

# Oesters happen op Z'n Frans

*Mont Saint-Michel* zien? Ga in de winter en rij de hele baai rond, van Granville tot aan de piratenstad Saint-Malo. Eet *OESTERS* in Cancale, drink cocktails in de bar van hotel Castelbrac en neem een *ijskoude* duik in het zeebad op het strand van Dinard. Maar weersta de verleiding de smalle brug naar het wereldberoemde *ABDIJEILAND* over te steken - vanuit de verre verte behoudt dit wereldwonder haar magie.

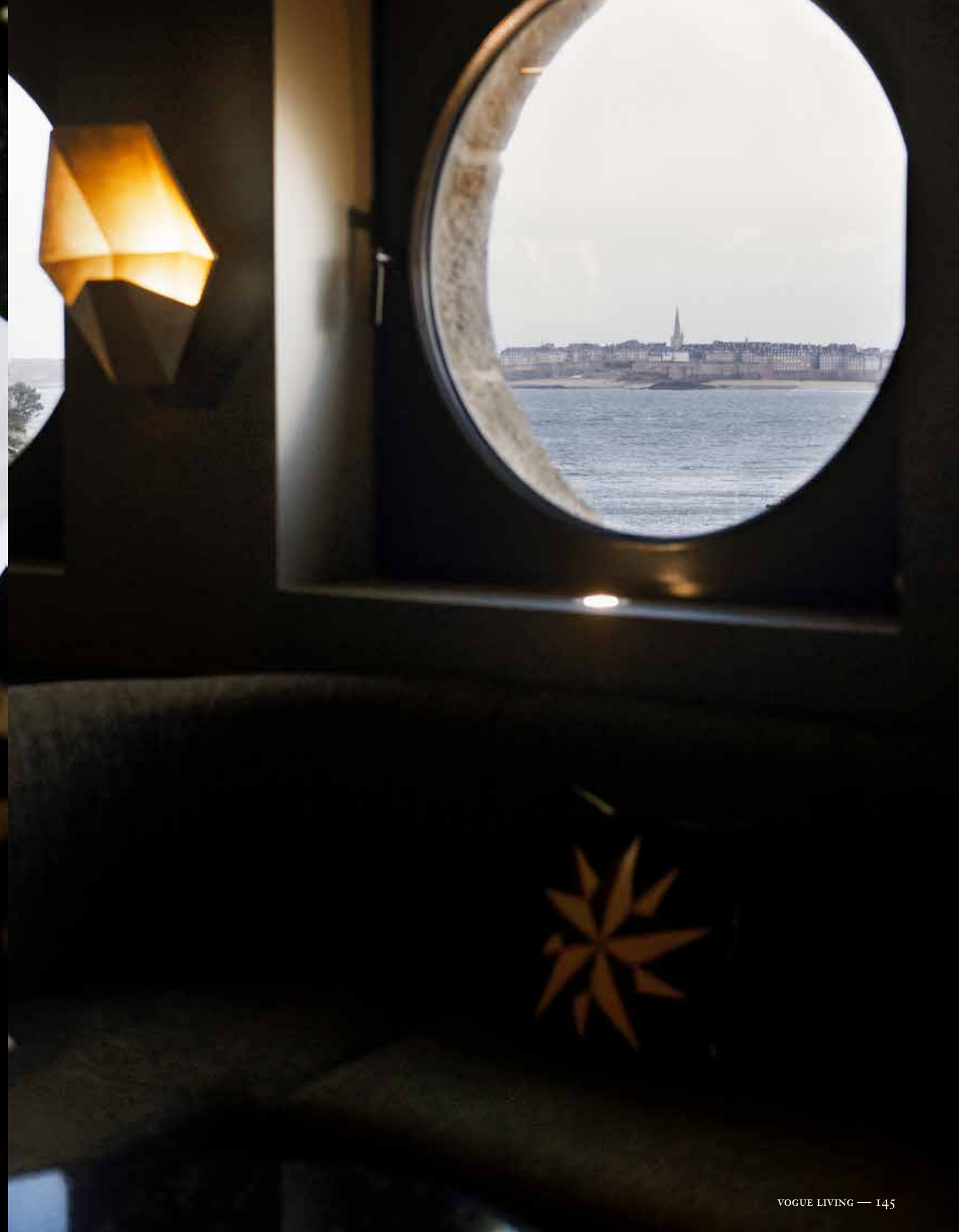
— TEKST EN PRODUCTIE STEPHANIE PANDER, FOTOGRAFIE BRENDA VAN LEEUWEN







*Oesters en cocktails geserveerd  
in de aquarium-bar van hotel  
Castelbrac in Dinard.*







De beroemde pier bij  
piratenstad Saint-  
Malo, die als een slang  
de zee in kronkelt.

*TARTAAR VAN  
COQUILLES EN  
BLOEMKOOI*  
(4 pers.) van chef-kok  
Julien Hennoté van  
restaurant Pourquoi Pas

- 8 sint-jakobsschelpen
- 1 kleine paarse bloemkool
- Sap van 1 limoen
- Verse bieslook, geknipt
- Zout, peper en (gerookte) olijfolie

Snij de sint-jakobsschelpen in kleine dobbelsteentjes. Rasp 100 gram rauwe bloemkool en meng dit met de tartaar van sint-jakobsschelpen. Voeg het limoensap toe. Breng op smaak met de bieslook, zout en peper en een eetlepel gerookte (of pure) olijfolie.







Op het strand bij Saint-Malo is een zwembad dat met vloed volloopt en waarvan dan alleen de trap nog boven de golven uitsteekt.

# zo

We drinken *vin chaud* in het café naast de kerk met Catherine Brunaud, de burgemeester van Genêts, een klein dorp aan de baai van Mont-Saint-Michel in Normandië. '416 inwoners, 1 bakker en 2 cafés,' vertelt ze trots. 