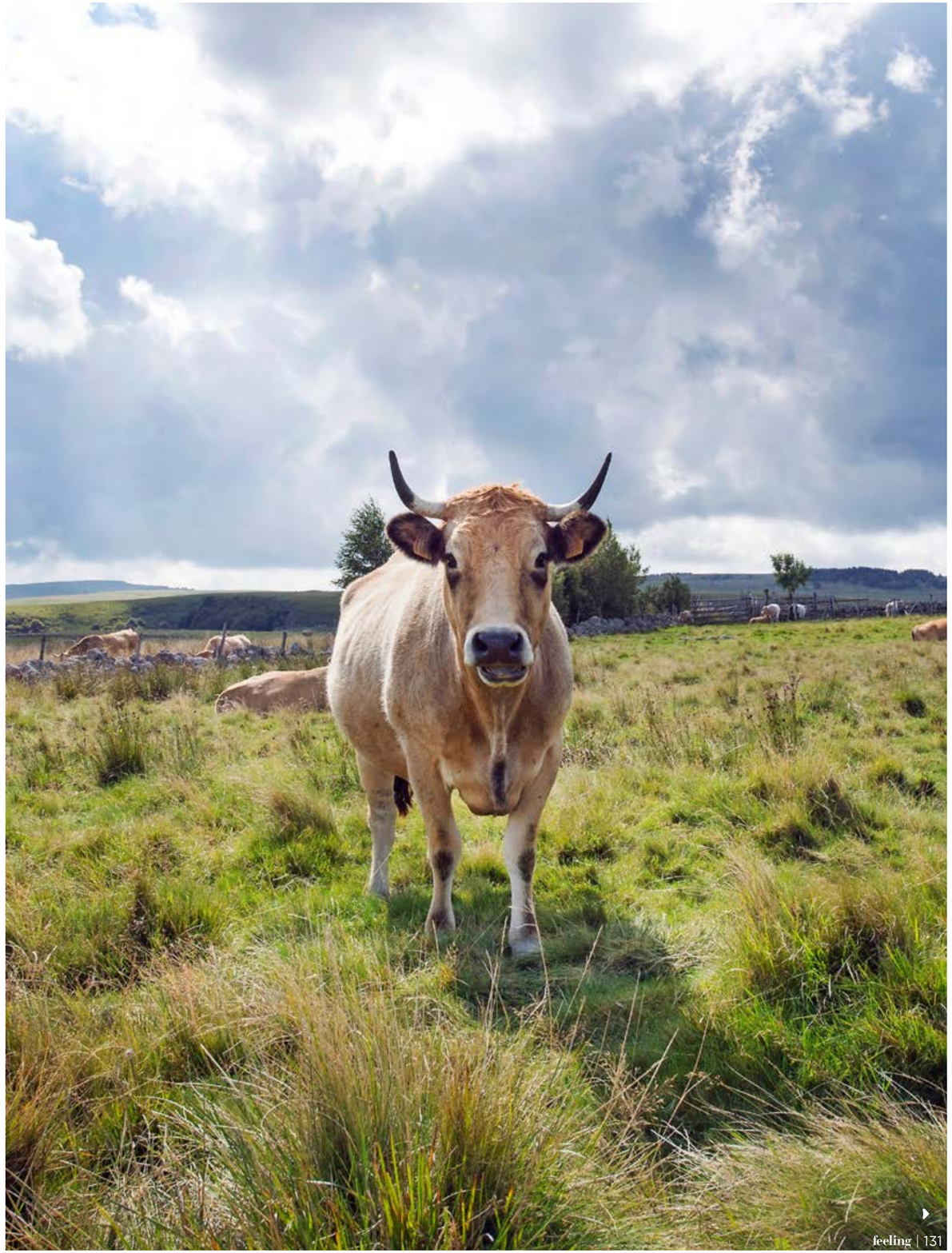
MAGISCHE MAALTIJDEN & ONTMOETINGEN

## RUW EN OOGSTRELEND

# AUBRAC

*De hoogvlakte van de Aubrac is als een droom. Hier beland je in een ruige streek die eerlijk en echt is gebleven, en haar gastronomische schatten goed heeft bewaard.*

DOOR **EVY VAN ELSACKER**. FOTO'S: **KARL BRUNINX**.

