

SLURPEN IN FRANKRIJK

LEVENSGENIETEN VOOR GEVORDERDEN

ILJA GORT



In de succesvolle *Slurp*-reeks beschrijft Ilja Gort elk jaar de belevenissen op zijn wijnkasteel Château La Tulipe in Bordeaux.

In deze nieuwste, *Slurpen in Frankrijk*, verhaalt hij over succes en hoe je dat kunt bereiken, maar ook over de keerzijde daarvan. Gort biedt een verrassend kijkje achter de schermen van zijn Bourgondisch bestaan op zijn wijnkasteel bij Bordeaux. Daarnaast gaat hij op zoek naar de beste croissant van Frankrijk, is op kruidenjacht in de Provence en eet bij een visser in Marseille de allerlekkerste vissoep. Toch dreigt hij, tijdens zijn visite op het wijndomein van Sting in Toscane, zijn hart te verliezen aan Italië...

Met dit nieuwe boek bevestigt Ilja Gort zijn reputatie als beste Frankrijkschrijver van Nederland.

Bevat filmpjes en foto's uit de televisieserie *Gort à la Carte*.

'Ik schater en krijg weer hoop, in de mensen, in de wereld. En in de wijn.'
– *Onno Kleijn*

'Ilja is wijn, wijn is Ilja. Ik zou hem willen drinken, die man.'
– *Ronald Giphart*

'Ilja Gort laat je watertanden. Hij schrijft zoals ik zou willen eten.
Hmmm... Heerlijk!' – *Het Parool*

www.tulipe.nl
www.slurppublishers.nl



SLURP
PUBLISHERS

SLURPEN IN FRANKRIJK

LEVENSGENIETEN VOOR GEVORDERDEN

ILJA GORT

FOTO'S EN VORMGEVING

CAROLINE D'HOLLOSY

SLURP
PUBLISHERS

2e druk, december 2016

1e druk, november 2016

Ilja Gort verstuurt aan vrienden en relaties regelmatig een nieuwsbrief over het dagelijks leven op zijn wijncasteau (gratis abonnement via www.tulipe.nl/nieuwsbrief). In *Slurpen in Frankrijk* zijn naast deze nieuwsbrieven ook een aantal eerder gepubliceerde columns opgenomen.

© 2016 Ilja Gort, Saint-Romain-la-Virvée/Amersfoort

© 2016 Slurp Publishers, Amersfoort/Amsterdam/Bordeaux

Vormgeving en illustraties: Caroline d'Hollosy

Foto's: Caroline d'Hollosy, Ilja Gort, Bo Gort, Klaas Gort

Omslagbeeld: Caroline d'Hollosy

ISBN 978-90-825220-1-3

NUR 447

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.


De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten van derden zo goed mogelijk te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te doen gelden, worden verzocht zich tot de uitgever wenden.

www.tulipe.nl

SLURP
PUBLISHERS

dit boek is voor:

omdat:

Dit Slurpboek is driedimensionaal interactief. Een aantal verhalen is voorzien van een filmpje (te herkennen aan dit icoontje: ). Achterin vind je QR-codes. Scan die met je telefoon en bekijk de filmpjes tijdens het lezen. Dat kan ook op je computer via www.slurp.nu/filmpjeslurpeninfrankrijk

**DIT IS WAT
JE PROEFT**

LEKKERE WIJN

**DIT IS WAT JE
NIET PROEFT**

**DISCIPLINE
KEIHARD WERKEN
DOODMOE ZIJN
TWIJFELEN
RISICO'S NEMEN
OPOFFERINGEN
FOUTEN MAKEN
DROOGTE
HAGELBUIEN
WAKKER LIGGEN**

