



# Langeneusregio

Waarom de inwoners van de Franse regio Bergerac met hun eten en drinken iedereen uitlachen?

Foodjournalist

Loethe Olthuis geeft ons zes jaloersmakende redenen.



## 1 Wijn, naturellement

Het wijngebied Bergerac is onderdeel van Périgord: de oude, culinaire naam voor deze 'prefecture'. Daar doorheen weven zich vijf verschillende wijngebieden, ieder met zijn eigen druivenrassen, geuren en smaken: Bergerac, Duras, Monbazillac, Montravel, Pécharmant, Rosette en Saussignac.

Bergerac is een veel avontuurlijker wijnstreek dan Bordeaux. De wijnmakers omarmen de nieuwste technieken en proberen met zo min mogelijk toevoegingen zo puur mogelijke wijnen te maken. Laurent de Bosredon van Château Bélingard is een van de voorlopers. Hij gebruikt geen kunstmest en ook sulfiet komt er niet in.

Voor zijn wijnen gebruikt hij 'bio-protection', natuurlijke middelen als vitamine C en een speciale gist om de druiven tijdens de oogst tegen oxidatie te beschermen.

Ook de wijnen van Bergerac zijn vooruitstrevend, zoals de bleekroze, tintelend frisse *rosé saignée*: 'bloedende' rosé. Blauwe druiven worden heel voorzichtig geperst: het sap blijft hoogstens één, twee uur in contact met de druivenschillemetjes, waardoor die hun kleur maar heel licht afgeven. Naast deze 'tedere rosé' maakt De Laurent, zoals veel producenten uit Bergerac, aromatische rode en mineralige, volle witte wijnen. Één natuurlijk de beroemde smeltend zoete, maar toch frisse Monbazillac-wijnen: de *vins liquoreux* die je beslist moet proeven.

## 2 Groente

Stoere vakwerkhuisen en middeleeuwse straatjes: de stad Bergerac is prachtig. Twee keer per week is hier een boerenmarkt met vooral fruit en groente uit de omgeving.

Want door de combinatie van een mild klimaat en niet te veel regen groeit en bloeit alles hier overdadig. Naast tomaten als de bekende geurig en stevige *coeur de boeuf*, de felgele en gestreepte *tigres* en de bijna zwarte *noir de Crimée*, zijn er slakropjes, zo perfect als een chanson, *blettes*, snijbiet, met felgekleurde zuurstokstelen en grillige romanescotorentjes, oranje courgettebloemen en felgroene asperges. Een stalletje verder vind je glanzende kastanjes en manden vol hagelwitte champignons, diepzwarte *t rompettes des morts*, paarse inktzwammen en kanariegele cantharellen.

## 3 Fruit

In de lente lokt de geur van de kleine bosaardbeitjes, de beroemde *Mara des Bois*, je al op meters afstand. Later in het jaar liggen kleine, ronde stoofpeertjes en aromatische *doyennes* te glanzen naast rimpelige, huisgedroogde *pruneaux* en groene en paarse vijgen als juwelen in een boudoir. Verderop stapels walnoten en hazelnoten, soms nog in hun groene bolster: van zulke 'natte' noten wordt heerlijke likeur gemaakt. Koop een flesje *verjus*: gebotteld sap van onrijpe druiven, dat je kunt gebruiken als een subtiele, zachte variatie op azijn of citroensap.

## 4 Vis en eend

In de visstallen vind je naast ingevoerde zeevis allerlei zoetwatervissen uit de rivier de Dordogne: snoek en snoekbaars, karper, forel en barbeel en zelfs meerval en lamprei (ook wel prik genoemd), ondanks hun vreemde, onsmakelijke uiterlijk een geliefd gerecht. *Foie gras de canard*, eendenlever, is het bekendste product uit de streek.

Liefhebbers kun je ervoor uit hun bed halen, maar beseft wel dat je een ziek orgaan van een mishandeld beest eet: een eenden- of ganzenlever wordt van zichzelf nooit zo groot, het is de dwangvoeding die daar voor zorgt. Andere eendproducten, zoals confit de canard, eendenpaté en eendenbouten zijn ook afkomstig van eenden die voor foie gras worden gehouden. Daarentegen hebben de vrij rondlopende boerenkippen een fantastisch leven gehad – en dat proef je.

## 5 Truffel

En er zijn truffels. Je geeft geen cent voor die onooglijke zwarte knolletjes, tot je ze ruikt. Deze streek is het truffelthuis van Frankrijk: *la truffe noire du Périgord* van december tot februari, zomertruffel in juli en augustus en de subtiële herfsttruffel in het najaar. Truffels zijn duur: een kilo truffel schommelt rond de zevenhonderd euro, maar met een paar flintertjes transformeer je elk gerecht tot een feestmaal.