'Ook zo'n veertig tweedehuisbezitters, maar die komen gelukkig het hele jaar door en niet alleen in de zomermaanden,' voegt ze eraan toe als ik vraag naar Parijse import en stijgende huizenprijzen in haar dorp. We staan voor de vroegere *auberge* tegenover de kerk, die tegenwoordig een restaurant annex woonwinkel is. De meer dan 150.000 pelgrims die jaarlijks vanuit Genêts de oversteek maken naar de Mont Saint-Michel blijven hier niet overnachten. Als ze dat wel zouden doen, dan hadden ze misschien de vijf gastenkamers boven het huiskamerrestaurant Chez François ontdekt. Er staat een bed, een kast en een stoel. Ze zijn schoon, maar op geen enkele manier mooi of comfortabel. Beneden op het houtvuur bereidt François côte de boeuf die hij serveert met handgesneden frieten, groene sla en een glas lokale cider. Vooraf is er linsensalade met worst of zelfgemaakte paté met cornichon. Het menu is al twintig jaar hetzelfde. Vraag niet om mayonaise bij de friet: het potje hete mosterd is *all you get*. *Quelle trouvaille!*

De volgende morgen zijn er croissants en baguette bij een nog smeulend vuur. Op tafel staan de homemade jams van François. Er is appelgelei met gember en pruimenjam met amandelen, honing en oranjebloesem. Alle vierduizend potten die hij afgelopen zomer maakte, heeft hij verkocht dus hij kan ons niets verkopen om mee naar huis te nemen. Cider verkoopt hij ook niet want die schenkt hij liever zelf. O, en willen we vooral niet met onze vingers of gebruikte messen in de potten zitten? Hij wijst op de jamlepeltes naast de potten. Jam gaat schimmelen als er broodkruimels en boterresten in terechtkomen. Dat weten wij natuurlijk best wel, maar hij wil het toch gezegd hebben. François is niet bezig met aardig gevonden worden. De verse baguette met boter en jam die hij die morgen op tafel zet, is goddelijk.

