



VAN FONDUE TOT TARTIFLETTE

Ze smaakt de Franse winter

Culinair journalist Paola Westbeek leidt ons rond in de wereld van de Franse kazen. Ter inspiratie voor een perfect *plateau des fromages*, maar ook om te verwerken in heerlijke gerechten zoals een taart van Maroilles of kaassoetsjes.

TEKST PAOLA WESTBEEK

Dat Fransen verzot zijn op kaas moge duidelijk zijn met een jaargemiddelde van 27,2 kilo kaasconsumptie per persoon. Geen wonder, aan keuze geen gebrek. Het land telt ongeveer 1200 variëteiten (45 AOP gecertificeerd) met een breed scala aan geur- en smaaknuances: van fruitig tot aards en van smeug tot stevig. Voor kaasliefhebbers is niets leuker dan een bezoek te brengen aan de boeren die hun kazen kundig en liefdevol maken (soms al generaties lang) of ze te proeven in traditionele streekgerechten. In Frankrijk wordt kaas meestal na de maaltijd gegeten (vóór of in plaats van het dessert), maar veel kazen lenen er zich uitstekend voor om verwerkt te worden in stevige winterse kost. Denk niet alleen aan volumineuze soufflés en smeltende croque-monsieurs – hoe heerlijk die ook smaken in deze donkere dagen – maar ook aan echte *recettes des terroirs*.

Brunchen met tarte au Maroilles

Natuurlijk brengen we een bezoek aan het noorden om historische steden te bewonderen zoals Lille en Arras. Of een van de vele mooie badplaatsen, waaronder het beroemde Le Touquet-Paris-Plage, waar president Macron in zijn vrije tijd vertoeft. Maar voor de echte kaasconnaisseur staat Hauts-de-France vooral bekend om de Maroilles, een van de stoerste en intense geurende kazen van deze regio. De roodschimmelkaas, voor het eerst gemaakt in de 10de eeuw door benedictijner monniken in het gelijknamige dorpje Maroilles, kreeg de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) certificering in 1976 en wordt tegenwoordig geproduceerd in Thiérache, een gebied verspreid over de departementen Nord en Aisne. Maroilles eten ze in le Nord traditioneel bij het ontbijt (op een broodje gedoopt in zwarte koffie, zoals te zien is in de film 'Bienvenue chez les Ch'tis'), maar met zijn robuuste smaak en pittige aroma's doet hij het goed in zowel rijke roomsauzen die je bij >



© MAUD HUMBERT

gevogelte of varkensvlees kunt serveren als in hartige taarten. De *tarte au Maroilles*, een bekende regionale specialiteit, vind je vaak op het menu van cafés en brasseries en is niet te versmaden met een koud biertje of een glas cider. De taart is makkelijk te maken en bestaat uit een luchtig gistdeeg besmeerd met een laag crème fraîche, royaal belegd met plakken Maroilles en op smaak gebracht met flink wat peper (zie kader). Dat klinkt misschien machtig, maar het resultaat is verfijnd en voortreffelijk bij een feestelijke kerst-brunch. Voor een fris smaakcontrast garneer ik de *tarte au Maroilles* met plukjes waterkers, rucola of mesclun aangemaakt met peperige olijfolie en een scheutje *vinaigre de noix* (walnotenazijn).

Smeltend, smeug en ongecompliceerd lekker

Na het uitgebreide koken en lang tafelen met kerst, verlang ik zelf in de rustige dagen voor oud en nieuw vooral naar eenvoud. Maar makkelijk en simpel hoeft niet saai te zijn. Zeker niet als ik een fondue au Mont d'Or serveer, vergezeld van charcuterie uit de Jura zoals gerookte *saucisse de Morteau* of *jambon du Haut-Doubs*, krieltjes, knapperig brood, een groene salade en zoetzure cornichons.

Mont d'Or, ook bekend als *Vacherin du Haut-Doubs*, is een winterse kaas uit de Montagnes du Jura, een relatief onontdekte hoek van Frankrijk, vlak bij de Zwitserse grens. Het gebergte strekt zich uit over een lengte van 350 kilometer, beginnend in de Doubs (het groenste departement) en eindigend in Ain waar het zijn top bereikt op 1720 meter in Crêt de la Neige. Als het aan de Montagnons (zoals de bewoners worden genoemd) ligt, eet je hier ook vorstelijk lekker. Dit is het koninkrijk van Montbéliarde- en Simmentalkoeien die melk produceren voor de ronde, rauwmelkse Mont d'Or-kazen.

