

food-update

Producten, boeken, blogs en bijzondere adressen: de foodwereld borrelt en barst van de inspirerende initiatieven. Deze maand: de Franse markt, limousinkoeien, oesterborrel, champagne & cider uit Nederland.

PRODUCTIE EN TEKST MERIJN TOL BEELDREDACTIE CARLA HAPPEE



FOTOGRAFIE LOUISE BOONSTOPPEL E.A.

Le Marie Marché *Franse markt* in Den Haag

Een markt vol lekkere Franse en mediterrane producten en meer – zoals de stadsboer, sambalman, stroopwafels, Japanse specialiteiten – met op de achtergrond Franse muziek.

Dit is **Le Marie Marché**, een seizoensmarkt die zo'n 20x per jaar op het Plein in Den Haag staat, eerste weekend van de maand. lemariemarche.nl



FOTO JULIEN FELIX

food-update.

NET ECHT...

Op het blog van een francofiel - vanfransebodem.nl - kwamen we deze gebreide worst tegen van Maison Cisson. Van saucisson de paris tot een gebreide camembert in mooi kaasdoosje, de keuze is enorm. Niet direct nodig, maar wel een decoratief cadeau très français. maisoncisson.com



raar maar waar **NL CHAMPAGNE**

Nog zo iets typisch Frans: champagne. Maar in het Limburgse dorpje Raar doen ze het ook; 100% chardonnay gemaakt volgens de methode traditionelle! Je kunt in Raar trouwens ook heel Frans lunchen en dineren in de wijngaard. wijngaardraarberg.nl



FOTO ROOS OOSTERBROEK

LEVE DE BALKONBAR!

In no time maak je van je balkon een fijne bar! Du pain, du vin, du balcon. balkonbar.com

FOTO ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS



Bordje worst

Een echte noisette, zo'n klein gedroogd Frans worstje van het lekkerste varkensvlees, met een bijna nootachtige smaak. Saucisson AOC roquefort, heerlijke terrines en patés zoals terrine met trappistenbier, of met hert & bosbessen. Via charcuterie.nl bestel je het allemaal.

ILLUSTRATIE ISTOCK



Franse sardientjes

Délices de France heeft een prachtcollectie Franse sardines! Zoals sardines in muscadet, piment of citroen, maar ook patés zoals fazantpaté met girolles, paté met vijgen, veel gedroogde worst, cassoulet, confit de canard, of mosterd met cèpes (leekhoortjesbrood) of met cognac versterkte pineau des charentes. delicesdefrance.nl



- RONDJE APPELCIDER -

Als er iets Frans is, is het cider. Lekker bij kaas, bij veel Franse stoofgerechten, gratins en uiteraard bij Bretonse galette, de crêpe van boekweitmeel. Ook fijn; cider heeft vaak veel minder alcohol dan wijn.

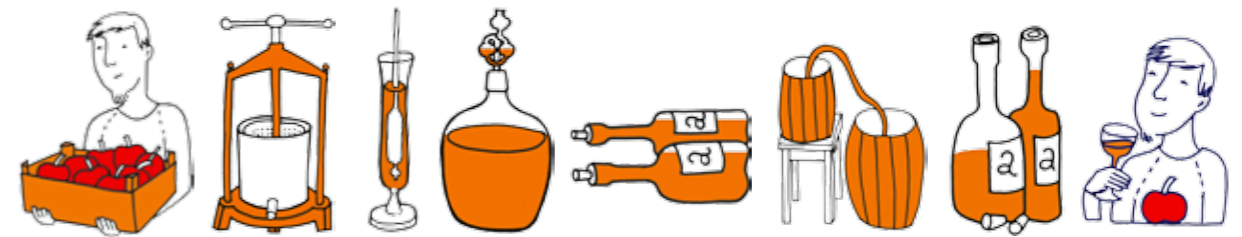
Bij Appels & Peren haal je je hart op als je van cider houdt. En dat houden we. Zowel in hun winkel als in de webshop. Veel soorten Franse cider, maar ook Spaanse, Baskische, Engelse en nu ook Nederlandse cider. Van de firma Appel & Peer, van oud hoogstamfruit of cider van rode redlove appels of ongefilterde perencider van Groot Merm uit Elst. appelsenperen.amsterdam

Leuk: een rondje cider uit Europa proeven met de ciderflight van ciderlab.nl. Proef Rotterdamse cider van ramcider.nl of bear cider uit 's Graveland. bearcider.com Of ga mee plukken en oogsten met de cidermannen van Elegast! elegastcidery.nl

- ZELF CIDER MAKEN? -



Leer hoe je je eigen appels vergist tot homemade cider. Van mensen die Nederlandse cider van oude hoogstamrassen maken. cidervoorieder.nl & iesselcider.nl



ILLUSTRATIES KAROLIEN BLANKERS

ADVERTENTIE



FOTOGRAFIE YW PHOTO/YANNICK VAN DE WIJNGAERT

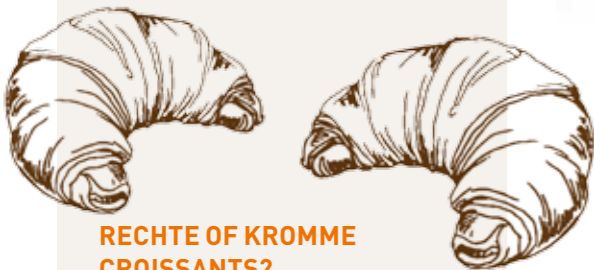
TASTE!

