

Renée Vileyn-Marchand

i.s.m. de leerlingen van het 6de Technische Hotel 1994-1995 van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie, Brugge

In grote delen van Europa wordt eten tot een cultuurelement verheven. In Bourgondië is eten cultuur, waar de levensgenieter ten volle openbloeit en met al zijn zintuigen de geboden delicatessen kan degusteren.

Deze toch wel opvallende aandacht voor de gastronomische levensgenieuten zijn al zeer lang kenmerkend voor de Bourgondische heuvels. Over dit vruchtbare gebied regeerden ooit de hertogen van Bourgondië, onder wie Filips de Stoute zeker niet de minste was. Hij had bijzondere aandacht voor de streekeigen wijn, die hij bij officiële maaltijden verplichtte. Daarbij schikte hij zijn gasten rond hoefijzervormige tafels, waaromheen banken stonden, en zo ligt een Bourgondische hertog aan de basis van ons woord 'banket'.

Vandaag is Bourgondië nog steeds een zeer verleidelijke streek, vooral dan voor ons, Vlamingen, die graag als levensgenieters onze vrije tijd doorbrengen. Een brandende zon over het glooiende landschap, doorspekt met kerken, abdijen en pittoreske dorpjes, een schitterend vergezicht waarvan je geniet bij een heerlijk glas wijn en een hoogstaande, verfijnde maaltijd. Je moet echt niet veel moeite doen om je onder de gasten van de Bourgondische hertogen te wanen, genietend van een waar festijn.

Wie Bourgondië enkel kent uit folders of wijnboeken, wie er haastig doorheen rijdt op weg naar het zuiden, of de verblijfs-toerist die alleen wijngaarden in zijn vakantiebestemming

verwacht, weet veelal niet welke hoogstaande keuken de streek te bieden heeft. Waar het grondgebied van Bourgondië een waar mozaïek is en dit zowel op geografisch, klimatologisch, bodemkundig of economisch vlak, daar vormt elke spijkskaart een mozaïek van streekeigen gerechten.

Weinig streken in Europa verenigen een dergelijke natuurlijke rijkdom: rivieren en meren, dus eigen vis op het menu; moerassen en vijvers met waterwild en een overvloed aan kikkers in het land van de Dombes; akkers en weiden met streekeigen

vee, wereldvermaard gevogelte en eigen groenten; uitgestrekte boom- en wijngaarden, dus fruit en aanverwante dranken. Je vindt er zowel laagland vol wuivend graan, als beboste heuvelketens, dus wild, en wijngaarden, afgewisseld door mosterd- en zonnebloemvelden die op een indrukwekkende manier de zon massaal aanbidden. Natuurlijk vind je er ook de op grote schaal aangeplante zwarte aalbes, de grondstof voor de zeer gewaardeerde cassislikeur.

In de keuken wordt uitgebreid gebruik gemaakt van deze uitzonderlijke keuze aan streekeigen ingrediënten, zodat zowel de gelegenheidsgastronoom, de culinaire toerist als de gedisciplineerde fijnproever hier zijn gading vindt. In elke stad, elk dorp, vind je een indrukwekkend aanbod van goede, ja soms zeer exclusieve restaurants, waarvan de meerderheid zich toespitst op de veelzijdige streekgastronomie met niets dan verse produkten.

Met deze typische streekprodukten kan je kennis maken op de zaterdagmarkt van Beaune. Kleurrijk doen ze er de Bourgondische culinaire reputatie alle eer aan, om later weer in je bord te verschijnen. Na het bezoek aan de markt kan je even uitrusten bij een aperitief, een *Kir* bijvoorbeeld, of een glas wijn vergezeld van *les Gougères*, lekkere kaassoesjes die lauw geserveerd worden als traditioneel hapje.

