

Bij de galapremière van *Komt een vrouw bij de dokter* schonk men geen champagne, geen prosecco, geen cava, maar de bruisende Bulle de Limoux. Het resultaat van het kwaliteitsbeleid van een Zuid-Franse coöperatie en het ambassadeurswerk van haar Nederlandse partner.

Toques et Clochers: de lof der zatheid

Dertigduizend mensen op een uitbundig dorpsfeest en de enige drank is witte wijn? Dat kan. In Limoux mist niemand bier of breezers op Toques et Clochers, het evenement dat zich ieder jaar afspeelt in het weekend voor Pasen. Het motto is immers: hoe meer mensen er vallen voor onze wijnen, hoe meer klokkentorens er overeind blijven.

In drommen persen duizenden mensen zich door de smalle straatjes van het organiserende dorp. Iedereen heeft een glas of karafje chardonnay in de hand en tettert er vrolijk op los. De gemoedelijke sfeer, ondanks het enorme alcoholgebruik, is verbazingwekkend. Het zal de zon in de wijn wel zijn. Er zijn in ieder geval geen incidenten. *Alors*, soms belandt een wankel ouder heertje in een greppel of slaat een enkele onbesuisde feestganger tegen het plaveisel. Met een slokje koude wijn zijn ze zo weer op de been. De lof der zatheid. De chardo-nevel zal nog dagen in het dorp blijven hangen.

Dit is het jaarlijkse beeld op de zaterdag van *Toques et Clochers* ('koksmutsen en klokkentorens'), het tweedaagse evenement van de coöperatie Sieur d'Arques en haar meer dan vierhonderd wijnboeren. Naast enorme sloten *vin en vrac* maken deze mannen en vrouwen jaarlijks meer dan elf miljoen mooiere flessen wijn. Ongeveer de helft hiervan is mousserend, de beroemde *blanquettes* en *crémants de Limoux*. Of nee, we zeggen tegenwoordig *Bulle de Limoux*. Dat bekt beter, vinden de publiciteitsmensen. En een goede pr is cruciaal, want de concurrentie in wijnland is moordend.

Daarom ook heeft Sieur d'Arques een wijnveiling - met dorpsfeest en galabal - bedacht, die dit jaar voor de 21ste keer wordt gehouden, op 27 en 28 maart. Het is niet de eerste of enige wijnveiling van Frankrijk: Toques et Clochers is geïnspireerd op de al honderdvijftig jaar oude wijnveiling in Beaune. '*Quel beaune idée*' heeft men in Limoux gedacht, en terecht.

Het systeem is als volgt: de veertig beste wijnmakers van de coöperatie doneren ieder een paar van hun mooiste vaten, die bij opbod worden verkocht tijdens een uren durende veiling in Limoux. De kopers zijn tegenwoordig voor het merendeel wijnkopers en horeca uit landen als Nederland, België, Rusland, Amerika en Canada. Met de opbrengst - doorgaans rond een miljoen euro - wordt de klokkentoren van een van de omringende dorpen gerestaureerd. Een jaar later wordt in dat dorp op zaterdag, als dankje, een groot straatfeest gegeven. En de zondag daarna is er dan weer een veiling om de volgende clocher te kunnen aanpakken. Met 's avonds een groots galadiner waar een sterrenchef kookt voor bijna duizend gasten.

Tot een paar jaar geleden was Toques et Clochers een puur Franse aangelegenheid en kookte op het galabal altijd een Franse chef. De eerste keer Michel Troisgros en later mannen als Ducasse, Bocuse, Gagnaire, Passard, Bras. Maar omdat Nederland zo'n goede klant is, zijn de Fransen in 2007 gezwicht voor verzoeken van de Nederlandse importeur om het evenement eens een oranje tintje te geven. Jonnie en Thérèse Boer werden ingevlogen, met in hun kielzog een hele brigade andere Nederlandse keukenhelden zoals Ron Blaauw en Erik van Loo. Samen deden ze het Franse publiek paf staan. Bijzonder, want ècht nodig vinden de Fransen buitenlandse invloeden eigenlijk niet, maar... sinds die eerste goede ervaring met een buitenlandse chef, verzorgde in 2008 de Spaanse driesterrenkok Juan Mari Arzak, uit San Sebastián, het galadiner en komt dit jaar uit Italië de dito gelauwerde Massimiliano Alajmo, van le Calandre in Padua.

