



Uit de paarse krokussen wordt de okerkleurige saffraan gewonnen.

Antraigues: van een idyllische ligging gesproken.

net nadat een korte maar stevige onweersbui overtrok. 'Gebeurt hier wel meer, hoor'.

Nog voor onze vingers zouden jeuken om de komende lente tussen onze krokussen op zoek te gaan naar de saffraandraadjes weten we al beter.

'Saffraan bestaat uit de stempels, het vrouwelijke deel van de bloem, van één bepaalde soort krokus, de *Sativus*. Die groeit enkel in deze streek en op deze grond in het najaar. Zware regens of vroege vorst tijdens de bloei kunnen fataal zijn. Eens de lilakleurige blaadjes de kop opsteken, begint het zwaar labuur. Als je weet dat er 200.000 krokussen nodig zijn voor 1 kilo saffraan en alles manueel gebeurt, verbaast het niet dat je 35 euro voor 1 gram saffraan neertelt. De duurste specerij, het rode

Maar kiever je in een keer 10 gram naar binnen, dan is het voorgoed gedaan met de liefde. De specerij bezit immers een giftige stof die op het centrale zenuwstelsel inwerkt.' Wijze raad, het potje zullen we wel op de eerste rij in het kruidenrek zetten.

Gelukkige kaasboer

Zoals wel meer Belgen verloor ook Christian Moyersoën uit het Aalsterse z'n hart aan de streek. Hij begon enkele geiten te kweken bij z'n ook al uitgeweken zus - 'je weet wel, die 68'ers die toen naar Zuid-Frankrijk trokken - en is nu samen met zijn zoon eigenaar van een bloeiend geitenkaasbedrijf in Planzolles. In hun Terra Cabra Peytot maken ze al 30 jaar de befaamde Picodon, een pittige geitenkaas met een heel

hier wetten golden die geitenkweek verboden omdat ze werden beschouwd als schadelijke beesten die alles maar kapotgraasden. Later zag men dan gelukkig toch in dat die dieren best nuttig waren.'

Broodboom

Dé ongekroonde koningin van de Ardèche is de kastanje. Als je bij Jean-Marie Lapière in Prunet - met amper 57 inwoners - langs gaat, blijkt de vrucht niet langer een ordinaire noot. Begonnen als geitenboer en kaasverkoper teelt de *castanéiculteur* vandaag kastanjes op 12 hectare grond wat hem jaarlijks een 30 ton oplevert. De weg naar zijn kastanjabos ligt dan ook bezaaid met bolsters en enkele geiten grazen aan de voet van de bomen. Vanaf augustus wordt het onkruid verwijderd en 'de opkuis' gedaan. Nadien wordt er geoogst met grote valnetten en met de stofzuiger. Jean-Marie harkt wat open bolsters bij elkaar met een lange houten stok met vork om de kastanjes niet te prikken. 'Mijn oogst wordt verkocht aan de coöperatieve die veel doorverkoopt aan Scandinavië, Zwitserland en België, en van de kleintjes draaien we confituur. We houden elk jaar een wedstrijd om als eerste de grootste te vinden, en dan nog liefst de *marron*, één enkel glanzende noot in één bolster, waar de befaamde *marron glacé* mee gemaakt wordt. Het is een kunst hoor, kastanjes kiezen: de wilde, de paardekastanje is zelfs niet eetbaar. Een tamme kastanje herken je aan een puntig hoofdje waar een paar draadjes uit komen', geeft hij ons mee. 'Als je de kastanjes zelf raapt, moet je ze ook even in een kom water doen: als ze zinken zijn ze perfect eetbaar, drijven ze boven gooi ze dan maar weg: meestal is een wormpje de oorzaak.' Op z'n terras, in de scha-

Castagnades



Verschillende dorpen in de Ardèche brengen een ode aan hun kastanjes tijdens de jaarlijkse *castagnades*, meestal in oktober en november: fanfares in de doorgaans smalle straatjes, artiesten, concerten, exposities, gastronomische wedstrijden voor het beste kastanjenmenu en de uitgelezen plek om *castanéiculteurs* te ontmoeten die hun waar verkopen. Wij betaalden vorige herfst 3 euro voor een kilo blinkende noten. Ronduit indrukwekkend zijn de reuzebranders, de *grilloir châtaigne*, die de hele dag door

de noten grillt en poft.