## *Als een druipkasteel*

Luc stapt binnen, een Australiër met alpinopet. Hij woont al meer dan zeven jaar in het naburige dorp Saint-Léonard en zijn Frans is accentloos. *Attention!* Het heeft gevoren vannacht,' waarschuwt hij. Voor François is dit het teken om nog een blok hout op het vuur te gooien en voor ons om een tweede kop koffie te bestellen. Luc schuift aan en vertelt. Hoe hij zijn Franse vrouw in Canada ontmoette en met haar hiernaartoe verhuisde. De Mont Saint-Michel was het eerste wat hij zag na aankomst in Frankrijk. 'We kwamen in het donker aan in Parijs en zijn toen meteen naar mijn schoonouders gereden. Die wonen in een huis met uitzicht op de baai. Toen ik 's morgens de gordijnen opendeed, wist ik dat ik nooit meer ergens anders wilde wonen.' Luc bouwde een Citroën 2CV om tot mobiele koffiobar, die hij in de zomermaanden en weekenden langs de fiets- en wandelpaden parkeert. Behalve koffie verkoopt hij lokaal bier, cider en thee van een jong stel dat de kruiden plukt op de weilanden langs de baai.

*Salut* François! We volgen Luc tot aan de Grouin du Sud, een rotspunt net buiten Saint-Léonard. Het is vanaf deze kant van de baai het punt op het vasteland dat het dichtst bij de Mont Saint-Michel ligt. We klimmen over de rotsen en →