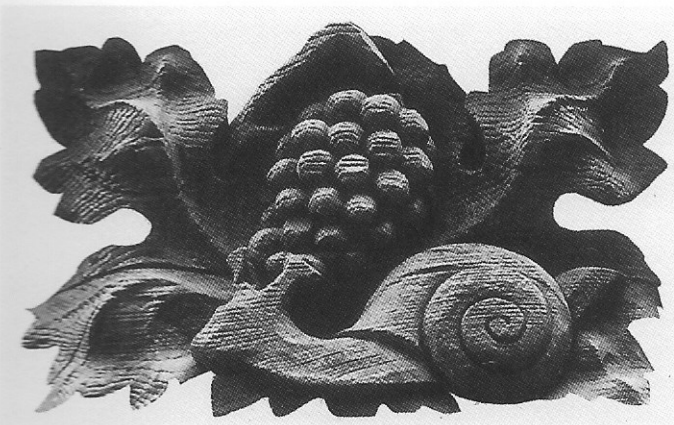
Wanneer de gast na deze smakelijke inleiding aan tafel schuift, vindt hij een grote keuze gerechten op de kaart. Alombekend, zeker in Vlaanderen, zijn de *Escargots* of wijngaardslakken, de 'helix pomatia'. Geschiedkundig onderzoek wees uit dat deze slakken al in een ver verleden, lang voor de tijd van de hertogen, als een delicatessen beschouwd werden. De ware adept noemt ze vandaag ook 'les petits gris' of 'l'huître de Bourgogne' ! Deze slakken zijn in de wijngaarden echter zeer destructief. Na een lange winterslaap, bij de eerste warmte van april en mei, doet de slak zich te goed aan de prille wijnrankscheutjes. Daarom worden de slakken geweerd uit de wijngaarden. De jacht is gereguleerd en gebeurt bij regenweer tussen begin augustus en eind september, maar verwordt stilaan tot folklore. Daar het aanbod van wilde wijngaardslakken niet voldoet aan de vraag, worden ze nu op omheinde terreinen gekweekt, zoals eerder al in de middeleeuwen bij de monniken. Ondertussen ontwikkelde zich een zeer gerenommeerde conservenindustrie voor wijngaardslakken, met afzet in restaurants en winkels voor regionale produkten in binnen- en buitenland, dus ook in Vlaanderen. Een tip wanneer je slakken gaat eten: *Escargots de Bourgogne* moeten afkomstig zijn uit Bourgondië, *Escargots à la Bourguignonne* moeten enkel bereid zijn op Bourgondische wijze en kunnen dus uit andere streken komen.

Meestal worden de heerlijke slakken gegeten met een doorsmakende lookboter, in een 'sauce meurette', gekruid met dragon en geserveerd in een klein koperen pannetje, of als 'Croustade d'escargots à l'Époisse': in bladerdeeg met streekkaas.

Dat de wijngaardslak belangrijk is voor de streek, blijkt ook uit de alomtegenwoordigheid ervan, gefossiliseerd in rotsen en gesteenten, in snij- of beeldhouwwerken op Romaanse



Bekende fles van 'Crème de Cassis' voor het bereiden van de beroemde 'Kir'.



De wijngaardslak is alomtegenwoordig, gefossiliseerd in rotsen en gesteenten, in snij- of beeldhouwwerk op Romaanse bouwwerken.

bouwwerken, geborduurd of ingeweven in tafellinnen, ja zelfs in chocolade bij de banketbakker.

In Bourgondië kan je echter ook 'gewone' produkten eten, op een streekeigen wijze bereid. Zo heb je er de typische *Œufs en meurette*, waarbij gepocheerde eieren op croûtons gedresseerd worden, genappeerd met een rode wijnsaus en garnituur bestaande uit geglaceerde uitjes, champignons en spekreepjes. Ook visgerechten, kip, gevogelte en wild worden geserveerd met 'sauce meurette'.

Favoriet als voorgerecht is ook *Jambon persillé*, Morvan-ham met peterselie, andere kruiden en een vleugje knoflook in gelei bereid. Van oudsher was dit een traditioneel paasrecept, maar tegenwoordig wordt deze hamschotel het hele jaar door gemaakt.

Saupiquet zijn gebakken sneden ham in roomsaus, op smaak gebracht met azijn, vaak met jeneverbessen.

De naam saupiquet komt van 'piqué de sel', wat met zout bereid betekent. Dit gerecht dateert zeker al uit de 16de eeuw. Ook de streekeigen gedroogde varkens- of schapeworst *Andouillettes* of *Rosette du Morvan* wordt veelvuldig gegeten, hetzij als voorgerecht, hetzij als hoofdgerecht. Iedere chef heeft zowat zijn eigen recept, met eigen kruiden of vleesbereiding.

