



Courgette ronde avec Morbier



Hetty Mostard



Mamalou's mereguetaart

Tekst: Annelien Munsters  
Food & fotografie: Mamalou



# Als een warm, Frans bad

Ver weg van de Nederlandse drukte, midden op het Franse platteland, heeft Mamalou het culinair verwennen van haar gasten tot een levenskunst gemaakt. Wining&Dining ontdekte chambres d' hôtes Mamalou via Twitter, stapte in de auto en ging op pad.

Het is alweer even geleden dat we de autoroute achter ons hebben gelaten. Via een steeds smallere en heuvelachtige weg komen we aan het einde van de middag aan in het piepkleine Saint Maurice. Net als in de pittoreske Franse dorpjes die we onderweg doorkruist hebben, lijkt de tijd hier te hebben stilgestaan. Het dorpje ligt bovenop een heuvel, op de top prijkt een trots kerkje. De kerk wordt omgeven door weilanden, een paar huizen, maar bovenal: door een immense rust, die je in Nederland al lang niet meer vindt.

En dat is ook een van de redenen geweest om de Nederlandse stad te verruilen voor het Franse platteland, vertellen Hetty en Lou Mostard nadat we na de nodige 'oh's' en 'ah's' zijn neergestreken op het terras op het erf. Met prachtig uitzicht op de tuin voor en achter ons, maar vooral op de uitgestrekte omgeving, vertellen ze ons over de droom die werkelijkheid is geworden: chambres d' hôtes Mamalou.

## Improvisatiekunst

We schuiven aan bij de *tables d' hôtes*, waarvan je als gast gebruik kunt maken wanneer je wilt. "Het is altijd prettig als mensen het van tevoren even aangeven", zegt Hetty. "Maar als je toch besluit mee te eten, kan dat altijd wel hoor. Overal valt een mouw aan te passen!"

Die improvisatiekunst danken Hetty en Lou aan de verbouwing. Na vier jaar hard werken was de verbouwing van hun ferme eindelijk klaar. Wisten ze van tevoren wel waar ze aan begonnen? Er klinkt een volmondig 'ja'. Lou: "Zeven jaar geleden, tijdens een

vakantie in Portugal in een prachtige B&B raakten we geïnspireerd. Daar ontstonden de plannen om een chambres d' hôtes te starten." Een lange zoektocht naar een geschikt huis volgde. Hetty en Lou wisten wel al vrij snel dat ze niet zo ver van 'huis' wilden zitten. "We wilden wel bereikbaar blijven voor vrienden en familie in Nederland." Na twee jaar speurwerk vonden ze via een Nederlandse makelaar in Frankrijk een prachtig gelegen boerderij in Saint Maurice. Hetty: "Vanuit ons pied à terre in Meerssen zijn we binnen zeven uur 'thuis' in Frankrijk!"

Terwijl de warme voorjaarszon langzaam wegzakt achter de heuvel genieten we van het dessert: een heerlijke merenguetaart met pruimen en munt uit de tuin. Na de koffie is het tijd de gîte op te zoeken. De lente begint vroeg in de Bourgogne en het belooft morgen dan ook weer een stralende dag te worden. Die willen we volledig benutten!

## Hangmat

Het ontbijt serveert Hetty de volgende ochtend in de tuin. Onder de perzikboom staan twee met dikke kussens gevulde deckchairs waarin we genietend van het uitzicht langzaam wakker kunnen worden. De koffie smaakt goed, evenals het zelfgebakken brood en de verse jam van mirabelles. De kaas en eieren komen van een boerderij in Saint Saulge, een dorpje verderop.

Vandaag staat Sancerre op het programma, een klein halfuurtje rijden van Saint Maurice. "Als jullie terugkomen, zorg ik dat jullie zó de hangmat in kunnen duiken", zegt Hetty. "De zon kan in het voorjaar al best krachtig zijn, en onder de bomen is het dan heerlijk toeven."



## Harmonie

In Saint Maurice wappert de was uitbundig aan de lijn. Met de gekochte wijnen wandelen we naar het gastenverblijf. Het is fijn thuiskomen. In de gîte, waarin plaats is voor vier gasten, is alles, tot in het kleinste detail, in harmonie met elkaar. Niets staat op zichzelf, alles vormt onderdeel van het grotere geheel. De kleurstelling en de meubels ademen het Franse, landelijke karakter van de omgeving. Maar het interieur is vooral oergezellig. Voordat we aanschuiven voor het diner, drinken we een heerlijk apéritief in de hangmat. Hetty dekt intussen de tafel – ook nu ontbreekt weer niets in de styling – en schikt nog even het veldboekje op tafel. “Jullie kunnen zo aanschuiven”, roept ze op weg naar de keuken.

## Warme deken

Na het diner, bestaande uit pâté de campagne, courgette ronde avec Morbier, kabeljauwspiesjes en een kaasplankje, mag ik na lang aandringen helpen de tafel afruimen. Uitgaande van het uitgebreide diner zou je verwachten dat de keuken ontploft is, maar niets is minder waar: Hetty is een ervaren kok. Het huis is een prettige verzameling van mooi opgeknapte brocante, alles in de kleurstelling blauw-wit. Ook hier is de oorspronkelijke bouwstijl in tact gelaten en vouwt het interieur zich als een warme deken om je heen. Hetty en Lou hebben de Franse cultuur en stijl van harte omarmt. Terwijl Hetty koffie uit de cafetière schenkt, vraag ik haar of dit wederzijds was: hoe was de ontvangst door de plaatselijke bevolking? “O, dat ging prima!” zegt Hetty zonder twijfelen. “Maar dat heeft ook veel te maken met hoe je je opstelt: je moet niet zo bezig zijn met opgenomen worden in de gemeenschap. Dat heeft tijd nodig. En je moet je aanpassen; je bent tenslotte te gast in dit land.”

