestal knudde, hier was het telkens *un régal*. Van het brood, tot de pannenkoekjes tot zelfs de choco, alles was zelf bereid.

In het Witte Huis met de Blauwe Blaffeturen kom je binnen langs de grote keuken en dat is geen toeval. De keuken dient als ontvangst, en altijd zijn Joris (Joe) en Anouck er met ongebreidelde levenslust aan de slag.

Onze vorige reis naar Bretagne dateerde van dertig jaar geleden, toen deze streek echt in was (menhirs, druïden, koning Arthur, Asterix, Alain Stivell etc.). Ik leerde er op het strand toen oesters eten, uit het vuistje, waarvoor ik deze streek eeuwig dankbaar ben. Nu ontdekten we er in één klap de Twintig Smaken van Bretagne. *Feu d'artifice* op tafel, veel beter om het nieuwe jaar te beginnen is er niet. ■

Nu ontdekten we er in één klap de Twintig Smaken van Bretagne

**INFO** La Maison Blanche aux Volets Bleus

Anouck & Joris Delanghe,  
Blézouan, 56580 Crédin,

[www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](http://www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com),

[info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com](mailto:info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com), 0033-297/38.58.61.

Voor een kamer, ontbijt en viergangendiner met aangepaste wijnen betaal je 95 euro per dag, per persoon (prijs vanaf 1 januari 2008).