

## IK BEN VERZOT OP OLIJVEN EN HEB ZE ALTIJD IN HUIS:

**DIKKE, GROENE  
OLIJVEN GEMARINEERD MET KRUIDEN EN LEKKER  
VEEL KNOFLOOK; KLEINE, PAARSE OLIJVEN DIE VERRUKKELIJK  
SMAKEN BIJ EEN IJSKOUDE LILLET; OLIJVEN GEVULD  
MET AMANDEL OF GEWIKKELD IN ANSJOVIS;  
VERS OF UIT EEN POT.**

■ Het liefst eet ik ze bij de *apéro*, maar ze zijn ook een onmisbaar ingrediënt in veel van mijn favoriete Franse gerechten. Een *salade niçoise* of een geurige *daube de boeuf à la Provençale* zonder de licht-bittere smaak van glanzende *olives de Nice* kan ik me nauwelijks voorstellen. Een *pissaladière* zonder olijven? Net zo erg als oesters zonder Sauvignon Blanc. Met olijven maak ik zilte tapenades die goddelijk smaken op een toastje. In brood – denk maar aan de *fougasse* – en hartige bakrecepten doen ze het ook uitstekend. Ooit olijfkoekjes geproefd? Gemakkelijk te maken en zalig bij een kaasplank.

Er zijn honderden soorten olijven en de lekkerste komen uit Nyons. Maar laten we het eerst over de geschiedenis hebben. De olijf is een van de oudste vruchten ter wereld. Deze oergezonde smaakbommetjes werden 6.000 jaar geleden al gegeten, waarschijnlijk voor het eerst in Palestina, en tot kostbare goudgele olie geperst. De teelt van olijfbomen verspreidde zich naar andere landen rond het Middellandse Zeegebied. Samen met graan en druiven behoorden ze tot de belangrijkste voedingsmiddelen van deze bevolkingsgroepen. Archeologen spreken van de 'mediterrane triade'.

In Frankrijk hebben de Grieken omstreeks 600 v.Chr. de olijventeelt in Marseille geïntroduceerd. Vandaag de dag zijn er ongeveer 200 verschillende soorten Franse olijven, waaronder de 'zwarte parel', de Tanche uit Nyons, in het hart van de Drôme Provençale. Het droge mediterrane klimaat van de Drôme met meer dan 2.700 zonnuren per jaar en de rijke, vruchtbare grond vormen de perfecte omstandigheden voor het telen van deze regionale delicatessen. Samen met nougat en truffels vormen ze de sterren van *la gastronomie drômoise*.

De olijven kregen als eerste Franse olijf het Appellation d'Origine Contrôlée-keurmerk in 1994. De appellatie is verspreid over 1.000

hectare en 53 gemeenten en telt ongeveer 220.000 bomen die zorgen voor een jaarlijkse productie van ruim 400 ton tafelolijven en 200 ton olie. Het oogsten van Tanches is een arbeidsintensieve taak die wordt uitgevoerd met de hand of met behulp van harken. Ze worden laat geplukt, pas vanaf eind november tot januari, wanneer ze overrijp zijn – dus zwart, want groene olijven zijn onrijp – en enigszins gerimpeld door de wind en koelere temperaturen. Na een nauwkeurige selectie worden de Tanches op maat gesorteerd: grotere vruchten (+14-18mm) worden bereid als tafelolijf en kleinere exemplaren (-14mm) gaan naar de molen om tot olie geperst te worden.

## Tanches

DE EERSTE FRANSE OLIJF MET  
EEN AOC-STATUS

Een klein deel van de grote olijven wordt meteen na de oogst ingeprikt, in kisten gelegd en bestrooid met een laag fijn zeezout. Hierdoor gaan ze na een paar dagen 'huilen' en verliezen ze hun bittere smaak. Na ongeveer 8 tot 10 dagen is het genieten geblazen voor de lokale bevolking en gelukkige toeristen tijdens de jaarlijkse Fête de l'Olive Piquée. De eerste olijven worden geproefd en er is een markt met olijven en andere regionale lekkernijen. Dit jaar vindt dat feest plaats op 18 december.

Het merendeel van de grote olijven wordt gedurende 4 tot 6 maanden gepekeld in een oplossing van water en 10 procent zeezout. Na deze bereiding krijgen de olijven hun typische donkerbruine kleur die 'bure de moine' (monnikskleed) genoemd wordt. Meestal worden ze verkocht in glazen potten of gepureerd tot tapenade.

Hoe deze bijzondere olijfsmaken? Mild met een vlezige *bite*. Hun delicate smaak doet denken aan vijgen en hazelnoten met een tikje pure chocolade. De olie van Tanches is weelderig en heeft uitgesproken aroma's van groene appels, gedroogd fruit en vers gemaaid gras. Hij is heerlijk in dressings en gedruppeld over gestoomde groenten of gegrilde vis.

Nog even over die olijfkoekjes die zo lekker smaken bij een kaasplank. Die maak ik alleen met de lekkerste olijven die er bestaan: Tanches. Het recept vindt u op [thefrenchlife.org](http://thefrenchlife.org). ■

Een *pissaladière* zonder olijven is net zo erg als oesters zonder Sauvignon Blanc



**PAOLA WESTBEEK**  
is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog [thefrenchlife.org](http://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.