Wie van vis houdt, laat zijn keuze uitgaan naar de streekeigen zoetwatervis. Naast rivierkreeftjes, op diverse manieren bereid, kan je genieten van één van de meest karakteristieke Bourgondische creaties: *Pôchouse*, een stoofpot van zoetwatervis zoals baars, zeelt, snoek, karper, forel en paling, bereid met witte wijn. Hiervoor kiest men veelal de 'Aligoté', een witte Bourgogne met een hoog zuurgehalte. Deze 'pôchouse' doet ons even denken aan de 'Waterzooi van Noordzeevis'. Rond Mâcon wordt de pôchouse *Matelote* genoemd en wordt de vis in rode Mâconnais i.p.v. in witte wijn bereid, zeker een aanrader! De *Matelote* uit de Nivernais is een variant die bestaat uit gestoofde kip met paling in rode wijn bereid.

'Pôchouse' of 'pauchouse' – beide spellingswijzen worden

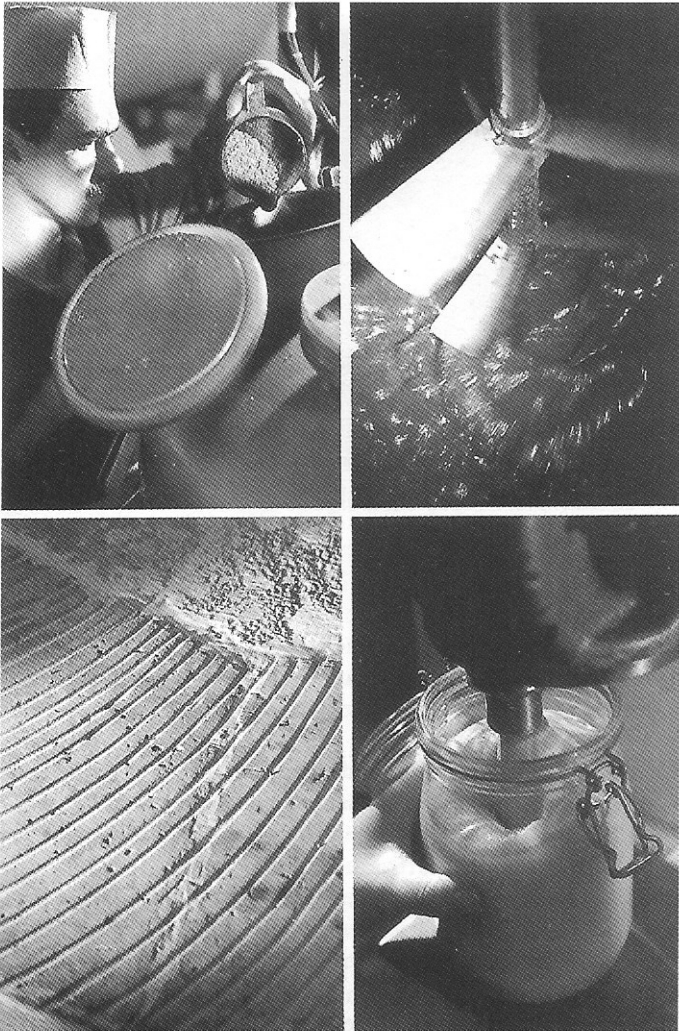
gehanteerd – werd reeds in de 16de eeuw door een herbergier in Chalon-sur-Saône gemaakt. De term 'pôchouse' is afgeleid van 'pôchous', het dialect voor pêcheur (visser). Andere bereidingen: 'en meurette', 'à la bourguignonne', 'à la Morvandelle', 'à la Mâconnaise' en 'pôchouse du Val-de-Saône'.

