

de Normandiërs de melk van hun koeien in kaas omzetten, maakten de Bretoenen er vooral boter en room mee. Alleen de Curé Nantais, een pittige roodschimmelkaas die met muscadetwijn wordt gewassen, is van Bretoense herkomst. In het winkeltje ligt een uitgebreide selectie geitenkaasjes en roodschimmelkazen uit alle Franse regio's en enkele soorten gruyère.

Voor een ruime selectie Bretoense producten moeten we in Le Tapenalgue in de Rue des Halles zijn: van confituur over conserven tot bier en sterkedrank, alles gemaakt in Bretagne. We vinden hier zelfs alle ingrediënten voor een Bretoense whisky-cola: Breisz-cola en Glann ar Mor-whisky.

Aan de stalletjes in de vishal aan de Place du Poids Public is het een drukte van je welste. Elke woensdag- en zaterdagvoormiddag is hier een grote variëteit verse vis en schaaldieren te koop. We botsen meteen op een oesterverkoper die zes verschillende soorten in zijn assortiment heeft: holle en platte oesters uit de Golf van Morbihan en de Marennes. Hij laat me een groene oester met een fijne notensmaak proeven en een romige en zilte platte oester uit de Marennes. We kopen grijze kamschelpen, die Anouck in de oven bereidt met een mespuntje boter en een blaadje dragon. Rauw zijn ze al hemels van smaak.

In plastic bakken wriemelen langoustines en spinkrabben, steken wulken hun kopje uit de schelp en piepen sint-jakobsvruchten uit hun spaarzaam geopende schelp. Verser kan niet. Anouck kiest nog vier zeebaarzen met glanzende ruggen, waarmee ze straks met haar gasten aan de slag gaat. Op de groentemarkt kiest ze wilde zuring, bloemkolen, raapjes, pastinaak en zandwortelen, die werden uitgeplant in duinzand en zo mooi recht en breed uitgroeien. Aan een fruitstalletje merken we voor ons onbekende appelrassen zoals Rubisette, Renette d'armorine, Clocharo, Tentation en Cavida. We spoelen het marktbezoek door met een glaasje muscadet in Le Petit Belon, een maritiem ingericht cafeetje aan de achterzijde van de vishal.

Aan de andere kant van de markt ligt het Café de la Poissonnerie, waar chefs uit de regio na het marktbezoek verbroederen. Onder meer Jacques Thorel van de vermaarde Auberge Bretonne in La Roche Bernard is er een regelmatigte gast. De beendroge muscadet wordt er geschonken in tulpglaasjes. De gigantische croque-monsieur is hier populair.

## Oesterpicknick

Maar wij hebben een verfijnder adres voor de boeg. We volgen Anouck en Joris naar Yannick Le Joubioux, hun oesterleverancier. Die heeft een *cabanon*, een eenvoudige loods met een terras aan de rand van de golf. Hij kweekt holle oesters in de golf, die hij met aangekochte platte oesters verwatert (*voor consumptie worden de oesters overgebracht naar een waterbassin*) in een bassin naast de loods. We zetten plastic stoeltjes en een tafel uit, snijden stokbrood en ontkurken een fles muscadet. Yannick plukt oesters uit het bassin en opent ze meteen. Wat volgt, is een godenmaal. De zilte lucht en de mineralige wijn versterken de smaak van de oesters. Er waait een schrale wind, maar dat kan ons niet deren.

Anouck en Joris vertrekken met hun gasten naar huis voor het kookatelier. Wij rijden verder tot Port-Navalo, de andere landtong die de Golf van Morbihan omsluit. Onderweg houden we halt aan het kasteel van Suscinio. Wie van kastelen houdt, kan er in Bretagne nooit genoeg van krijgen. Suscinio is een monumen-

taal vijftiende-eeuws kasteel aan de oceaan. Het kasteel was een van de favoriete verblijfplaatsen van de hertogen van Bretagne en is nu een museum.

In Port-Navalo wandelen we langs een breed pad langs de klif tot aan het uiterste punt van de landtong. We hebben er een indrukwekkend panorama op de oceaan, Quiberon en Belle-Ile, het grootste van de Bretoense eilanden. Het water stroomt met flinke kracht door de smalle zee-engte de golf in. Hier worden snelheden gemeten van 4 meter per seconde. Bij storm worden records gebroken.

's Avonds rijden we terug naar Vannes en steken de benen onder tafel in het restaurant De Roscanvec. Het is net twee maanden in handen van een nieuwe chef, Thierry Seychelles. Hij werkte onder meer bij Franse topchefs als Pierre Gagnaire, Alain Passard, Alain Ducasse en de broers Pourcelle en wil de culinaire burgerlijkheid van Vannes te lijf gaan met moderne bereidingen. We kiezen uit zijn driegangenu (24 euro) ravioli met een vulling van schelpdieren met kruiden in een consommé van langoustine, lichtjes geparfumeerd met look en gember, gevolgd door lamsfilet ingewreven met komijn met een verrassende mouseline van dadels en een compote van zachte uien. Als nagerecht eten we een *île flotante* met geglaceerde mokka en een crème van citroen-gras. Met drie glazen uitgelezen wijn, water en koffie kost deze maaltijd 83,50 euro voor twee. Ga daar in België op dit niveau maar eens voor tafelen.

## Nuttige adressen:

La maison blanche aux volets bleus, Blézouan, 56580 Crédin, tel.: 0033-(0)297-38.58.61, info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com, www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com  
Poète ferrailleur, La Ville Stéphane, Lizio, tel.: 0033-(0)297-74.97.94

## Producenten:

Abbaye Notre-Dame de Timadeuc, Bréhan, tel.: 0033-(0)297-51.50.29.  
Cidrerie du Terroir, Sainte-Catherine, Lizio, tel.: 0033-(0)297-74.95.34, www.cidrerieouterroir.com  
Brasserie Lancelot, Site de la Mine d'Or, Le Roc Saint-André, tel.: 0033-(0)297-74.74.74, www.brasserie-lancelot.com  
La Quiberonaise, Rue du Port de Pêche 30, Quiberon, tel.: 0033-(0)297-50.12.54.  
Chocolaterie Le Roux, 18, Rue du Port Maria 18, Quiberon, tel.: 0033-(0)297-50.06.83.  
Huîtres Les Parcs du Passage, Yannick Le Joubioux, tel.: 0033-(0)297-26.48.57.

## Winkels:

La Tapenalgue, Rue des Halles, Vannes, tel.: 0033-(0)297-42.69.65.  
Fromagerie de Kerouzine, Place du Poids Public, Vannes, tel.: 0033-(0)297.42.64.69.  
Pâtisserie Le Brun, Rue St. Vincent 9, Vannes, tel.: 0033-(0)297-47.40.07.

## Restaurants:

Terroirs, Rue de la Fontaine 22, Vannes, tel.: 0033-(0)297-47.57.52.  
De Roscanvec, Rue des Halles 17, Vannes, tel.: 0033-(0)297-47.15.96.

Met medewerking van de Franse dienst voor Toerisme, Guldenvlieslaan 21, 1050 Brussel, tel.: 0902-880.25 (0,15 euro/12 sec), www.franceguide.com