



# DE RIJKDOM VAN DE

# *Dordogne*

EEN FRANSMAN HOUDT  
VOORAL VAN DE DORDOGNE  
OM WAT ER OP TAFEL STAAT.  
MOOI, DIE KASTELEN, MAAR  
EEN CHATEAU IN DIT GEBIED  
HEEFT VOORAL MEERWAARDE  
DOOR DE APPELLATIONS. DE  
SCHAPEN IN DE AVONDZON  
ZIJN VOORAL TE WAARDEREN  
DOOR HET LABEL ROUGE,  
HET KEURMERK DAT DE VLEES-  
KWALITEIT GARANDEERT. EN  
DIE EENDEN IN DAT GROENE  
VELD? TONGSTRELEND.





TEKST ALICE BROEKSMA FOTOGRAFIEF RANCK BEL

**A**

lles in dit gebied komt uiteindelijk op tafel. Het wild uit het woud, de noten van de herfstbomen, de kaas van de geiten in de wei. Koning Henri IV (1553-1610) vond de Périgord – de oude benaming van de Dordogne – al “het paradijs op aarde”. Niet eens om de rollende heuvels, de bossen, de vergezichten of het zachte klimaat. Hoewel die natuurlijk bijdragen aan het paradijs dat Henri beoogde, namelijk dat van de “*bonne cuisine et des bons vins*”.

Eeuwen geleden was de gastronomie van de Dordogne dus al gerenommeerd. En nog wegen de regionale specialiteiten voor veel bezoekers minstens even zwaar als het middeleeuwse erfgoed en de prehistorische kunst in de onderaardse grotten. Het gebied gaat er ook niet bescheiden over doen: de Périgord produceert een groot deel van al wat Frankrijk te bieden heeft aan *produits*

*fins. Périgord Découverte*, een overheidsuitgave met talloze lekkere adressen, heeft het over “een waar luilekerland met schatten in ieder seizoen”. Opvallend genoeg komen de specialiteiten uit een boereengebied dat in de loop van de geschiedenis is geteisterd door armoede. Maar met de ingrediënten leerden de bewoners woekeren. Een paar eenden scharrelen er altijd wel rond op een erf. De paddenstoelen uit het bos worden in eendenvet meegebakken met de aardappels – zo heten ze *pommes de terre sarladaises* (van Sarlat), voor bij de eendenborst. Tamme kastanjes, in de herfst overal voor het oprapen, zijn aanleiding voor een feestje rond het vuur dat zoet geurt door het eikenhout. *Marrons* staan door de bewerkelijkheid in restaurants bijna nergens op het menu, maar thuis worden ze in het vuur gepoft en gegeten met wijn van een eigen gaardje, vaak zo donker dat de aanslag zich meteen in het glas etst. Een scheut van die wijn in een bijna leeg bord met knoflooksoep (*tourain à l’ail*) is een oppepper met een naam: *chabrol*.

Dat klinkt eleganter dan de handeling zelf: men zet het bord aan de mond en slurpt de warm geworden wijn op, met een tevreden zucht na. “Volgens een spreekwoord leven de boeren arm, maar sterven ze rijk,” zegt graaf Laurent de Bosredon. De kasteelheer van Château Bélingard, bij Bergerac, staart verliefd naar zijn wijngaarden, die reiken tot aan de horizon. Zijn landgoed omvat negentig hectare en werd zeven generaties geleden door zijn familie gesticht. Zelf erfde hij het van zijn grootmoeder Blanche. Jaarlijks worden hier 500 duizend flessen gevuld met rode wijn, rosé, droge witte wijn en de zoete witte *monbazillac*, gemaakt van de druiven *sémillon*, *sauvignon* en *muscadelle*. Zijn flessen worden tot in Nieuw-Zeeland geëxporteerd – ook een bekende Nederlandse warenhuisketen koopt wijn van Château Bélingard. Voor het kasteel tafelt een groep Australiërs uiterst content in de zon. De wijn smaakt hen duidelijk opperbest. Waarom de graaf dan juist op dit moment moet denken aan het spreekwoord

**VOLGENS EEN**  
*spreekwoord* **LEVEN**  
**DE BOEREN HIER**  
**ARM, MAAR**  
*sterven ze rijk*

over armoede? Zijn meewarige blik maakt duidelijk dat dit soort exploitatie niet zonder zorgen is. “Ik sta hier echt niet elke dag handenwrijvend op mijn heuvel te denken: ‘Dat is allemaal van mij’. Het is waar dat ik altijd weer van dit uitzicht geniet, dat laat zich makkelijk uitleggen: *c’est joli!* Maar dit land heb ik te leen, de zorg heb ik aanvaard en ik moet er goed voor zorgen.” Laurent de Bosredon vertelt met passie hoe juist in dit >

Laurent de Bosredon in de wijngaarden van Château Bélingard, waar bergeracwijnen en monbazillac worden gemaakt.