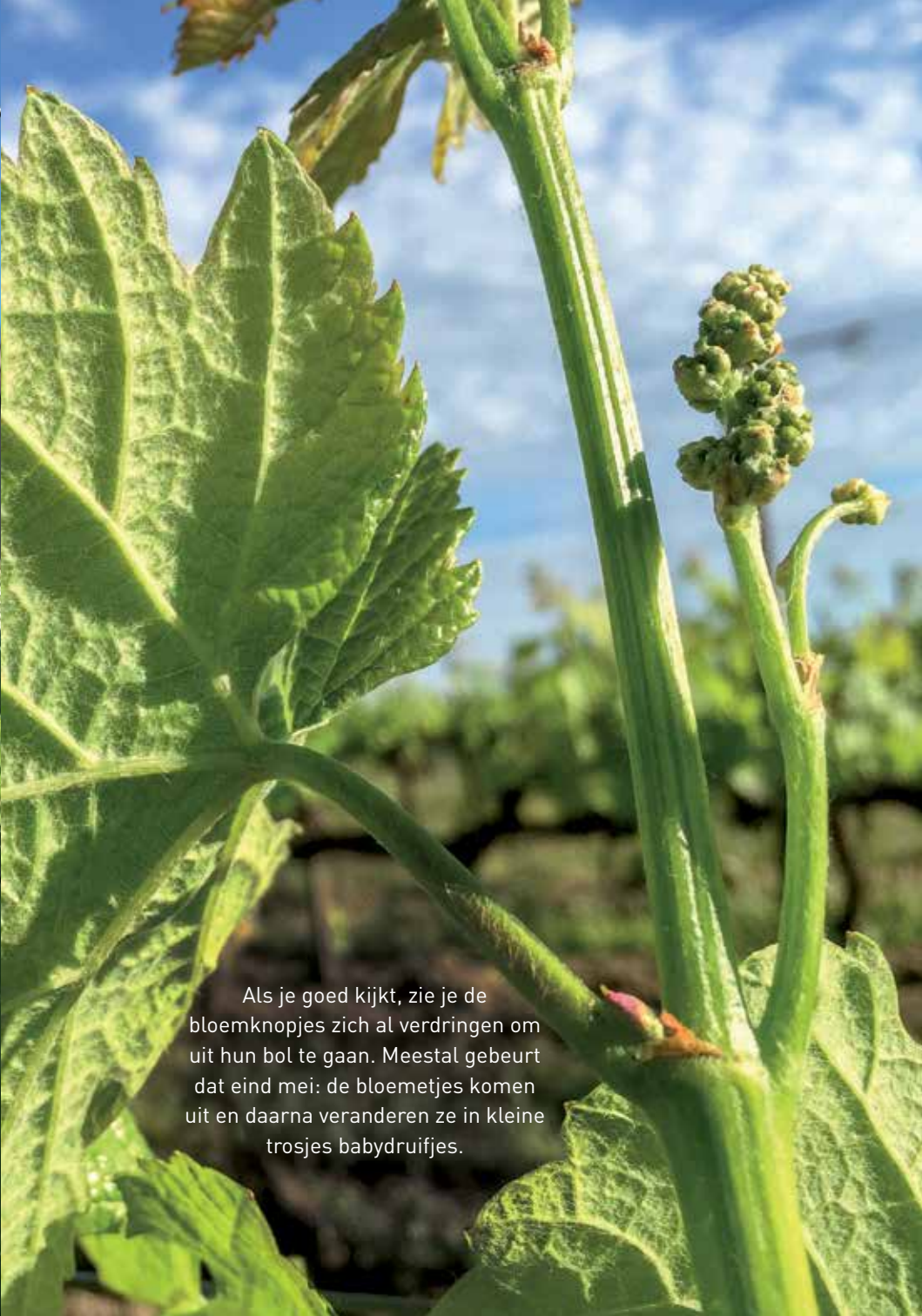
Dat is niet niks allemaal.
Toch staat het belangrijkste onderdeel van deze treurigstemmende opsomming hier niet bij.
Dat betreft een credo dat vele toepassingen kent. Het geldt voor elk schepsel dat zijn doel wil bereiken. Voor een koolmees die een nestje wil vlechten in een doornige braamstruik, voor een druivenplant die zijn uitlopers wil vastklemmen aan een verwegge wijnstok, en voor een mens die een dodelijke ziekte wil overwinnen, een oppermachtige vijand wil verslaan of het wereldrecord kroketten eten wil verbeteren. Dit advies vormt als geen ander de dragende kracht voor een wijnboer die in een land vol onwillige Fransen mooie wijn probeert te maken.

GEEF. NOOIT. OP.

LE PRINTEMPS EST ARRIVE!



De wijngaard ontwaakt uit haar winterslaap. Juichend van verlangen strekken de wijnstokken hun ontlukende blaadjes naar de hemel. Ofschoon april startte met een wat koele binnenkomer, werden we daarna verwend met hartverwarmende zonnedagen.



Als je goed kijkt, zie je de bloemknopjes zich al verdringen om uit hun bol te gaan. Meestal gebeurt dat eind mei: de bloemetjes komen uit en daarna veranderen ze in kleine trosjes babydruifjes.



In het kasteelpark zingen de vogels de godganse dag alsof het niks kost. Beneden hen draaien de madeliefjes hun gezichtjes genietend naar de zon. Laat ze maar fluiten, die druktemakers, hoor je ze denken.



In zijn vrije uitloophokje staat de wijnboerenmobiel na te hijgen van de opnames voor zes afleveringen van de televisieserie *Gort à la Carte*. Met zijn onbesuisde baasje aan het stuur heeft hij heel Frankrijk doorkruist en hij is blij dat hij even niks hoeft en mag uitrusten in het gezelschap van zijn hemelsblauwe zusje met haar vier leuke banden.



Het chateau en de bijgebouwen
staan er mooi bij. Hier en daar
maakt de gedachte aan een likje
verf zich kenbaar, maar ach, zoals
ze dat in Frankrijk zo mooi zeggen:
'Ça presse pas...'

KIP OF EI?



Op Château la Tulipe zijn wij gezegend met een kudde kippen bestaande uit één (1) die elke dag een ei legt. Al snel rijst dan de vraag: wat was er eerder? De kip of het ei?

Dit is een schier onoplosbare breinkraker, waar de mens al eeuwenlang mee worstelt. Men kwam er niet uit. Totdat, 350 jaar voor Christus Aristoteles het verlossende antwoord gaf: 'Zowel de kip als het ei zijn er altijd al geweest.' Ja, zo kan ik het ook.

Nee, dan Stephen Hawking: 'Het DNA van de kip is identiek aan dat van het ei waar ze uitkomt, maar het DNA van de kip en van het ei dat ze legt niet. Het ei was er dus het eerst.'


Klopt! De kip komt uit een ei dat bol staat van genetisch restmateriaal van de Gastornis, een eierenlegster die 60 miljoen jaar ouder is. Gastornis zijn vliegensvlugge reuzenkippen die het Paleoceen onveilig maakten. Met hun levensgevaarlijke snavel en oersterke poten vingen zij paardachtigen en andere hoefdieren en peuzelden die met smaak op.

In de loop van de geschiedenis zijn allerlei mooie, sterke, en bijdehante dieren ontstaan en ook weer uitgestorven. Maar de kip, de lulligste vogel on the planet, scharrelt nog altijd vrolijk rond.

How can that? zou je zeggen, want zo'n kip is een smakelijk hapje en tamelijk weerloos, zo zonder hoorns, gifstekels of pepperspray.

