

De natte droom van Obelix

Op bezoek bij Vlamingen in Bretagne: een smultoer in de Morbihan

Anouck en Joris Delanghe verhuisden hun gasten-tafel van Antwerpen naar het Bretoense Crédin. De voormalige restauranthouders dompelen hun gasten onder in de culinaire traditie: oesters, crêpes, muscadet, cider... Een culinaire rondrit langs hun favoriete adressen. — door marc de-clercq, foto's ivan put

Zes jaar lang was De 14 smaken van de Midi, het restaurantje van Anouck en Joris Delanghe, een baken van de Provençaalse keuken in Antwerpen. Ze serveerden er authentieke bereidingen uit de Midi en organiseerden kookcursussen. Elke vakantie trokken ze op culinaire ontdekkings-tocht naar hun geliefde streek en kwamen ze terug met enthousiaste verhalen en schriftjes vol recepten. Dat ze ooit een gastenverblijf in de Provence zouden openen, lag voor de hand. Maar dat feest ging niet door. De Provençaalse huizen die ze op het oog hadden, bleken te klein, te duur en te ver van de zee gelegen. Na jarenlang zoeken stapten ze af van hun eerste liefde en concentreerden ze zich op meer betaalbare woningen. Drie jaar geleden vonden ze een boerderij van een failliete paardenkoopman in de Morbihan, de regio in het zuidwesten van Bretagne. Eén bezoek volstond om de koop te besluiten. Het huis had alles wat ze wensten: veel ruimte, een tuin van één hectare, een ligging te midden van het platteland, de zee op een half uur rijden en een redelijke prijs. Twee jaar verbouwden ze het huis. Nu biedt de honderd jaar oude langgevelhoeve vijf comfortabele gastenkamers, waaronder een familiekamer voor vier personen, een gasten-tafel waar ontbijt en avondmaal worden geserveerd en een open keuken, waar de kookcursussen worden gegeven.

Melk van abdijkoeien

Binnenkomen in La maison blanche aux volets bleus gebeurt via de keuken. Zo weet je meteen waar de klepel hangt. Wanneer we 's avonds arriveren, zijn Anouck en Joris druk in de weer in hun *cuisine*. De gasten-tafel staat gedekt. Mijn blauwgeverfde kamer heeft de toepasselijke naam *bleu de toi*. Op het bed ligt een velletje papier met daarop de weersvoorspelling, enkele tips voor tochtjes in de omgeving, een interessant lunchadres en het menu van de avond. Het culinaire welkom is een *menu de terroir* (vier gangen): gegratineerde oesters met camembert en jonge brandnetel, een machtige lamsschouder met pesto *marin*, aardappelblokjes in ganzenvet en zandwortelen, drie goed gerijpte regionale kazen en een *tarte tatin* met slagroom. We voelen ons helemaal thuis. Na de maaltijd zakken we met de

andere gasten lekker onderuit in de zetels voor een digestief. Als het klikt tussen de gasten, kan het natafelen duren tot in de vroege uren. Geen enkel geluid verstoort de nachtrust. Na een uitgebreid ontbijt vertrekken we voor een tocht in de buurt. Op twee kilometer van „het witte huis met de blauwe luikjes” ligt de trappistenabdij van Timadeuc. Bier is er niet, wel trappistenkaas gemaakt met de melk van abdijskoeien. Tot vorig jaar maakten de monniken hun trappe de Timadeuc nog zelf, maar door het afkalvende patersbestand verhuisde de kaasproductie naar een plaatselijke *fromagerie*. De roodbacteriekaas, een klassieke trappistenkaas, ligt in het abdijswinkelje tussen de spirituele lectuur en andere geschenken.

