



De vishal in Vannes.

Bretagne. De geschiedenis van deze boter en van het ontstaan van zijn populaire karamel staat te lezen in een boekje van drie bij tweehalf centimeter. De karamel gaf Le Roux faam, maar hij is bovenal een chocolatier die verrassende pralines maakt. Ze zijn zowat een derde kleiner dan de doorsnee Belgische praline, maar ze bevatten verrassende vullingen: aardbei met zwarte peper, fruitpasta met tomaat, perzik met ganache of gegrilde boekweit met room. Le Roux vertelt enthousiast en laat ons diverse chocoladesoorten ruiken en proeven.

Langs de Côte Sauvage, de westkust van Quiberon, waar de zee de rotsen tot kleine inhammen en grotten heeft uitgehold, rijden we richting Vannes. We willen er Terroirs uitproberen, een restaurant dat onlangs zijn deuren opende. De eigenaars, Jacqueline en Emmanuel Desévet, hebben een indrukwekkende erelijst. Ze werkten vijftien jaar in Engeland. Hij was tot eind 2005 sommelier van The Fat Duck in Bray, vorig jaar nog uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld. Zij werkte onder meer in het luxueuze Brown's Hotel in Londen en in The Waterside Inn in Bray. Met een jonge Canadese chef, die van bij de befaamde Londense chef Anton Mossiman komt, namen ze hun intrek in een beschermde achttiende-eeuwse woning in de oude stad. Elke maand combineren ze wijn en gerechten uit een Franse regio in een driegangenmenu (26 euro). We kozen uit de kaart een romige risotto met gorgonzola, lente-uitjes en pijnappelpitten (9 euro) met een passende boterachtige en mineralige

Abymes van Michel Cartier, een witte wijn uit de Savoie. Vervolgens gestoofd rundvlees met een krachtige saus van Guinness, en raapjes en wortelen (17 euro) en een verrassend volle Faugères les Amandiers van het Château de la Liquère, en als afsluiter een selectie regionale kazen (8,50 euro). De rekening bedroeg 101 euro voor twee. Over een goede prijs-kwaliteitverhouding gesproken.

Oesters van de golf

Na een verkwikkende nachtrust en een ontbijt met omeletsoufflé volgen we Anouck en Joris naar Vannes. Het is woensdag, de marktdag. Met hun gasten doen ze inkopen voor het kookatelier. Onze eerste halte is de patisserie Le Brun, in de Rue Saint Vincent. De bakker Olivier Le Brun maakt de beste Kouing Amann van Vannes. Deze traditionele Bretoense taart wordt gemaakt van bladerdeeg waarbij gelijke hoeveelheden boter en suiker worden verwerkt bij het vormen van het deeg. Het resultaat is een stevige taart die smaakt naar boter en karamel. Hij wordt zowel warm als koud gegeten.

Op de Place du Poids Public, vlak bij de groentemarkt, huist de kaasmeester Olivier Regent. Hij levert gerijpte kazen aan de beste restaurants van Vannes en omstreken en is ook de huisleverancier van Anouck en Joris. De jonge man is een goede vriend van de Mechelse kaasmeester Harry Schockaert. Je zult bij hem weinig Bretoense kaas vinden, omdat er niet veel Bretoense kaas is. Terwijl



Anouck Delanghe aan het werk in de keuken van hun verblijf.



Met Anouck en Joris Delanghe op de markt van Vannes.



De tuin van het gastenverblijf.