

**CHATEAU DE BRIDOIRE**

Mensen uit de streek verenigden zich om het te beschermen en te renoveren.



CULTURELE EN CULINAIRE ONTDEKKINGEN IN DE PÉRIGORD

# Een streek om van te smullen

Als god in Frankrijk woonde, dan woonde hij wellicht in de Périgord. De verleidelijke regio in het zuidwesten van Frankrijk heeft niet alleen een waardevol cultureel patrimonium, maar ook een rijk culinair erfgoed. **FREDERIC EELBODE IN DE PÉRIGORD**

De avond is net gevallen en onder een dak van blauwe regen in een halfopen patio serveert Anne Cousseau van L'Ostal de Pombonne het aperitief, een glas rosé — uit de regio, *évidemment*. Samen met twee andere koppels genieten we van de *tables d'hôtes*. We logeren niet alleen bij de familie, we schuiven ook mee aan tafel.

“We hebben deze typische zeventiende-eeuwse woning verbouwd tot drie gastenkamers”, vertelt Anne. “We liggen een tweetal kilometer buiten de stad Bergerac, in het hart van de wijngaarden van de pécharmant. Vroeger was dit een priorij en afspanning op de bedevaartstroute naar Santiago de Compostella, we hervatten dus een beetje een oude traditie.”

Bergerac was een vaste pleisterplaats op de *Camino* en de historische hoofdkerk heet niet toevallig de Sint-Jacobskerk. “De talloze pelgrims maakten de stad welvarend”, vertelt Anne Lataste van het Maison des Vins, gelegen in een oud recolettenklooster. “De kloosterlingen maakten fortuin met belastingen op de wijn, een van onze belangrijkste exportproducten.” Tegenwoordig is de stad gemakkelijk te bereiken met het vliegtuig, rechtstreeks vanuit Charleroi.

## Verborggen trappen

Ook in Périgueux, de hoofdstad van het departement Dordogne — de hedendaagse naam voor het oude graafschap Périgord — vinden we goudkleurige schelpen in de straten. “Ze liggen in de straat

waarlangs de pelgrims de kathedraal bereiken”, vertelt stadsgids Christophe Marteau vanop de enige overgebleven toren van de middeleeuwse stadswalling. “De kathedraal van Saint-Front is het impressionantste gebouw van de stad. Ze is gigantisch en telt vele torentjes en vijf koepels, de byzantijnse architectuur in de vorm van een Grieks kruis is uniek in Frankrijk.”

“Périgueux heeft resten uit de Gallo-Romeinse periode, de middeleeuwen en de renaissance. De stad werd in 16 voor Christus gesticht en Vesunna gedoopt. In de daaropvolgende eeuwen bouwden de Romeinen een stadsmuur waarvan een indrukwekkende toren nog deels overeind staat. In de jaren vijftig werd in de buurt van een tempel en het amfi-



**PERIGORD**  
"Er zal altijd een markt zijn voor lekkere dingen."



theater ook een villa ontdekt. De site is ondertussen volledig overdekt en als museum ingericht. De middeleeuwse stad ontstond verderop en in de loop der eeuwen groeiden beide woonkernen naar elkaar toe."

De gids vindt gemakkelijk zijn weg langs nauwe steegjes, doorgangen en poortjes. Plots houdt hij halt aan een ietwat vervallen gebouw uit de jaren zestig. In de stoffige hal slingert een fiets en liggen vergane reclamebladen. "Et voilà, een van de mooiste traphuizen van Péri-

gueux", zegt hij bij een gesculpteerde traphal. "In de hele stad zijn er prachtige renaissancetrappen te vinden, meestal in torentjes bij de historische *hôtels particuliers*. Hier werd alleen de trap bewaard."

### Terroirproducten

Marteau is bijzonder trots op zijn stad. "Ze wordt ook wel de *capitale gourmande* van de Périgord genoemd." Dagelijks wordt er een kleine markt gehouden en tweewekelijks een grote markt. Périgueux is de belangrijkste marktplaats voor truffels, foie gras en de bekende *pâté de Périgueux*. Voorts vind je overal in de

Périgord smaakvolle groenten en fruit, aardbeien in het bijzonder.

"Naar de markt gaan is een typische bezigheid in deze streek. Ook oude mensen die wat overschot uit de moestuin hebben, verkopen hun terroirproducten op de markt. Soms uit noodzaak, maar ook uit trots. Je kan in de Dordogne fantastisch lekker eten", vertelt Anne Cousseau terwijl ze een bereiding met *magret de canard* serveert.

