

LEVENSKUNST AAN DE LOIRE

GENIETEN IN GOURMANDIË

■ Zou Gourmandië echt bestaan, dan ligt dit denkbeeldige Smulpapistan aan de oevers van de Loire. De oevers van de Franse moederrivier zijn bedekt met weilanden, wijngaarden, moestuinen en fruitplantages. De producten daarvan zijn tot ver over de Franse grenzen geliefd. Ze komen ook op tafel bij Annie en Wim van Osselen, die uitgerekend in het culinaire hart van de Loirestreek - de Anjou - een genietvakantie aanbieden, waarin de kookkunst een prominente plaats in neemt. Niet alleen leer je er heerlijk koken en eten. Langs de Loire kun je ook prachtig motorrijden.

Tekst **Michiel van Dam** foto's **Christa Schoute**

► **Vrouw:** 'Leuke dag gehad, schat?'

Man: 'Super. Heerlijk getoerd langs de Loire, en over allemaal fijne weggetjes door de heuvels. Ik heb me prima vermaakt. En jij?'

Vrouw: 'Ik ook. We hebben het menu doorgesproken, en daarna kon ik meehelpen met het prepareren van de ingrediënten, en met het koken. Ik heb een heleboel geleerd, terwijl jij op de motor zat. En een heleboel plezier gehad.'

Zo ongeveer stelt meneer van Osselen zich het gesprek voor tussen motorminnende man en zijn vrouw van wie het motorrijden niet zo nodig hoeft. Maar ze houden van elkaar, dus gaan ze wél samen naar Frankrijk om lekker te genieten. Manlief overdag op de motor, vrouwlief lekker 'n boekje lezen in de tuin- of meehelpen met koken als ze daar zin in heeft. Alleen: bij Christa en mij werkt het niet zo. We zitten allebei graag op de motor. En we staan allebei graag in de keuken, zeker als we van een ter zake kundige kok als meneer van Osselen nog iets kunnen leren.

DE ANJOU ►

Na zo'n 900 kilometer vanaf Amsterdam staken we de brede Loire-rivier over, en verwelkomde ons de Anjou, de oude Franse streek die zo'n beetje het huidige departement Maine-et-Loire omvat. We zijn hierheen gereden op uitnodiging van Annie en Wim van Osselen, die hier in hun 'smulboerderij' mensen, motorrijders inclusief, de kunst van het genieten willen bijbrengen. Ze hebben het hun levenstaak gemaakt om anderen culinair te verwennen. Dat doen ze thuis, vanuit hun eettafel en keuken in het Twentse Diepenheim, en via

de cateringbus, op diverse lokaties in Nederland. Maar dat doen ze het liefste in hun huis in de Anjou. Want waar anders ter wereld kan dat beter dan in Frankrijk, bakermat van de kookkunst?

LES IN GENIETEN ►

'Het is hier één groot feest,' zeggen Annie en Wim in de tuin van hun oude wijnboerderij, waar we met een glaasje plaatselijke bubbeltjeswijn in de hand zitten. Als levensgenieters onder elkaar babbelen we er vrolijk op los, terwijl in de keuken de oven loeit. Het culinaire avontuur begint meteen met onze aankomst. Want zo hebben de van Osselens ons naar hun smulhol aan de Loire gelokt. Negenhonderd kilometers langs de voedertroggen van de snelweg hebben we naar die wortel gehapt. De beloning krijgen we aan tafel, in het prettige gezelschap van Annie, Wim en hun schare culinaire geesteskinders op schalen en bordes. Dankzij de fijne gesprekken en de uitgelezen spijzen maakt onze stress plaats voor heerlijke ont-haasting. De eerste les in genieten... Toevaltreffers bestaan niet. Tijdens ons verblijf in de Anjou gaat het genieten onverdroten voort. De volgende dag staat in het teken van het inkopen. Niet snel en gehaast de supermarkt in, zoals thuis. Vandaag is donderdag, en dus markttag in het nabije Brissac. Daar trek je tijd voor uit. Het genieten schuilt 'm ook in kleine details.

