

DE PÉRIGORD (OFTEWEL DE DORDOGNE) IS EEN GELIEFDE VAKANTIEBESTEMMING. HET MILDE KLIMAAT, DE RIJKE HISTORIE EN CHARMANTE *PLUS BEAUX VILLAGES* – TIEN IN TOTAAL – TREKKEN GEMIDDELD DRIE MILJOEN TOERISTEN PER JAAR. OM NOG MAAR TE ZWIJGEN OVER DE CULINAIRE RIJKDOM, WANT IN DE PÉRIGORD WORDEN DE SMAAKPAPILLEN VERWEND MET EEN SCHAT AAN REGIONALE HEERLIJKHEDEN.



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.

Er zijn walnoten die verwerkt worden tot aromatische oliën en likeuren, romige geitenkazen, rustieke eendgerechten en niet te vergeten de zwarte wintertruffels, een van de meest begeerde streekproducten.

La truffe noire werd veelvuldig geprezen door gastronomen. Culinaire criticus Curnonsky omschreef ze – heel poëtisch – als 'de geurige ziel van de Périgord'. Brillat-Savarin, schrijver van het toonaangevende meesterwerk *Physiologie du goût* (1825), noemde zwarte truffels 'de diamant van de kookkunst' en beweerde dat ze, net als oesters, een lustopwekkend effect hebben. Er is zeker geen tekort aan legendes die geïnspireerd zijn door de gewilde schimmel. Het schijnt dat Napoleon II werd geboren precies negen maanden nadat zijn vader een grote zak truffels uit Sarlat-la-Canéda cadeau had gekregen.

Hoewel truffels al in de oudheid werden gewaardeerd om hun stimulerende en geneeskrachtige eigenschappen, werden ze pas sinds de 16e eeuw gebruikt in de Franse keuken. Ze vielen vooral in de smaak in koninklijke kringen, maar ook schrijvers als Alexandre Dumas en kunstenaars als Monet waren verzot op zwarte truffels. In 1763 werden truffels uit de Périgord geprezen als de beste in hun soort in de *Encyclopédie* van Diderot en d'Alembert, het invloedrijkste naslagwerk uit de Franse Verlichting.

In het laatste kwart van de 19e eeuw, toen de druifluis door een groot deel van de Franse wijngaarden raasde, zijn de gronden hergebruikt om truffelbomen, voornamelijk eiken- en hazelnootbomen, te planten en steeg de belangstelling voor truffels enorm. Helaas daalden de truffelooigsten aanzienlijk aan het begin van de 20e eeuw als gevolg van de oorlog en de ontvolking van het Franse platteland. Vanaf de jaren zestig nam de productie weer toe met nieuwe teeltmethoden op basis van wetenschappelijk onderzoek. Tegenwoordig wordt jaarlijks ongeveer vier tot negen ton truffels geproduceerd in de Périgord.

Tijdens het seizoen, dat loopt van eind november tot en met februari, zijn er truffelmarkten in de hele regio, waaronder mijn favoriete in Sarlat-la-Canéda aan de rue de Fénelon op zaterdagochtend. Hou er wel

MET HUN INTENSE SMAAK EN AARDSE AROMA'S ZIJN ZWARTE TRUFFELS UIT DE PÉRIGORD HET TOPPUNT VAN CULINAIRE VERWENNERIJ

rekening mee dat elke zorgvuldig goedgekeurde truffel een behoorlijk prijskaartje heeft, variërend tussen de 500 en 800 euro per kilo.

Wie zich tegoed wil doen aan zwarte truffels en alles over de beroemde *Tuber Melanosporum* wil leren, moet zeker een bezoek brengen aan het jaarlijkse Fête de la Truffe in Sarlat-la-Canéda. Tijdens dit tweedaagse gastronomisch festival van medio januari, is er een grote truffelmarkt op Place de la Liberté en kun je deelnemen aan smakelijke kookworkshops of leren hoe je truffels kunt kopen. Op beide dagen worden *croûstous*, luxe hapjes met truffel en foie gras, uitgedeeld door lokale chefs en stellen restaurants speciale truffelmenu's samen. Maak ook een uitstapje naar Sorges, bekend als de hoofdstad van de zwarte truffel, en bezoek het Écomusée de la Truffe. Het museum organiseert rondleidingen en proeverijen; mis vooral niet de kans om 's ochtends vroeg mee op truffeljacht te gaan met een *caveur*, een truffelzoeker, en zijn trouwe hond! (Wel van tevoren inschrijven.)

Met hun intense smaak en aardse aroma's zijn zwarte truffels uit de Périgord het toppunt van culinaire verwennerij. In Frankrijk worden ze tijdens de kerstdagen in allerlei chique gerechten verwerkt, zoals in rijke roomsauzen bij zwezerik of coquilles, of heel klassiek, in *volaille demi-deuil*, Bresse kip met truffel onder de huid, gepocheerd in een geurige bouillon. Probeer ze ook in een omelet, met roerei of in *oeufs en cocotte*. En niet heel Frans, maar wel heel lekker: schaaf verse truffel over een romige risotto met kalfssukade. Geef er een volle Pécharmant uit Bergerac bij en de tranen springen gegarandeerd in uw ogen van pure culinaire extase! ■



Zwarte truffels

'DE GEURIGE ZIEL VAN DE PÉRIGORD'