Walnoten in honing



Château de Fayrac



Magret de canard in Lou Peyrol



*Adressen*

**WIJN:** Château Bélingard in Pomport bij Bergerac.  
www.belingard.com

**KAASMAKERIJ:** Sébastien Garrigue, Journiac, Le Bugue

**HONING EN LAMSVLEES:** Famillie Loubiat, L'Abeille Belvésoise, Belvès

**BIOBAKKER:** Yves Martin, Pain d'Antan, Molières



“GASTEN WILLEN DIE *volle borden* NIET MEER. DE KEUKEN IN DE DORDOGNE WORDT *verfijnder*”

landschap ooit, op de grens tussen Frans en Engels territorium, de Honderdjarige Oorlog begon. De graaf wijst naar een heuveltje. “Daar moet de Lord of Lancaster hebben gezeten met zijn mannen. Die zouden zoveel gedronken hebben dat ze alleen al daardoor begonnen te vechten.” Meer dan tweeduizend jaar geleden noemden de Kelten dit gebied Belen-gaard (Tuin van de goden). Op het land is begin vorige eeuw een druidentroon

gevonden, een uitgeholde steen die zichtbaar werd toen er een eik omviel. Wetenschappers bewezen dat het een ceremoniële plaats was. De Bosredon: “Natuurlijk zaten ze hier. In dit klimaat was overleven niet moeilijk.”

**Goed leven**

Hij zegt het met een tevredenheid die je vaker tegenkomt bij bewoners van de Périgord. Het gebied voert niet voor niets de slogan *Bien vivre, y vivre*: goed leven en er wonen. Op de onmiskenbare kwaliteit van het bestaan in de Dordogne kwamen ook de Corsicaanse kok Thierry Mori en zijn Engelse echtgenote Sarah af, als jonggehuwden die verliefd werden op het middeleeuwse dorp Montferrand en daar nu alweer jaren hun kleine hotel-restaurant Lou Peyrol runnen. Thierry wordt wijd en zijd aanbevolen: de Périgordkeuken combineert hij met mediterrane finesse. In het begin zette hij nog vaak de standaard boerenpot op tafel, die vooral uitblonk door ‘veel’. “Maar er is een duidelijke verandering gaande,”

zegt Sarah Mori, die zelf serveert. “Gasten willen die volle borden niet meer. De keuken in de Dordogne wordt verfijnder.” Thierry presenteert de eendenborst *à la dordognaise* (nog steeds een hele) daarom nu met kleine courgettes met schapenkaas, gevulde tomaatjes en een in eendenvet gesmoorde knoflookkrozet, een paar kleine aardappeltjes, ook in het eendenvet, maar beslist niet meer zo’n berg als vroeger. Truffels staan ook op zijn menu: hij zoekt ze zelf op eigen land. Alle ingrediënten in zijn kraakheldere keuken komen uit het gebied, elke ochtend gaat hij naar de streekmarkten voor inkoop. Die van Sarlat en Bergerac zijn heel bekend, maar ook bijna alle dorpen in de Périgord hebben een prachtig culinair aanbod. Aardbeien groeien op de heuvel bij een plaatselijke *producteur*. Beter en verser zijn ze niet te vinden, zegt Thierry, die ook vertelt waar hij zijn *cabécou* koopt, de typische kleine geitenkaasjes uit de Périgord: bij kaasmakerij Garrigue voorbij Le Bugue. Daar staan op een heuvel tweehonderd glanzende geiten

te mekkeren. Sébastien Garrigue, in macho jagersbroek en in de kracht van zijn leven, heeft het bedrijf in 2000 overgenomen van zijn ouders. Het zijn mensen van de streek: oma woont nog aan de voet van de heuvel, Sébastiens vader werd er geboren, zijn moeder komt uit een dorp vlakbij. Het familiebedrijf is middelgroot. De geiten leveren per jaar gemiddeld 150 duizend liter melk. De helft gaat naar de fabriek, de andere helft wordt door Garrigue zelf op de boerderij verwerkt tot kaas. Of we weten hoeveel van die kleine cabécous er uit een liter geitenmelk kan worden gemaakt? Maar drie, zegt hij triomfantelijk. Niet-kenners raden dat nooit, maar het komt omdat geitenmelk voor 87 procent uit water bestaat. Zijn geiten produceren vierhonderd liter per dag, goed dus voor zeshonderd cabécous, die zijn bestemd voor dertig restaurants in de buurt, twee groothandels en zeven supermarkten. Hij maakt ook andere geitenkazen, zoals zijn driehoekige en beslist verruk-

Rechtsonder: Sébastien Garrigue en zijn geiten; hun melk gaat in de cabécou.

Midden: truffels, ook een beroemde specialiteit uit de Dordogne, worden soms nog gezocht met hulp van een varken.





kelijke Tricorne, die aanvoelt als een lekker stuk brie.

De kaasmakerij van Sébastien Garrigue is smetteloos. Verbaasd kijkt hij ons aan als we vragen of hij zelf de kaas nog eet, als hij er de hele dag door is omringd.

