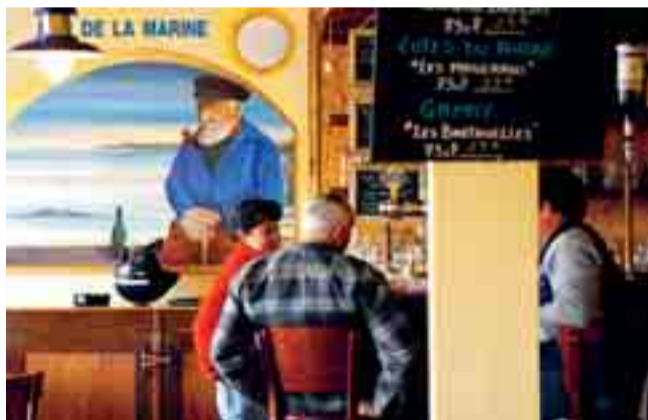




Sardines in Quiberon.



Genieten in Vannes.



De vishal in Vannes.



De cider van Cidre du Terroir.



Chocolatier Henri Le Roux.

kan het hele jaar door geproduceerd worden. Alain Le Roux, de eigenaar van de *cidrie*, doet met een zacht plofje van de kurk een fles open. In het cidremengsel zitten tot vijftien verschillende appelvariëteiten. De verschillende soorten resulteren in een fruitige cider, zoet in de aanzet met een fijne zuurtoets in de afdrank. Terwijl de consumptie van cider elk jaar twee tot drie procent achteruitboert, steeg de productie van de *cidrie* de voorbije twee jaar met driehonderd procent. Het succes is te danken aan opvallende marketing, sponsoring van belangrijke Bretoense festivals en de goede kwaliteit.

Van cider schakelen we over op bier: wat verder ligt de brasserie Lancelot, in Le Roc Saint-André. Bernard Lancelot stichtte de brouwerij zestien jaar geleden met recuperatiemateriaal en met de technische hulp van Belgische brouwers. Lancelot vond inspiratie in de Keltische mythen en sagen om zijn bieren naam te geven. La nuit de la Samhain (11 graden) is genoemd naar het Keltische nieuwjaar; Telenn du brasserie Lancelot is de Keltische naam voor zwarte harp en is gebrouwen met Bretoense boekweit en mout; het ongefilterde en ongepasteuriseerde lichte bier Blanche Hermine verwijst naar de legende van de Bretoense koning Conan Mériadec, die tijdens een jachtpartij een witte hermelijn ontmoette. Dat dier is nu het embleem van Bretagne. Alle zes de bieren van Lancelot zijn van hoge gisting en worden gebrouwen met water van de eigen bron, dat door granietlagen opborrelt. We rijden verder richting het schilderachtige dorp Vannes en houden halt aan het kas-

teel van Rochefort-en-Terre, de voormalige verblijfplaats van de Amerikaanse schilders Alfred en Trafford Klots. In het romantische kasteel is een museum ondergebracht met werken van vader en zoon Klots en een collectie Bretoense Mariabeelden in porselein.

's Avonds wachten Anouck en Joris ons op met een waar feestmaal. Zij noemen het „dagelijkse kost”: bisque van langoustines, hoevkip met appel, rapen, aardappelen en cider uit Cornouaille, kaas en tartaar van peren met vanille op een Bretoens zandkoekje. Na de maaltijd maken we kennis met een onverwachte drank: Bretoense whisky. De whisky is zacht en rond met hints van vanille, honing en rijpe appel. We eindigen languit in het gras met zicht op een briljante sterrenhemel.

## Sardines met jaartal

De volgende ochtend trekken we naar de kust. In Vannes nemen we de D101, die ons langs de noordkant van de Golf van Morbihan voert. De golf is zo'n twintig kilometer lang en vijftien kilometer breed en wordt door twee landtongen afgesloten van de Atlantische Oceaan. Het water van de zee perst zich via een engte van nauwelijks één kilometer breed in en uit de golf en stroomt langs een labyrint van krekens, rotsen en honderden eilandjes. De warme golfstroom leidt tot een aangenaam microklimaat, dat vergeleken wordt met de Franse Rivière en al millennia lang mensen aantrekt. Zo'n zevenduizend jaar geleden was de golf al bewoond. Rond de binnenzee en op de eilanden lieten de toenmalige bewoners een

van de belangrijkste megalietenconcentraties ter wereld na. Het krioelt hier van de menhirs, dolmen en tumuli. De natte droom van Obelix - menhirdrager en smulpaap - vinden we in de befaamde *alignements* van Carnac. Langs de dorpjes Le Menec, Kermario en Kerlescan, ten noorden van de badplaats Carnac, staan over een afstand van vier kilometer zo'n driehonderd menhirs in evenwijdige rijen. Als stenen wachters staan ze van klein naar groot in groepen opgesteld. De kleinste stenen zijn zo'n zestig centimeter hoog, de grootste stenen meten vier meter. Ze vormen op het einde van elke groep een cirkel. Bij zonsondergang, wanneer de zon lange schaduwen werpt op de stenen, worden de *alignements* magisch mooi. Een menhir knuffelen is er niet meer bij. De kilometers lange rijen zijn met hekken afgesloten om te vermijden dat bezoekers de grond rond de stenen losmaken.

We zetten koers naar Quiberon. Zo'n honderd jaar geleden was het schiereiland een negorij waar alleen vissers overleefden, tot gefortuioneerde inwoners uit Parijs, Clermont-Ferrand en Lyon de charme van Quiberon ontdekten. Via een smalle landstrook rijden we tot Port Maria, het uiterste punt van het eiland. Dit was ooit een van de belangrijkste aanvoerhavens voor sardines in Frankrijk. Van de twintig bedrijven die de sardines tot conserven verwerken, zijn er nog maar twee over. La Quiberonnaise is de oudste en werd in 1921 gesticht. Thierry en Bernard Jourdan zijn de derde generatie en waken over de kwaliteit van *La Reine de la sardine en boîte*. In een van de bedrijfshallen staan vrouwen gebogen over

rijen conservenblikjes. In elk blikje leggen ze een schijfje wortel, ui, citroen, een augurkje en een kruidnagel. Geen machine kan dit werk overnemen, zegt Thierry Jourdan. De aromaten krijgen gezelschap van sardinefilets en olie.

Jourdans grootmoeder ontwikkelde het originele recept. De visjes worden gezouten, vervolgens worden kop en ingewanden verwijderd, daarna worden ze gesorteerd, gewassen en gedroogd. Dan worden ze gedurende één minuut gefrituurd op 105 graden Celsius, waarna ze een tiental uur uitlekken. Thierry geeft de voorkeur aan arachideolie voor de conservering van de sardines. In deze olie kunnen de ingeblikte sardines enkele jaren rijpen en hun smaak ontwikkelen. Net zoals op een fles wijn staat het jaartal van productie op de blikjes. Liefhebbers houden daar rekening mee. Ze kopen elk jaar hun voorraad en draaien ze om de zes maanden, zodat de olie zich gelijkmatig over de inhoud verspreidt. Na zes jaar zijn de sardines gekonfijt en zijn ze op hun best. Daarna gaat de smaak snel achteruit.

## Gezouten karamel

We kiezen een restaurantje uit aan de haven van Port Maria. Voor zestien euro hebben we zes oesters, een royale gebakken tong met friet en een karafje muscadet. Op een hoek in de Rue du Port Maria, de belangrijkste winkelstraat, vinden we de chocolatier Le Roux. Henri Le Roux is de uitvinder van de karamel op basis van de beroemde gezouten boter van