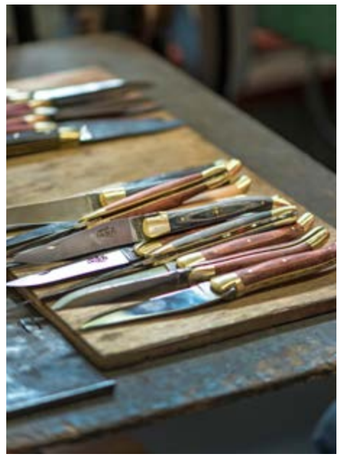






FEE_0615_REG_TOEAUBRAC_HAN.indd 130-131

30/04/15 11:11



**Van boven naar onderen**
Het Els Laguiole-mes is een staaltje van puur vakmanschap.
Bloemen op het menu bij Michel Bras.
Diner met uitzicht in Le Suquet.

De hoogvlakte vol gras en basalt ontvouwt eind mei, begin juni een frêle, ontroerende schoonheid. De weiden staan plots vol bloemen, daarna domineren de kruiden. Pas nu breekt de lente door in de **Aubrac**, op 1200 meter hoogte. De koeien worden fleurig versierd en mogen eindelijk naar boven om te gaan grazen. Juist die unieke plantengroei geeft ze zo'n lekkere melk en smakelijk vlees. Dit ruwe hoogland op de departementsgrenzen van **Lozère**, **Cantal** en **Aveyron** is al eeuwen het decor voor bedevaarders op hun sintjakobsweg, en wandelaars op *grande randonnée*. Wandelingen door dit pure landschap leiden vaak tot nieuwe inzichten en zelfs levenswendingen. Ook voor ons, gewone fijnproevers, gaat er een nieuwe wereld open tijdens onze culinaire pelgrimstocht door de Aubrac, vol beklijvende ontmoetingen.

## OOG IN OOG MET **DE RASKOE**

Zwartomrande ogen met lange wimpers. Glanzendbruin is haar vacht, de hoorns wijzen lang en puntig naar de staalblauwe hemel. Het gebeurt zelden dat koeien ons ontroeren door hun elegantie, maar dit rasechte Aubrac-rund doet dat wel. "Die hoorns en ogen zijn typisch voor het Aubrac-ras," zegt **André Valadier**, gepensioneerd veeboer. "Zo zien ze er al eeuwen uit. Omdat dit zo'n afgelegen en lang vergeten gebied is, werden ze niet gekruist met andere rassen. Ook nu hebben wij boeren zelf de normen bepaald, om ze niet te zwaar te laten worden en snel te kweken. Verse bergplanten is het enige wat ze te eten krijgen. 's Zomers maaien we om voldoende Aubrac-hooi te hebben voor de winter." We hebben moeite om de kudde bij te houden die plots gaat schuilen, want het begint te onweren. En de bliksem is gevaarlijk in zo'n vlak gebied op grote hoogte. "Elk levend wezen is automatisch het hoogste punt in deze vlakte. Het gebeurt dan ook geregeld dat er een koe getroffen wordt door de bliksem, en dood in de wei wordt gevonden. Ook wij moeten maken dat we weg zijn!" Zo'n natuurfenomeen brengt een mens in één klap terug tot zijn normale nietigheid. Hét moment om te gaan schuilen in een goed restaurant.

## OOG IN OOG MET **DE TOPCHEF**

Als een ufo zweeft **La Maison Bras** boven het landschap. Bij het aperitief met weergaloos uitzicht maken we kennis met **Michel Bras**, de topchef die de Franse keuken mee heeft getekend. Als pionier gaf Bras groenten de hoofdrol, in een periode dat dat voor de meeste koks nog ondenkbaar was. Eerst nog meewarig bekeken, verzamelde de 'gekke' chef van toen maar liefst drie Michelinsterren. Nu geeft hij de fakkel door aan zoon **Sébastien**, die de flora van de Aubrac al even hoog in het vaandel draagt.
En dan zijn we getuige van een magisch moment. De zon komt van onder de wolken gezakt en zet de horizon in vuur en vlam. De vlakke einder, met daarachter weer een ander vlak gebergte, zorgt voor een gelaagde zonsondergang in alle kleurschakeringen tussen oranje en aubergine. Als je dan tegelijk ook nog mag proeven van een *amuse* die het jeugdsentiment van de chef bovenhaalt, voel je je echt een gelukzak. Bij het subtiel geparfumeerde ei à la Bras, op een bedje van jonge groenten en kruiden, krijgen we een heel verhaal. Over hoe de broers vroeger graag kippeneieren jatten en stiekem opaten zodat de boerin foeterde dat haar kippen weer niet leken te leggen. Hoe diezelfde broers genoten van de boterhammen met *aligot* ofte kaaspuree, die hun moeder serveerde bij de eitjes. Bij Bras is elke hap een herinnering aan een samenzijn, of roept

