

DESIGN EN COULEUR LOCALE

MICHA EN ELSIE SARNEEL WONEN IN EEN VERGETEN VALLEI IN FRANS BASKENLAND. ZE, LEVEN VAN DE MOESTUIN, KOKEN MET KWALITEITSPRODUCTEN VAN BOEREN UIT HET DORP EN ONTVANGEN HET HELE JAAR DOOR GASTEN, "IEDER MET ZIJN RUGZAKJE VOL VERHALEN". PRECIES HET LEVEN DAT ZE VOOR OGEN HADDEN.

TEKST VAN NINO JOBSE BEELD VAN NINO JOBSE EN MAISON AGUERRIA

Vanavond is een speciale avond: Micha en Elsie Sarneel serveren de laatste *table d'hôtes* van het hoogseizoen. Vanaf half mei hebben ze voortdurend gasten over de vloer gehad, morgen zal het voor het eerst sinds vier maanden stil zijn in huis. Bij wijze van uitzondering eten zij daarom met hun gasten mee, ter afsluiting van een lange en vermoeiende, maar bijzonder geslaagde zomer. "En daar willen wij met onze gasten op proosten," zegt Micha, terwijl hij een fles champagne ontkurkt en de glazen vol schenkt.

Micha en Elsie – hij is Zeeuws-Vlaming, zij Vlaamse – ontdekten Frans Baskenland tien jaar geleden, toen ze door een collega van Elsie werden uitgenodigd voor een bruiloft in Saint-Jean-de-Luz. Een paar jaar later besloten ze er te gaan wonen. "Aan de kust bleken de huizen onbetaalbaar," vertelt Elsie. "Achteraf gezien zijn we daar wel blij om, want de kust is prachtig, maar in de zomer is het er te druk. Hier is het zelfs in het hoogseizoen rustig. En dat is heel wat waard."

Ze kwamen terecht in Aldudes, een gehucht in een vergeten vallei die aan drie kanten door Spanje wordt omsloten. Je hoort er schapenbellen klingelen, een riviertje ruisen en de hond van de burens aanslaan als de rijdende bakker langs komt. Hoog in de lucht cirkelen valse gieren en in de wei voor het huis grazen een merrie en haar veulen.

SNIJBIET

Na een winter verbouwen zeiden Micha en Elsie in 2008 allebei hun baan op – hij was *financial controller* bij een autobedrijf, zij commercieel manager bij een internationaal transportbedrijf – en verkochten ze hun huis in Terneuzen. >



"WE ZIJN UIT NOODZAAK MET DE MOESTUIN BEGONNEN. VOOR EEN KROP VERSE SLA MOET JE AL GAUW EEN HALF UUR RIJDEN"

"We wilden terug naar de basis van het leven; het materialisme en de stress achter ons laten," vertelt Elsie. "Genieten van kleine dingen, in de natuur leven, socialer leven. Dat doen we nu ook. We hebben voortdurend gasten, allemaal met hun rugzakje vol verhalen." Nu stroomt er water uit eigen bron uit de kraan. Het afvalwater vloeit weer terug in de natuur via een hypermoderne *fosse septique*, op het dak liggen zonnepanelen en in de winter gaan er vele kubieke meters brandhout de open haard in. In de tuin staan fruitbomen, bessen- en frambozenstruiken, groene kruiden, tomaten, vijf soorten milde pepers en allerlei andere groenten. Ook de snijbiet die we bij het hoofdgerecht (wilde zalm in bladerdeeg) krijgen, komt er vandaan. "We

zijn uit noodzaak met de moestuin begonnen," vertelt Elsie. "Voor een krop verse sla moet je al gauw een half uur rijden. Tegenwoordig beleven we er ook veel plezier aan. Nou ja, vooral Micha dan," lacht ze. De table d'hôtes was een gok die wonderwel goed uitpakte. "Eigenlijk zijn we heel naïef begonnen, we hadden totaal geen ervaring in de horeca," bekennt Micha. "Maar we koken met hart en ziel. Zo'n topchef die dertig ingrediënten nodig heeft om een sausje te maken, dat hoeft voor mij niet. Wij werken met eenvoudige producten van goede kwaliteit." Bijvoorbeeld met de charcuterie van Pierre Oteiza, een varkensfokker uit Aldudes die het Baskisch varkensras in ere heeft hersteld en nu winkels heeft tot in Parijs. Of forel uit

Banca, een dorp even stroomafwaarts, waar in een natuurlijke omgeving forellen van gastronomische kwaliteit worden gekweekt. De *truite de Banca* kom je tegen op *grandes tables* in heel Frankrijk, bijvoorbeeld bij Alain Ducasse.