Vernoemd naar het Massif du Mont d'Or, gaat de oorsprong van deze rustieke kaas waarschijnlijk terug naar de 13de eeuw. In de 18de eeuw was Mont d'Or favoriet op de uitbundige kasteeldiners van Lodewijk XV en zodra je hem uit zijn doosje van sparrenhout lepelt snap je waarom. Hoewel de kaas het beste smaakt op kamertemperatuur – zo kun je zijn lichtzoete smaak, harsachtige aroma's en fluweelzachte textuur beter proeven – is er weinig dat mij op een koude decemberavond zo blij kan maken als bij een knapperend haardvuur knus aan tafel genieten van een smeltende, versgebakken Mont d'Or. Deze bereiding, genaamd *boîte chaude*, is sinds de jaren

De tarte au Maroilles, een bekende regionale specialiteit, vind je vaak op het menu van cafés en brasseries en is niet te versmaden met een koud biertje of een glas cider

negentig populair geworden, zeker tijdens de feestdagen en in het skiseizoen. Je maakt hem zo: schep een beetje kaas uit het midden, vul het gat met witte wijn (bij voorkeur de regionale, sherryachtige *vin jaune*), breng op smaak met een paar flinke draaien van de pepermolen en bak de kaas ongeveer 25 minuten op 220 graden tot hij goudbruin is en verleidelijk begint te bubbelen. Naar wens kun je ook vóór het bakken knoflook en verse kruiden toevoegen. En mocht je echt willen uitpakken, de combinatie van romige kaas en versgeschaafde zwarte truffel is, zoals de Fransen zeggen, *un régal* (een genot).

Kaassoesjes op oudejaarsavond

Comté, de populairste kaas van Frankrijk, komt ook uit de Jura en is de eerste kaas die een AOC keurmerk kreeg (1958). Er worden jaarlijks ruim 1.600.000 kaaswielen geproduceerd die in rijpingskelders langzaam een keur aan smaakprofielen ontwikkelen, variërend van zacht en boterig tot licht peperig, aards en nootachtig. Wie dit proces van dichtbij wil meemaken, kan een bezoek brengen aan Fort Saint-Antoine, een militair fort gebouwd tussen 1879 en 1882 en sinds 1966 de prestigieuze kelder van affineur Marcel >



© STUDIO PFFAULT

Linkerpagina: genieten van een smeltende, versgebakken Mont d'Or, een populair gerecht tijdens de feestdagen en de wintersport. Deze pagina: 'gougères' moet je net als oliebollen warm eten.

TARTE AU MAROILLES

(voor 6-8 personen)

Heerlijk bij de kerstbrunch en nog lekkerder als je hem de avond van tevoren maakt en de volgende dag opwarmt.



© SAVOIE MONT-BLANC, BLASSON

Ingrediënten:

- 150 ml volle melk (lauwwarm)
- 2 tl gist (instant)
- 200 g patentbloem
- 1 ei
- snufje zout
- 60 g boter, gesmolten
- 3 el crème fraîche
- 260 g Maroilles, in plakken gesneden
- versgemalen peper

Bereiding:

Meng de melk en gist met een garde in een grote kom. Roer de bloem er goed door met een houten spatel gevolgd door het ei en een snufje zout. Roer alles gedurende 2 minuten stevig door. Voeg de gesmolten boter toe en roer nog 3 minuten stevig door. Dek de kom af met plasticfolie en een theedoek en laat het deeg 2½ uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal van 27 centimeter in met boter en bestuif hem met bloem. Klop overtollige bloem weg. Verdeel het deeg over de ovenschaal, helemaal tot aan de randen. Dit gaat het best met bebloemde handen. Verdeel de crème fraîche gelijkmatig over het deeg en beleg daarna met de plakken kaas. Breng op smaak met royaal versgemalen peper. Bak de taart in 20-25 minuten goudbruin. Warm serveren.

