

## MET INDRUKWEKKENDE LANDSCHAPPEN EN STILLE DORPJES

WAAR EEUWENOUDSE TRADITIES ALS  
KLOKGIETEN EN PIJPENMAKEN NOG VOORTLEVEN, IS HET  
JURAGEBERGTE VOOR ACTIEVELINGEN ÉN RUSTZOEKERS HET  
ONTDEKKEN WAARD. OOK LEKKERBEKKEN KOMEN ER PRIMA  
AAN HUN TREKKEN. EN DAN VOORAL LIEFHEBBERS VAN  
STOERE, STEVIGE KAZEN DIE HET GOED DOEN OP GURE  
WINTERAVONDEN NAAST DE OPEN HAARD



**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.

■ In de Jura zijn er comté, de geliefdste kaas van het land; morbier, een fruitige kaas met een karakteristieke laag zwarte as in het midden; mont d'or, zo zacht en smeltend dat u hem uit het doosje kunt lepelen en als een soort mini-fondue kunt eten; en bleu de Gex, een vrij onbekende en verslavend lekkere, rauwmelkse, halfharde kaas met een vetgehalte van ongeveer 50 procent.

Ik heb die laatste, ook bekend als bleu du Haut-Jura en bleu de Septmoncel, pas onlangs ontdekt tijdens een diner in restaurant Le Pré Fillet in Les Molunes, een bergdorpje in het hart van de Haut-Jura, in het arrondissement Saint-Claude. Na een kostelijke maaltijd van gezouten en gerookte tong – een plaatselijke specialiteit – gevolgd door kalkoen in een romige saus van morieljes, werd ons een plateau met lokale kazen gepresenteerd, waaronder dus bleu de Gex. Nou is kiezen uit zo'n plateau sowieso geen sinecure, maar als ik een onbekende kaas tegenkom, moet ik die in elk geval zeker proeven. En bleu de Gex viel meteen in de smaak. Ik merkte het bitterzoete van dragon, misschien een vleugje grassigheid, een zweempje paddenstoel en de romigheid van vers gebrande noten. Een stoere maar toch milde kaas, rustiek maar toch elegant, kortom: complexiteit te over. Dit was op slag mijn nieuwe favoriete blauwe kaas geworden. *Désolé*, bleu d'Auvergne!

Bleu de Gex werd voor het eerst in de 14e eeuw gemaakt door monniken in de Abdij van Saint-Claude. De kaas kreeg in 1977 het AOC-keurmerk en de productie is vandaag in handen van enkel vier producenten; twee ambachtelijke kaasmakerijen en twee coöperaties in de departementen Jura en Ain.

Voor het maken van de kaas wordt alleen melk van Montbéliarde- en Simmental-koeien gebruikt. In de vruchtbare weiden van de Jura doen deze gespierde en imposante dames zich tegoed aan gras en allerlei bloemen en kruiden waardoor de kaas zijn frisse en delicate smaak krijgt.

Maar hoe wordt de kaas gemaakt? Dat proces heb ik van dichtbij mogen bekijken in L'Abbaye, een van de vier bestaande bleu de Gex-fromageries. Op een vroege zaterdagochtend zag ik hoe de vers geleverde melk met geduld en vakmanschap veranderde in grote, zachte wielen. Het begint met de toevoeging van het stremsel gevolgd door de schimmel *penicillium roqueforti*. Vervolgens wordt de melk handmatig geroerd

totdat de wrongel ontstaat. Deze wordt dan afgegoten in ronde vormen bedekt met een laag kaasdoek. Zodra de wielen een meer compacte vorm krijgen, worden ze een aantal keer omgedraaid waardoor er meer vocht uit komt. Eenmaal uit de vorm, wordt de nog jonge kaas licht gezouten en gaat hij een koele kelder in van ongeveer 12 graden Celsius om gedurende minimaal drie tot vijf weken te rijpen. Om de groei van de schimmel verder te bevorderen, worden de kaaswielen met pennen ingeprikt. Hierdoor komt er lucht naar binnen en krijgt de kaas een mooie gelijkmatige marmering van blauwgroene aders.

Elk wiel bleu de Gex heeft een doorsnede van 31 tot 35 centimeter, weegt tussen de zes en negen kilo en is gestempeld met de naam. De kleur van de kaas varieert van ivoor tot botergeel. De kaas is ook bij ons in de beter gesorteerde kaaswinkel te koop en ik kan u dan ook van harte aanbevelen uzelf op een stukje te trakteren. Serveer de kaas met walnotenbrood, een rijpe peer en een fles Vin Jaune uit de Jura. Gemaakt van savagnin-druiven, rijpt deze 'gele' wijn gedurende zes jaar en drie maanden op eikenhout en krijgt hij een nootachtige, wat kruidige smaak met een duidelijk zuurtje. Mocht u niet van deze wijn houden – deze wijn is als koriander, je moet er van houden – een glas Monbazillac of Banyuls past er ook uitstekend bij. ■

## Bleu de Gex

COMPLEXITEIT  
TE OVER

Dit was op slag mijn  
nieuwe favoriete blauwe  
kaas geworden. *Désolé*,  
bleu d'Auvergne!