

PROVENCE IS EEN EMOTIE

In oktober begeleidt culinair schrijver *Onno Kleyn* een smulreis naar de Provence, de streek waar hij al veertig jaar verliefd op is.

TEKST & BEELD: ONNO KLEYN

Strengen nieuw gedroogde knoflook, wit en roze en paars, hangen van de marktkramen omlaag



Tijm, een overweldigende geur van tijm, dat is wat ik ruik als ik van het pad af stap. Lopend door de droge struikjes borstel ik het aroma met mijn voeten los. Aan geuren sowieso geen gebrek hier in de Dentelles de Montmirail. Wilde rozemarijn staat overal en ook daar hoef ik maar eventjes mijn handen langs te halen om het zoete, gemberachtige aroma los te maken.

De wind suist in de pijnbomen, maar dat hoor je alleen als de cicaden eventjes ophouden met hun oorverdovende gezaag, een sissend geluidsbombardement dat een deken legt over de Provençaalse zomer. Op de open plekken groeien de zonnerosjes die alleen in de ochtendkoelte hun bloemen openen, elke dag nieuwe, en hoog boven mijn hoofd draait een buizerd rondjes op de thermiek, speurend naar muizen. Ik wandel in de richting van Séguret, het snoepdorp dat tegen de helling van het oude bergmassiefje van Mont-

mirail geboetseerd ligt, een hotsebots van kalkstenen huizen die plassen koele schaduw werpen op de straatjes.

KOOKWORKSHOPS

Dit is de Provence, het oude gebied waar je met een beetje geluk kunt vergeten dat er zoveel meer hoogwaardere bezoekers zijn. Séguret is druk, jazeker, de bekoring heeft het de erkenning als 'un des plus beaux villages de France' bezorgd en daarmee een grote aantrekkingskracht. Maar wandel het dorp uit en je verliest de meeste charmezoekers.

Onder aan de voet van de helling ligt Le Bouquet de Séguret, het door oleanders omgeven droomoord van Jos en Ingrid Leijen, waar ik komende oktober een week doorbreng met een groepje wijn- en eetliefhebbers. Dat doe ik met vinoloog Els Groot van Vinaventura en het is zeker niet de eerste keer; zo'n tien jaar geleden al



En ik denk na over de smaken van de Provence en de betrekkelijkheid van onze ideeën

gingen we samen op stap. We wandelen, we proeven, we eten in restaurants en bezoeken wijnmakers. Als er geen virus in de weg staat, natuurlijk. En ik ga met de deelnemers de keuken in om te koken, iets wat ik in Nederland nooit doe; geen kookworkshops in mijn normale leven. Maar hier is alles anders, prettiger, ontspannender. Hier is het vanzelfsprekend dat we samen naar de markt gaan, inkopen doen en achter het fornuis kruipen. Wat we gaan maken? Dat weet ik nog niet. Dat moet je ook niet willen weten, tevoren.

BASILICUM EN KNOFLOOK

La cuisine provençale is meer dan een kookboek vol recepten: het is een levenshouding. Het leven nemen van dag tot dag, en dus ook het koken en eten. Op een hete dag willen we iets anders dan op een koude. Als de mistral zoals het gezegde luidt de oren van een ezel afblaast hebben we andere verlangens dan wanneer de mussen uit de dakgoot vallen. En dan is er het aanbod. Liever niet de standaardisatie van de supermarkt, maar die van de markt, van de moestuin, een aanbod dat ademt met de seizoenen en de luimen van de boer en de tuinman. Nu is het zomer, straks, met Els, oktober. Dan zijn de tomaten op hun allertijp, net als de aubergines en de courgettes. Struise planten basilicum van de kleinbladige soort wolken hun geur van kruidnagel om zich heen en strengen nieuw gedroogde knoflook, wit en roze en paars, hangen van de marktkramen omlaag. Bij de visman blijkt de loup de mer, de zeebaars die zoveel francofielen in verwarring brengt, weer optimaal (aan de Atlantische kust is loup zeewolf, aan de mediterrane kant zeebaars). Maar dit is maar een vermoeden, een wankel voorspelling. Wat er echt aangeboden wordt is onzeker en daarmee onderdeel van het provençaalse tafelspel.

ONDER DE PLATAAN

Laten we een stuk verderop rijden, naar Gigondas, waar we op het dorpspleintje neerstrijken op het terras van l'Oustalet, onder de immense plataan. Ach, ik ken dit etablissement al van veertig jaren en verschillende eigenaren geleden, toen het nog eenvoudige logies bood en een keuken die solitaire reizigers met liefdesverdriet – ik – Provençaals opving met schragende smaken. Toen en nu hoorde daar de wijn van het plaatsje

bij, de door de grenachedruif gedefinieerde rode, groots en verwarrend. In door de groene bladeren gefilterde licht slurp ik van een glas Les Pallières en zie het gescharrel van de wijntoeristen die in en uit lopen bij het proeflokaaltje naast me.