Welnu, lieve vriendinnen en vrienden, om te overleven geldt voor zowel kip als mens eenzelfde leefregel:

GEEF. NOOIT. OP!

Kijk hier hoe je dat doet 

KIP UIT BRESSE

Voor nieuwe afleveringen van de televisieserie *Gort à la Carte* reisden we naar de Franse provincie Bresse, tussen de Bourgogne en de Jura. Daar maakten we o.a. een programma over de lekkerste kip ter wereld, de Poule de Bresse.





Tijdens de opnames raakte de wijnboer dermate verkikkerd op zijn tegenspeelster dat hij de boer vroeg of hij haar mee naar huis mocht nemen. Dit had tot gevolg dat de reis moest worden voortgezet met een sterk meurende huisvogel in de achterbak.



Hetgeen weer leidde tot muiterij onder de crewleden die krachtig aandrogen om de fitnesslunch waarop de wijnboerenminnares hen dagelijks trakteerde, te verrijken met de nieuwe reisgenoot in gegrilde vorm.



Maar de wijnboer en zijn minnares stonden pal en wisten hun protegé, inmiddels Babette genaamd, ongedeerd uit de gevarezone te loodsen. Omdat kippen dat soort dingen aanvoelen, beloonde Babette haar twee weldoeners met een spontaan gelegd reis-ei.



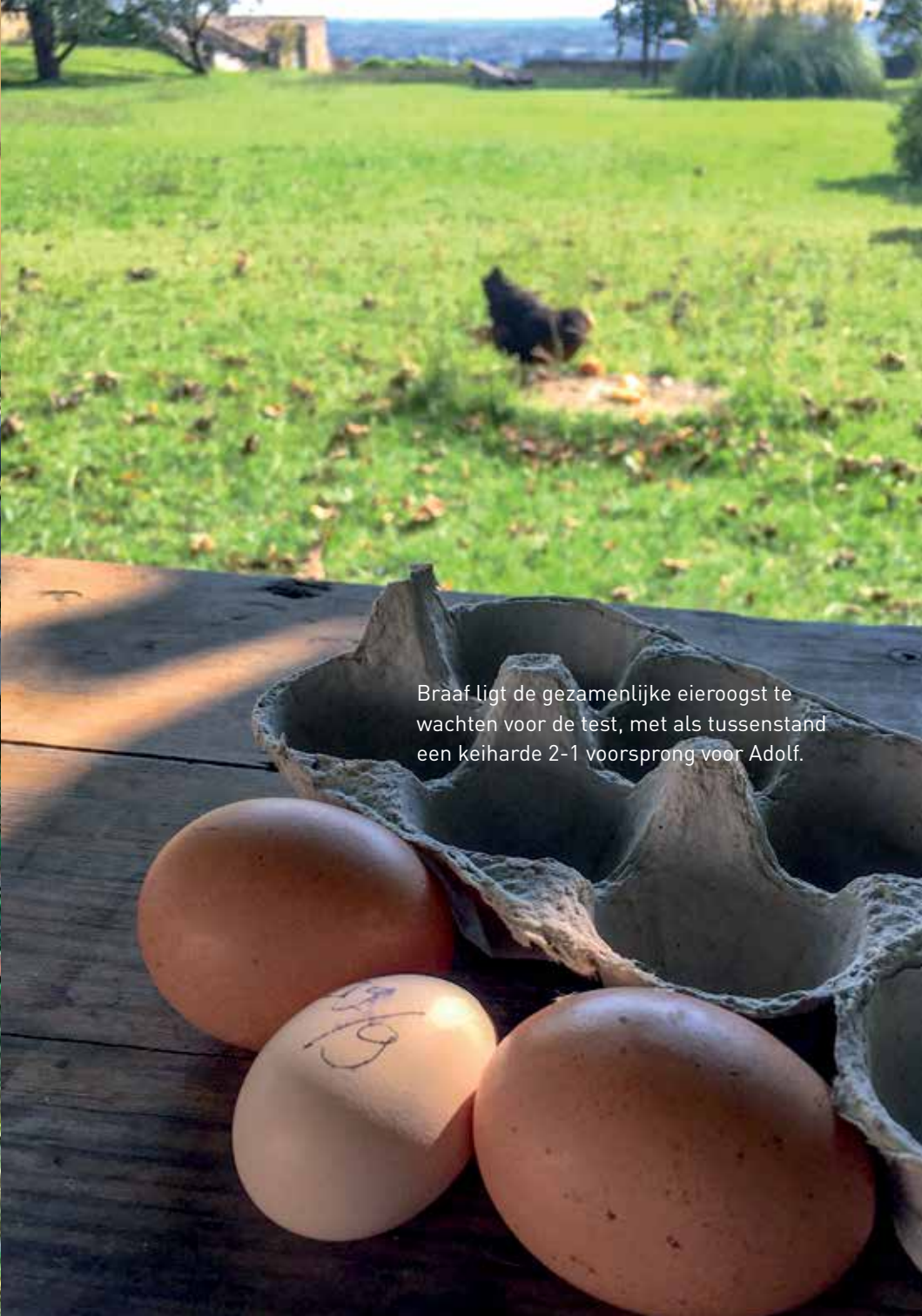
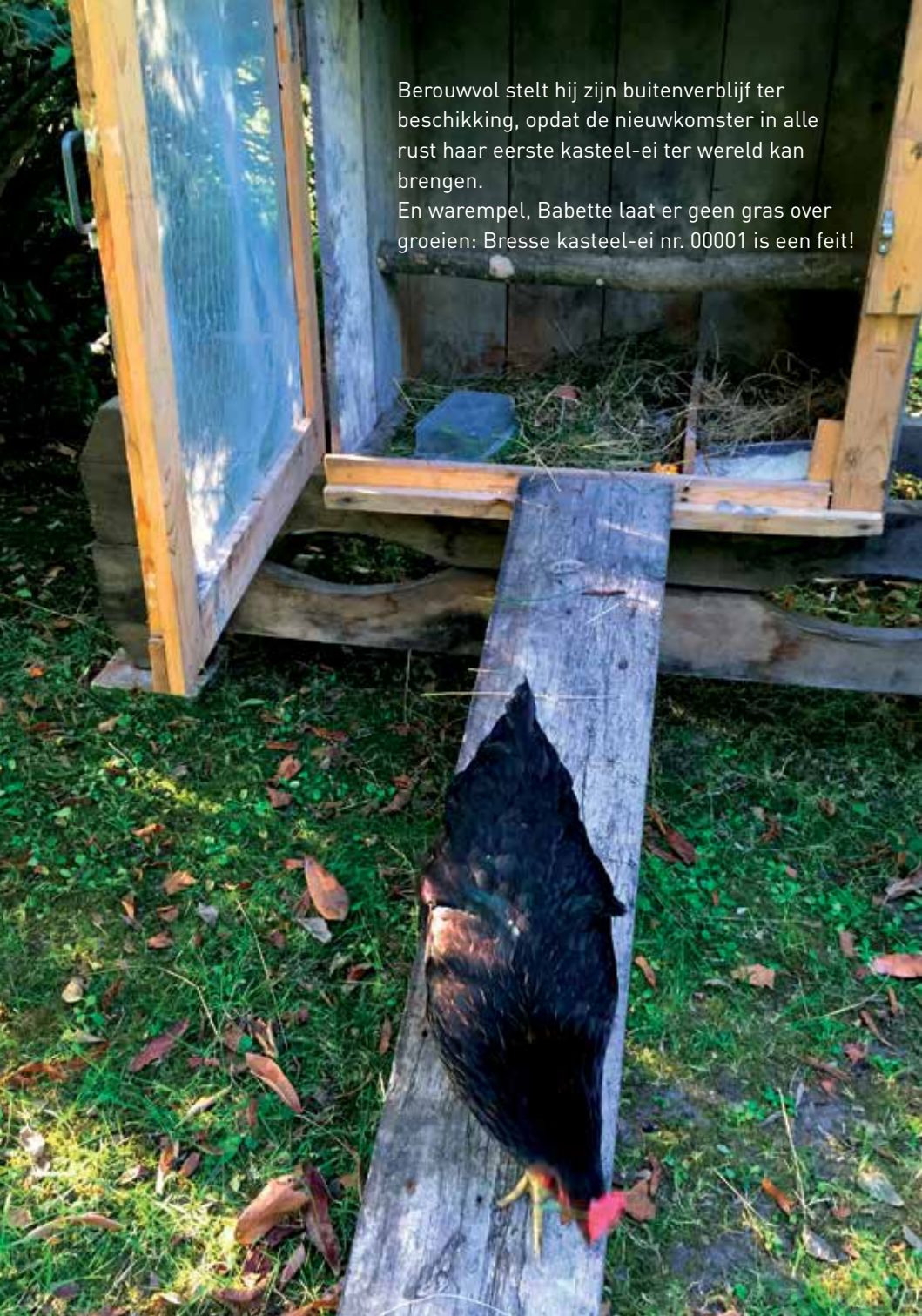
Onder krachtig klaroengeschal arriveerde de duurste kip van Frankrijk ten kastele. Dit echter niet tot vreugde van alle chateaubewoners. Kasteelkip Adolf logde onmiddellijk in op het intranet van de NSA en lichtte het dossier van zijn nieuwe concullega.

