

DE OOSTELIJKE PYRENEËN

Land van Catalaanse lekkernijen en specialiteiten

Om op reis te gaan, moet je vaak een keuze maken. Ofwel kies je voor stranden, hoge temperaturen en het ruisen van de zee. Ofwel kies je voor bergen, kleine dorpjes en het geklingel van grazende koeien. Dat is anders in de Oostelijke Pyreneeën. Daar kun je in het voorjaar 's morgens de skilatten aanbinden en je 's middags met een surfplank uitleven op de Middellandse Zee. Wees welkom in het Franse deel van Catalonië, waar de o zo trotse bevolking zijn herkomst nog lang niet vergeten is. *Arno Van Haverbeke*

Hoewel het zuidoostelijke deel van Frankrijk al bijna 400 jaar niet meer bij Spanje hoort, trof je in de streek rond Perpignan vooral échte Catalanen aan. Ze zijn een tikkelje koppig en eigenzinnig, maar blinken van gastvrijheid en warmte. Na een rit van zo'n elf uur op de Autoroute du soleil - of een vlucht van dik anderhalf uur - komen we aan in het bruisende Perpignan. In de hoofdstad van de Oostelijke Pyreneeën vind je leuke boetiekjes, prachtige boulevards en hippe restaurants.

Juwelen voor Céline Dion

Een van de lokale specialiteiten zijn juwelen met rooiekleurige stenen. Maxime Creuzet Romeu is een bekende juwelier die met de Afrikaanse halfedelstenen aan de slag

gaat. Hij maakt enkel juwelen op aanvraag en mag onder meer Céline Dion en de Marokkaanse koninklijke familie tot zijn cliënteel rekenen. Het bewerken van de bijzondere stenen is erg moeilijk en vraagt veel precisie en geduld. Hoewel zijn atelier er klein en het wat rommelig uitziet, is de naam van deze juwelier over de hele wereld bekend.

Op een halfuurtje rijden van Perpignan ligt Argelès-sur-Mer. Deze badplaats vervelkomt in de zomer veel toeristen, maar buiten het hoogseizoen is het er rustig vertoeven. In souvenirwinkels kun je er typische Catalaanse messen aantreffen. Philippe Bottaoli is zo'n échte Catalaan die de fraai gesloopte vrouwemessen met de hand vervaardigt. Ze hebben een lichte knik in het heft, dat een kegelvormig uiteinde heeft. "Om beter in de hand te liggen", weet Philippe. Terwijl je het lemmet heel af en toe moet vervangen, gaat zo'n mes gemiddeld meerdere generaties mee.



Als het op lekker eten aankomt, hoef je de Catalanen niets te leren.

Omdat ook de strandplaats Argelès-sur-Mer op een boogschuit van het hooggebergte ligt, proeven we 's avonds een combinatie van beide werelden. De maaltijd begint met een lokale charcuterieschotel, gevolgd door twee planken vol gegrild vlees en heerlijke vis. Lokale wijnen uit de Roussillon vormen een perfecte begeleiding bij deze maaltijd in de Chai Deprade, een moderne tapasbar waar je vooral lokale jongeren aantreft.

Politieke discussies

Net naast het prachtige Hôtel du Golfe met zicht op de zee staan de olifbomen van Domains Olifocle du Mas Boutet. Samen met haar man maakt de rasechte Catalaanse Isabelle Girodeau verse olijfolie. Na een fijn gesprek over hun beroep als olijfolieboeren gaat het gesprek al snel richting de Catalaanse politiek. Girodeau en haar man zijn trots op hun afkomst en pleiten graag voor

de onafhankelijkheid van Catalonië. Bij het afscheid geeft de man ons nog een welgemeende handdruk met de boodschap: "bedankt om voor onze premier te zorgen", verwijzend naar De Catalaanse ex-minister-president Carles Puigdemont die in België woont. In Spanje loopt een arrestatiebevel tegen de man, maar bij ons is hij veilig.

Ver van alle politieke discussies kan je in Collioure genieten van hetgeen waar Zuid-Frankrijk om bekendstaat: kuieren door kleurrijke straatjes vol kleine winkeltjes terwijl heerlijke geuren van vers brood en kruiden je neus strelen. Restaurant El Capillo mag er aan de buitenkant dan wel niet bijzonder uitzien, een tafeltje reserver je best op voorhand. Chef Florian Rossignol haalt elke middag en avond zijn krijt boven om de kaart op het bord aan te passen. "Ik maak gerechten die volledig afhankelijk van het aanbod van de dag", vertelt hij. Op de kaart staat zowel vis als vlees op Catalaanse wijze, maar met moderne



De zachte, zoete Roussillies zijn de trots van bakkerij Perez-Aubert. Espadrilles, het typische Catalaanse schoeisel, worden nog steeds met de hand gemaakt.