Michel Bras in zijn creatie, La Maison Bras.

**"Als een ufo zweeft La Maison Bras boven het landschap"**

## KOESTER **DE EENVOUD**

"Deze streek brengt je terug naar de essentie," zegt topchef **Michel Bras** ons na de maaltijd. Zijn kleindochter verstopt zich onder tafel en speelt met de hond. "De boeren hadden niet veel en koesterden wat er was. Steen, koeien, melk en kaas. Die eenvoud is iets universeels. Overal ter wereld vind je simpele melkgerechten zoals *dulce de leche* in Latijns-Amerika, of de gefermenteerde melk in Mongolië. Op zo veel plekken zag ik in het landschap dezelfde stenen muurtjes, in Peru bijvoorbeeld. India, Marokko, Brazilië, Cambodja... Ik geniet elke winter van een reis met mijn vrouw **Ginette**. Wij zijn een twee-eenheid en we reizen graag met de rugzak, eten op marktjes en proeven van eerlijke en eenvoudige gerechten. En nu ik met pensioen ben, kan ik ook elke dag genieten van de omgeving rond mij. Met **Sébastien** en de kleinkinderen wandel ik graag, of we mountainbiken in de streek. Dat geeft energie en inspireert ons. Ook onze gasten nodig ik graag uit om de streek te verkennen. In de hotelkamers ligt er altijd en rugzakje klaar en de boodschap dat je een picknick kunt bestellen voor onderweg."

**Michel Bras' nieuwste realisatie is Café Bras bij het Musée Soulages in Rodez. Menu voor € 31.**
WWW.CAFEBRAS.FR, MUSEE-SOULAGES.GRAND-RODEZ.COM



FEE_0615_REG_TOEAUBRAC_HAN.indd 132-133
30/04/15 11:11

**Van boven naar onderen**
Bij fotomodel Virginie logeer je in stijl.
Germaine serveert fenomenale fruittaarten.
Kaaspuree of aligot, in Le Buron de Born.

De sintjakobsschelp verwijst naar de pelgrimsweg door de Aubrac.

het een heel landschap op. Dat is ook zo bij de rest van ons **Balade-menu**: de gerechten schetsen de hele streek in aroma's. De lokale riddervis krijgen we geserveerd met jonge kervel en anijs, de eendenlever met appel en pruimenazijn. Dan volgt Michel Bras' persoonlijke favoriet: "Niks lekkerder dan verse peultjes, die ik vanmorgen heb geplukt," zegt hij als hij aan onze tafel verschijnt, met op de bordjes *mange-tout* met lokale truffel en een scheutje geparfumeerde room. En dan komt de topper voor de carnivoren: eerst brengen ze het Laguiole vleesmes, met heft in koeienhoorn, en dan de filet van Aubrac met hazelnootboter, die smelt in je mond, samen met biet en kool. De kazen van de streek kunnen er nog net bij, en voor een dessert hebben wij altijd plaats. Zeker als er keuze is uit een bloedperziktaartje met ijzerkruid-citronella ijsje, en geroosterde vijg met moerasspirea en gestremde melk. Of hoe je de Aubrac niet alleen kunt schilderen of beschrijven, maar ook in een smaakpalet kunt uitbeelden.