Limoux is de belangrijkste plaats in de Haute Vallée de l'Aude. Ruim tienduizend zielen rommelen hier het hele jaar door maar wat aan, wachtend op de winter. De winter? Ja, want dan is het feest. Begin januari begint het carnaval: het wordt ieder weekend gevierd tot en met Palmпасen. Tientallen carnavalsverenigingen verzorgen drie keer per zaterdag en drie keer zondag de mooiste mini-optochten van de wereld. Niks hossende massa's en bier, maar sierlijke bewegingen en bubbeltjeswijn. Veel bubbeltjeswijn. De laatste optocht is op de zondagavond van Palmпасen en valt samen met het galadiner van Toques et Clochers.

Dàt Nederland zo'n grote afnemer is geworden van Limoux-wijnen, kan vrijwel geheel op het conto worden geschreven van Gilles Faëls, eigenaar van wijnhandel Bacchantes in Gouda. In het Nederlandse horecalandschap is hij *Monsieur Limoux*. Gilles is een Fransman, geboren in Arcachon, ten zuidwesten van Bordeaux, aan het bassin van de beroemde oesters. 'De liefde of de drugs, dat zijn in de ogen van de Fransen de enige valabele redenen om naar Nederland te verhuizen,' lacht Gilles. Bij hem was het de liefde voor Alice - inmiddels zijn vrouw - die hem over de grens trok.

'Al keek ik wel mijn ogen uit toen ik voor Amsterdamse restaurants ging werken en ik de koks van die enorme joints zag opsteken na de dienst...' Gilles was onder meer sommelier bij Christophe in Amsterdam, waar hij in 1993 wijnkoper George Schilperoort ontmoette, die net in Limoux de wijnveiling had bijgewoond en nog helemaal in een enthousiaste roes zat. Van het een kwam het ander en een paar jaar later was Gilles Faëls de importeur van de producten van Sieur d'Arques.

Gilles leeft inmiddels tussen twee culturen: 'De Fransen begrijpen mij niet meer helemaal, de Nederlanders begrijpen mij nog niet helemaal.' Hij en zijn vrouw vermaken zich ook om hun moeders. 'Als we uit eten gaan, vraagt mijn *maman* altijd of het een *gôed* restaurant is en die van Alice of het een duur restaurant is.'

Samen met zijn vriend, de eveneens Franse Amsterdammer kok Alain Caron, adviseert en ondersteunt Faëls Toques et Clochers waar hij maar kan: 'Probleem voor het imago is soms dat Sieur d'Arques een coöperatie is, met als bestuurders hele comités wijnboeren. Ik was eens met zo'n club bij Jonnie Boer, je zou denken: dat maakt indruk. Oké, ze aten alles met smaak op, maar de gesprekken aan tafel gingen onverminderd

door over tractoren en over jagen. Gelukkig, hun wil om Toques et Clochers ieder jaar weer een groot succes te maken, is enorm. Op de gala-avond zijn het de wijnboeren zelf die de toegangskaarten doorscheuren en de mensen de tafels wijzen.'

Zondagochtend 28 maart is voor Gilles weer een moment van de waarheid. Vanaf 9 uur kan hij dan de wijnen proeven die later die dag ter veiling komen. Zwaar werk, maar tegen het middaguur weten Faëls en zijn secondanten meestal wel op welke vaten ze gaan bieden. Er staan er doorgaans zo'n dertig op de verlanglijst. Het bieden is een zenuwencompetitie, maar de afgelopen jaren heeft hij voor klanten als het Americain, het Amstel Hotel, Fifteen, Maison Van Den Boer en de Supperclub kunnen kopen wat hij wilde. En ook voor dat restaurant met die onuitsprekelijke naam. De veilingmeester kwam er niet uit: '*Le Lib...*, *uh, Libriesj, pardon*, ik moet echt Nederlands gaan leren, wat staat hier toch?' Juist: De Librije.