Daarna nodigde Adolf de nieuwkomster uit om zich te vestigen op de locatie die hij voor haar het meest geschikt achtte: de barbecue.

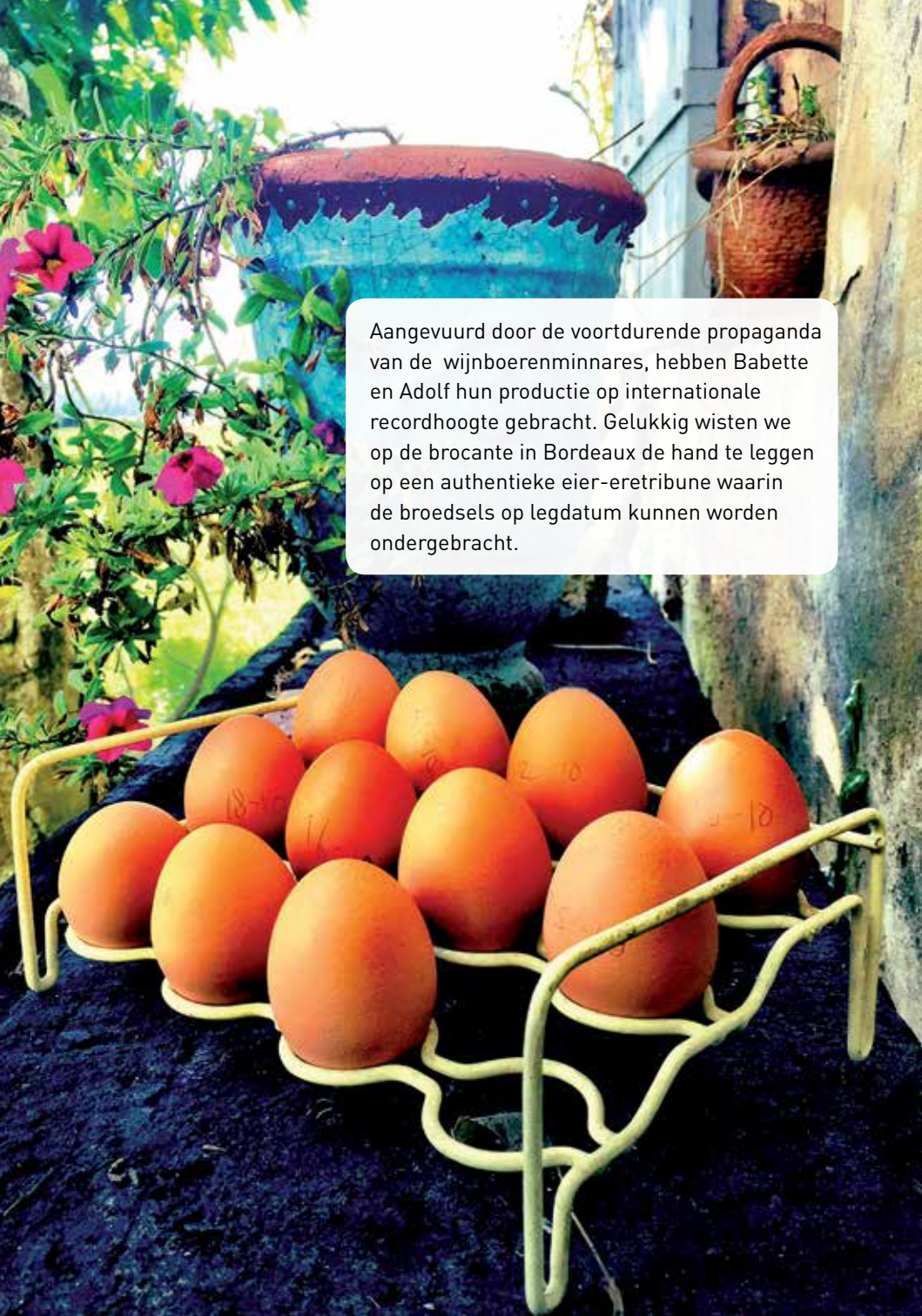
Na een indringend functioneringsgesprek wist de wijnboerenminnares Adolf te overreden zijn leven te beteren.



Berouwvol stelt hij zijn buitenverblijf ter beschikking, opdat de nieuwkomster in alle rust haar eerste kasteel-ei ter wereld kan brengen.
En warempel, Babette laat er geen gras over groeien: Bresse kasteel-ei nr. 00001 is een feit!



Braaf ligt de gezamenlijke eieroogst te wachten voor de test, met als tussenstand een keiharde 2-1 voorsprong voor Adolf.



Aangevuurd door de voortdurende propaganda van de wijnboerenminnares, hebben Babette en Adolf hun productie op internationale recordhoogte gebracht. Gelukkig wisten we op de brocante in Bordeaux de hand te leggen op een authentieke eier-ertribune waarin de broedsels op legdatum kunnen worden ondergebracht.



Voorlopig blijft Adolf titelhouder. Door zijn veelzijdige eetpatroon (rode wijn, regenwormen en croissants) en uit respect voor de nationaliteit van zijn beide weldoeners, produceert hij eieren met een dooier in de familiekleur van ons koningshuis.

De smaak van Babettes legsel (links op het bord) is uitnemend en doet slechts marginaal onder voor die van haar opponent, maar aan de kleur moet nog even gewerkt worden.

Bravo, Adolf & bon courage, Babette!

Het meest gebruikte woord in de reclame is 'Nieuw'. Begrijpelijk, want Nieuw heeft iets geils. Nieuw is lekker: een nieuwe dag, nieuwe ideeën, een nieuwe liefde.

Maar hoe lang blijft nieuw nieuw?

Bij een nieuwe auto is dat spannende luchtje al snel vervlogen. Vanaf dat moment is hij 'zo goed als nieuw'. Daarna volgt: 'nog geen jaar oud'. Dat klinkt jeugdig, maar het woord 'oud' is er al ingeslopen.

Geldt dat ook voor een nieuwe liefde?

Ooit las ik ergens dat daar de sleet in raakt als je je niet langer geneert om in haar bijzijn een wind te laten. Hoe dan ook: een solide, nieuwe liefde gaat langer mee dan een nieuwe auto.

Eén ding evenwel, moet altijd oud zijn.

Een huis. Dat moet oud zijn. Ons château in Bordeaux bijvoorbeeld, is heel oud.

Dat houden we ook zo. Lekker oud. Mooi oud.

De kasteelmuur op deze foto vertelt het verhaal van 700 jaar strijd om het bestaan. Daar doen wij dus zorgvuldig niets aan. Op mijn zoektocht naar een Frans domein om in te leven heb ik tientallen kanshebbers bezocht en vreemd genoeg bleken die veelachtig bewoond door lieden die overduidelijk waren behept met een geheel andersoortig esthetisch besef.

De mooiste zoveelste-eeuwse kastelen bleken naar de kloten geholpen met een precisie en een toewijding die respect afdwong. Met open mond en knipperende ogen dwaalden we door interieurs die de indruk wekten dat Frans Bauer daar samenwoonde met de Zangeres Zonder Naam.



HOELANG
BLIJFT
NIEUW
NIEUW?