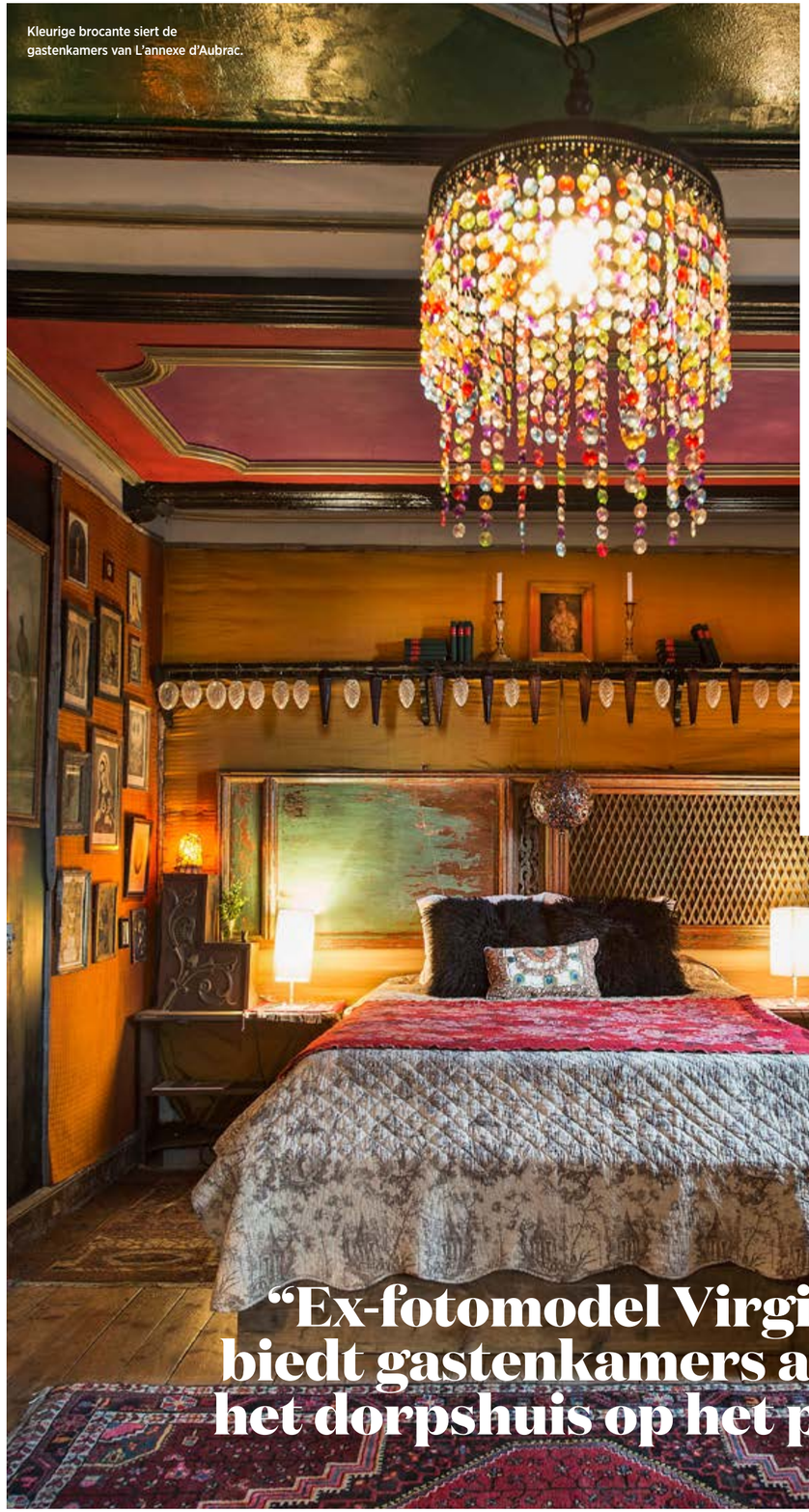
## OOG IN OOG MET DE SOMMELIER

"Merk je hoe goed die smaak samengaat met de lokale kaas, de **Laguiole**?", vraagt sommelier **Sergio Calderon** terwijl hij ons een uitstekende **Chablis Premier Cru** van **Laurent Tribut** uit 2011 laat proeven. Door de liefde belandde de Argentijn in Frankrijk. Een Belg gaf Sergio het zelfvertrouwen om op het oordeel van zijn neus af te gaan, en vandaag is hij de hoofdsommelier **Bras**. "Toevallige ontmoetingen hebben mijn pad getekend en naar de Aubrac geleid. In dit ogenschijnlijk ruige landschap voel ik me thuis," zegt hij. "De lucht is er zuiver, het licht helder. Contacten zijn echt, de natuur ruw genoeg om je nederig te houden en de mens tot zijn echte proporties terug te brengen. En eten is er ook teruggebracht tot de essentie: samenzijn en genieten." In zijn wijnkelder brengt Sergio die filosofie elke dag in de praktijk. "Het doet me plezier mensen te ontmoeten en smaken te laten ontdekken. Je hoeft echt geen diploma te hebben om goeie wijn te ontdekken, te proeven hoe goed die samengaat met de lokale kaas en de charcuterie van de streek. De harmonie die je dan proeft, hoeft geen dure bewoordingen of professionele woordenschat, daar geniet iedereen van. En wijn hoeft geen grote naam te hebben om mij te bekoren. Ik heb evenveel onbekende parels als grote kanonnen liggen. Voor elk budget wat wils. Ook de boeren uit de streek raad ik graag een wijn aan."
Die hoge levenskwaliteit houdt Sergio aan, zelfs als het restaurant gesloten is, en er geen toeristen te bekennen zijn." Dan hou ik me uitsluitend met mijn wijnkelder bezig. De mensen kennen me, we groeten en helpen elkaar. Eten is een gewaardeerd moment van samenzijn. Dat koester ik. En dat wil ik delen, via mijn wijn. Samen eten, samen drinken, dat betekent hier nog iets. Dat mensen speciaal hiernaartoe reizen om bij ons te eten en wijn en te proeven, is een eer. Dat schept al een band, het ontroert me."