Direct buiten de poort van 'Château van Osselen' beginnen de wijnvelden, hier en daar piepen de kastelen van de wijnheren erbovenuit. Om bij het mooie glas wijn ook een stuk wildgebraad met paddestoelen te kunnen serveren, worden stukken

bos intact gehouden, zoals op weg naar Brissac.

OH LA LA: DE MARKT! ►

Terwijl de van Osselens rondneuzen op hun nimmer eindigende speurtocht naar mooie pannetjes, leiden enkele van hun Franse vrienden ons rond. 'Hier koop je de beste kazen, daar de beste worsten en andere fijne vleeswaren. Aan dit stalletje vind je de beste paddestoelen, terwijl je voor gebakjes juist weer aan de overkant moet zijn.'

Na afloop komen alle vrienden bijeen op het terras van het marktcafé. Terwijl de kroegbaas wijn en koffie schenkt, komen de gekochte lekkernijen op tafel. Plakken ham, worst of paté gaan rond, stukjes kaas en spek worden evenals zoete lekkernijen, onder goedkeurend gemompel in brede vriendenkring genomen.

'L' Anjou, c'est doux!' zo vertelt ons de tevreden smakkende Wim van Osselen. Dat het leven aan de Anjou zoet is, hebben wij met ons ragfijne instinct al op de eerste bezoekdag in de smiezen. Van de Franse gereverendheid uit andere 'Napoleontische' streken, bespeuren wij hier geen spoor.

SOIT ►

Na het prettige middagmaal gaat ieder zijns weegs. Enkelen reppen van siësta, anderen van 'werkzaamheden elders'. Soit: het zij zo. Wij krijgen een voortzetting van de ontdekkingstocht door de Anjou voortgehouden, waar we graag naar hopen. Dat bengelende worteltje blijft ons intrigeren, want daarvoor zijn we toch hier gekomen, langs negenhonderdkilometerlange voedertroggen enzovoorts?



Het alleen op eerste blik slaperige provinciestedje Brissac heeft meer verrassingen dan de overveldigende markt, en de evenzo overveldigende vriendschappelijkheid van de mensen die zich op het caféterras verzamelen. We worden meegetroond naar een anonieme achterafstraat, waar we door een al even anonieme deur in een wereld binnentreden, waar onze monden van verbazing van openvallen.

BOULE DE FORT ►

De wereld van Boule de Fort opent zich, terwijl we nog bezig zijn de indrukken op en rond het marktplein hun blijvende plaats in ons geheugen te geven. Het spel wordt overdakt gespeeld, en heeft alleen in de allerverste verte iets met dat andere nationale balspel van Frankrijk te maken: het jeu de boules. Vroeger was de entree en deelname aan Boule de Fort haast met dezelfde geheimzinnigheid omgeven als dat van lidmaatschap aan een anarchistische organisatie in Makedonië voor het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog, of van andere 'ge-nootschappen' als de Rotary of de Vrijmetselaars, waarvan we de leden - als ze al voor hun lol op de motor zitten - eerder op een Hesketh de Luxe, Harley-Davidson Family Glide of Honda Platinum Wing 1900 zullen aantreffen dan op zo'n gewonemannenvrouwenfiets als de BMW 850 GS uit 1999 waarop wij ons plegen voort te bewegen. Boule de Fort wordt op een holle vloer gespeeld, als in het ruim van een schip. Daarover moet je een 1,8 kilo zware schijf voortrollen (de 'boule de fort'), die aan één kant is verzaard. Daar komt aardig wat ervaring en oefening bij kijken. Of dom geluk, zoals in ons geval. Want

we laten de zware bal rollen alsof we ons hele leven al met dit bijzondere balspel vertrouwd zijn. Tegenwoordig zijn ook vrouwen, en zelfs vreemdelingen zoals wij, welkom in de speelzalen langs de Loire. We krijgen er tekst en uitleg en mogen dus ook zelf ons geluk beproeven.