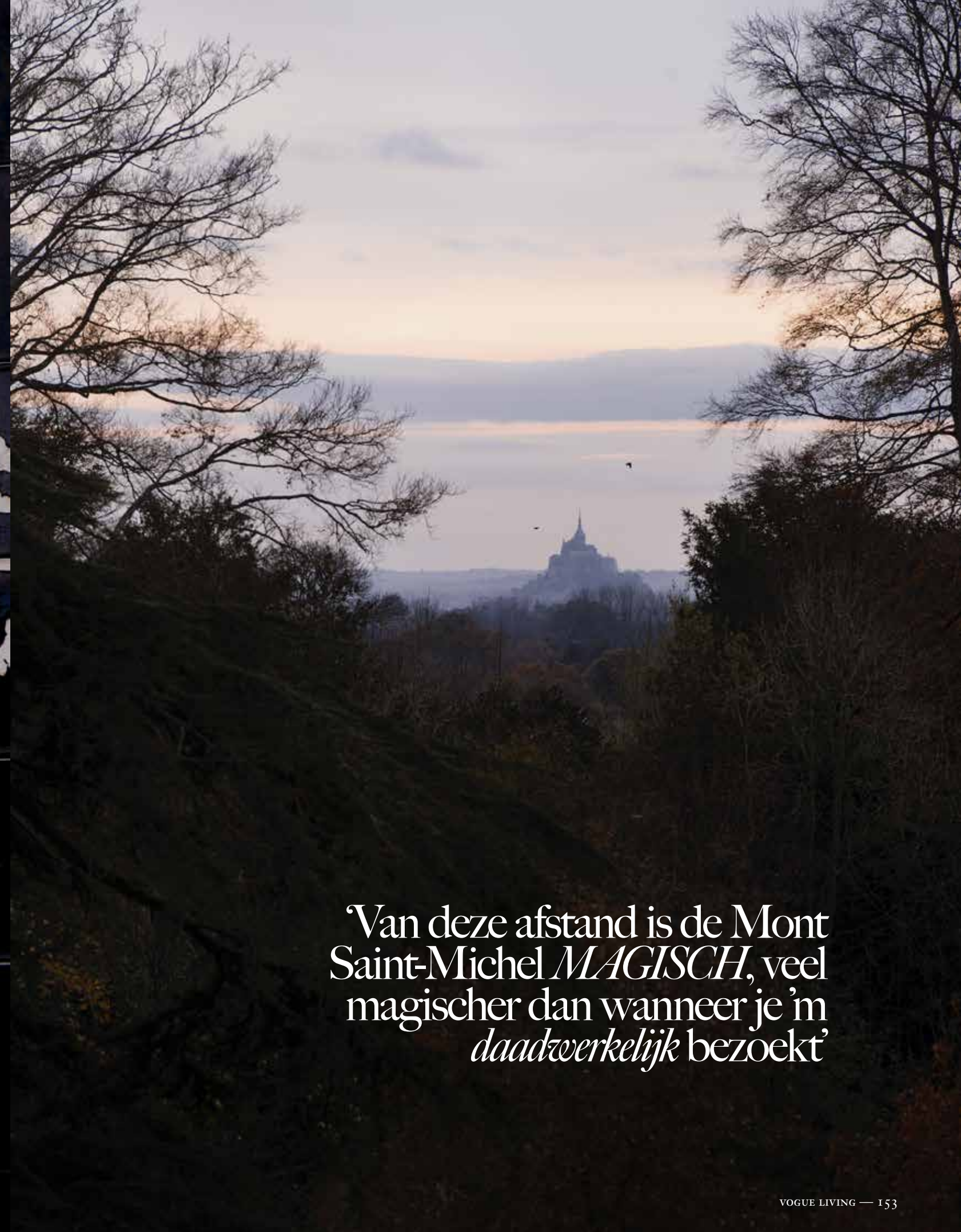


*De privésalon van Bernard en Inaki in Château de Chantore.*



*De statige oprijlaan die naar Château de Chantore leidt.*





‘Van deze afstand is de Mont Saint-Michel *MAGISCH*, veel magischer dan wanneer je ’m *daadwerkelijk* bezoekt’



kijken over de drooggevallen zandplaten. Zeemeeuwen en strandlopertjes pikken driftig in het groene slib op zoek naar garnalen en schelpdieren. In de grijze pastellen van de winterlucht is de horizon maar moeilijk te ontdekken. In de verte nog altijd die onwerkelijke berg met z'n spitse toren – als een druipkasteel zoals je dat vroeger op het strand maakte van nat zand. 'Van deze afstand is de Mont Saint-Michel magisch, veel magischer dan wanneer je 'm daadwerkelijk bezoekt,' zegt Luc. 'Elke ochtend op weg naar school rij ik hier met mijn dochter van vier langs, om te controleren of de berg er nog ligt.'

### *Lotz of buttur*

Later die ochtend rijden we een stukje landinwaarts naar het gehucht Bacilly, omdat je daar kunt logeren in een torensuite met uitzicht op de Mont Saint-Michel. Château de Chantore is een achttiende-eeuws kasteel, door de eigenaren Bernard en Inaki tot de nok gevuld met kunst en antiek. Op het bordes wacht Bernard ons al op. 'Bienvenu! Viens, viens!' roept hij enthousiast terwijl hij voor ons uit stuift door de hal en salons. Onderweg passeren we een vosje dat gekruld op een kersenrood fluwelen kussen ligt – ik moet het aanraken om zeker te weten dat het dier is opgezet. In de Salon Blue wachten drie glazen cider op een zilveren dienblad. 'Willen jullie cake? Zelf gebakken met *lotz of buttur*.'

Via een krakende trap komen we in een lange schemerige gang waaraan de vijf gastenkamers liggen. Het is lastig kiezen tussen de dieprode Chambre Baroque met zijn pistachegroene deuren of de ovale torenkamer met een lila bad op pootjes. Het wordt toch de Suite Mont Saint-Michel met zijn toile-de-jouydecor. Als ik de balkondeuren opensla, kijk ik uit over de Engelse parktuin waar een mysterieuze mist hangt. Ik zie eindeloze gazons en een vijver compleet met treurwilg en zwanen. Op een afgezet grasland grazen vijf gitzwarte Friese paarden, hun dikke billen brutaal in mijn richting. Daarachter, tussen de toppen van de bomen, zie ik nog net hoe de zon wegzakt achter het silhouet van de Mont Saint-Michel.