Trage reizigers

De groene omgeving rond de abdij is een lust voor fietsers en wandelaars. Vlakbij ligt het kanaal van Brest naar Nantes. Het 364 km lange kanaal verbindt de havensteden Brest, Saint-Malo, Lorient en Nantes. Dat was nodig omdat de Engelsen destijds de zeeën onveilig maakten en regelmatig de Franse havens blokkeerden. Het kanaal heeft slechts een goede tachtig jaar dienstgedaan, tot er een spoorlijn werd aangelegd en in 1923 een dam werd gebouwd in Guerlédan, vlakbij Pontivy. We stoppen aan het brugje op de weg tussen Crédin en de abdij en zetten de auto op het jaagpad naast het kanaal. Dit is een interessant stukje kanaal, omdat hier, verspreid over een afstand van vier kilometer, driëntwintig sluisen liggen. De afstand tussen sommige sluisen bedraagt soms slechts driehonderd meter. Het kanaal is omzoomd met gras en rijen bomen. Witte sleutelbloemen priemen door de grasmat. Een ijsvogeltje scheert over het water. We wandelen enkele kilometers langs het jaagpad en komen langs dichtgetimmerde sluiswachterswoningen en schuilhutjes. We horen enkel het ruisen van de bomen en het water dat door de sluisdeuren stroomt. Deze rivier is enkel bestemd voor trage reizigers. Om dit stuk met zijn vele sluisen af te varen, heb je minstens een dag nodig. Wandelaars schieten hier sneller op dan schepen. Het goed onderhouden jaagpad maakt deel uit van de GR 37, die tientallen kilometers langs het kanaal loopt. Ongeveer tien kilometer verder ligt Josselin, een parel van een middeleeuwse stad. Aan het water van het kanaal rijst het kasteel op. Het

renaissancekasteel wordt nog altijd bewoond door de familie Rohan, die het in de zestiende eeuw liet bouwen. Binnen is een museum ingericht. Een aantal zalen heeft nog meubilair uit de zeventiende en achttiende eeuw. Naast het kasteel ligt het poppenmuseum, waar meer dan zeshonderd poppen uit de collectie van de kasteelheer worden uitgesteld. De echte schatten van Josselin vinden we binnen de muren: prachtige houten huizen met rijkelijk versierde gevels en de vijftiende-eeuwse basiliek Notre-Dame du Roncier, met zijn opvallende waterspuwers. Uit de monden van stenen monniken, ridders, monsters en fantastische dieren spuit het regenwater de straat op.

Keltisch bier

In een crêperie vlak bij de markt eten we de lokale fastfood: een *galette*, een boekweitpannenkoek met kaas, sla en een glas cider. Willen we zoet, dan moeten we een crêpe bestellen. We zetten koers naar Lizio en de Cidrerie du Terroir. We slaan rechtsaf waar we links moesten en ontdekken dat het lot ons gunstig is. Op het dak van een woning, aan de rechterkant van de weg, zit een metalen mannetje als een gek te fietsen in een vreemdsoortig vliegtuig. We blijken in de wondere wereld van Robert Coudray, *poète ferrailleur*, beland te zijn. Hij is cineast van opleiding en ontwerpt met recuperatiemateriaal bizarre machines, vliegtuigen, acrobaten en automaten. Wind en water doen de kunstwerken bewegen. In een schuur naast de woning vormen zestig van zijn kleurrijke machines een bewegend circus. Niet alleen kinderen vinden dit fantastisch, elke volwassene met voldoende fantasie is tuk op deze wonderlijke wereld. De Cidrerie du Terroir ligt even verderop. Vanuit de openstaande poort horen we het geluid van de bottelmachine. Tussen 15 oktober en 15 november breekt hier de hel los. In een maand tijd worden zeshonderd ton appels uit de regio aangevoerd voor de ciderproductie. De appels worden gewassen en gemalen. De pulp wordt op matten gelegd en drie tot vier uur langzaam geperst. Uit elke lading van zevenhonderd kilogram appels wordt vijfhonderd liter sap geperst. Het sap wordt vervolgens opgeslagen in roestvrijstalen kuisen om drie tot zes maanden te gisten. Om het gisten te stoppen, wordt het sap overgepompt, gecentrifugeerd en al dan niet gefilterd. Zo