Wat drinken de mensen uit Bergerac bij truffels? Bij bijvoorbeeld kip, omelet of risotto met truffel: in eikenhout gerijpt, droog wit, uit alle Bergerac-appellations. Maar bij truffelpaté is juist een zoete Monbazillac verrukkelijk. Vroeger waren truffels hier zo algemeen als aardappels, maar vanaf de jaren zestig verdwenen de onderaardse paddestoelen door moderne landbouwmethoden. Maar er is hoop. Truffels leven in symbiose met eikenbomen. In de Périgord boeken diverse ‘truffelkwekers’ nu (bescheiden) succesjes door kleine eikjes te ‘enten’ met truffelmycelium, het onderaardse wortelstelsel van de truffel. Helaas duurt het minstens tien jaar voordat de eerste truffels verschijnen.

## 6 Kasteel

Een idyllische regio als dit heeft ook kastelen, dat kan niet anders. In Château Les Merles verwezenlijkte de Nederlander Jan van Grinsven zijn droom: het restaureren van een zeventiende-eeuws kasteel om er een luxe hotel van te maken. De kamers zijn ingericht met smaakvolle, tijdloze designchic, het restaurant is stoer en het eten is puur en verrukkelijk. Chef Bas Holten kweekt zelf biologische courgettebloemen en aardperen – andere groenten, vlees, fruit, noten en wijn komen uit de omgeving. Les Merles organiseert bovendien het hele jaar meerdaagse kookcursussen, wijnproeverijen, culinaire excursies en ’s winters truffeltochten.



Jan van Grinsven van  
Château Les Merles



*Er zijn truffels.  
Je geeft geen  
cent voor die  
onooglijke zwarte  
knolletjes, tot je ze  
ruikt. Deze streek  
is het truffelthuis  
van Frankrijk*

## GELAKTE DORDOGNE-MEERVAL MET PUREE VAN AARDAPPEL, SLA EN VERJUS

TE DOEN | HOOFD | 2-4 PERSONEN

60 MIN BEREIDINGSTIJD

*Dit recept van Bas Holten van Chateau Les Merles maakte Loethe Olthuis geschikt voor de thuiskok.*

*Als onderdeel van een menu is het genoeg voor vier personen, anders is het een hoofdgerecht voor twee personen. In de hoofdrol: wilde meerval, die zwemt in de Dordogne. De meerval of 'claresse' (een speciale soort) die we hier kopen is altijd duurzaam gekweekt. Je kunt de vis bestellen bij visspeciaalzaken of vervangen door een andere stevige zoetwatervis. Bonitovlokken (gedroogde tonijn) zijn bij de toko en online verkrijgbaar. Vervang ze eventueel door ansjovis uit blik. Wilde meerval wordt vaak voorgespocheerd om de grondsmaak te verminderen: dat is bij gekweekte meerval niet nodig.*

*De meerval of 'claresse' (een speciale soort) die we hier kopen is altijd duurzaam gekweekt*

1 kleine krop **ROMAINESLA**

50 g **GEROOKT (BIOLOGISCH) SPEK**, in kleine blokjes

600 g **AARDAPPELS**, geschild

20 g **BONITOVLOKKEN** (of 5 fijngehakte MSC-ansjovisfilets uit blik)

1 el **CITROENSAP**

5 g **SUIKER** (½ el)

2 el **ZOUTE SOJASAUUS**

1 el **(KEUKEN)STROOP**

350 g (Dordogne-) **MEERVALFILET**

**VERJUS** (of appelazijn) naar smaak

Was en droog de sla en snij in fijne reepjes. Bak de spekblokjes krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bewaar het bakvet. Kook de aardappels gaar met wat zout en giet ze af. Bewaar het kookvocht. Houd aardappels en kookvocht zonedig warm. Breng terwijl de aardappels koken in een andere pan 250 ml water aan de kook. Draai het vuur uit en voeg de bonitovlokken toe. Laat 30 min trekken. Zeef daarna het vocht boven een ruime pan en voeg citroensap, suiker en sojasaus toe. Breng roerend aan de kook en voeg de stroop toe. Leg de meervalfilets in dit vocht en gaar ze ca 8 min; het vocht moet nét borrelen. Keer ze halverwege voorzichtig.

Schep de meervalfilets met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken. Leg ze naast elkaar in een lage (oven)schaal en houd ze warm, bijv in een lauwwarme oven. Laat het visvocht op hoog vuur inkoken tot het stroperig is.

Stamp intussen de aardappels tot puree. Maak smeug met een scheutje kookvocht, de spekjes en het bakvet. Breng de puree op smaak met zout en verjus. Schep de sla door de hete puree.

Bestrijk de bovenkant van de meervalfilets (met de achterkant van een lepel of een mes) gelijkmatig met de ingekookte stroop tot ze een glanzend bruin laagje hebben.

Schep de slastamppot op borden en leg de meervalfilets ernaast. Geef er gestoofde venkel bij.



GETTY

# Als God in Frankrijk

Ook helemaal warm geworden van het voorgaande?  
Gelukkig weet Loethe Olthuis ons ook precies te vertellen waar we voor wat moeten zijn. Plan alvast je vakantie rondom deze lekkere adressen.

