

Hemel se kaas

uit de Dordogne

Kaas is een van de belangrijkste pijlers van het Franse culinaire erfgoed. Met ongeveer tweehonderd verschillende soorten, kun je in bijna elke hoek van het land een nieuwe kaas ontdekken. En toch denk je bij sommige streken niet meteen aan kaas.

Neem bijvoorbeeld de Dordogne (oftewel de Périgord) in het zuidwesten. Naast ganzen en eenden, de gastronomische iconen, is de streek vooral bekend door walnoten, truffels, kastanjes en wijnen. Maar vergis je niet, voor kaasliefhebbers valt er genoeg te proeven en zeker als ze van geitenkaas houden.

Het departement telt ongeveer honderdvijftig geitenfokkers en meer dan twintigduizend geiten die elk jaar veertien miljoen liter melk produceren, waarmee vooral jonge rauwmelkse kazen zoals Cujassou en Cabécou du Périgord worden gemaakt. De oudste kaas van de Dordogne, Trappe d'Échourgnac, wordt echter gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en geaffineerd door nonnen in een abdij in het dorpje Échourgnac. Geïntregeerd door de geschiedenis van deze bijzondere kaas, bracht ik op een zonovergoten ochtend een bezoek aan de Abbaye Notre Dame de Bonne-Espérance om Antoine Dumont te ontmoeten. Samen met zijn vrouw Quitterie heeft hij sinds september 2020 de leiding over de kaasmakerij van de abdij overgenomen. Na alles



achter zich te hebben gelaten voor een bewogen reis van achttien maanden door Afrika met een 4x4, een tent en hun drie kinderen, besloot het jonge koppel om op zoek te gaan naar een meer zinvol bestaan en dat vonden ze tussen de nonnen en hun kazen. 'We wilden in een natuurlijke omgeving werken, met een verbinding naar ons katholieke geloof,' zegt Antoine,

een sympathieke man die rust en tevredenheid uitstraalt.

We lopen naar het Domaine de Biscaye, een boerenwoning daterend uit de zestiende eeuw en vervaardigd in een typisch Perigordijnse architectuur. Het is het oudste gebouw van de abdij. In 1868 hebben cisterciënzer monniken uit de Abbaye

Notre Dame de Port du Salut in de Mayenne zich hier gevestigd om het moerassige gebied droog te leggen, het land te ontwikkelen en zo een eind te maken aan de malaria-epidemie die toen veel slachtoffers maakte. Met bakstenen van lokale klei bouwden ze nog drie vleugels aan de abdij, er kwamen stallen voor varkens en koeien en ze richtten een moderne kaasmakerij op, om in hun levensonderhoud te voorzien en hun traditie voort te zetten. Toen de monniken in 1910 waren vertrokken vanwege allerlei tegenslagen, stopte de productie van kaas totdat de nonnen die er in 1923 kwamen wonen, het historische recept herontdekten. Tegenwoordig zijn er tweeëntwintig zusters tussen de 28 en 97 jaar die onder het devies *ora et labora* een leven leiden van werk en gebed, net als de familie Dumont. 'Ik heb vijftien jaar in management en bedrijfsontwikkeling gewerkt en mijn vrouw was verpleegster, maar het managen van een kaasmakerij is totaal nieuw voor ons. We leren met de nonnen mee en zijn heel blij dat we deze stap hebben genomen,' vertelt Antoine.

De abdij is gelegen in het hart van het Forêt de la Double, een bosgebied van meer dan vijftigduizend hectare met meertjes, wandelpaden en een rijkdom aan flora en fauna. We stoppen op een heuvel met uitzicht op velden en bossen en nemen het natuurschoon in ons op. Er heerst een gevoel van kalmte. Hier kun je afstand nemen van de dagelijkse beslommeringen en weer tot jezelf komen.