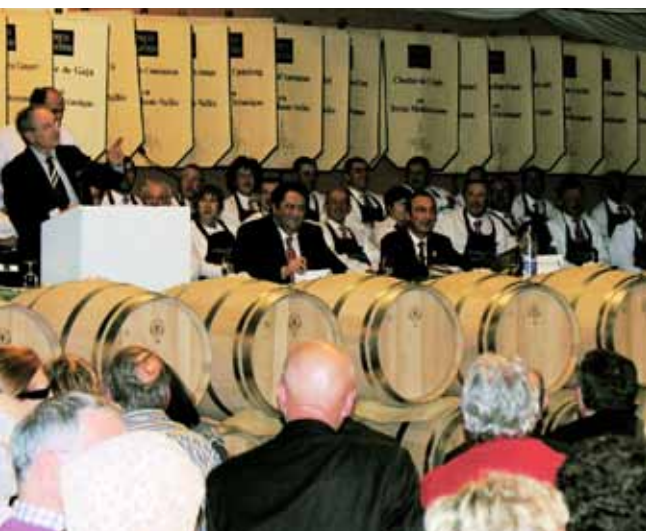
tekst **Renate van der Bas**

De wijnen van Limoux

Van een bek vol hout naar een open mond vol bewondering. Voilà, in één zin de imagoandering die de chardonnay wijnen uit de regio Limoux hebben ondergaan volgens wijnexpert Jan van Lissum, de directeur van GaultMillau Nederland. 'Tien jaar lang heb ik geweigerd om naar Limoux te komen,' aldus Jan van Lissum, uitgever van Gault-Millau Nederland. 'Want die chardonnays die ze maakten, dat was voor mij een bek vol hout, *excusez le mot*. Maar drie jaar geleden, toen de Nederlanders hier kookten ben ik toch maar eens gegaan, en inmiddels ben ik om. De wijnen zijn veel meer in balans, heel wat kleine boertjes doen nu echt hun best om er iets moois van te maken. Met als resultaat zeer drinkbare en dóórdrinkbare wijnen. *Chapeau*.'

De mousserende *blanquettes* en *crémants de Limoux* zijn voorzien van het predikaat '*La première bulle du monde*'. En dat is niet gelogen, want het procédé van de wereldberoemde moussewijnen is in het kleine dorpje St-Hilaire net onder Limoux uitgevonden in 1531. Dom Perignon, de priester die onterecht bekend staat als uitvinder van de 'mooie belletjes', heeft *blanquette de Limoux* daar gedronken tijdens een bedevaart naar Saint Jacques de Compostelle en het recept meegenomen naar de Champagnestreek. Champagne, met z'n ligging dicht bij Parijs en zijn slimme pr-beleid, heeft er goed garen bij gesponnen.

De eigen smaak van alle witte en mousserende wijnen is met name te danken aan de mauzac-druif, die alleen in de Limouxstreek en de Gaillac groeit. De mousserende wijnen bestaan voor minstens 70 procent uit de mauzac, de witte wijnen voor minstens 15 procent (met verder meestal alleen chardonnay en soms wat chenin blanc).



Limoux en de Haute Vallée de l'Aude

De hoge vallei van de rivier Aude, in departement nummer 11 aan de voet van de Pyreneeën. Een arme streek, met een hoge werkloosheid na het vertrek van de laatste fabrieken waar men nog ouderwetse arbeiders bliefde (schoenen, hoeden, formica). Het Oost-Groningen van Frankrijk.

Slechts twee troeven resten de lokale economie. In de eerste plaats het toerisme. Via trekpleister Carcassonne met z'n middeleeuwse vestingstad reizen tienduizenden toeristen verder het achterland in, om bij te tanken in de uitgestrekte bossen en de glooiende heuvels met hun woeste rotspartijen. De geschiedenis van de Katharen - 'kettters' die in de 13de eeuw door de katholieke kerk ongenadig zijn afgeslacht - is zichtbaar in tientallen kasteelruïnes. En het feit dat het nog iets langer geleden (een slordige 72 miljoen jaar) wemelde van de dinosauriërs legt de vallei ook geen windeieren: het dinomuseum in Espèraza is leuk voor jong en oud. *Grace à Dieu* heeft Carcassonne sinds een paar jaar een vliegveld waar budgetmaatschappij Ryanair op vliegt.

De tweede troef is de wijn. De Aude ligt in de Languedoc-Roussillon, een regio die vroeger alleen bekend stond om z'n volle en goedkope tafelwijnen. Maar twintig jaar hard werken aan verbetering werpt z'n vruchten af: op veel Nederlandse wijnkaarten staan nu mooie witte en rode wijnen uit deze streek. En niet te vergeten de mousserende Limoux, ouder dan de champagne.



Uitslag Taalwedstrijd En Route xxxxx

xxxxx

Jaap Spa, Wim Kruize, Karin de Koning

EN ROUTE rubrieksadvertenties

Bourgogne

Gîte met zwembad op Le Grand Mizieux, natuurreservaat Parc du Morvan.

Ook chambre d'hôtes. T: 00-33385827100; 040-8795193; E: mizieux@gmail.com

Eten, drinken en zelf wijnkopen in Frankrijk?
www.slurp.nu

Te huur: Watermolen Auvergne

Moulin de Laval: Sfeervolle watermolen met ruisende beek, zeer besloten maar goed bereikbaar in eigen valleitje met enorme, deels wilde tuin. Tot negen personen, honden welkom, met draadloos adsl en laptop. Dorp dichtbij. Wandelen, kanoën, paardrijden, zwemmen, fietsen etc

www.vakantiemolenfrankrijk.nl

10 regels van 35 lettertekens voor
€ 75,- inclusief opmaak tekst en bewijsnummer.

advertenties@veenmagazines.nl