De lekkerste kippen van Frankrijk komen uit Bresse, ten zuidoosten van Dijon. In een echte *Poulet de Bresse* proeft men nog de smaak van graan en maïs. Blauwe poten, witte veren en een rode kam vormen de kenmerken van deze prachtkip die beschikt over een leefruimte van minstens 10 m² en die wordt gevoed met maïsmeel, boekweit en melk. Het is de enige pluimveesoort ter wereld met de kwaliteitsaanduiding *appellation d'origine contrôlée*. Op de kaart vind je *Poularde de Bresse rôtie*, *Poulet à la crème*, *Coq au Chamer-tin*, *Jau au sang* (kip in een met bloed gebonden saus).

Zoals Bresse synoniem is aan de lekkerste Franse kippen, zo

'Escargots à la Bourguignonne'. Wijngaardslakken op Bourgondische wijze.





Bij het fabriceren van mosterd worden de zaadjes gemalen en vermengd met 'verjus' (sap van onrijpe druiven), wijn of azijn.

is de naam Charolais synoniem aan het beste rundvlees, *het Charolais-rund*. Wie van rundvlees houdt, kan hier van een wereldvermaard, streekeigen produkt genieten. Dit rund, met een juridisch beschermde naam, is opvallend groot, weegt tot 1400 kg, is vaalwit van kleur en contrasteert prachtig tegen het groene landschap. In de streek rond Charolles werd dit ras ontwikkeld, in de 18de eeuw verspreide het zich tot bij Nevers. Behalve de kleur van de vacht en de lange ronde horens, zijn de robuuste kop en de korte hals kenmerken die beschreven staan in het Stamboek van het Charolaisrund. Het vlees wordt naar meer dan 65 landen geëxporteerd, zodat het ook bij ons te verkrijgen is.

De fijnproever geniet van de uitzonderlijke kwaliteit van dit smakelijke, magere vlees. De *Côte de bœuf Charolais* of de *Cœur de Filet de Charolais Gratiné à la Moelle* staan op de kaart, alsook b.v. *Bœuf à la Mode*, gesmoord met een diversiteit van groenten. De *Bœuf Bourguignon* wordt gesudderd met ontbijtspek, zilveruitjes, champignons en rode wijn.

Om de maaltijd af te sluiten, of ook als begeleiding van een broodmaaltijd, biedt de kaas uit Bourgondië een volwaardige keuze. In het buitenland is hij nochtans minder bekend, ondermeer omdat het vooral verse kazen betreft die een ver transport en bewaring niet zo goed verdragen.

In de lokale keuken wordt verse kaas, vergelijkbaar met kwark, vaak met slagroom en suiker gegeten. Andere verse kaassoorten worden met zout, kruiden en knoflook op smaak gebracht. Wie meer van een pittige kaas houdt, grijpt naar *fromage fort*, een combinatie van gefermenteerde, geraspte koeie- of geitekaas, vermengd met witte wijn of een scheutje marc de Bourgogne, dragon, tijm, laurier en soms kookwater van prei. De kaas rijpt in een luchtdichte pot van aardewerk. Bekende kaassoorten zijn ondermeer de zachte en soepele *Chaource*, de meer stevige *Langres*, de pittige schijfvormige *Saint-Florentin*, de *Epoisses* die tijdens zijn laatste rijpingsmaand nog eens extra gewassen wordt met marc de Bourgogne, of de *Soumaintrain*, de *premier cru* uit de Yonne die geregeld ingewreven wordt met in zout water opgeloste *rocou*, een rode plantaardige kleurstof. Daarnaast is er een grote variëteit van geitekaasjes zoals de *Montrachet* die in wijnbladeren gewikkeld wordt, of de *Bouton de Culotte*, de 'broeks-knoop' of allerkleinste uit de Mâconnais.

De *Bleu de Bresse* is wèl algemeen verspreid, een geaderde blauwkaas met de romige structuur als van een brie.

Als zoete afsluiter of als tussendoortje tijdens de middag, heb je in Bourgondië ook weer keuze tussen een hele reeks streekeigen gerechten. Er zijn vruchtenvlaaien, pruimentartaarten, clafoutis met kersen of appels, die men dan *Flamusses* noemt. Daarnaast wordt creatief omgesprongen met zoete streekprodukten zoals de *crème de cassis*. Bij *Poires Dijonnaises*, worden de peren in rode Bourgognewijn gepocheerd, vervolgens wordt de crème de cassis toegevoegd. Wanneer ze goed doortrokken zijn, worden ze als lekkernij geserveerd met cassislikeur en cassisbessen. *Coupes Vignerannes* bevat het volledige scala van lokale kleine vruchten zoals cassis, frambozen, rode besjes... met roomijs in een rode Bourgognewijn geserveerd.

