

De zee op je bord, de bergen in het glas

Snoepen van de Languedoc-Roussillon



De kanalen van Sète in al hun zonovergoten glorie. Foto: if

Zeggen dat mijn verhouding met Frankrijk er een van haat-liefde is, is gelogen. Eigenlijk is ze noch mossel noch vis. En laat ik dat maar meteen toeschrijven aan mijn gebrek aan kennis van de Franse departementen. Dat zorgt er voor dat het beeld dat ik mij vorm nogal eens eenzijdig durft te zijn. En ik ben wellicht niet de enige. Vraag de doorsnee medeburger naar zijn bestemmingen in Frankrijk en na het obligatoire Parijs, Lille, Nice en een of andere obscure dorpsnaam in de Provence durft het gesprek al eens stil te vallen. Best blij was ik dus om een route uitgestippeld te zien langs plaatsen waar ik nog nooit eerder van gehoord had, laat staan was geweest.

Monter zet ik m'n eerste stappen in de Zuid-Franse warmte van Montpellier. Een vlotte 24 graden is bezwaarlijk een verzengende hitte te noemen, maar vergeleken met Belgische lentetemperaturen die maar net de dubbele cijfers overschrijden is het wel even aanpassen. De dame aan het loket van de autoverhuur is zo vriendelijk mij van een navigatietoestel te voorzien, maar drukt mij op het hart het niet te gebruiken vooraleer ik de *autoroute* heb bereikt. Sinds Montpellier enkele jaren geleden tramsgewijs gevierendeeld werd, geeft ze stevast haar routebegeleiding op

Leven als God in Frankrijk. Met dat cliché in het achterhoofd ging ik waar horden Belgen me al waren voorgegaan: van het tgv-perron in Brussel-Midi naar eentje in 'de Midi'. Dat van Montpellier, startpunt van een snoepreisje doorheen de Languedoc-Roussillon. Neem dat snoepen gerust letterlijk, want mijn programma staat bol van de streekproducten. Dagwrede Vlaamse vlagen, hallo geile *gerechjes*; de kunst van het leven op een bordje geserveerd.

BART DHOOGHE

papier mee. Een soort van 'Hoe raak ik de stad uit' voor dummies.

Dineren op het strand

Anderhalf uur later, na slechts enkele lusbewegingen en achteruitrijmanoeuvres verschijnt het nobele onbekende Sète naast de geblokte vlag van het navigatieschermpje. Vanaf de derde verdieping van Le Grand Hôtel schildert de inmiddels laagstaande zon een fraai plaatje boven het netwerk van kanalen. Te mooi om niet meteen wat vrienden en trouwe volgers jaloers te maken

met een welgemikte Instagramfoto. De kamer ontdekken kan later, ik heb rendez-vous met de stad en met Marie-France Parra, persattaché van de toeristische dienst. Zij wijst me, langsheen het extralange traject naar onze bestemming, de mooiste uitzichten aan en wijdt me in de Sétoise geschiedenis. Ze vertelt ronduit over de Italiaanse invloeden, la mamma met de lepel in de saus en dat brokje machismo dat ook hier hardnekkig blijft gelden. Ik hoop maar dat het restaurant van de avond niet Italiaans blijkt te zijn, want met een naam

als La Ola klinkt het allesbehalve Frans.

Onmiskkenbaar Spaans klinkt dan ook het accent van de eigenaar die ons op een heerlijk zuiderse gastvrijheid trakteert wanneer we z'n idyllische strandbar betreden. Iets eleganter klinkt *pillote*, een van de tien die elk jaar opnieuw op het zandstrand worden opgetrokken en zo het zomerseizoen aankondigen. In het withouten decor van restaurant en bar is het dan ook geen kunst om aan niks anders dan zomer te denken. De kaart met suggesties doet daar een gretige schep feelgood bovenop. Met een exacte doorsnede van de gehele inhoud van het Étang de Thau wordt de keuze beperkt tot bijna uitsluitend vis of schaaldieren. En pech, dat maakt het er niet makkelijker kiezen op. Ook de wijnkaart is 'n harde dobber, met de ene lokale wijn naast de andere. Gelukkig heeft mijn gezelschap ervaring ter zake en laat het een sensuele, rode Catalaanse aanrukken die naar de naam L'Emotion luistert. Voor een dikke 35 euro heb je hier gegeten én gedronken. Het uitzicht is spijtig genoeg onbetaalbaar, maar gelukkig wél inbegrepen.