## Mode de vie

Weer aan tafel praten we nog even verder over dit onderwerp. Voor veel Nederlanders is ‘de Franse mentaliteit’ een reden om niet naar het land te verhuizen of er zelfs maar op vakantie te gaan. Hetty en Lou kunnen zich ook wel voorstellen dat Nederlandse gedragingen de Fransen juist afschrikken. Lou: “Nederlanders zijn directer dan de Fransen. En ze gaan recht op hun doel af. De Fransen zijn wat geduldiger. Ze bereiken hun doel, voor Nederlandse begrippen, via een paar omwegen.” Beiden voelen zich juist erg thuis bij de Franse *mode de vie*. “De hectiek en de drukte in Nederland, die kan me gestolen worden. Nederlanders leven ook vaker een anoniemer leven dan de Fransen”, zegt Hetty. Lou lacht: “Ja, in een dorp met slechts zestig inwoners is dat een kunst! Maar we vinden het hartstikke leuk dat we door de organisatie van de jaarlijkse brocante van ons dorp worden uitgenodigd voor het nieuwjaarsdiner in de *mairie*.”



Lou en Hetty Mostard



Kabeljauwspiesje met limoendressing




Pâté d campagne



## Sancerre

Op weg naar Sancerre steken we de Loire over. Het water schittert in de warme lentezon. De struiken en bloemen langs de oevers staan al volop in bloei. In Sancerre bezoeken we een aantal wijnhuizen, waaronder Domaine Fouassier. We worden vriendelijk ontvangen: royaal pakt de *vigneron* direct een aantal flessen wijn uit de klimaatkast. We proeven drie witte wijnen, alle gemaakt van sauvignon blanc, maar afkomstig van verschillende *vignobles*. Omdat de samenstelling van de grond en de ligging van de wijngaarden sterk verschillen is het *bouquet* verrassend divers: van fris en bloemig, tot vol met zelfs tonen van tropisch fruit. Na een flinke wandeling door de prachtige wijngaarden tegen de heuvels van Sancerre, komen we aan in Chavignol. Er hangt een gemoedelijke, bijna zuid-Franse sfeer in het dorp. Op het marktplein, recht tegenover het kaasfabriekje, genieten we van een heerlijke lunch waarin de Crottin de Chavignol (geitenkaasje met AOC-oorsprongsbenaming, red.) en een verfrissend glas Sancerre natuurlijk niet mogen ontbreken.





'Mamalou'

## Vakantie chez Mamalou?

Reserveren kan via de website: [www.mama-lou.com](http://www.mama-lou.com),  
via het telefoonnummer: 0033 386 582 869 of 06 51494455  
of door een e-mail te sturen naar: [chezmamalou@gmail.com](mailto:chezmamalou@gmail.com)

Vermeldt u Wining&Dining bij de reservering dan ontvangt u  
bij aankomst een leuke verrassing van Mamalou.

## Morvan en Beaune

De volgende ochtend zijn we vroeg uit de veren voor een stevige wandeling in het ongerepte natuurgebied van de Morvan. De bossen zijn ruig en heuvelopwaarts is het flink klimmen geblazen. Maar de vergezichten waarop je aan de top wordt getrakteerd zijn adembenemend mooi. Na de heerlijke lunch, die Hetty voor ons bereid heeft, stappen we in de auto voor onze tweede bestemming vandaag: een bezoek aan wijnhoofdstad Beaune.

Deze chique stad dankt zijn rijkdom aan de weelderige wijnhandel dankzij omliggende wijnbouwgebieden. Op iedere hoek van de straat ligt wel een wijnjuwelier of proeflokaal. Wij kiezen vandaag voor een rondleiding in de kelders van *négociant* Patriarche Père et Fils. Een ondergronds gangstelsel leidt ons langs enorme stapels wijnflessen van alle grote, bekende Bourgondische AOC's naar een proeverij. Uiteraard kunnen we het niet laten een paar tongstrelende souvenirs mee naar huis te nemen...

## Gewoon doen

Weer op de autoroute richting Parijs, op weg naar huis, waan ik me nog even in de hangmat in de zon, met uitzicht op het uitgestrekte, Franse platteland. Je zou er maar wonen!

Maar het verruilen van Nederland voor Frankrijk is eigenlijk geen kwestie van kiezen, maar zoals Hetty zei: "Gewoon doen! Wat is er fijner dan leven in zo'n mooie omgeving, ervan te genieten en dat te delen met andere mensen door ze heerlijk in de watten te leggen? Wij hebben er geen moment spijt van gehad. En we zullen later nooit denken 'had ik maar', want we hebben het écht gedaan."

Lou en Hetty Mostard, Le Bourg, 58330 Saint Maurice, France  
Twitter: @Chezmamalou

De recepten vindt u op p. 85