Inmiddels wonen we al jaren gelukkig en tevreden in ons eeuwenoude wijnkasteel. Natuurlijk, als de tand des tijds iets te hongerig aan haar knaagt, grijpen we in. Maar altijd op een manier dat dit onzichtbaar blijft. Voor de rest laten we haar liefdevol met rust.



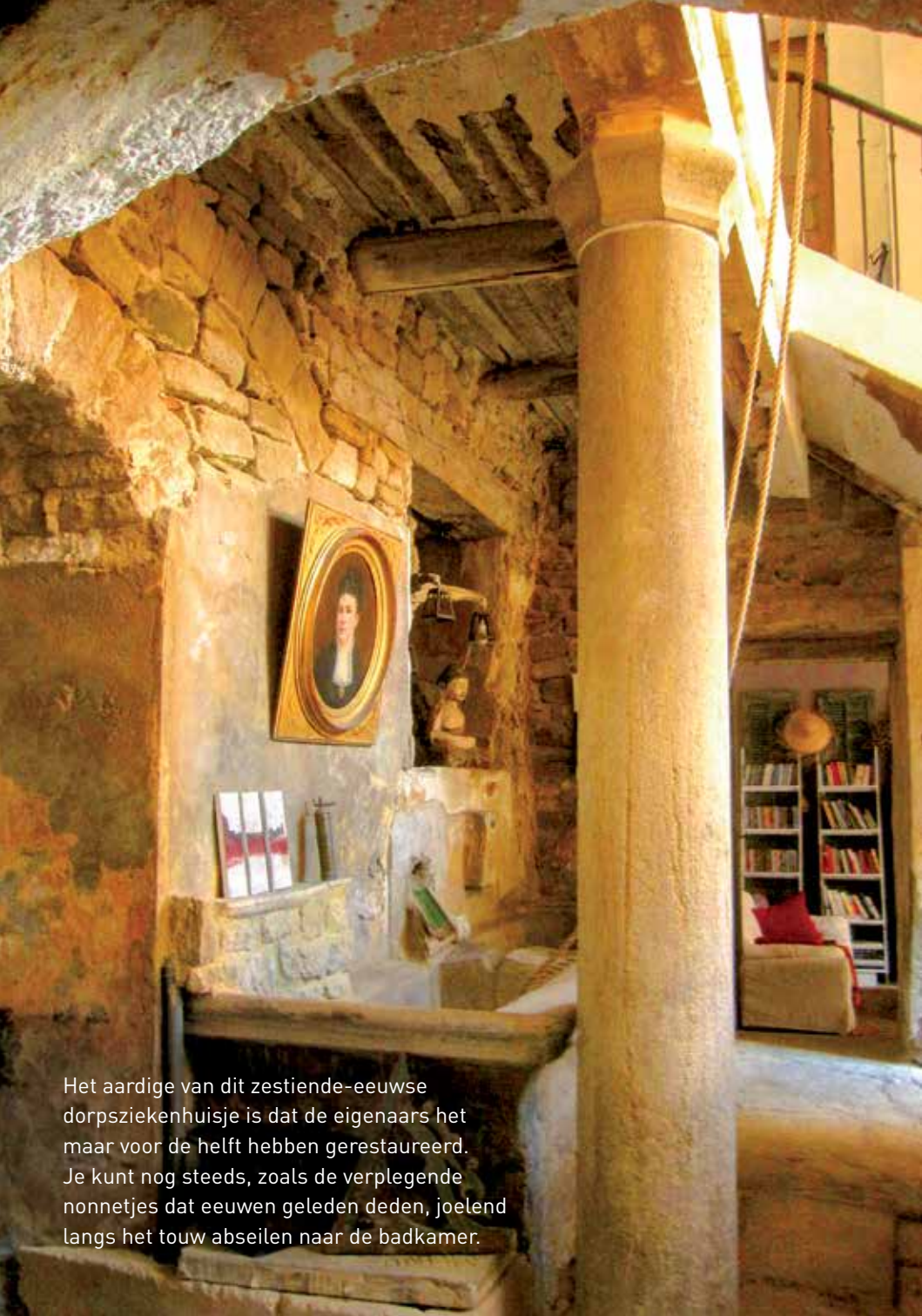
Sommige locaties zijn door hun klimatologische positie beter geschikt voor zo'n laissez-faire-benadering dan andere. In de Provence, land waar de zon altijd schijnt, daar dondert het allemaal niet. Vandaar die schilderachtig afgebladderde luiken, die ontroerend verveloze deuren en bomen en struiken die onbekommerd uit de dakgoot groeien.