In Joyeuse kan je dat zelfs nog koppelen met een bezoek aan het Musée de la Châtaigneraie, in een oud verbouwd college in het middeleeuwse centrum. Het toont de hele historie van de kastanjeboom sinds de 12de eeuw: van oud gereedschap zoals schoenen van 2 kg met hoge metalen pinnen om de bolsters te verwijderen tot prachtige ingeueuze houten meubels uit kastanjehout. Aardig meegenomen: er zijn ook Nederlandstalige rondleidingen.

Druk maar adembenemend

De Gorges de l'Ardèche - een van de mooiste en meest woest Franse canyons - zijn wereldberoemd om hun kano- en kajakvaarten en de Pont d'Arc, een 60 m lange en 34 m hoge rotsbrug over de rivier in Vallon-Pont-d'Arc. 's Zomers is het bij de Pont erg druk. Dagjestoeristen, veel kampeers en nog meer zonnebaders. Je kan er niet om de Hollanders heen, dus wie wat meer wil zien springt in de kano of de kajak voor een tocht van 6, 15 of 20 kilometer langs vele strandjes, imposante kloven en rotsen. Meestal heerst hier een heerlijk, zacht klimaat. En wordt

het te warm tijdens een wandeltocht dan is het stromende water een ideale afkoeler: vanaf verschillende aanlegsteigers of plateaus van 5 tot 25 meter hoogte spring je zo de rivier in. De 32 km lange Gorges tussen Vallon-Pont-d'Arc en Aiguèze is ook zeer genietbaar te verkennen met de auto, motor of fiets. De vele uitzichtpunten zijn spectaculair, maar stop zeker aan de Belvédère du Serre de Tourre, waar de overweldigende natuur je overvalt. In de Ardèche leeft een grote groep verwilderde geiten. Vooral in het laatste stuk voor Pont d'Arc heb je een grote kans om ze tegen te komen.

„Als je niet overdrijft met saffraan, komt hij je libido ten goede. Maar kiever je in een keer 10 gram naar binnen, dan is het voorgoed gedaan met de liefde

RONAN ROUMÉAS

goud, zegt men. We zijn hier in de regio trouwens ook maar met 5 die ervan kunnen leven', licht de kweker toe. 'Tot de 19de eeuw was Frankrijk de grootste producent, maar intussen zijn we voorbijgestoken door Marokko. En neem aan van mij, daar zitten behoorlijk wat zeer fijne plastic okerkleurige draadjes in hoor...'

Ronan geeft ons nog een leuke tip mee: 'Als je niet overdrijft met saffraan, komt hij je libido ten goede.

licht aroma van kastanjes. 'Picodon, c'est le petit fromage qui pique', zegt Christian die intussen een echte Ardéchois werd en verliefd op de streek blijft. 'Zelfs bij mist en regen.' Sinds 2012 kan je in de Terra de hele kaasproductie van gras tot bord volgen in een leuk gemaakte video. In de winkel is het een komen en gaan voor de populaire streek-specialiteit. 'Ik heb het mooiste beroep ter wereld', lacht Moyersoën. 'En zeggen dat in de middeleeuwen

duw, met de boomgaarden en de bergen als reliëf, blijkt de man nog aardig te filosoferen. 'In de 18de eeuw was de kastanje dieren- en armemenseneten, dankzij de vrucht hebben

heel wat mensen de hongersnood overleefd. De broodboom, zei men. Ik sta daar veel bij stil. Ik kweek zelfs de moeilijkste bomen om het beste product te krijgen.'