Ongeveer veertigduizend mensen weten elk jaar deze oase van rust aan de grens van de Périgord Blanc en de Périgord Vert te vinden. Er worden retraitanten verwelkomd die op zoek zijn naar spirituele bezinning, vrijwilligers die er tegen kost en inwoning een paar weken komen werken, de zogenaamde WWOOFers (Willing Workers on Organic Farms) en natuurlijk mensen die kaas willen kopen.

**Tegenwoordig zijn er
tweeëntwintig zusters
tussen de 28 en 97 jaar
die onder het devies *ora
et labora* een leven leiden
van werk en gebed**

Jaarlijks wordt in de kelders van de abdij honderddertig ton kaas geaffineerd. Hoewel de kaas oorspronkelijk volledig ter plekke werd gemaakt, bleek dat door de toenemende productie niet meer rendabel en gingen de nonnen zo'n dertig jaar geleden op zoek naar melkboeren en een zuivelfabriek die de eerste stap van het proces konden overnemen. Die vonden ze in Bretagne, waar de melk wordt gestremd en de ongekookte wrongel in vormen geperst. Na vierentwintig uur arriveren de verse kazen, de *caillebottes*, in de abdij om door de nonnen gedurende twee tot vier

weken (afhankelijk van hun formaat) geaffineerd te worden.

Het recept van de monniken – inderdaad, het historische recept voor de bekende Port Salut, tegenwoordig gemaakt door kaasbedrijf Bel Group– is in 1998 door Zuster Jeanne d’Arc vernieuwd. Na het experimenteren met witte wijn uit Bergerac en de zoete Monbazillac, besloot ze om de kaas te wassen met walnotenlikeur uit de Distillerie du Périgord in Sarlat. Een slimme zet, want de kaas is inmiddels een van de meest beroemde uit de regio. Tegenwoordig affineren de nonnen drie kazen: Le Trappe Nature, gemaakt volgens het recept uit 1868, Trappe au Vin de Noix en sinds 2011 Le Brebis, en een schapenkaas gemaakt met melk uit de Pyreneeën. De Trappe kazen zijn verkrijgbaar in twee formaten, kleine wielen van driehonderd gram en een groter wiel van 1700 gram.

Als Antoine me uitnodigt voor een dégustation, hoef ik geen twee keer na te denken. We lopen terug naar het oude gebouw waar de kazen op een grote houten tafel staan te wachten. ‘Je moet ze ongeveer een uur van tevoren uit de koelkast halen, zodat de aroma’s en smaken goed tot hun recht komen,’ legt Antoine uit. Net als bij alle kazen dus. De korst van de kaas, gewassen in *vin de noix*, is iets vochtig en heeft een karakteristieke donkerbruine kleur. Hij heeft een soepele structuur en is van binnen romig geel. De rokerige geur doet me denken aan een knappend haardvuur of uitgebakken spekjes. ‘Hij is heerlijk met vijgenjam,’ zegt Antoine. Daarna proeven we Le Brebis.

Een harde, crèmekleurige kaas met een lichtgele korst en een nootachtige smaak met een zilte toets. Hij is drie maanden gerijpt en dat is best jong. ‘Deze kaas zou zes tot negen maanden gerijpt kunnen worden, maar dan wordt de smaak te intens,’ vindt Antoine. Beide kazen lijken me uitstekend met een witte, houtgerijpte Montravel, afkomstig uit het uiterste westen van de Bergerac.

De nonnen hebben zich niet alleen tot bekwame kaasaffineurs ontpopt, met ingrediënten uit eigen moestuin maken ze ook jams, *pâtes de fruits* (zachte fruitsnoepjes) en kruidenthee, die naast religieuze artikelen en andere producten uit Franse abdijen verkocht worden in het plaatselijke winkeltje.

Mijn bezoek eindigt in de kerk die in 2018 een complete renovatie onderging en waar zeven keer per dag gebeden wordt. Het interieur is sober. Antoine wijst naar de vloer waar het licht dat door de ramen komt kleurrijk reflecteert. ‘Het licht van God,’ zegt hij met een ingetogen glimlach.