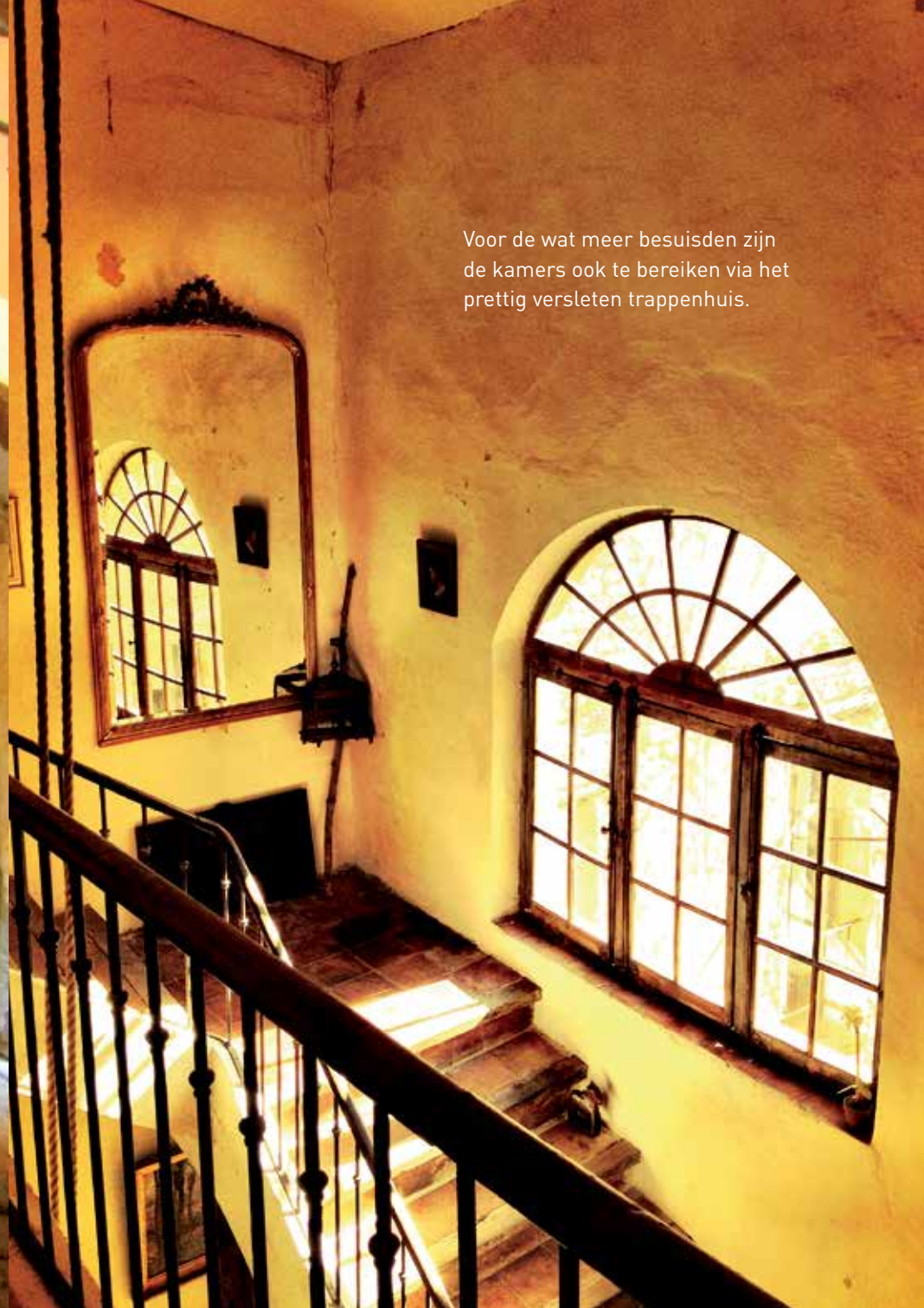
LE VIEIL HOPITAL

Ter voorbereiding van de opnames voor het televisieprogramma *Gort à la Carte* verbleven wij er in een zeer bijzonder onderkomen. In het slaperige dorpje Caromb is geen zak te doen. Heerlijk. Slenteren naar het bakkertje, koffietje in Bar de la Poste, boodschapjes bij het winkeltje. Ja, allemaal verkleinwoordjes want zo heerlijk loom is het leventje daar.

Wij logeren er in het vreemdste 'Guest house' (zoals de eigenaars het noemen) waar we ooit ons oor te ruste legden.



Het aardige van dit zestiende-eeuwse dorpsziekenhuisje is dat de eigenaars het maar voor de helft hebben gerestaureerd. Je kunt nog steeds, zoals de verplegende nonnetjes dat eeuwen geleden deden, joelend langs het touw abseilen naar de badkamer.




Voor de wat meer besuisden zijn de kamers ook te bereiken via het prettig versleten trappenhuis.

Daar waar de centen opraakten, stopte de restauratie. Dat resulteerde in kamers waar de zijmuur werd vervangen door een hekje. Hetgeen een prettig luchtig beeld scheidt. In de eetkamer werden ingestorte plafonds, muren en vensters zelfs in het geheel niet hersteld, zodat het geboomte vrolijk zijn kop door het raam steekt en lustig de kamer in groeit. Tja, dat kan allemaal in die zonovergoten Provence.

Een vijgenboom groeit monter de kamer binnen waardoor er af en toe een rijpe vijg een zachte landing op je hoofd maakt.



Deze kamer heeft zo'n hartverscheurend mooie vloer, dat men haar niet met voeten durft te treden.


Bekijk hier de rondleiding. 

EN VALT DAAR WAT TE ETEN?

Ja. Heel goed zelfs.

In het buurdorpje Crillon-le-Brave bij het restaurant van sterrenchef Jérôme Blanchet.

Reserveer echter niet in zijn praalrestaurant, maar vraag of er plaats is in zijn aanpalende Bistrot. Daar geniet je van dezelfde uitstekende gastronomische kwaliteiten, alleen voor de helft van de prijs. En je geniet er, eveneens voor de helft van de prijs, van hetzelfde sprookjesachtig mooie uitzicht.



Een uitzicht dat niet alleen de geest streelt, maar je tevens met je neus op een rake levensles drukt. Naar adem happend van mooie glijden je ogen langs zachtgroene welvingen die zich uitstrekken tot aan de einder. Het abrikooskleurige avondlicht beschijnt wijngaarden en bossen zover je kunt kijken. Hier en daar pieken er huisjes van witte steen uit en rijzen groepjes cipressen hemelwaarts. De horizon wordt gevormd door de slapende tijger, de Mont Ventoux, waarboven het blauw van de lucht overgaat in ijle tinten wit.