## OOG IN OOG MET DE BAKKERIN EN HET MODEL

Op het hoogste punt van de regio leiden wandelwegen langs het gelijknamige dorp **Aubrac**. Lang was dit een belangrijke plek op de weg naar **Compostella**. De kerk **Notre Dame des Pauvres** met haar luide *clocher des pauvres* redt al sinds het jaar 1120 verdwaalde pelgrims uit de mist op de grimmige vlakte. De Vlaamse **graaf Adelardus** liet uit dank omdat hij ongedeerd de gevaarlijke vlakte overgeraakte, een rustpunt voor de pelgrims bouwen. Dat was nodig om te ontkomen aan overvallers, slecht weer en hongerige wilde dieren, zoals de wolven van de **Gévaudan** - al is het nog steeds de vraag of daar niet iemand in wolfsvacht moorden beging.
Inmiddels kun je met een gerust hart de vlakte over. Op de **Place des Fêtes** proeven we de overheerlijke fruittaarten op het terras van **Chez Germaine**. Bessen, pruimen, peer en chocolade, reuzegrote taarten van 56 cm diameter komen recht uit de oven en ruiken naar gistdeeg. "Germaine was mijn moeder," vertelt **Adrienne**. "Van haar heb ik de recepten en elke dag bak ik zoete taarten en bereid ik hartigs voor de wandelaars. Mijn moeder was erg populair met haar baksels en babbels. Ze wilde begraven worden





Kleurige brocante siert de gastenkamers van L'annexe d'Aubrac.

# KAMERS MET UITZICHT

### L'ANNEXE D'AUBRAC
In theatrale stijl biedt Virginie origineel ingerichte brocantekamers met zicht op het dorpsplein. Vanaf € 180 voor 2 personen. WWW.LANNEXEDAUBRAC.COM

### LA COLONIE D'AUBRAC
Een vakantiekolonie omgevormd tot gastenverblijven. Kamers vanaf € 63 voor 2 personen, appartementen vanaf € 176 voor 4 personen. LA-COLONIE.COM

### BORIE DE L'AUBRAC
Laurent en Pat bieden ruime luxekamers met uitzicht, voor een miniprijsje. Hun natuurstenen huis in **Nasbinals** gaat mooi op in het landschap. Terras en tuin, table d'hôtes op aanvraag. Kamers vanaf € 95 voor 2 personen. BORIE-AUBRAC.COM

### MAISON BRAS
Zweeft als een ufo op een heuvel boven het landschap. Minimalistische kamers met grote ramen, vanaf € 300 voor 2 personen. WWW.BRAS.FR

### LE MAS DE RIGOULAC
Hij is masseur, zij decoratrice. Samen verhuisden ze naar een boerderij op een heuveltop in **La Terrisse** en richtten er sfeervolle gastenkamers in. Met spa, zwembad en weergaloos uitzicht. Kamers vanaf € 125 voor 2 personen. WWW.LEMASDERIGOULAC.FR