In Le Moulin des Cépages in Saint Pierre d'Eyraud produceert Sophie Chatel artisanale, fijne azijn. "Ik ben ermee begonnen uit verveling toen ik in zwanerschapsverlof was en nog altijd amuseer ik me in mijn lab met nieuwe aroma's uit te vinden." De zaak loopt als een trein en is de keukentafel al lang ontgroeid.

"Mijn man is het commerciële brein." Met een wervelende show laat hij de bezoekers proeven van azijn met alle soorten smaken, van citroen tot bosbes en van abrikoos tot ananas. "Je kan onze azijn werkelijk in alle gerechten gebruiken, van aperitief tot dessert. Dat bewijzen topchefs die voor ons gerechten ontwikkelen en demonstreren, bijvoorbeeld de Belg Jean-Claude Laurent van La Source de Peyssou." Ondertussen proeven we een bolletje ijs met appeltjes gemarineerd in braambessenazijn.

Grote industrieën vind je amper in de Dordogne, hooguit kmo's. Sommige hebben een erg lange traditie. Het Maison Clovis Raymond in Villamblard stookt al zes generaties lang likeur. "Het begon in ➤

## Een wijn voor Holland

Het Château de Monbazillac werd in het midden van de zestiende eeuw gebouwd. Het doorstond de godsdienstoorlogen, boerenopstanden en de Franse Revolutie ongeschonden. De bouwstijl is een mengeling van militaire architectuur met de eerste sierlijke versieringen uit de renaissance. Tot de jaren zestig woonden er protestantse adellijke families, nu is het eigendom van de wijncoöperatie van Monbazillac en open voor het publiek. Monbazillac is ook de naam van een beroemde wijnstreek. In de elfde eeuw ontdekten monniken uit Bergerac het recept voor de likeurwijn. De druiven worden geplukt als ze overrijp zijn en een groot suikergehalte bezitten. De dessertwijn was erg populair bij de vele protestanten die de Périgord ontvluchtten en zich in Holland vestigden.



**"De crisis doet ons geen goed, maar we zijn overtuigd dat er altijd een markt zal zijn voor mensen die houden van lekkere dingen"**

➤ 1834 bij deze koperen ketels”, vertelt achterachterkleinzoon Stéphane Marty. “Toen stookten ze nog met hout, nu met gas, maar voorts is er niets veranderd aan onze werkwijze. De recepten van Clovis vormen nog altijd de sleutel van ons succes.”

“Het gamma is de voorbij twee eeuwen wel wat uitgebreid, maar we produceren nog altijd aperitieven, likeuren, siroop en brandewijn – allemaal met de hand. Heel bijzonder is ons fruit op alcohol.

Je kan het eten als dessert, maar ook in plaats van een digestief. De crisis doet ons geen goed, maar we zijn ervan overtuigd dat er altijd een markt zal zijn voor mensen die houden van lekkere dingen.”

### Cyrano en Montaigne

Het zacht glooiende landschap ligt niet alleen bezaaid met wijngaarden en vruchtbare akkers, maar ook met kastelen. In de Périgord zouden er meer zijn dan in de Loirevallei. De nieuwste toeristische trekpleister in ‘het land van Cyrano’ is Château de Bridoire. “Dit kasteel stond 22 jaar leeg en had zwaar te



## In de Périgord zouden er meer kastelen zijn dan in de Loirevallei.



lijden onder vandalisme. De mensen uit de streek konden het niet meer aanzien en verenigden zich om het te beschermen”, vertelt Cathérine Guyot, een Française met Vlaams-Waalse roots.

De Guyots kochten het kasteel vorig jaar en restaureerden het geleidelijk. “Samen met talloze vrijwilligers kunnen we het toegankelijk maken voor een groot publiek. Je voelt overal hoe het was om hier in vroegere eeuwen te wonen. Op de binnenplaats organiseren we middeleeuwse

spelen. Niet alleen voor kinderen, ook op de volwassenen werken ze erg aantrekkelijk. Tijdens de nocturnes trekken we voluit de kaart van Cyrano de Bergerac, zowat de beroemdste inwoner van de streek.”

Een andere illustere inwoner van de Périgord was de humanistische filosoof Michel de Montaigne. Zijn kasteel werd grondig verbouwd, maar de toren waarin hij een groot deel van zijn leven woonde en werkte, bestaat nog altijd. Je kan hem bezoeken en nadien proeven van de wijn die op het kasteeldomein wordt geproduceerd. ©