Het ontbijt van de volgende ochtend is al net zo uitbundig als Bernard zelf. 'Zal ik een pot oolong zetten? Van Dammann Frères uit Parijs,' zingt het vanuit de keuken. De thee heet Week-End a Paris en ruikt naar kersenbloesem en amandelen. De ontbijttafel is als een achttiende-eeuws stilleven. Tussen de kristallen kandelaars en Chinese vazen staat brioche brood, pain au chocolate, een grote vloot vol roomboter, potten zelfgemaakte jam en honing van eigen bijen. Onder een glazen stolp prijkt een rijpe camembert en grote trossen druiven hangen over de rand van de fruitschaal. Bernard blijkt een meester in *oeufs brouillés*. Als hij het romige roerei voor mijn neus zet, haast hij zich een gouden vork uit de buffetlade te pakken. 'Zilver gaat oxideren als het in aanraking komt met eigeel.' Dat kunnen we natuurlijk niet riskeren hier 'aan het hof'.

### *Oesters leren eten*

We zijn de baai voor meer dan de helft rond als we de regiogrens met Bretagne passeren. De weg gaat verder door een landschap van glooiende graslanden, langs drooggevallen zandplaten en oesterbanken. Het tij is laag en boten rusten geduldig op hun zij tot de zee straks weer binnenstroomt en hen overeind zal zetten. →

'Onderweg  
passeren we  
een *VOSJE*  
dat gekruld  
op een  
kersenrood  
fluwelen  
kussen ligt –  
ik moet het  
aanraken om  
zeker te weten  
dat het dier is  
opgezet.'



*Vosje in de salon van  
Château de Chantore.*





Winter in Bretagne betekent  
blauwe luchten afgewisseld  
door zware *buien* die met  
windkracht 8 of 9 aankomen  
**ROLLEN** over de oceaan

Het zoutwaterzwembad op de  
Plage d'Ecluse bij Dinard.





Het menu van François is al twintig jaar *HETZEELFDE*. Vraag niet om mayonaise bij de friet: het potje hete mosterd is *all you get*. *Quelle trouvaille!*

*François voor zijn vuur in restaurant Chez François in het dorpje Genêts.*



*Bij Chez François staat zelfgemaakte paté en cider op het menu.*





**OESTERS MET  
GEMBER-LIMOEN  
VINAIGRETTE**

- Oesters
- Gember
- Limoensap
- 1 rode peper
- Bosje verse koriander

Puristen eten hun oester met niet meer dan een kneepje citroen of een klassieke vinaigrette met fijngesneden sjalotten. Eigentijdser wordt hij als je wat gember uitperst boven een bakje limoensap en dit op smaak brengt met verse rode peper en wat blaadjes koriander.

**Bernard  
haast zich  
een gouden  
vork uit de  
buffetlade te  
pakken. ‘Zilver  
gaat oxideren  
als het in  
aanraking  
komt met  
eigee.’ Dat  
kunnen we  
natuurlijk niet  
riskeren hier  
‘aan het HOF’**

Het verval kan hier met gemak dertien meter zijn. Dat is een muur van water die binnenstroomt, en ik heb horen zeggen dat het opkomend tij met de snelheid van een galopperend paard gaat. Dus wees gewaarschuwd: het is geen goed idee de oversteek naar de Mont Saint-Michel zonder ervaren gids te maken.