Vissen bij zonsopgang

Luttele uurtjes later bevind ik me

> **Lees verder op blz.32**

> Vervolg van blz. 31



Hier rijpt beroemde droge vermut Noilly Prat Foto: if



Hier koop je vis vers van de boot. Foto: if



Wat mens en dier gemeen hebben : genieten op een bankje in de zon. Foto: if



Voor liefhebbers van uitgesteld genot: kersen ingelegd op wijnazijn Foto: if

bij een opgaande zon op een zacht deinend vissersbootje met een besnorde kerel, Jean-Louis, en zijn gebronsde minderjarige knecht Baptiste. Eens kijken waar m'n maaginhoud van de avond voordien eigenlijk vandaan kwam, dat moet de achterliggende gedachte geweest zijn. Op zee neigt de gedachtengang echter eerder naar het op zijn plaats houden van die inhoud en ik ben blij dat het hotel om vijf uur 's ochtends geen ontbijt serveerde, maar een dubbelsterke koffie. Zwart, in mooi contrast met het oneindige blauw van het bassin. Een dik uur en 40 euro later besef ik dat de kunst van het vissen mij volledig is ontglipt.

Gelukkig biedt een wandeling door de binnenstad soelaas. De wekelijkse markt loopt van de Place de la Poulpe naar het marktgebouw, waar het elke dag versmarkt is. Gesterkt door een *tielle*, een gebak van zanddeeg met een heerlijke inktvis-tomatenvulling, merk ik snel dat er naast de decors met vorstelijke platanen ook nog wat anders te zien is. Kunst, *street art* met name. Met de stad als canvas pronkt het openluchtmuseum MaCO met grote namen op onverwachte plekken, aan jou om ze allemaal te ontdekken.



Gereputeerde straatkunstenaars maken van Sète een openluchtmuseum. Foto: if

me op z'n platboot doorheen zijn oesterbanken vaart. Voor 8 euro krijg je de zilte wind van voren, een complete handleiding over het hoe en wat van oesters en mag je de

moet er Jean-François Deu en ruil m'n huurwagen in voor een geanimeerde rit in z'n pick-up doorheen de wijngaarden. Verspreid over het Frans-Spaanse grensgebied heeft hij een tiental percelen, samen goed voor een flinke acht hectare bio-wijnbouw. Ook de oogst gebeurt manueel, met behulp van een ezel, als die meewil. Terug in zijn winkeltje staan er in no time 13 flessen wijn op zijn *comptoir*. Proeven heet dat, alle kleuren van 1997 tot 2011. Bijzonder plezant, maar vooraleer de goede Picpoul me slecht bevalt hou ik het toch voor bekeken en trek ik nog dieper de bergen in.

Afgronden, alcoholniveaus en aardeweges ten spijt kom ik toch aan bij Nathalie Herre in Cosprons. Daar krijg ik slechte wijn voorgeschoteld, en dat is goed want slechte wijn is blijkbaar héél goede azijn. Nathalie spreekt vol liefde over haar wijn en hoe haar geliefde bacteriën er op de kortste tijd azijn van maken. Balsamico, wit, rood, geïnfuseerd met saffraan volgens een eeuwenoud recept of met ingelegde kersen; nooit gedacht dat azijn ooit zo begeerlijk kon zijn.

Terug in Banyuls schotelt restaurant Le Fanal me een feeëriek uit-

zicht op de haven voor, compleet met een diner dat al even schilderachtig op mijn bord werd geschikt. Inclusief topwijnen uit Banyuls en Cosprons ben je er snel 40 euro kwijt, maar heb je wel lekker de toeristenvallen in de buurt vermeden.

Leven als God in Frankrijk; wie ooit die gevleugelde woorden voor het eerst over de tong liet rollen wist ongetwijfeld waarover hij 't had: een weekje in de Languedoc met de zee op je bord en de bergen in je glas.

”In het winkeltje van Jean-François staan in *no time* 13 flessen wijn op de *comptoir*. Proeven heet dat

Mossel noch oester

Op een twintigtal kilometer, net aan de overkant van het bassin, ligt Marseillan. Gekend door meesterchefs allerhande, mij enkel door de gelijkenis met Marseille. Tot Noilly Prat genoemd wordt. Vaten van 40.000 liter liggen statig schouder aan schouder, met een subtiele zweem van citrus die nooit ver weg is. We genieten van een rondleiding door Jean-Louis Mastoro, keldermeester van dienst. Na de proeverij bij 's werelds oudste vermouthermaker als aperitief, ga ik enkele straten verder op jacht naar een passend hapje. Met Rémi Roucairol die

meest verse oesters – onderscheiden met een Medaille d'Or – en onwaarschijnlijk lekkere rauwe mossels over je tong laten glijden.

Een zo mogelijk nog grotere verrassing is het buffet dat we in het restaurant ernaast krijgen; vers is een understatement. Rumoerig ook, maar voor 27 euro krijg je in La Ferme Marine een authentieke ervaring en een overdosis schaaldieren.

Wijn wordt azijn

Iets dieper de Pyreneeën in brengt een naarstig kronkelende kustweg me tot in Banyuls-sur-Mer. Ik ont-

Nuttige webadressen

- www.legrandhotelsete.com
- www.laola.fr
- www.tourisme-sete.com
- www.noillyprat.com
- www.huitres-bouzigues.fr
- www.lafermemarine.fr
- www.traginer.fr
- www.levinaigre.com
- www.pascal-borrell.com
- Alle info over de Languedoc-Roussillon
- www.sunfrance.com