“Maar natuurlijk! Zo merk je zelf ook de eventuele verschillen

het beste op. In dit werk is routine gevaarlijk. Je moet altijd goed blijven opletten.” Sébastien, die werd opgeleid in het op het gebied van geitenkaas vooraanstaande Rocamadour en in Borrèze, is trots op het keurmerk voor zijn product. Allemaal leuk, zegt hij, die kleine, pittoreske kaasmakers op het platteland die niet onder de strikte regels vallen. Maar het keurmerk Cabécou du Périgord is juist de garantie voor een constante kwaliteit.”

#### Vol in de natuur

Laurent Loubiat heeft een *label rouge* voor zijn lammeren. Zijn welgeteld 158 schapen hebben een leven waarop een stadmens jaloers mag zijn: vol in de Franse natuur. De kudde graast vredig op een enorm stuk land van de familie: 350 hectare *prairie* en woud. Het najaarslicht zoent de dieren, die op een dag op het hakblok zullen liggen bij de slagers in de buurt. Na een uiterst gelukkig leven, haasten wij te zeggen. Nostalgisch beieren de klokken van een middeleeuwse kapel over de grazige weiden. Laurent ziet de schoonheid en vraagt de fotograaf of hij de schapen soms wil kijken voor de kapel. Wat volgt is een vrolijke jacht. Laurent belt per mobiel naar zijn schoonmoeder, die binnen minuten uit het niets luid toeterend komt aanstormen in een kleine, gedeukte Peugeot. Achterin zit haar hond, een indrukwekkende combinatie van een bordercollie en een boxer: een elegante schapenhoeder met het bloed van een krachtpater. Het toeteren heeft de schapen gelokt, die nu worden omsingeld door de hond. Laurent heeft een hek opgezet en in een gedwee draffe dribbelen de schapen over de landweg naar de perfecte locatie voor hun fotosessie.

De schapen zijn niet de enige inkomstenbron van Laurent Loubiat. Hij heeft ook vierhonderd bijenkorven (*ruches*) in het gebied, die per korf al snel twintig kilo honing per jaar kunnen leveren, als het niet meer is. Hij verkoopt materialen en gereedschap aan andere bijenhouders en specialiseert zich in bestuiving. Aan particulieren verhuurt hij elke lente ruches om die in boomgaarden te plaatsen en zo de bestuiving te bevorderen. Een uiterst belangrijke rol, nu er in Europa steeds meer zorgen zijn om bijensterfte, niet geholpen door pesticiden. Het is het eerste wat Laurent Loubiat zei bij onze ontmoeting: dat op hun prairies en in de bossen geen enkele pesticide gebruikt wordt. Midden in het woud rijdt hij een bospad in, we moeten even zijn drie grote varkens zien die aan komen kwispelen van onder de bomen. Ze zijn voor eigen gebruik.

Loubiats echtgenote Marie-Jo verkoopt de honing in een boetiek in het nabijgelegen dorp Belvès. Een fraai vestigingsdorp op een heuvel vlak bij de rivier, dat er vanuit bepaalde hoeken uitziet alsof het in Toscane ligt. In velden in de buurt snateren de beroemde eenden uit de Périgord. Bij Josette en Christian Marsal, bij Bouillac, liggen er tweeduizend in het gras te doezelen in de avondzon. Naast het veld met de eenden staat de ‘waakhond’ van de boeren: een ezel met de naam Sarko, die geweldig tekeer gaat als er vreemden naderen. In een gehucht niet veel verderop bakken biologische bakkers, die de stad hebben achtergelaten voor een eerlijker bestaan, brood van eigen, onbespoten graan. De bakker, Yves Martin die ooit loodgieter was, heeft er een oude houtoven voor gerestaureerd. Klanten stromen van heinde en verre toe. Sommigen

## Slapen

Midden op het platteland: Auberge Lou Peyrol van Thierry en Sarah Mori (zie vorige pagina).  
Open van Pasen tot eind september.

La Barrière  
24440 Montferrand du Périgord  
(0033) 5 53632445  
[www.hotel-loupeyrol-dordogne.com](http://www.hotel-loupeyrol-dordogne.com)

Dicht bij Château Bélingard, Monbazillac en de uitgebreide streekmarkt van Bergerac, waar je alles vindt waar de Dordogne voor staat: de chambre d'hôtes en gîte van het Nederlandse echtpaar Hetty en Hielko Pieksma. Hun kasteeltje – met privé golfbaan – staat in een verstillend, wistenen dorp en is een handige uitvalsbasis voor de zuidelijke Périgord.

Château de Sadillac  
24500 Sadillac  
(0033) 5 53739569  
[www.chateau-de-sadillac.com](http://www.chateau-de-sadillac.com)

halen hun brood in kunstige streekmanden van een nog altijd bedrijvige monsieur Carrier in Molières, die bijna honderd wordt. Geen hoek in dit begenadigde landschap zonder hoogtepunt.

Met dank aan het Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne, 25 rue Wilson, BP 2063, 24002 Périgueux, [www.dordogne-perigord-tourisme.fr](http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr).



Boven: De balkende ‘waakhond’ Sarko; kudde schapen met het label rouge.

Midden: Uitzicht op Molières; honing van Laurent Loubiat.

Onder: Monsieur Carrier, bijna honderd, maakt nog altijd rieten manden; daarnaast brood van de biobakker; marktkraam in Sarlat.