Voor de lunch wil ik in Cancale zijn, want ik heb mezelf een doel gesteld deze reis: oesters leren eten of, beter gezegd, ze lekker leren vinden. Ik ben zo iemand die op een feestje angstig de zilte, koude klodder snel wegspoelt met een glas champagne, maar dat moet anders. De oesters uit Cancale zijn door Unesco uitgeroepen tot immaterieel erfgoed. Dus als er één plek is waar iemand die eigenlijk niet van oesters houdt, van gedachten zou kunnen veranderen, dan is het wel daar.

Langs de weg worden de oesters per kistje verkocht, rechtstreeks van de kweker. Wij gaan voor de ultieme Cancale-ervaring en rijden door naar de haven. Daar bij de kramen onder de vuurtoren van La Houle bestellen we een dozijn creuses. ‘Leven ze nog,’ vraag ik de Bretonse vissersvrouw met lieslaarzen die de schelpen voor mij openwrikt. Ze kijkt op van haar werk, laat het oestermes even rusten en zegt: ‘Dat is dus een vraag die je nooit moet stellen.’ We eten de oesters zittend op de kademuur. De lege schelpen gooien we op de grote paarlemoerberg op het strandje naast ons – een perfect circulair systeem. Ze had me nog iets toegefluiserd tijdens het afrekenen, die vissersvrouw: ‘Bijt minstens één keer op de oester voor je hem doorslikt. Alleen dan kun je echt wat proeven.’

**Boter, boekweit en caramel salé**

Bij Cancale hebben we de zuidelijkste punt van de baai van Mont-Saint-Michel bereikt. Maar het zou doodzonde zijn niet door te rijden naar de piratenstad Saint-Malo. De stoere Bretonse vestingstad is gebouwd op de uiterste punt van een landtong, aan de monding van de rivier La Rance. Ik maak een wandeling over de stadswallen. Golven spatten hoog op tegen de pier, die als een slang de baai in kronkelt. Hoogtij heeft het zoutwaterzwembad op de Plage de Bon-Secours overspoeld. Alleen de zwembadtrap steekt nog dramatisch boven de golven uit.

Winter in Bretagne betekent blauwe luchten afgewisseld door zware buien die met windkracht 8 of 9 aankomen rollen over de oceaan. Een natuurgeweld waar zelfs een vliegende Hollander niet tegen bestand is. Ik zoek beschutting in Intra-Muros, zoals het oudste gedeelte van Saint-Malo wordt genoemd. En omdat men ons op het hart gedrukt heeft de stad niet te verlaten zonder een crêpe te eten, schuiven we aan bij Le Comptoir van Breizh Café. Eigenaar Bertrand heeft er zijn missie van gemaakt om de crêpes (zoet en met ei) en de galettes (hartig en zonder ei) weer tot een waardig visitekaartje van Bretagne te maken. Hij liet zich inspireren door de Bretonse traditie van de boekweitgalettes in combinatie met de pure Japanse keuken. Dat heeft een fusion-crêpe opgeleverd waar Fransen én Japanners voor in de rij staan. Breizh Café heeft inmiddels meerdere vestigingen in Parijs en Japan en een eigen opleidingsatelier hier in Saint-Malo.

Vooraf zijn er Japanse *rolls* van galette met sardineboter, die laatste gemaakt door de fameuze botermaker Bordier, die zijn winkel schuin aan de overkant →





Mocht je *geluk* hebben  
en de zon breekt door,  
dan weet je waarom dit  
de *SMARAGDKUST*  
wordt genoemd



*COCKTAIL SAINT-  
PETERSBOURG*  
van Antony Bertin van  
Hotel Castelbrac

- 50 ml Pink Pepper Gin  
(of een andere pittige gin)
- 10 ml suikersiroop
- 5 ml absint
- 1 el sterke zwarte Anastasiathee  
(Kusmi Tea)
- 3 batakessen (toko)
- Ijsklontjes
- Soja-lecithine (natuurdrogist)
- Frambozenessence
- Takje gipskruid

Doe de gin, suikersiroop, absint, thee en batakessen in een cocktailshaker gevuld met ijsblokjes en schud stevig. Maak met een melkschuimer een schuim van wat water, soja-lecithine en een drup frambozenessence. Schenk de cocktail door een zeef in een coupe, schep er een wolk schuim op en garneer met een takje gipskruid.