**"Ex-fotomodel Virginie biedt gastenkamers aan in het dorpshuis op het plein"**



FEE_0615_REG_TOEAUBRAC_HAN.indd 134-135
30/04/15 11:11

**Van boven naar onderen**
**De pelgrimsbrug van St-Chély d'Aubrac.**
**Versgesneden Aubrac-steak smelt in de mond.**
**Le Mas de Rigoulac biedt gastenkamers mét zwembad.**

**Relaxen met uitzicht in Le Mas de Rigoulac.**

met haar schort aan, omdat ze altijd ten dienste stond van de mensen. Spijtig genoeg is het dorp stilaan leeggelopen, we zijn nog maar met z'n drieën die er het hele jaar door wonen. Waarom trekken de jongeren toch naar de stad? Hier heb je tenminste een doel in je leven, elke dag sta ik met plezier op. Gelukkig zijn er ook vrouwen zoals **Virginie**, mijn overbuur, die juist is ingeweken."

"'s Zomers is het hier prachtig, maar de winter lijkt soms eindeloos," zegt Virginie. Het voormalige fotomodel werd verliefd op de streek en verliet Parijs om gastenkamers aan te bieden in het dorpshuis op de Place des Fêtes. Origineel, op het theatrale af zijn de kamers die ze zelf inrichtte met brocante, haar grote passie. Baden die naast elkaar liggen met een heiligenbeeld erbij, zware fluwelen gordijnen en natuurlijk een zwarte kat, het oogt randje creepy. "Als mijn vriend, die fotograaf is, lang op missie is, vind ik het zwaar. De sneeuw blijft soms liggen tot mei, en dan heb ik alleen Germaine om mee te babbelen! Toch zou ik de open ruimte, het licht en de zuivere lucht niet meer kunnen missen," zegt ze. "Gelukkig kan ik vanaf de lente mijn gasten weer thee en gebak serveren in de tuin."

In de kruidentuin zien we waarvan de bekende *thé d'Aubrac* wordt gemaakt: een frêle paars bloempje dat muntachtig ruikt. Deze *calamintha grandiflora* wordt al eeuwen gebruikt voor het goeie effect op de spijsvertering en zijn kalmerende werking. Maar liefst 670 planten prijken in de tuin onder de beroemde klokkentoren - en dat is nog maar een derde van de wilde soorten die in het beschermde natuurgebied van de Aubrac voorkomen. Een vleesetende plant zit er ook bij, maar vooral planten die medicinaal en/of lekker zijn, zoals de gentiaan, goed voor likeur met anijssmaak.

## OOG IN OOG MET DE WANDELAARS

De weg wordt steeds smaller en het landschap nog leger en indrukwekkender bij **het meer van Born**. In de berghut **Buron de Born** pauzeren we tussen andere wandelaars. Een adonis van 28, **Benjamin**, die "moet nadenken en nood heeft aan alleen zijn op dit moment in z'n leven." En **Julie**, die op haar 35ste de geneugten van een wandelreis ontdekte en nu elk jaar een paar weken wandelt voor haar plezier. "De eerste dagen is het afzien, vanaf de vierde dag kan ik goed doorwandelen," vertelt ze. "Het werkt bevrijdend, stappen met een minimum aan ballast. Nu volg ik de weg van **Le Puy** naar **Cahors**. Op elke etappe maak ik schetsen en die laat ik afstempelen. Contact met andere wandelaars is snel gelegd. Zo leer ik ook de lekkerste eetadressen kennen, zoals deze berghut waar vroeger kaas werd gemaakt. Hier ga ik *aligot* eten!"

Wij ook, en dat is weer een culinair orgasme. Zo eenvoudig en lekker: puree met room en de lokale kaas **tomme de Laguiole** erin, die wordt uitgerekt tot spectaculaire lengtes. Met lange lepels wordt de dradige *aligot* in je bord gedropt. Showcooking, maar dan de authentieke versie. Daar een heerlijk stuk worst of hesp bij, en je likt duimen en vingers af. "Naar de Aubrac komen zonder *aligot* te proeven, is als Marseille zien zonder bouillabaisse te eten", zei moeder Bras al.