De gastronomie in Bourgondië kan echter onmogelijk belicht worden zonder aandacht te hebben voor de meest gerenommeerde en breedst verspreide streekprodukten: *de trilogie van Dijon*, namelijk, *mosterd*, *cassis* en *peperkoek*. De *Moutarde de Dijon* is wellicht het meest verspreide Bourgondische culinaire produkt. De hertogen van Bourgondië, aan wie de lokale gastronomie duidelijk goed besteed was, hadden de gewoonte opgenomen om hun vertrekkende gasten vaten mosterd mee te geven als aandenken. Mosterd was reeds bekend bij Egyptenaren, Grieken en Romeinen, maar de specifieke bereidingswijze uit Dijon overleefde alle varianten. 'Moutarde de Dijon' hoeft niet echt in Dijon gemaakt te worden, noch met zaadjes uit de streek, maar wel volgens de *bereidingswijze* die voor Dijon zo typisch is. Wat de zaadjes betreft, wordt zowat 80 % van de mosterdzaadjes uit Canada ingevoerd.

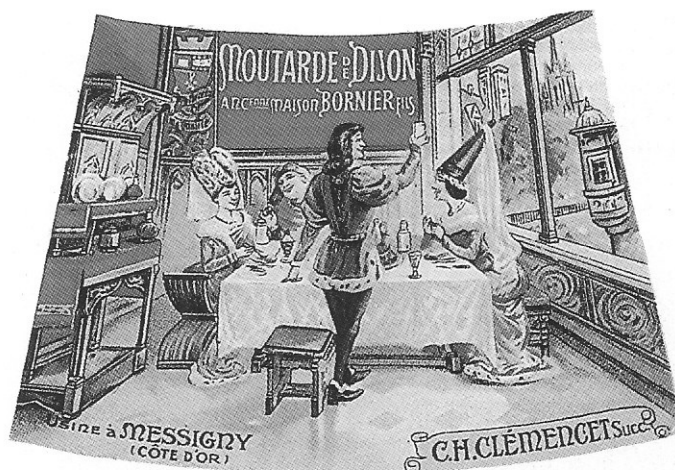
Mosterd krijgt zijn specifieke smaak door de etherische olie die vrij komt wanneer de zaden gekneusd of gemalen en met een vloeistof gemengd worden. Hiervoor wordt zure vloeistof gebruikt, vroeger verjus (sap van onrijpe druiven of druivenmost), nu veelal wijn of azijn. Na de bereiding wordt de mosterd in de kelders opgeslagen, om te rusten voor de verkoop.

Hoeft de 'moutarde de Dijon' niet noodzakelijk in Dijon gemaakt te worden, dan geldt dit wél voor de *Crème de Cassis*, de beroemde likeur op basis van de lokaal gekweekte cassisbessen. Rond de eeuwwisseling werd de streek van Dijon geteisterd door de 'phylloxera', een ziekte die de wijnranken verwoestte. Men ontdekte echter dat de bessenstruiken in de verlaten wijngaarden goed gedijden. Ook nu nog wordt de zwarte aalbes tussen de wijnranken aangeplant. Het fruit wordt verwerkt tot jam, maar vooral tot de 'crème de cassis'. Deze likeur heeft een alcoholgehalte van 16° tot 22° en wordt verkregen door de bessen met suiker in alcohol te laten trekken gedurende een maand tot een jaar. De likeur wordt best verbruikt binnen het jaar na de botteling. De crème de cassis geeft een extra accent aan veel gerechten, maar wordt vooral gedronken: puur of aangengeld. Wanneer je een vijfde likeur mengt met vier vijfden Bourgogne Aligoté, heb je de beroemde 'Kir'. Deze drank bestaat al meer dan 100 jaar, maar heeft zijn naam te danken aan de Kannunik Kir, burgemeester van Dijon halfweg deze eeuw, die zijn geliefkoosde drank ruime bekendheid gaf. Wanneer je de crème de cassis aanlenkt met champagne of met een Crémant de Bourgogne, bekom je een 'Kir Royal'. Je kan deze likeur echter ook mengen met een rode Bourgogne.

