



REIZEN



10 REIZEN

ZATERDAG 9, ZONDAG 10 EN MAANDAG 11 NOVEMBER 2013

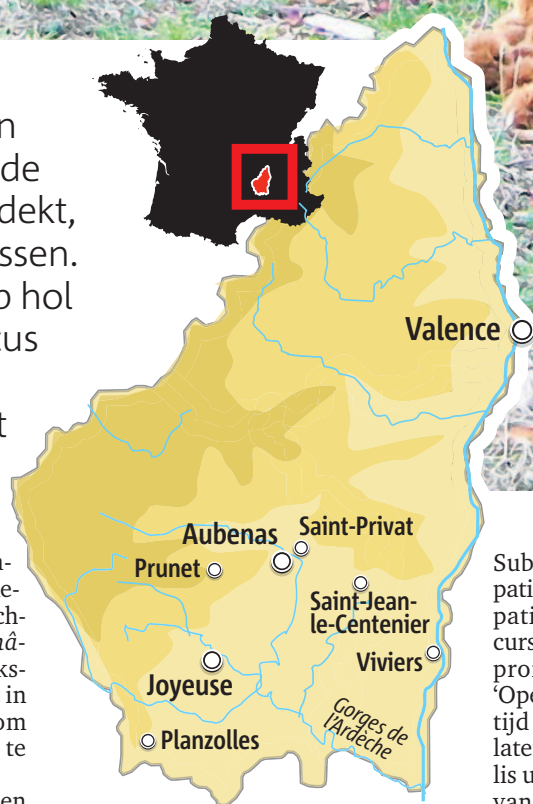
Herfst in Ardèche

SMULLEN VAN FRANSE DELICATESSEN
MET KASTANJES EN SAFFRAAN

● TEKST & FOTO'S: MARIJ WYERS



Door het tapijt van roestbruine kastanjes en goudgele bladeren dat de Ardèche in de herfst bedekt, priemen frêle lila krokussen. De natuur is hier niet op hol geslagen. Het is de crocus sativus die de kastanje-streek elk najaar verrijkt met saffraan.



De herfst is hier heerlijk. Twintig graden warm, de zon die de roestschakeringen oplicht en het genot van de vruchten van de natuur. De kastanjes (*châtaigne*) die duizend jaar lang het volksvoedsel waren, worden nu verwerkt in delicatessen en streekgerechten om vakantiegangers ook in het najaar te verleiden tot de Ardèche.

Patissier Didier Laurent kan ons in een oogwenk veroveren. Als een klein kind smelten we voor zijn toonbank met fijn kastanjegebak in blinkend chocoladejasje en de zacht-knapperige macarons. Zijn blokje laagjesbiscuit met de lyrische benaming 'Opera van onder de Ardéchois bomen' is een smaakbom. De

smeuïge kastanjemousseline krijgt een fruitige toets van de frambozencoulis, op smaak gebracht met saffraan (!). "Maximaal twee draadjes per persoon, want saffraan is een krachtig kruid. Op het einde van de hap proef je het pas.

Subtiel smaken opwekken, dat is goede patisserie", zegt Didier, gerenommeerde patissier in Aubenas. Tijdens de bakcursus (75 euro voor vier uren) geeft hij professionele geheimpjes prijs. Zijn 'Opera' met veel 'culinaire aria's' vraagt tijd en geduld. Vanilleroom kloppen, laten afkoelen. Frambozen koken, coulis uitsmeren en laten opstijven... "Wie van iets houdt, telt niet in tijd", wuift Didier onze pressie weg. De Fransen leven hier inderdaad een versnelling lager. Tijd om terug te schakelen.

KOEKJES

Via smalle wegen bollen we door typische dorpjes naar de artisanale koekjes-

fabriek Les Châtaignes in Saint-Privat. "In het kastanjes seizoen bakt mijn man duizenden koekjes per dag. Minimadeleines, amandelkrullen, zandkoekjes, schuimpjes, macarons... allemaal met kastanjemeel", zegt Karine. De koekjesbusiness gaat goed. "Veel mensen kampen met een glutenallergie. Meel van gedroogde kastanjes is glutenvrij", zegt ze. "Toch raden we af om enkel kastanjemeel te gebruiken. Het is te zwaar. Daarom maximaal 25 procent. Wie glutenvrij wil bakken, vervangt de 75 procent bloem door maïzena." Door de nieuwe populariteit van kastanjemeel starten weer heel wat molenaars met de oude ambacht. Karine verkoopt