

Oot Kwisien in Sjofajje, is dat wat?

“Wij gaan eind augustus met een NCC-rally nog naar Chauffailles voor een weekje Haute Cuisine en wijn proeven, maar dat is niks voor jou”, zie Piet kwasi-terloops met een vaag vals lachje op de 70^e verjaardag van een gemeenschappelijke vriendin. Wij hadden Piet en Loes door toedoen van diezelfde vriendin een paar jaar eerder leren kennen bij verschillende bridgeweekjes met fiets-, wandel-, klootschiet-, bridge- en eetprogramma’s, die niet alleen qua prijs-kwaliteit verhouding excelleerden, maar die ons als arbeidsactieven iedere keer weer ervan overtuigden, dat “pensionado zijn” heel leuk is.

Toen ik nog wat doorvroeg bleek de week bol te staan van kennismakings-, uitreiking-van-folders-, wijnproef- en ontvangst-door-de-gemeente bijeenkomsten, die onveranderlijk gepaard zouden gaan met hapjes en drankjes. Daarnaast stond 4 keer een meergangen menu gepland. En voor een prijs, die onmogelijk leek. Ik kwijlde een beetje. “Er is misschien nog plaats voor een introduc ”, zei Piet sluw, “maar dan spreken we af dat als het jullie bevalt, jullie wel lid worden van de NCC”. Murw van het idee dat wij een week lang op deze manier zouden worden verwend, zwichtten wij moeiteloos, een beetje bibberend en biddend dat er nog plaats was.

Dat was ruim een jaar geleden. Inmiddels zijn wij sinds 1 januari 2008 lid en zijn van 16 tot 23 augustus jl. voor de tweede keer naar Chauffailles geweest. Het was wederom groots. Of het nu de persoonlijke ontvangst op de camping van rallyleider Will Lathouwers en zijn vrouw Toos was, hun regie op de uitvoering van het programma of de suggesties voor de vrije tijd besteding, het was allemaal tiptop verzorgd. Onder buitengewoon ontspannen omstandigheden leerde je alle mede deelnemers in no time kennen en aan het eind van de week had je het gevoel dat je al maanden met iedereen had opgetrokken. Een korte terugblik hierop in dit blad, waar ik de eerste keer als introduc  geen gelegenheid voor had, wil ik nu als benjamin-lid dan ook graag geven.

Het “vaste programma” voorzag weer - evenals het voorgaande jaar – in veel verschillende soorten (circa 36) en bovenal vele kelkjes (ik durf hier echt geen getal te noemen, u zou de verkeerde gedachte kunnen krijgen) wijn. Verhelderend daarbij was, dat voorzien werd in een stoomcursus “wijn maken en wijnproeven” (met deelnemers certificaat!), zodat we ook op verantwoorde wijze de glazen konden ledigen. Om het geleerde nog eens te doordesemen brachten we bovendien een bezoek aan een spoorweg/wijnmuseum annex proeverij. Maar ook de 4 menu’s, die door 2 professionele koks op de camping werden bereid en door ons in een grote tent werden “gesavouereerd”, voldeden weer ruimschoots aan onze verwachtingen om eens iets anders en vooral Frans te eten.

Wat dacht u van “Po l e de Saint Jacques   la cr me” (bij het Menu de la Mer), of “Cuisse de Canard sauce P rigordine dans son jardin” (bij het Menu l’Envol de la Basse-Cour). Voor de mensen die de franse taal beperkt spraken of niet machtig waren, vertaalde Will Lathouwers onvermoeibaar zowel de gesproken als de geschreven teksten simultaan in ABB (Algemeen Beschaafd Brabants), dat slechts op kleine - niet storende - onderdelen afwijkt van ABN. En voor de degenen die allergisch zijn voor vaat- en andere corvee activiteiten, haast ik mij om te melden dat Will en Toos een hele franse brigade er bij hebben die zowel dekt, uitserveert, uithaalt als reinigt. Het enige wat we hoefden te doen, was alles opeten en opdrinken, hetgeen ook de kleine eters lukte door de ondersteuning van voldoende enthousiaste veeleeters in ons gezelschap.

Naast het eerder geschetste “vaste programma” van kennismaken, wijnproeven, kaas eten en 5-gangen diners met bijpassende wijnen verorberen, kreeg je nauwelijks de tijd om uit te buiken. Wat dacht u van jeu-de-boules op zondagochtend met wijn en pizzahapjes. Of een bezoek aan een oude

oliermakerij met aansluitend tussen de middag kikkerbiljetjes eten, of een bezoek aan Frankrijks beroemdste chocolatier met les over chocola maken en proeven. Het was allemaal even verrassend en ontspannend, maar bovenal leuk. En dat in een prachtige omgeving op steenworp afstand van een van de beroemdste wijngebieden ter wereld aan de ene kant en de rivier de Loire aan de andere. De week ging dan ook als een raket voorbij!

Hartverwarmend is ook altijd weer in zo'n week dat gaandeweg sommige deelnemers met onvermoede kwaliteiten zich melden om op de afscheidsavond de dankbaarheid van de deelnemers over te brengen aan de rallyleiding en de hulpkrachten. Zowel de bliken van waardering in de vorm van de aangeboden attentie, als de presentatie in het Frans en het Nederlands (beide op rijm!!) vormden een passende apotheose bij deze Bourgondische week. Een afscheidsavond met diner dansant op de muziek van een 3-mans band, die volgens sommigen iets te hard, volgens anderen iets te simpel en volgens weer anderen tot te laat in de avond speelden.

Ik heb echter de campingbaas, de rallyleiding en de Franse hulpbrigade goed geobserveerd en vastgesteld dat zij zonder uitzondering niet alleen geweldig meeleefden en meezongen, maar ook één en ander - naar Franse maatstaven - volkomen normaal vonden. Ook deze ervaring behoorde dus domweg tot een nadere kennismaking met het Franse Bourgondische leven. Het kan tenslotte niet altijd André Rieu zijn en om 10 uur naar bed. Het heeft ook gelukkig niemand weerhouden om gewoon mee te doen en ook deze laatste avond tot een groot succes te maken.

Haute Cuisine Chauffailles najaar 2008 was een feest om aan mee te mogen doen en verdient alle lof voor haar organisatoren, die zich inspanningen noch moeite hebben getroost om ons deelnemers het zo goed mogelijk naar de zin te maken, waarvoor nogmaals onze hartelijke dank of zoals ze in Frankrijk zeggen: Un Grand Merci!

Wout Oudshoorn.