A wide-angle photograph of a coastal scene. In the foreground, a dark, rocky shoreline is covered with small pools of water. A shallow bay or inlet contains several small boats, including a prominent red and white fishing boat. In the middle ground, a small island or peninsula is densely packed with tall, dark evergreen trees. The background shows a vast expanse of water leading to a distant, hazy horizon. The sky is filled with large, soft, grey clouds, creating a diffused, overcast light.

In de grijze pastellen van  
de *WINTERLUCHT* is  
de *horizon* maar moeilijk  
te ontdekken



heeft – ik zal er later nog even binnenlopen voor een pot *caramel salé*. Het hoofdgerecht is zo'n zelfde hartige boekweitpannenkoek, maar nu gevuld met gerookte haring en aardappel, of zalm en crème fraîche of paddenstoelen en een crème van groene erwten. We drinken er een cider bij. Niet zo'n zoete, maar een Brut Sec die op hout heeft gerijpt. In plaats van koffie is er na afloop thee van geroosterde zwarte boekweit.

### Cocktail van liefdesverdriet

In de zomermaanden vaart er een veerpont van Saint-Malo naar de overkant van de baai. De steiger is pal voor de deur van villahotel Castelbrac, gebouwd op de kliffen van de belle-époquebadplaats Dinard. Villa Bric à Brac, zoals het huis vroeger heette, was het zomerhuis van de Britse familie Faber, de 'ontdekkers' van Dinard. Ver voor de Parijse elite de badplaats overspoelde, haalden de Fabers hun welgestelde Britse vrienden over hier zomerhuizen te laten bouwen – ze kwamen in groten getale. Als je over het kustpad van hotel Castelbrac naar de Plage d'Écluse wandelt en omhoogkijkt zie je de villa's met hun indrukwekkende kasteeltorens en veranda's liggen. Mocht je geluk hebben en de zon breekt door, dan weet je waarom dit de Smaragdkust wordt genoemd. Het water kleurt een intens blauwgroen dat afsteekt tegen het spierwitte zeeschuim.

Net als Saint-Malo heeft ook Dinard een zwembad dat zich bij hoogtij vult met zeewater. Het ligt op de Plage de l'Écluse, waar de lange slinger sleetse badhokjes die het strand omzoomt hoognodig een lik verf nodig heeft. Het laatste gold ook voor Villa Bric à Brac toen Yann en Lidwine Bucaille in 2005 het huis kochten. De restauratie nam bijna tien jaar in beslag en is volgens het stel een ode aan de stad. De marine meets art-decoïnricting is van de hand van designer Sandra Benhamou. De sint-jacobsschelp die terugkomt in het behang en de stoffering is het symbool van Dinard. Eyecatcher is de ronde bar in het voormalige zeeaquarium, dat lange tijd gebruikt werd door het nationaal natuurhistorische museum. De ronde ramen met uitzicht op de baai en de indrukwekkende smeedijzeren deuren met vissen zijn bewaard gebleven.

Ik heb afgesproken met bartender Charlotte. Nu ik de 'oesterbeet' te pakken heb, mag er ook best een cocktail bij. Alle cocktails op de kaart zijn bedacht en ontwikkeld door chef-barman Antony Bertin. Eigenlijk is hij meer een poëet dan een bartender. Daarvan getuigt de beeldschone Saint-Petersbourg, een cocktail van gepeperde gin, absint en een scheutje Russische Anastasiathee. De thee is vernoemd naar de dochter van tsaar Nicolaas II, die in 1918 op mysterieuze wijze verdween. De cocktail gaat over het liefdesverdriet van de minnaar van de verdwenen prinses, die door het ijzig koude Sint-Petersburg zwerft op zoek naar zijn geliefde. Een ontroerend verhaal dat in de verre verte een beetje doet denken aan *Witte nachten* van de Russische schrijver Dostojevski. Het glas is gedecoreerd met romig lichtroze schuim en een takje gipskruid, en lijkt over de bar te dansen als een balletdanseres door het Mariïnsktheater. Wie zo veel romantiek weet te vangen in een champagnecoupe verdient de Oscar van de cocktails. —