Tijdens, voor en na het spelen moet er natuurlijk een glaasje wijn worden gedronken, en gelukkig is daarvoor in een ruime bar voorzien. Boule de Fort houdt het midden tussen een sportevenement en een beschaafd cafébezoek. Laat het genieten maar aan die Fransen over. Als we willen, kunnen we zelfs een heel buffet laten verzorgen, als we later met vrienden terug keren om ons verder in dit unieke spel te bekwamen. De dag ronden we weer af in het inspirerende gezelschap van Annie en Wim van Osselen en een zwaar-gedekte tafel waarop de spijzen ons - net als gisteren - wederom niet teleur stellen.

GINGUETTES AAN DE LOIRE ►

'Het is hier inderdaad één groot feest,' zeggen Christa en ik tegen elkaar, als we de volgende morgen op de motor door de omgeving toeren. We rijden langs de Loire, waar op gezette plaatsen strandtenten staan ('ginguettes' genoemd), waar direct aan de rivier eenvoudige maaltijden worden aangeboden, van een kwaliteit die aan de Nederlandse kust ver te zoeken is. De Loire is een prachtige rivier, trots en ongetemd, en wordt dan ook graag als nationale trots gepresenteerd, als de Franse moederrivier. We zwieren langs de hoge oevers waar het water zo nu en dan nog met verwoestende kracht overheen kan slaan. Ze zijn bedekt



met vruchtbare bodem, waarop de beste producten gedijen: vlees, groentes en fruit - en de vis komt natuurlijk uit de rivier zelf óf wordt erover vanuit de zee getransporteerd. De Atlantische Oceaan is hemelsbreed niet ver, maar het rijden erheen duurt toch langer dan wij

gaat het genieten in de hemel gewoon verder.

SMAAKEXPLOSIETJES ►

Het feest gaat onverdroten voort. De volgende morgen krijgt Wim van ons een mooi potje zout. Met een stalen gezicht zet hij het in de kast naast

JE VINGERS AFLIKKEN, DAT MAG GEWOON AAN TAFEL BIJ WIM EN ANNIE VAN OSSELEN

dachten - de bochtige weg zo dicht mogelijk langs de Loire noodt eerder tot verpozen dan tot voortrazen. Tot genieten dus.

Achter de oevers gaan bescheiden heuvels omhoog, overdekt met wijngaarden. Nadat we de 'klifweg' van de Corniche Angevine hebben bedwongen, rijden we tussen de wijnheuvels door, gewoon de neus achterna, met lekkere bochten frank en vrij zwieren, zoals dat alleen op de departementale binnenwegen in Frankrijk kan. Zo komen we langzaam maar zeker aan de kust, waar we de zilte zeelucht opsnuiven en tussen de eeuwenoude zoutpannen rijden, waar nog steeds met moeizaam handwerk zout wordt gewonnen. Lang blijven we in deze vreemde microkosmos ronddarren, waar de mens de natuur enigszins aan zich dienstbaar heeft gemaakt. Uiteraard gaan er een paar potten Fleur de Sel tafelzout mee op de terugweg naar van Osselen. We rijden door een huiveringwekkend mooie schemering, de Loire hult zich al in nevels. De ondergaande zon kan de aarde niet meer bereiken, maar zet de wolken spectaculair in vuur en vlam. Terwijl de mensen zich voor de nacht opmaken,

een rij kloeke meerdere-kiloverpakkingen. Gevoel voor humor, die man.

'Jaja, dat mooie zout van de Guérande,' zegt Wim van Osselen. 'Nóóit tijdens het koken aan de gerechten toevoegen, pas daarna eroverheen strooien. Dan krijg je van die heerlijke smaakexplosietjes in je mond. Dat is verrukkelijk.'

De gerechten uit de streek spelen een belangrijke rol in de keuken van van Osselen, vers van de markt, of uit de tuin van bijvoorbeeld de buurman-wijnboer. Wim: 'We mogen naar hartelust uit zijn moestuin plukken, gratis en voor niks. Alleen voor de wijn moeten we helaas betalen, hahahaha!'