Wijn is net zo'n onderdeel van de Provence als de keuken, net zo'n prettige vanzelfsprekendheid op tafel. 's Zomers mag dat vaak rosé zijn, bleek oranje, knisperend droog en koel, straks in de naderende herfst de gloedvolle rode van Cairanne, van Séguret, van Vacqueyras en ja, van Gigondas. Stevige wijnen zijn dat, kauwbaar, maar nooit stroef. Net zoals de rijen wijnstokken in de gaarden rozenstruiken op hun uiteinde hebben, rood en roze, zo hebben de grootse, aardse wijnen altijd een charmante kant. Ze in gezelschap te mogen proeven, te vergelijken, is een feest, aan tafel of tijdens een bezoek aan een *domaine* of *mas*.

RULLE SCHAPENKAAS

Straks slenteren we weer over de markt van Vaison, langs de bonte stallen met olijven, vet glimmend van de olie of dobberend in pekkel met kruiden en vlokjes chilipeper. Verkopers prijzen hun huile vierge de Nyons aan, zeer milde, gouden olie van rijpe olijven, heel anders dan de groenere, pittige olie van Les Baux. Dan gaan we weer kappertjes in het zout kopen, met zo veel meer karakter dan die flauwe zure uit de supermarkt, en misschien ansjovisjes uit Collioure bij de Spaanse grens. La brousse is er weer, verse, rulle schapenkaas van de Estantes, die samen met groene groenten zo'n fantastisch voorgerechtje maakt. Artisjokken liggen er, kleine paarse hopelijk, en anders de grotere met uitstaande blaadjes. En als alles binnen is strijken we met volle tassen neer voor een petit café of een welverdiende pastis, die van transparant geel verkleurt naar ondoorzichtig ivoor. En ik denk na over de smaken van de Provence en de betrekkelijkheid van onze ideeën. Tomaten? Kwamen uit Amerika, sloegen pas in de 18e eeuw hier aan. Courgettes? Idem. Aubergines arriveerden eerder, maar spraken nog Arabisch. Maar daar gaat het niet om; 'authenticiteit' is een discutabel concept. Provence is een levenshouding, een emotie, dat zei ik al, of zelfs een intentie. Zonnig, opgeruimd, en *allez*, halflege glazen kun je vol schenken. *Voilà tout.* ●

SMULREIS NAAR DE PROVENCE

Van 5-12 oktober begeleiden Onno Kleyn en Els Groot een wijn-, wandel- en proefreis naar de Provence. Ze zullen tijdens deze reis verblijven op 'Le Bouquet de Séguret' van Ingrid en Jos Leijen. Le Bouquet de Séguret hoort al jaren bij de favoriete chambres d'hôtes en gîtes van Frankrijk, geroemd om de rust, de informele sfeer en de grote gastvrijheid. Naast al het goede van de Provence kunnen gasten ook genieten van wijnweken, truffelweekenden, zelf wijn melangeren, toeren met een 2CV, rondritten met e-bikes, *high wines* en lange lunches tussen de wijnranken. Er zijn vier restaurants op loopafstand en er wordt regelmatig een table d'hôtes geserveerd, lebouquetdeseguret.com. Informatie over de wijn-, wandel- en proefreis van 5-12 oktober is te vinden op vinaventura.nl.





ZOMERGROENTEN MET VERSE KAAS EN KRUIDENOLIE VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten:

- 200 g courgette, liefst kleintjes
- 250 g haricots verts
- 500 g doperwten in de peul (of 150 g diepvries)
- 1 citroen
- hand vol gehakte verse kruiden, gemengd, naar keuze
- 100 ml olijfolie extra vierge
- 150 g brousse, faisselle of Hüttenkäse

Bereiding:

Draai de courgetjes tot spaghetti met een spirelli-apparaat +++ Hebt u dat niet, snijd ze dan aan reepjes of plakjes +++ Haal de steelaanzet van de sperzieboontjes, laat het groene puntje aan de andere kant zitten als het niet verdroogd is +++ Breng een grote pan water met 10 gram zout per liter aan de kook en kook de boontjes beetgaar – dat duurt zo'n 6-8 minuten; proeven! +++ Schep ze uit de pan met een schuimspaan en doe er de courgette voor in de plaats +++ Wacht 20 seconden en haal eruit +++ Doe alles even in een kom met ijskoud water en laat dan uitlekken +++ Kook de erwtjes beetgaar in 6-8 minuten +++ Spoel die ook koud +++ Zet alles een poos in de koelkast +++ Rasp de citroen heel dun en meng met de verse kaas en wat zout +++ Meng de gehakte kruiden met uw allerbeste olijfolie +++ Proef de groenten en breng ze apart grondig op smaak met zout en wat citroensap +++ Verdeel artistiek over de borden +++ Leg op elk een klodder verse kaas en druppel er kruidenolie over en omheen +++ *Bon appétit!*