Vandaar wandelen we het korte eindje naar de **waterval van Déroc**. Wild gooit het water zich naar beneden en spat uiteen in een nevel op de basaltrotsen. Volg je de rivier nog verder, dan kom je uit in de **Lot-vallei**. In het gezellige stadje **St-Chély d'Apcher** bewonderen we de **Pont des Pélerins,** maar ontvluchten dan de warmte en de drukte.

Als we die avond van ons *génépi*-aperitief nippen, in onze luxueuze en toch betaalbare bed&breakfast **La Borie de l'Aubrac**, begrijp ik waarom onze Catalaanse gastvrouw besloot om met haar man uit de Aubrac op deze hoogte te komen wonen. We klinken in hun tuin, met uitzicht op de vlakten. "Wij werkten allebei in de hotellerie en hebben de wereld rondgereisd tot in Bora Bora. En toch is ons paradijs hier, met zicht op de vlaktes, bij het getinkel van koeienbellen." ■

NEEM EEN KIJKJE IN HET MOOISTE LOGIES VAN DE AUBRAC OP **WWW.FEELING.BE/AUBRAC.**

**"Vergeet Bora Bora, dit is het paradijs. Het getinkel van koeienbellen, met zicht op de glooiende vlaktes"**

**Het dorp Laguiole is beroemd onder fijnproevers.**

# DE AUBRAC **PRAKTISCH**

### ZO KOM JE ER

De hoogvlakte van de Aubrac ligt in het zuiden van Frankrijk, tussen het Centraal Massief en Montpellier. Je rijdt ernaartoe in 8u via Parijs, Orléans en Clermont- Ferrand (A 71). Vliegen kan naar Rodez in anderhalf uur (vanaf € 38,98 heen-en-terug met Ryanair) en dan een halfuurtje met de huurwagen.

### ETEN OP NIVEAU

- **Restaurant Le Suquet in La Maison Bras:** hoogstandjes van driesterrenchef **Sébastien Bras**, zoon en opvolger van **Michel Bras**. Open van april tot half november. Menu's vanaf € 136, kamers vanaf € 300 voor 2 personen. WWW.BRAS.FR
- **Chez Camillou**: creaties van de jonge chef **Cyril Attrazic**, met één Michelinster. Menu vanaf € 38. **Le Petit Camillou** en brasserie **Le Gabale** bieden lekkers voor zachtere prijzen. Menu vanaf € 17. Kamers vanaf € 81,70 voor 2 personen. Open van april tot eind november. WWW.CAMILLOU.COM
- **Le Buron de Born:** eenvoud siert. ideaal om met weergaloos uitzicht de *aligot* te proeven. Open van mei tot oktober. WWW.AVEYRON.COM/TOURISME/SELOGER/BORN.HTML

### PROEVEN STAAT VRIJ

- Hoe de mooie cilindervormige kaas **Laguiole** wordt gemaakt en vier maanden rijpt, zie en proef je in de **Fromagerie Jeune Montagne** in Laguiole. Van juni tot augustus dagelijks gratis te bezoeken, rest van het jaar op afspraak. WWW.JEUNE-MONTAGNE-AUBRAC.FR
- **Wijndegustaties** voor elk budget in **La Cave de Sergio** in Laguiole, zondagnamiddag en maandag gesloten. WWW.LACAVEDESERGIO.FR
- Onovertroffen fruittaarten proef je **Chez Germaine** in Aubrac, het hoogstgelegen dorp in de gelijknamige streek. Dinsdag gesloten. CHEZGERMAINE-AUBRAC.COM

### SCHERP SOUVENIR

Even puntig als de hoorns van de Aubrac-koe zijn de authentieke **Laguiole messen**, al dan niet met *mouche* als versiering op het lemmet. Lokale smeden maken in de **Forge de Laguiole** traditionele modellen met hoorn (vanaf € 89), maar ook **designmessen** o.a. ontworpen door **Philippe Starck** (vanaf € 190). www.forge-de-laguiole.com

### MEER INFO

Voor wandelroutes en mountainbiketrips: TOURISME-AVEYRON.COM, LOZERE-TOURISME.COM

FEE_0615_REG_TOEAUBRAC_HAN.indd 136-137
30/04/15 11:11