Direkt van het land in de keuken, die vandaag in het teken staat van de voorbereidingen van het volgende feestmaal. We mogen helpen, maar hoeven dat niet. Terwijl maitre Guillaume (da's Frans voor Wim) de boel ordent, piepen wij er nog eventjes uit voor een kleine motortocht in de buurt. We zullen in een paar dagen nooit alle heerlijke weggetjes kunnen aansturen, maar de kunst van het genieten zit 'm in de kwaliteit, niet kwantiteit. En zo toeren we de koning te rijk langs de Loire, een

SMULPAPISTAN

Gastronomie is in Frankrijk een kunstvorm, die met de paplepel wordt ingegeven. En gourmet (smulpaap) zijn, maakt deel uit van een goede opvoeding. Aan de oorsprong van de gastronomie staat het Franse hofleven in de zeventiende eeuw. Vanuit de hofstad Parijs veroverde de Franse gastronomie de wereld. Frankrijk kent verscheidene 'keukens'.

In de eerste plaats de cuisine bourgeoise (de huiselijke keuken). Die is klassiek met gerechten als stoofpot, eend, lam, coq au vin en uiensoep.

In de jaren zeventig werd de nouvelle cuisine een hype, niet zelden verschijnt bij die gezonde en caloriearme gerechten weinig op het bord en veel op de rekening.

Dan is er de cuisine du terroir (de regionale plattelandskeuken), dankzij de rijke lokale productie van vlees, groentes en fruit. Hoewel vaak over de streekgrenzen te krijgen, smaken deze gerechten het lekkerste in hun regio van oorsprong.

Tot slot is er de haute cuisine, waarbij de liefhebbers, zoals dat in de kunst betaamt, fortuneit uitgeven voor creaties van hun idolen: de meesterkoks die door de beroemd/beruchte Guide Rouge de Michelin de sterren in worden geprezen.

stuk stroomopwaarts. Over betoverende binnenweggetjes, die tot ver in het heeal lijken door te lopen. En langs bezienswaardigheden als de prachtige Loirekastelen tuffeau-gesteente werden gehakt. Niet in eerste instantie als woning of opslag, maar voor het winnen van bouwmaterialen waarmee de prachtige Loirekastelen werden opgetrokken, waarvoor we tijdens deze reis helaas geen tijd hebben. De kunst van het genieten schuilt ook in de juiste dosering, nietwaar Wim?

Ach jee: Wim! Die zit natuurlijk al op ons te wachten in z'n smulboerderij, omdat we hebben aangegeven dat we graag mee willen helpen het avondmaal te bereiden. De verlokende uitnodigingen van ginguettes en onderaardse restaurants moeten we helaas een plaatsje geven op onze almaar langer wordende 'nogie-ten' lijst. Zo knort de BMW even later weer de binnenplaats op, waar hij samen

met hond Toupette de tuffeau-grotten bewaakt. Dag motor, tot morgen!

KOOKTENUE ►

Een motorpak is geen kooktenue. We gaan ons binnenshuis even omkleden. De sfeer in de eeuwenoude boerderij laat zich moeilijk in kille bewoordingen vatten. Het is duidelijk dat de van Osselens de markten op meer jutgoed afstropen, dan alleen op mooie pannetjes. Zo staat er een enorme verzameling porseleinen Mariabeeldjes tussen het meubilair uit een stoffig verleden.

'Wat een ouwe troep,' kan de ene zeggen.

'Welnee joh, da's juist leuk- al die verschillende stijlen uit andere tijden,' antwoordt dan de ander.

De van Osselens doen er niet moeilijk over, en willen ook geen mensen over de vloer die dat wél doen. Geen kouwe kakpraatjes in hun smulboerderij alsjeblieft!



■ Hier vind je de beste paddestoelen

■ Helpen met het voorbereiden van de maaltijd



■ Eerst naar de markt: het begin van het culinaire feest

■ Eén voor Van Osselen, één voor mij

■ Les van chef Guillaume



'Wat voor soort mensen zijn hier op hun plaats, en hoe betrek je die bij het koken,' willen we van Ome Wim weten.

Wim: 'Mensen die over kaviaar en kreeft beginnen zijn bij ons aan het verkeerde adres. Met eenvoudige, goedkope ingrediënten een luxe-maaltijd bereiden: dát is de kunst. Lekker lang laten stoven op een laag vuurtje bijvoorbeeld. Slow cooking is mijn devies.