Het derde deel van deze trilogie is de *Pain d'Epices*, gekruide honingcake uit Dijon die vaak als dessert gegeten wordt. 'Pain d'Epices' ontstond in Frans-Vlaanderen, waar de specerijen via de havens aangevoerd werden.

Reeds in de middeleeuwen vinden we in de streek van Dijon deze cake met als oorspronkelijk recept roggemeel, honing, specerijen met wat gist bereid, en gebakken in houten vormen om vochtig te blijven. In Dijon, dat ondertussen de hoofdstad van deze koek geworden is, wordt ze ook als *Gâteau Ducal* op alle Bourgondische feesten voorgeschoteld en dient ze als basis voor diverse nagerechten.

Andere zoetigheden die typisch zijn voor Bourgondië zijn ondermeer *Nonnettes*, *Gimblettes en Glacés Minces*, koekjes op basis van de 'pain d'épices', gevuld met jam van cassis, abrikoos of sinaasappel, amandelen, al dan niet geglaceerd. De *'Nougatines de Nevers'* is een rond koekje met een krokant hart van suiker en amandel, zeer geliefd en bekend gemaakt door keizerin Eugénie. Verder bestaat een grote variëteit van lokale specialiteiten voor zoetekauwen: *Macarons de Sens*, *Gaufrettes Mâconnaises*, *Anis de Flavigny*, *Cassissines de Dijon*, *Négus en Abyssins de Nevers* (karamel in chocolade). Chocolade is in Bourgondië zeer geliefd. Hierbij wordt gebruik gemaakt van de room van het Charolais-rund. Opvallend zijn de pastilles met 80 % cacao, en aperitief-chocolade geparfumeerd met kruiden en look !



Een smaakvol etiket voor 'Moutarde de Dijon'.

Het hoogfeest van de gastronomie in Bourgondië wordt gevormd door *les Trois Glorieuses*, tijdens het derde weekend van november. Het begint op zaterdag met het kapittelbanket in *Clos-de-Vougeot*.

Op zondag vindt in *Beaune* de jaarlijkse wijnveiling plaats van de wijnen van de wijngaarden van de ziekenhuizen, de *Hospices de Beaune*. Deze grootste liefdadigheidsveiling ter wereld is meteen de graadmeter voor de prijzen van vele andere wijnen. De laatste feestmaaltijd *la Paulée* was oorspronkelijk het feest dat de oogsttijd afsloot. Dit vindt plaats op maandag als afsluiter van 'Les Trois Glorieuses' in *Meursault*.

De 'Paulée' kan bestaan uit een 'potée' van rundvlees, kip en groenten, hazepaper, brioches, vruchtentaarten en de meest karakteristieke Bourgondische creatie: de *Pôchouse*.

Ben je als toerist in Bourgondië buiten deze periode dan kan je terecht in een hele reeks restaurants. Vele ervan staan zeer hoog genoteerd zowel in de Michelin-gids als in de Gault-Millaugids. Vermeldenswaard zijn hierbij onder andere: *Loiseau* in *Saulieu*, *Lorain* in *Joigny*, *Lameloise* in *Chagny*, *Meneau* in *Saint-Père-sous-Vézelay*, *Billoux* in *Dijon*, en *Blanc* in *Vonnas bij Mâcon*.

Tot zover een vluchtige reis door de Bourgondische keuken. Voor je weer vertrekt, wil je echter ongetwijfeld iets van die gastronomische rijkdom meenemen als aandenken, zoals de hertogen vaatjes mosterd meegaven. Om je inkopen te doen, flaneer je het best door de straten van *Dijon* of *Beaune*, waar je kan genieten van de smakelijkste gastronomische etalages die je je kan indenken, de produkten zijn er voorgesteld als waren het echte juwelen. Wanneer je de talloze traiteurszaken, kaaswinkels, mosterdwinkels, banketbakkers of confiseurs voorbij gewandeld bent, heb je wellicht reeds ideeën genoeg om thuis te kunnen nagenieten van deze gastronomische hemel op aarde.