



1



2



3



4

kastanjemeel (6,50 euro voor 500 gram) zodat klanten er zelf mee aan de slag kunnen. “Bakrecepten? De traditionele voor cake, pannenkoeken en brood, maar dan een vierde bloem vervangen door kastanjemeel.”

KASTANJELIKEUR

De kastanjes bieden de Ardèche niet alleen zoete desserts. Op elke menukaart staan ook hartige gerechten van wat ze hier ‘de ongekroonde koningin van de keuken’ noemen, te beginnen met aperitief met kastanjelikeur (ook nog zoet) tot wild met *châtaignes* en de onweerstaanbare kastanjesoep van Ann-Sophie. In haar *Salon de Thé* in Aubenas serveert ze die samen met najaarsproevertjes als lamsboutjes, foie gras en het witte roomkaasje *faiselle de l’Ardèche* (totaal: 13,50 euro). De tijd dat de Fransen alleen maar met Kerst geglaceerde kastanjes - marrons glacés - aten, is duidelijk voorbij. De jonge generatie ziet in de kastanjeteelt weer een rendabele broodwinning. “Sinds vier jaar is er opnieuw respect voor deze herfstvruchten. Chef-koks, bakkers, confituurmakers iedereen werkt nu met kastanjes”, zegt Jean-Marie Lapierre tevreden. Zijn plantage in Prunet laat 30 ton kastanjes in de netten vallen. Bouche Rouge en Bouche de Betizac.

LODEWIJK XIII

Iedereen spreekt hier over *châtaignes* (vertaald: kastanjes). Maar wat is dan het verschil met *marrons* (vertaald: kastanjes), van de *marrons glacés*? “Ah, dat vraagt iedereen”, lacht Jean-Marie. “Awel. Het is gewoon een andere benaming, maar door de geschiedenis reserveert men de benaming *marron* voor de mooie grote blinkende kastanjes waarvan er maar één in de bruine schil zit. Dat komt zo. Lodewijk XIII stuurde met Kerst gekonfijte kastanjes naar zijn vrienden, één mooie vrucht, een *marron glacé* in een gouden wikkel. De kleine *châtaignes* werden gebruikt als diervoeder, voor de varkens. Om te overleven moesten ook de armen zich ermee voeden. De rijken wilden niet weten van die kleine *châtaignes* van de armen. Ze bleven de mooie grote kastanjes *marrons* noemen.”

CASTAGNADES

De geschiedenis van de kastanjeteelt wordt goed in beeld gebracht in het kastanjemuseum in Joyeuse. De broodboom, zeggen ze hier, vormde tot de negentiende eeuw de basis van de maaltijden van de Ardéchois: honing van de bloesems, kastanjesoep en brood van



5

kastanjemeel. Met het hout timmerden ze meubels. Museumbezoekers wandelen door het inventieve interieur van weleer en zien hoe ze met de oude werktuigen kastanjes oogstten. Wat nooit verdwenen is, zijn de *castagnades*, de oogstfeesten. Van begin oktober tot midden november zijn er in vrijwel elk dorp volksfeesten met gegrilde kastanjes, straatmuzikanten, standjes van plaatse-lijke juweelontwerpers, lederbewerkers en andere creatievelingen. De evenementen worden nog niet overspoeld door toeristen. En in deze tijd van het jaar is het ook lekker rustig in het natuurreservaat van de Gorges de l’Ardèche. In Joyeuse vieren we samen met de dorpsbewoners de heerlijke herfst.

PICODON

Wat de Ardéchois siert, is hun trots op de streekproducten. Niet alleen bij de makers, bij alle inwoners. Onze hoteluitbaatster reageert vinnig op de vraag naar het sapje bij het ontbijt. “Appelsap natuurlijk. We kweken hier geen appelsien.” Proef ’s avonds bij het diner zeker hun karaktervolle streekwijn chatus, genoemd naar het oude druivenras. De kaasplankjes na de maaltijd zijn steenvast gevuld met streekkazen, waaronder de Picodon, een geitenkaas. Christian Moyersoën, in wiens aderen nog wat Belgisch bloed stroomt, runt in Planzoles samen met zijn zoon Olivier een kaasmakerij. Zeventien geitenboeren zijn aangesloten. Hun Picodon is een erkend streekproduct. Boven de kaasmakerij Terra Cabra ligt een leerrijk en kindvriendelijk museum. Via kijkvensters kan het rijpingsproces worden gevolgd. De uitleg staat er in het Nederlands bij. Wie krachtige smaken aankan, moet er zeker van de twee jaar oude Picodon proeven. “C’est terrible!”, roept een klant uit. De smaakexplosie van een

mespuntje proeven we een uur later nog.