## Wijn

Bij **La Maison des Vins de Bergerac** in het historische centrum kun je honderd soorten wijn uit de streek proeven en kopen. Daar zijn ook wijnroutes verkrijgbaar: bij de meeste wijngaarden kun je het hele jaar terecht.

*1 Rue des Récollets, 24100 Bergerac, vins-bergerac-duras.fr/nl/vignerons/maison-des-vins-de-bergerac*

**Chateau Bélingard** van Laurent en Sylvie de Bosredon. Het hele gamma aan Bergerac-wijnen met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Aanrader: de Monbazillac. 24240

*Pomport, belingard.com*

**Chateau de Monbazillac** Het 'hart' van de zoete Monbazillacwijn. Voor oa kasteel(rondleidingen) en de wijncoöperatie.

*Le Bourg, 24240 Monbazillac, chateaumonbazillac.com. De winkel van de coöperatie ligt elders: Le Magasin de la Cave Monbazillac, Route de Mont de Marsan, 24240 Monbazillac*

**Domaine de Haut-Pécharmant** is een kleine Bergerac-appellation waar alleen volle rode, geconcentreerde bewaarwijnen worden gemaakt. *Pécharmant Haut, 24100 Bergerac, haut-pecharmant.fr*

**Chateau la Jaubertie Colombier** is een prachtig landgoed met kaarsrechte wijngaarden. Wijnmaker Hugh Ryman werkt zo veel mogelijk biologisch. Een deel van zijn wijn heeft al een keurmerk. Aanrader: de mousserende rosé als apéritief. *24560 Colombier, chateau-jaubertie.com*

**Cave de Berticot, côte du Duras** is een coöperatie die vooral biologische wijnen maakt. In de wijngaarden zie je dan ook vleermuis- en bijenhôtels, speciaal aangeplant onkruid en gras voor natuurlijke bemesting en diverse proefpercelen. Wijnen hebben een prima prijs-kwaliteitverhouding. Aanrader: een zak (!) bio-wijn voor thuis. *berticot.com*

## Eten

**Villa Laetitia** is een sfeervol restaurant in een laat-Middeleeuws gebouw, met verfijnde keuken met streekproducten en fraai terras. *21 rue de l'Ancien Pont, 24100 Bergerac*

**Les Tour des Vents** heeft een Michelinster.

Gevestigd in een kasteel met prachtig uitzicht, golfbaan, heerlijk terras en een originele keuken van hoog niveau. *Moulin de Malfourat, 24240 Monbazillac, tourdesvents.com*

**La Table du Marché** is een simpel en modern ingericht restaurant met een bescheiden terras. De keuken is creatief, speels en heerlijk. *21 Place Louis de la Bardonnie, 24100 Bergerac, table-du-marche.com*

## Eten en slapen

**Château les Merles**, *Tuilières, 24520 Mouleydier, lesmerles.com*

**La Maison Forte** Sfeer- en smaakvolle, geriefelijke B&B van twee Nederlanders. Ze koken simpel en verrukkelijk. *lamaisonforte.net/fr*

## Delicatessen en streekspecialiteiten

**Boerenmarkt** rond de grote kerk in Bergerac. Elke woensdag- en zaterdagmorgen.

Delicatessenwinkel bij het proeflokaal van

**Clos des Verdots**. Koekjes, chocolade plus wijnen en andere regionale specialiteiten. *24560 Conne de Labarde, verdots.com*

## Noten

Zowel uit de hazel- als de walnoten uit de streek wordt een gouden, geurige olie geperst. Walnootolie is bovendien de beste plantaardige bron van de supergezonde omega-3-vetzuren.

**La Noiserie de Boisse** voor hazelnoten.

*Earl de Cuiller, Cuiller, 24560 Boisse lamaisonpaysanne-lebugue.fr (15 km van Bergerac)*

**Le Moulin de la Veyssière** voor walnoten. *24190 Newic sur L'Isle, moulindeaveyssiere.fr (ca 35 km vanaf Bergerac)*

## Truffels

Dé plek voor truffels is de markt in Sainte Avère (25 km van Bergerac), elke maandagochtend. *truffe-perigord-noir.com*

## Gevogelte

**La Truffe Périgourdine** Moderne winkel iets buiten Bergerac, met eindproducten en paté's.

*ZI. Le Libraire, 24100 Bergerac*

## Kaas

**Fromagerie Van der Horst** maakt 'Hollandse' kaas met een Bergerac-tintje. *L'Hirondelle 24230, Montcaret, 120 Route du Périgord, vdH-fromages.fr*

In de **Abbaye d'Échourgnac** maken Cisterciënzer monniken al eeuwenlang de kaasspecialiteit van de streek: La Trappe d'Échourgnac, een halfharde koemelkkaas die zijn aroma krijgt door het wassen met notenlikeur. *La Trappe, 24410 Échourgnac*