Op de glooiende kustlijn rond Banyuls-sur-Mer, met zowel rotsformaties als stranden, kun je prachtig wandelen en je kunt er al eens verrast worden door een groep trainende militairen

toetsen. Zijn gamba's zijn mi-cuit, half gebakken en half rauw, om de smaak optimaal te beleven. Tontin wordt geserveerd met rode biet en kalfsnerfjes krijgen verse girolles als compagnon in een sausje van groene kruiden. Wil je in gezelschap de hele kaart bestellen om vervolgens alles te delen, dan kan dat zonder problemen.

Groetende militairen

De streek rond Collioure verkonden zonder Banyuls te degusteren, zou zonde zijn. Het familieoemien van Vial Magnères is al aan zijn vijf-

de generatie toe. Met zo'n tien hectare wijngaarden maakt de wijnhoeve zowel witte als rode wijn én zoete Banyuls. Een familielid neemt ons graag mee naar de vatenruimte, waar hij ons laat ruiken aan de gistende druiven. Onwarschijnlijk hoe die gistende druiven kunnen uitgroeien tot een dessert of aperitiefwijn die je meenemt op een reis doorheen alle smaken. Dat de familie nauwlettend het rijpingsproces begeleidt, heeft er wellicht veel mee te maken.

Nog iets meer zuidwaarts richting de grens met Spanje en de start van de Pyreneeën ligt het stadje Banyuls-sur-Mer. Op de glooi-



Rond het pittoreske Collioure wacht de wandelaar een schitterende glooiende kustlijn.

Kleine marktjes met lokale producten zijn in Frankrijk eerder regel dan uitzondering, maar voor die van Ceret schieten superlatieven te kort

◀ ende kustlijn met zowel rotsformaties als stranden kun je prachtig wandelen en je kunt er al eens verrast worden door een groep trainende militairen. Niet veel verderop is er een legerbasis en de vriendelijke manschappen groeten graag de verbaasde toeristen. Overnachten kun je er in Hôtel Les Elmes. Op de beste plek van de hele stad, naast het toeristische gedeelte en met de zee aan de overkant van de straat, vind je het kleine maar moderne hotel met alle faciliteiten. Je hoeft de teenslippers niet eens aan om even in de zee te zwemmen.

Superlatieven voor lokale markt

Vanuit het badstadje Banyuls-sur-Mer kun je de bergen in trekken naar Ceret. Dit dorp staat bekend om de kersen en het fruit is er belangrijker dan de burgemeester. Elk jaar wordt de eerste oogst zelfs gepresenteerd aan de president van Frankrijk. Het *Fête de la cerise* is dan ook een jaarlijkse voltreffer. Op zaterdagochtend is er een fantastische markt. Kleine marktjes met lokale producten zijn in Frankrijk eerder regelmaat dan uitzondering, maar voor die van Ceret schieten superlatieven te kort. Straat in straat uit vind je kleine ambachtlieden die hun producten met liefde presenteren: van lokale zuivelproducten en *burgeries*, een soort grote beignet met citroen, tot traditionele bloedworsten, je vindt het er allemaal. Vergoet ook zeker niet de getenkaas van Le Mouli d'en Benc te proeven. De geiten van de vanuit Vlaanderen geïmigreerde kaasmaker Maechtelt grazen in de bergen en dat levert heerlijke verse én gerijpte kaas op. Haar lokale kazen maakt ze voor lokale burgers, "want dat houdt onze cirkel klein. De schapen grazen hier, de kaas wordt hier gemaakt én hier opgegeten", vertelt ze. Alleen al voor deze markt is een trip naar de Pyreneeën meer dan de moeite.

