

Uitgelezen adresje

Auberge Les Mûrets in Chandolas toont dat je nog betaalbaar kan logeren in de Ardèche. Bovendien ligt de verbouwde Cevenneshoeve uit de 18de eeuw met een park van 3 ha in een stiltegebied met rondom wijn- en boomgaarden en dat is leuk opstaan, zeker als je het ontbijtbuffet kan nuttigen in de fraaie binnentuin. Ook de spijkaart is matig van prijs en kaasliefhebbers houden best na de maaltijd nog een plaatsje over voor de fameuze *chariot de fromages* die langskomt.



Meesterlijke Opéra

Aan een snoepje toe na een wellnesskuur in het bekende thermenstadje Vals Les Bains? Dat vind je bij meester-pâtissier Didier Laurent aan de Faubourg d'Antraigues 1. Zijn gebak 'Opéra Des Sous Bois Ardéchois', met saffraan, frambozen, kastanjemousseline en een drietal crèmes, leverde hem een nationaal brevet op. Zijn geheim? 'Uiterst precies afgewogen draadjes saffraan. Te veel smaakt te scherp, te weinig is zoals bechamelsaus zonder peper of zout.' Je kan er alles van opsteken tijdens de zaterdagse lessen in z'n atelier. Wel 75 euro, maar al doende leer je alles over kastanjes, frambozen en saffraan én je krijgt je 'Opéra' mee naar huis of je vakantieplek.

Stevig soepje

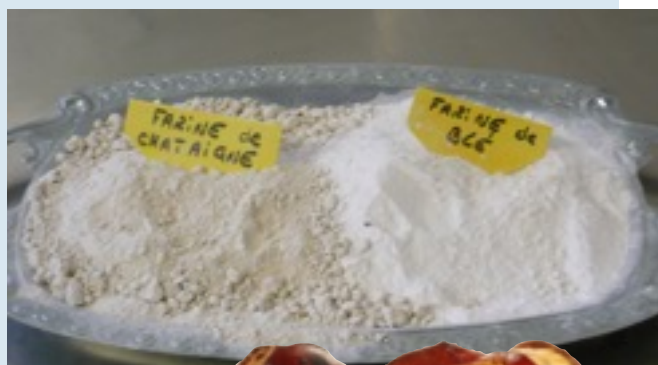
Op enkele rotsen hoog boven de rivier de Ardèche plakt het stadje Aubenas. Bij stralend weer is het goed toeven en mensjes kijken op het terras van Le salon d'Ann-Sophie aan de Place des Cocons in het centrum. Al 30 jaar verwent Christiane Brioude als een volleerde ambassadrice van de Ardéchoisekeuken, samen met dochter

Ann-Sophie, haar gasten met streek- en seizoensgerechten voor correcte prijzen. Het interieur is zeer *British* met prachtige sierborden en serviezen achter glas, zeldzame lampadaires en een klein theesalon. Vooral hun verse kastanjesoep, op basis van bouillon en room, is beroemd. Delicieuze en een stevige knaap, waar je even mee voort kan.



Wonderlijke kastanjabloem

In de Ardèche vind je ook kleine, ambachtelijke bedrijfjes zoals Biscuiterie les Châtaignettes in Saint-Privat. Het koppel Philippe leeft van al wat de kastanjeboom opbrengt. Karine verbaast zich erover dat men in België niets doet met de vruchten. Omdat wij alleen maar rauwe en gepofte kastanjes kennen, lijkt het ons onvoorstelbaar wat ze er hier allemaal mee maken: glutenvrije bloem, confituur, pasta's voor sauzen of als beleg, likeur, bonbons, macarons, tot fijne zandkoekjes en wafeltjes. 'Het gebruik van kastanjabloem neemt toe,' weet Karine, 'omdat meer en meer mensen glutenvrij willen eten en dan bak je best met kastanjabloem.' Hier mag je gratis proeven, kopen en de deur van het atelier staat altijd open.



PRAKTISCH

- www.patisserie-didier-laurent.fr
- www.les-chataignettes.fr
- www.aubergelesmurets.com
- www.terracobra.com
- www.safraan-des-rochers-de-saint-jean.com
- Le salon d'Ann-Sophie: 00-33-4 75 39 74 13
- Jean-Marie Lapierre: 00-33-6 32 84 65 87
- www.musee-chataigneraie.fr
- www.castagnades.fr
- www.ardeche-guide.com