



Sainte-Maure de Touraine een voortref



Paola Westbeek is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog thefrenchlife.org en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal LaDouceVieFood. In de rubriek *Question de Goût* belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

& Vouvray, felijke combinatie

À TABLE

TOEN IK BEGIN SEPTEMBER DOOR DE WIJNGAARDEN VAN Vouvray wandelde tijdens het jaarlijkse Vignes Vins Randos weekend (een wijn- en wandelfestijn door de Loirevallei), ontmoette ik Myriam Fouasse. Geboren en getogen in Vouvray en getrouwd met een vigneron, wist ze mij veel te vertellen over de geschiedenis van de *appellation*, die teruggaat naar het eind 4e / begin 5e eeuw. We hadden het natuurlijk ook over de smakelijkste wijn-spijs-combinaties. Een Vouvray demi-sec zou volgens haar perfect passen bij pittige oosterse gerechten en een Vouvray sec bij Sainte-Maure de Touraine, de meest bekende regionale kaas. Ik kende die kaas overigens nog niet, maar het gesprek met Myriam maakte me wel erg nieuwsgierig.

Terug in Nederland kon ik de kaas gelukkig snel vinden. Één telefoontje met mijn plaatselijke kaaswinkel en er lag een stuk voor mij klaar. Met zijn cilindrische vorm en donkere, rimpelige korst vond ik de kaas meteen een plaatje. Sainte-Maure de Touraine is het soort kaas dat op een goed gesorteerd *plateau de fromages* schaamteloos de aandacht steelt en u met zijn ambachtelijke verschijning meedogenloos probeert te verleiden. *Kies mij, kies mij!* Maar het gaat tenslotte om meer dan alleen uiterlijk; deze kaas is ook een feest voor de smaakpapillen!

Maar eerst nog even iets over de geschiedenis van Sainte-Maure de Touraine, die zijn naam ontleent aan het stadje in het departement Indre-et-Loire. Volgens de legendes hebben de Moren in de 8e eeuw de geitenfokkerij geïntroduceerd in het gebied tussen Poitiers en Tours. De lokale bevolking leerde toen de kaas maken van Arabische vrouwen die na de Slag bij Poitiers in 732 in Frankrijk waren achtergebleven. Door de eeuwen heen, bleef de kaas een favoriet. Zo noemde schrijver Honoré de Balzac, in de notities voor zijn roman *La Rabouilleuse* (1842), deze kaas de beroemdste uit de streek: 'le plus connu reste celui du Sainte-Maure'.

Tot halverwege de jaren '50 werd Sainte-Maure de Touraine echter alleen lokaal verkocht. Pas toen de burgemeester van Sainte-Maure-de-Touraine in 1955 een kaaswedstrijd in de markthallen van de stad organiseerde, nam de populariteit

van de kaas toe en begon de export. In 1972 is de Commanderie du Fromage de Sainte-Maure de Touraine opgericht om de kaas zelfs letterlijk toe te zingen; want jawel, er is een liedje dat op bijeenkomsten uit volle borst gezongen wordt.

Uiteindelijk kreeg de kaas in 1990 het A.O.C (*Appellation d'Origine Contrôlée*) keurmerk.

Sainte-Maure de Touraine is een rauwmelkse kaas met een vetgehalte van 45% en een stevige, romige textuur. De smaak is subtiel en hazelnootachtig met een licht zuurtje. Voor elk stuk van 250g

wordt ongeveer twee liter melk gebruikt. Na het stremmen van de melk gaat de wrongel in cilindrische vormen om vervolgens 48 uur uit te lekken. Eenmaal uit de vorm, wordt een strootje van rogge in het midden gestoken om de nog fragiele kaas bijeen te houden en goed te ventileren. Op elk strootje staat de naam van de kaas en het identificatienummer van de kaasmaker. Ontbreekt het, dan heeft u géén echte Sainte-Maure de Touraine in huis. De kaas wordt daarna gerold in een mengsel van zout en as (hierdoor ontstaat een grijsblauwe korst) en moet tenminste 10 dagen in een koele, vochtige ruimte rijpen. Zoals bij de meeste kazen geldt ook hier: hoe langer de rijpingstijd, des te meer uitgesproken de smaak en droger de textuur.

U kunt Sainte-Maure de Touraine op een kaasplank laten pronken en met geroosterd brood en tomatenconfituur serveren, maar hij is ook kostelijk lekker gebrokkeld over een salade met jonge spinazie, walnoten, verse vijgen en een honing-mosterd vinaigrette.

De kaas doet het vanzelfsprekend ook goed in de verfijnde keuken. Voor een heerlijke *amuse-bouche*, legt u een stukje Sainte-Maure de Touraine op twee beboterde en schuin over elkaar gestapelde vellen filodeeg. Doe er een lepeltje *confit d'oignon* erop, vouw het filodeeg over de kaas en bak de kaaspakketjes bruin en krokant in 10 minuten op 190°C. Tenslotte had Myriam wel degelijk gelijk; een frisdroge Vouvray erbij en u bent in de culinaire hemel.