'Ik vraag mensen wat ze graag eten. Vlees, vis, schelpdieren, wat voor groentes en wat voor kruiden. Daarna vraag ik ze met welk gedeelte van de voorbereidingen en het koken zelf ze mee willen helpen, als ze dat al willen' vertelt Wim. We zijn

aan tafel gaan zitten, want even belangrijk als het gezamenlijk koken, is een goed overleg vooraf, zo leren we van hem.

'Als ik met mensen ga koken laat ik ze eerst even zitten, recepten lezen en met elkaar praten. Daarna springt iedereen op en begint als een kip zonder kop met pannen heen en weer te rennen. 'Ho!' roep ik dan. 'Koken en eten hebben direct met ontspannen te maken. Met genieten.'

PROFESSIONAL ►

En met discipline. 'Eerst handen wassen!' zegt Wim streng als we aan onze voedselbereidingswerkzaamheden willen beginnen. Alle gezellig-

heid, en alle ongedwongenheid ten spijt blijft het een professional. En toch gaat het er niet schools aan toe. Al doende steken we een hoop culinaire wetenswaardigheden op, waarvoor deze uitgave Pro-motor helaas te klein is om ook maar bij benadering op in te gaan. Ook een gedetailleerde beschrijving van het gezamenlijke diner, dat deze genietdag afrondt, blijft steken in nijpend plaatsgebrek. Rode poon met sallie, pré salé lam, de 'aardappeltjes van Wim' (met rozemarijn, tijm, olijfolie en ganzevet uit de oven), ratatouille van tomaat, aubergine, courgette en nog wat kruiderij. En daarbij prachtige rode bieten - uit de tuin van de wijnbuur - met olijfolie, bal-

samicoazijn, hele tenen knoflook erbij. Daarbij verschijnt nog een dampende schaal pasta op tafel, met (nieuwe uitvinding van Wim) heerlijke salieboter. Toe kazen en patisserie. Erbij wijnen uit de streek, óók van de buurman! De gekroonde hoofden in hun kastelen aan de Loire zouden er hun vingers bij aflikken. En dat mag ook gewoon aan tafel bij Annie en Wim van Osselen. Christa en ik weten inmiddels waar Gourmandië ligt. Het ligt in de Anjou, het culinaire hart van de Loirestreek. Annie en Wim van Osselen zwaaien er de scepter en de pollepel en verkondigen aan wie het maar wil horen de lessen in levenskunst en genieten. Voilà! ■

4 dagen Gourmandië

■ Speciaal voor de smulpapen die het verfijnde palet van Michiel en Christa willen volgen, hebben we een vier-daagse reis samengesteld.



Je logeert in de voormalige wijnboerderij 'La Forge Village'. Lekker mee struinen over de markt en gezamenlijk onder het vakkundig oog van de gastheer en -vrouw de zelfgekochte spullen verwerken in een gedenkwaardige maaltijd. Om die daarna met een mooie wijn op te eten. Voor je vrije dag ligt er een roadbook met 2 motortours, zodat je ook nog kunt genieten van de prachtige omgeving. Al dan niet samen met de andere Promotorlezers (aardige mensen altijd!) die ook bij Van Osselen komen smullen. Er kunnen maximaal tien gasten logeren.

VOOR €395,- PER PERSOON, INCLUSIEF

- 4 overnachtingen in een 2-persoonskamer op de smulboerderij La Forge Village (met gedeelde badkamer)
- Uitgebreid ontbijt (bediend)
- 4 copieuze diners met de nodige (alcoholische) versnaperingen
- Roadbook met 2 motortours



EXCLUSIEF

- Toeslag 1-persoonskamer € 80,- per periode
- Verlengingsnacht € 85,- p.p. (1-persoonskamer €100,-)

PERIODE

9 juli t/m 17 juli en 27 augustus t/m 4 september.
Andere data zijn op aanvraag bij de gastheer en gastvrouw.

INFORMATIE EN RESERVERINGEN

Voor info en reserveringen neem je rechtstreeks contact op met Wim of Annie van Osselen, [m] 06-47032806 [e] vanosselen@zonnet.nl [w] www.slowgitesfrance.nl. Geef aan dat het om het ProMotor-arrangement gaat.