In Amsterdam kun je – dit jaar voor de 11e keer – van eind mei tot begin juni genieten op Taste, met een fine fleur aan chefs (Peter Lute, Michiel van der Eerde) en restaurants (Pikoteo, Baut, Bar Fisk). En dat is nog maar het topje van de ijsberg. Dat worden weer 4 lekkere dagen vol mooiste gerechten, ingrediënten, ambachten, chefs en producenten. Er is een chefskeuken, er zijn workshops én ook een kinderkeuken. Zie tasteofamsterdam.com voor het programma.



PRACHTKOEIEN

Limousinkoeien horen bij de top 5 van allermooiste koeien. Bij Limousin-Oost in Wijhe kun je ze bewonderen. De dieren zijn zoveel mogelijk buiten in de kudde, de kalfjes groeien op bij hun moeder en ze eten alleen echt Sallands gras, klaver en kruiden. En dat geeft vlees van superieure kwaliteit, met een fijne structuur en dooradering van gelijkmatig verdeeld vet. Via de webshop bestel je geweldige pakketten (snelklaarvlees of stoofvlees) of limo-cijzen, limo-burgers en Limousin-entrecotes. limousin-oost.nl



RECHTE OF KROMME CROISSANTS?

Dat lees je op het gezellige frenchfoodstories.com van Irene de Waal, die houdt van alles wat Frans en eten is: 'Het antwoord zit in **le beurre**. Van oorsprong maakten bakkers croissants met margarine, de zogenaamde croissants ordinaires. Die waren krom: **courbé**. Dat we nu ook rechte croissants hebben, komt door de rivaliteit tussen patissiers en boulangers. Patissiers bakten **croissants au beurre** met roomboter en die maakten zij recht. De meeste croissants die ik nu in Frankrijk aantref, zijn recht.'

ILLUSTRATIE ISTOCK



OESTERBORREL

Elke donderdagavond organiseert brasserie/winkel De Burgerij in Tilburg een oesterproeverij met verschillende soorten (Franse) oesters. In de winkel kun je terecht voor nog meer Franse delicatessen: mosterd, mayonaise, chutney, gedroogde worst, patisserie, siroop van Monin, confits en kaviaar. deburgerij.nl

ILLUSTRATIE ISTOCK



HOLLANDS-FRANSE MOSTERD De Groningse mosterdmannen van Marne maken óók die pittige traditionele dijonmosterd, dus daarvoor hoef je niet per se naar Frankrijk. marnemosterd.nl



Paarse knoflook uit de Gers

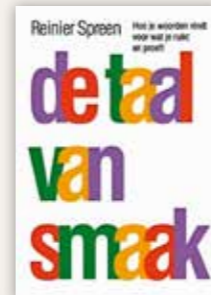
Fotograaf Ton Oosterhout houdt zoveel van Frankrijk dat hij er een huis heeft. Daar komt ook die geweldige paarse knoflook vandaan die hij verkoopt in zijn Scheveningse winkel: Vers uit de Gers. Met nog meer lekkers van kleine producenten, zoals confit de canard. versuitdegers.nl

-BOEKENVOER-



AU BON COIN

Stylist, zelfbenoemd kringloopschuiver en kok Helma Bongenaar kookt al jaren proeverij-diners in haar keuken. In de voormalige gelagkamer in haar Amsterdamse huis: Au Bon Coin. Dat dat er fantastisch en très Français uitziet, bewijst haar bijzondere en authentieke boek, *Aan tafel bij Au Bon Coin*. Wat deel 1 is, want alles in dit boek gaat om de letter A. Boek 2 en 3 worden de B & C van Bon Coin. Hier dus alleen recepten met ingrediënten die beginnen met een A: van anchoïade tot aardappelgratin en abrikozentaart met lavendel. Helma neemt je mee in haar Frans-Amsterdamse universum en dat smaakt zeker naar meer. *Aan tafel bij Au Bon Coin*, € 27,50 (eigen uitgave). Kijk op helmabongenaar.nl voor meer informatie, ook over haar proeverijen.



Waaróm is iets lekker?

Leg dat maar eens uit! Reinier Spreen bespreekt dit en nog veel meer in *De taal van smaak*. Volgens hem krijg je naarmate je de taal van smaak beter onder de knie krijgt en meer woorden kent, des te meer begrip van wat je proeft en ruikt. In zijn boekje bespreekt hij hoe je smaak en geur ervaart en omschrijft. Een must voor wie graag over eten communiceert. Uitgeverij Fusilli, € 10. reinerspreen.nl

ONNO'S ITALIË

Mocht je dit jaar niet naar Italië gaan, verschans je dan gewoon op een zonnig terras met het laatste boek van culinair schrijver Onno Kleyn. In *Italië, mijn verhalen en recepten* gidst hij je door de geschiedenis van Italië. Lees over mensen, koffie, pasta en het ware Italiëgevoel, over groene heuvels die baden in zacht avondlicht. Over diners bij Italianen thuis waar – in hoofdletters – copieus wordt gegeten. En natuurlijk recepten! Uitgeverij Nijgh & van Ditmar, € 34,99. singeluitgeverijen.nl