Petite. Ongeveer 100.000 wielen (elk van maar liefst 35 kilo) rijpen er zo'n veertien maanden lang bij temperaturen tussen de tien en vijftien graden. Dit wordt met veel enthousiasme verteld door een affineur tijdens een rondleiding van anderhalf uur, gevolgd door een uitgebreide proeverij. De kelders van Marcel Petite zijn onderdeel van de Routes du Comté, een zintuiglijke route die je meeneemt langs melkboerderijen, fruitières (kaasmakerijen), kelders en interessante adressen als La Maison du Comté, een kaasmuseum in Poligny, bekend als de hoofdstad van Comté. Comté is niet alleen onmisbaar op elke degelijke kaasplank, maar wordt ook veelzijdig gebruikt in de Franse keuken. Hij wordt verwerkt in een klassieke fondue of soufflé en verder in alles, van salades tot quiches. In de Bourgogne is Comté – naast andere harde kaassoorten als gruyère en emmentaler – een belangrijk ingrediënt in gougères, kaassoetsjes die je vaak tijdens wijnproeverijen krijgt en die ook geserveerd worden bij het aperitief. Er zijn allerlei verhalen over de geschiedenis van deze luchtige kaaswolkjes. Volgens historicus Alain Noël werden ze voor het eerst geserveerd in 1571 als dessert tijdens een bruiloft in de stad Sens. Helemaal niet waar, zeggen ze in Flogny-la-Chapelle, want dit is de echte bakermat van de gougère. Daar beweert de Guilde des Goûteurs de

Gougères – een heus broederschap dat zich sterk maakt om de authenticiteit van de soesjes te beschermen – dat ze voor het eerst in de 19de eeuw werden gemaakt door een patissier uit Parijs genaamd Liénard.

Over hun oorsprong valt te twisten, maar over hun smaak beslist niet. Bij ons mogen ze tijdens oudejaarsavond (uiteraard naast de oesters en foie gras) niet ontbreken. Gougères maak je met pâte à choux, een kookdeeg op basis van boter, bloem en eieren, ook gebruikt in de patisserieklassiekers eclairs, chouquettes en profiteroles. Net als olie-bollen moet je gougères warm eten want eenmaal afgekoeld verliezen ze hun onweerstaanbare lichte textuur en kunnen ze wat zwaar op de maag vallen.

Koningin van de Franse wintergerechten

Kaasgerechten horen natuurlijk ook bij een skivakantie. Een dampende tartiflette is de koningin van de Franse wintergerechten. De tartiflette werd in de jaren tachtig uitgevonden om Reblochon te promoten, een fruitige, jonge alpenkaas uit de Haute-Savoie met een gewassen oranje-gele korst en een aromatische hazelnootsmaak. Dit bleek een slimme marketingtruc want tegenwoordig is Reblochon na Comté en roquefort een van de meest populaire Franse kazen. De tartiflette

In de 18de eeuw was Mont d'Or favoriet op de uitbundige kasteeldiners van Lodewijk XV en zodra je hem uit zijn doosje van sparrenhout lepelt snap je waarom

ontleent zijn naam aan het Savoyaardse woord voor aardappel (tartiflâ) en is gebaseerd op de péla, een eeuwenoud boerengerecht gemaakt met aardappelen, spek en kaas.

Of we binnenkort weer op wintersport kunnen en ons kunnen verheugen op een weelderige tartiflette is nog de vraag, maar gelukkig is het gerecht ook makkelijk thuis te maken. Je bakt gerookte spekreepjes samen met fijngesneden ui en voegt daarna plakjes vastkokende aardappel toe. Zodra de aardappelen gaar zijn, blus je dit af met droge witte wijn en breng je alles op smaak met peper en nootmuskaat. Het mengsel doe je in een ovenschaal en je maakt het gerecht af met een flinke scheut room en dikke plakken Reblochon. Na 15 tot 20 minuten op 200 graden maakt het even niet meer uit of we in Frankrijk zijn of thuis, dit is uitiem winters genieten. ■



© MAUD HUMBERT



© RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

Linkerpagina: koe in de Jura, waar koeien melk produceren voor ronde rauwmelkse kazen als Mont d'Or. Hiernaast: roodschimmelkaas Maroilles, een van de stoerste kazen uit het noorden.