Kijk voor meer info over de locaties in dit verhaal op [bretagne-vakantie.com](http://bretagne-vakantie.com), [dinardemeraudetourisme.com](http://dinardemeraudetourisme.com), [saint-malo-tourisme.com](http://saint-malo-tourisme.com) en [nl.normandie-tourisme.fr](http://nl.normandie-tourisme.fr). Check [nl.france.fr](http://nl.france.fr) voor info over Bretagne en andere Franse regio's.

## Vogue's goldlist

### SLAPEN

**Castelbrac Hôtel & Spa** Maritiem art-decohotel in een historische villa op de kliffen bij de badplaats Dinard. De bar is dé plek voor oesters en cocktails.

[castelbrac.com](http://castelbrac.com)

**Château de Chantore** Intieme kasteel-B&B met suites met uitzicht op de Mont-Saint-Michel. [chateaudechantore.com](http://chateaudechantore.com)

**Chez François** Vijf eenvoudige gastenkamers boven een huiskamerrestaurant in het dorp Genêts. [chezfrancois.fr](http://chezfrancois.fr)

### ETEN

**Chez François** Voor biefstuk, worst en koteletten, alles bereid op een groot houtvuur midden in deze zaak in Genêts. Niet geschikt voor vegetariërs. [chezfrancois.fr](http://chezfrancois.fr)

**La Pause des Genêts** De 'resto-boutique' van Laurent tegenover de kerk van Genêts serveert geweldige garnalenbeignets en krokant gebakken kabeljauw in citroensaus. Met mooi weer is de geheime tuin achter de winkel de place to be. [lapausedesgenets.fr](http://lapausedesgenets.fr)

**Le Comptoir Breizh** Café Bretagne meets Japan in de culinaire boekweitgalettes van Le Comptoir Breizh Café in Saint-Malo, belegd met rauwe vis, verse groentes en kruiden. [breizhcafe.com](http://breizhcafe.com)

**Pourquoi Pas** Het restaurant van hotel Castelbrac in Dinard met chef Julien Hennote aan het roer is bekroond met een Michelinster en twee Gault&Millau-koksmutsen. [castelbrac.com](http://castelbrac.com)

### DOEN

• Bezoek het Musée Maison de Dior, net buiten de mondaine badplaats Granville. Christiaan Dior bracht hier als kind zijn zomers door en liet zich inspireren door de rozentuin van zijn moeder. [musee-dior-granville.com](http://musee-dior-granville.com)

• Ga oesters eten op de pier bij Cancale of huur een fiets om de baai verder te verkennen. Er zijn brede fietspaden aangelegd en onderweg kun je oesters en mosselen eten rechtstreeks van de kwekers.

• Ga op zoek naar de koffie-2CV van Luc Barclay. Op mooie dagen is hij te vinden bij de Grouin de Sud, net buiten het dorp Saint-Léonard. Goed om te weten, Luc en zijn vrouw verhuren ook de Gite la Petite Chouette. [cafedelabaie.fr](http://cafedelabaie.fr)

• Ga shoppen en koffiedrinken bij conceptstore La Maison Generale. Deze winkel in Saint-Malo zou niet misstaan in Le Marais. Ze hebben een aparte winkel voor stoffen en kelims en nog een kleine zaak in de hoofdstraat van Dinard. [lamaisongenerale.com](http://lamaisongenerale.com)



Luc bouwde zijn 2CV om tot mobiele koffiobar en is te vinden rond de baai van Mont-Saint-Michel.