Dieper in de bergen, in Amélie-les-Bains, kun je bij de lokale bakkerij Perez-Aubert de lokale lokerkrij Rousquilles vinden. Het kleine, ronde cakeje met een lange suikergla-



• Messen met een knik in het heft, biologische olijfolie en kleurrijke stoffen: drie staaltjes van traditioneel Catalaans ambacht.

mur is erg lichtig en zoet, hoewel de citroen een frisse toets toevoegt. Sinds 1810 wordt deze *mignardise* ambachtelijk gemaakt bij deze bakkerij, waar ze pas te koop zijn na tien uur 's morgens. "Want voordien zijn ze nog te warm, dan krijg je ze nog niet mee", vertelt de bakkerin streng. "We verkopen er ook maar



een klein aantal per persoon, want iedereen moet de kans krijgen om er te kopen." Bij de koffie smaken de Rousquilles heerlijk, maar de bakkerin afkomstig uit de streek nabij Epervay vertrouwt ons toe dat ze ook heerlijk samengaan met een glas champagne.

Catalaans textiel

Naast culinaire specialiteiten staan de Catalanen ook bekend om hun textiel. De felle kleuren die we onder meer in ons bord in op de markt in Ceret aantreffen, zien we ook terug op de doeken van Les Tolles du Soleil. Met machines die dateren uit 1940 worden to: de dag van vandaag kleurrijke doeken met de typische strepen gemaakt. De stoffen zijn ijersterk en worden in 38 verschillende kleuren vervaardigd. De oude generatie textielma-

kers leidt de jonge generatie inmiddels al op, want de producten vragen veel arbeid. Gemiddeld werkt men 35 uur aan één doek.

Niet naast de textiel fabriek kun je meteen zien hoe de Catalaanse stoffen worden verwerkt in producten voor de consument. Wellicht kan je het al wel raden, want iedereen kent ze: de gemakkelijke pantoffels met zachte stof en kurken zool in felle kleuren. Espadrilles natuurlijk! Het typische Catalaanse schoeisel wordt nog steeds met de hand gemaakt. Gemiddeld doet een werknemer van het bedrijf 25 minuten over de productie van een paar espadrilles. Maar nieuw personeel moet wel een jaar studeer, vooraleer ze alle kneepjes van het vak kennen. Liefhebbers van cultuur en ambachtelijke kunst kunnen in Arles-sur-Tech terecht bij Le Moulin des Arts. Een achttal kunstenaars en ambachtlieden werkt daar in een

straat, elk in een eigen atelier, aan uiteenlopende projecten. Van gesmeed ijzerwerk tot handgemaakte juwelen en schilderijen, je vindt het er allemaal. Met een beetje geluk tref je er ook het lokale zingende kinderkoor in unieke traditionele klederdracht.

Espadrilles en Banyuls zijn gekend bij het brede publiek, maar deze reis toonde aan dat het Franse deel van de Oostelijke Pyreneeën nog veel meer in zijn mars heeft, van heerlijk-ke koekjes tot vis- en vleesspecialiteiten naar zelfgemaakte messen en juwelen. De rode lijn doorheen alle traditionele specialiteiten? Een immens gevoel van trots over hun herkomst en een passie voor waar ze mee bezig zijn. Op een gastrijke en liefdevolle manier anderen vertellen over de traditie en al het hemelse wat de streek te bieden heeft, dat is wat ik onthou van die serieuze Catalanen.



• Wie kan er weerstaan aan de geur van vers, artisaan brood?

• In de straten en op de pleintjes van Collioure is het aangenaam kuiseren



Praktisch

Te bezoeken

- Juwelier Maxime Creuzet Romeu, www.legrenatdeperpignan.fr
- Olijfolie: www.masboutout.com
- Wijn domainen: www.vinmaspyrenee.com
- Catalaans textiel: www.tolles-du-soleil.com
- Espadrilles: www.espadrille-catalane.com
- Le Moulin des Arts: <https://www.facebook.com/Le-Moulin-des-Arts-et-de-l'Artisanat-201591030589701/>
- Eten
- Argeles-sur-Mer: Chai Deprade, www.facebook.com/ChaiDeprade/
- Collioure: Le Capillo, www.facebook.com/elcapillo.restaurant/
- Perpignan: Restaurant Café de Vienne, www.facebook.com/Cafe-Vienne-523700840983504/
- Ceret: Les 9 Jets, www.facebook.com/Les-9-jets-115728783311530/
- Slapen
- Perpignan: Hôtel Kyriad Prestige-Contre del Mon, <https://prestige-perpignan.kyriad.com/en-us/>
- Argeles-sur-Mer: Hôtel du Golf: <https://grand-hoteldugolf.com>
- Banyuls-sur-Mer: Hôtel des Elmes, www.hotel-des-elmes.com/en/hotel-banyuls-sur-mer
- Le Tech: Mas Manyagues, www.mas-manyagues.com

Toeristische info
<https://www.tourisme-pyreneesorientales.com>