En op eens...

AU!

Onverwacht slaat hij gemeen zijn klauwen in je gezicht. Hoog en afzichtelijk valsgeel rijt hij je beeld aan stukken. De 'Grue'.

Toen wij er, tijdens het inschenken van de wijn, tegen eigenaar Jean-François een snaakse opmerking over maakten, kromp de goedgehumeurde ondernemer ineen alsof wij zijn testikels in een roodgloeiende tang namen. 'Ahhh... Le Grue...'

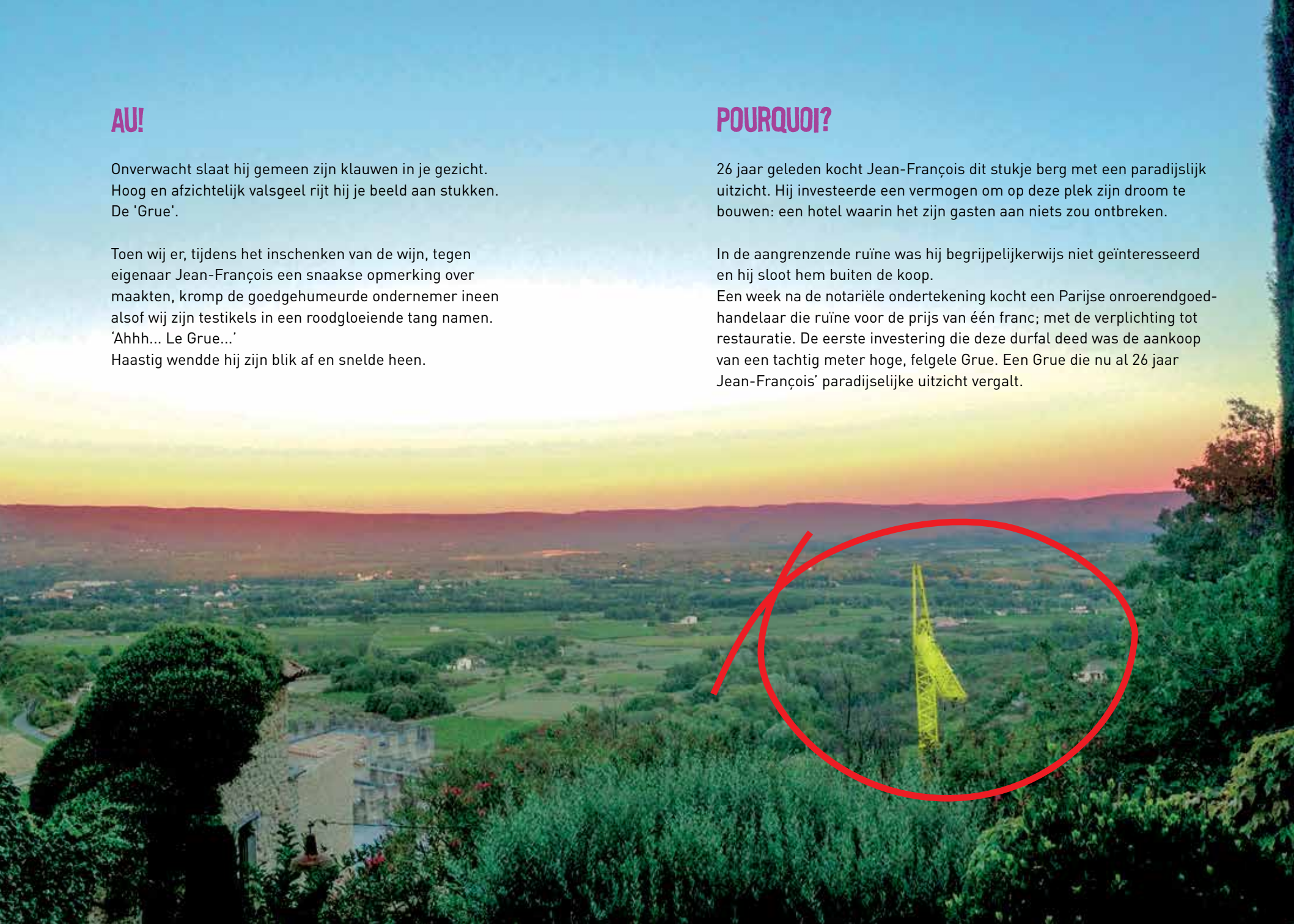
Haastig wendde hij zijn blik af en snelde heen.

POURQUOI?

26 jaar geleden kocht Jean-François dit stukje berg met een paradijslijk uitzicht. Hij investeerde een vermogen om op deze plek zijn droom te bouwen: een hotel waarin het zijn gasten aan niets zou ontbreken.

In de aangrenzende ruïne was hij begrijpelijkerwijs niet geïnteresseerd en hij sloot hem buiten de koop.

Een week na de notariële ondertekening kocht een Parijse onroerendgoed-handelaar die ruïne voor de prijs van één franc; met de verplichting tot restauratie. De eerste investering die deze durfal deed was de aankoop van een tachtig meter hoge, felgele Grue. Een Grue die nu al 26 jaar Jean-François' paradijselijke uitzicht vergalt.



HERBES DE PROVENCE



Mijn vriend Christophe is een jonge, doch bevoegen 'Maître-Cuisinier'. In een bergdorpje in de Provence drijft hij een betoverend mooi restaurant, waar hij de sterren naar de hemel kookt.

Als ik bel dat we met de cameracrew langs willen komen voor een opname van *Gort à la Carte* is hij blij verrast. 'Neem wat verse laurier voor me mee!' roept hij op de valreep.