SAFFRAANKROKUS

Dé verrassing in de Ardèche is de saffraanteelt. Dit vuurrode Arabische kruid associëren we met Iran, Marokko en ook nog met de Spaanse paëlla. “In België kunnen jullie ook saffraan produceren. Steek de knolletjes van de *crocus sativus* in juli in de grond en in oktober oogst je de bloemetjes en laat je de rode stamper-tjes drogen”, legt Ronan Rouméas (43) uit. Eenvoudig, maar allemaal handwerk. En die arbeidsintensieve teelt maakt de fragiele rode saffraandraadjes tot het duurste kruid in de keuken. Bij de producent kun je saffraan kopen voor 33 euro per gram. “Voor 1 gram saffraan zijn 200 bloemen nodig”, verduidelijkt Ronan als hij ons ziet schrikken voor de prijs. Hij heeft een veld saffraankrokussen in Saint-Jean-le-Centenier. Zijn kwaliteit is niet te vergelijken met die in de supermarkt. “In die kleine plastic potjes zitten gebroken draadjes. Bij goedkope saffraan riskeer je dat ze er kunststoffen rode draadjes onder mengen om meer volume te geven. Hier, kijk maar naar het verschil.” Ronan toont een goedkoop potje met nepsaffraan.

Hij trakteert ons op enkele knollen *crocus sativus* voor eigen teelt: “De smaak zal anders zijn. Het aroma van saffraan verschilt naargelang de ondergrond.” Hij zet ons aan om met het kruid -lustopwekkend - te experimenteren, in de keuken. “Omelet met saffraan, bij vis... welk recept je ook wil, zoek een evenwicht.” Pâtissier Didier vindt dat evenwicht in zijn frambozencoulis. De chef-kok van Le Relais du Vivarais in Viviers kookt zijn peertjes in een citroen-appelsiensapje met kaneel, vanille, honing en saffraan. Zijn vrouw Michèle kondigt het dessert aan met “C’est fabuleux, madame”. Ze heeft gelijk het was *fa-bu-leux*.

1. *Castagnades* in Joyeuse, oogstfeest met verse kastanjes.
2. Christian en Olivier Moyersoën met hun Picodon-kaasjes, met AOC-label.
3. Pâtissier Didier Laurent werkt zijn laagjesbiscuit met kastanjemous-seline af.
4. Karine voor rekken vol koekjes van kastanjemeel en blokjes van gekonfijte kastanjes en bosbessen op het dienblad.
5. Karakteristiek dorpje Antraigues, zanger Jean Ferrat was hier thuis.
6. De *crocus sativus* bloeit in de herfst.
7. Ronan Rouméas: “200 bloempjes nodig voor 1 gram saffraan.”
8. De rode stampers worden gedroogd.
9. In Joyeuse verkopen dorpsbewoners kastanjeconfituur op de vensterbank.

Praktisch

HOE ERHEEN:

Wij spoorden met de TGV vanuit Brussel-Zuid naar Valence in 4,5 uur. Retourticket: 252 euro. In Valence huurden we een auto om rond te toeren door de streek en de adembenemende Gorges de l’Ardèche. WWW.B-EUROPE.COM

LEKKER EN NIET DUUR:

-Wijnbar Le Carré des Maîtres in Aubenas: één dagmenu, overvloedige wijnkeuze.
-Le Salon d’Ann-Sophie in Aubenas: hartige en zoete streekgerechten.
-La bouche à Oreille in Joyeuse: tapas van de streek, 5 tot 9 euro.

HEERLIJK SLAPEN:

-Charmehotel Villa Elisa. M in Aubenas (95-175 euro per nacht).
-Auberge Les Mûrets in Chandolas, temidden van natuur, goed restaurant (68-90 euro per nacht).
-Le Relais du Vivarais in Viviers, grote tuin en goed restaurant (75-98 euro per nacht).

INFO:

-Bij de toeristische dienst vind je nog meer toeristische tips: WWW.ARDECHE-GUIDE.COM
-Wie met een vraag zit en alleen Nederlands spreekt, kan mailen naar positif.jessy@skynet.be



6



7



8



9