PRALINEKES

Ook voor de meeste andere producten hoeven ze de vallei niet uit. De eieren halen ze bij de burens, kalfs- en rundvlees bij de burgemeester van Aldudes, een veehouder, en jam bij diens vrouw, met wie Elsie trouwens bevriend is geraakt. De vruchten van de *pêche de vigne* ('wijngaardperzik') uit de tuin brachten ze met emmers tegelijk naar haar toe, want voor jam maken had Elsie zelf geen tijd; ze kregen er potjes *confiture* voor terug. De honing komt van de plaatselijke imker, de *trouleguy*-wijn uit Saint-Etienne-de-Baïgorry, iets lager in de vallei, net als de 'pralinekes', zoals Elsie ze noemt, met *piment d'Espelette*.

Zo hebben ze zich in een paar jaar tijd een band ontwikkeld met de bevolking van Aldudes, dat nog geen vierhonderd inwoners telt. Iets wat Micha en Elsie in hun vorige leven niet kenden. "Contact met de burens hadden we in Terneuzen niet," vertelt Micha. "Toen we het huis net hadden gekocht

en aan het klussen waren, kwam de een na de ander uit het dorp binnenlopen. De oude postbode Ferdinand bracht zelfs een *gâteau basque* mee. Dan stop je met je werk en bied je een aperitief aan, en zit je al gauw een uur te praten. In Nederland doe je dat niet."

Toch heeft het hun tijd gekost om aan hun nieuwe bestaan te wennen. "Het is een leven dat je moet leren," bekennt Elsie. "De stilte, de rust... als je uit een gestreste maatschappij komt, is dat nieuw." Micha vult aan: "Je kunt niet even op vrijdagavond een biertje gaan drinken met je tennissvrienden." In plaats daarvan gaan ze wandelen met Zoé, het schichtige zwerfhondje dat ze hebben geadopteerd. Of een avondje uit in Pamplona, dat op een klein uur rijden ligt, net zo ver als Bayonne, de dichtstbijzijnde stad aan Franse zijde.

Maison Aguerria was ooit een boerderij: beneden stond het vee, daarboven woonde het gezin en op zolder werd de maïs gedroogd. Op de begane grond en de eerste verdieping overheerst nog de klassieke stijl, met houten vloeren en zware, donkere balken. Maar de bovenste verdieping en de *design-loft*, een appartement aan de achterkant van het huis, hebben Micha en Elsie volledig naar hun hand gezet: lichte, moderne ruimtes met designmeubels en -sanitair. "Dit was de hooizol- >



der,” zegt Micha als we de loft binnenstappen. Terwijl op de gastenkamers is gekozen voor wit met rood, vind je in de loft groene accenten: design in Baskische tinten. “In een traditionele *gîte* zetten mensen vaak antieke meubels neer, maar wij hebben gekozen voor een modernere aanpak.” Tegelijkertijd lieten ze mooie elementen van het huis zo veel mogelijk tot hun recht komen. Een oude binnenmuur ont deden ze van een pleisterlaag om de keien waaruit de muur is opgetrokken, bloot te leggen. “Ik geloof dat we er samen wel tachtig dagen aan hebben gewerkt,” zegt Micha.

Vorig jaar werd Maison Aguerria door de lezers van *Logeren bij Belgen in Frankrijk*, een standaardwerk voor Vlaamse francofielen, gekozen tot ‘beste Belgische *chambre d’hôtes* in Frankrijk’. Bovendien kregen Micha en Elsie een vermelding voor de kwaliteit van hun keuken. Maar het succes heeft ook een keerzijde: het wekt hoge verwachtingen, soms té hoge. “Wij stellen ons huis open voor onze gasten, geven ze te eten en drinken soms een glas wijn met ze mee,” zegt Micha. “Maar het blijft natuurlijk een *chambre d’hôtes* en geen hotel met 24-uurservice. Dat begrijpen de mensen niet altijd.” Zo



“HET IS EEN LEVEN DAT JE MOET LEREN. DE STILTE, DE RUST... ALS JE UIT EEN GESTRESTE MAATSCHAPPIJ KOMT, IS DAT NIEUW”

verwachten sommige gasten dat er ook na de maaltijd nog tot in de kleine uurtjes drank wordt geschonken. Of dat het ontbijt voor dag en dauw klaar staat. Dus schiet bij Micha en Elsie de nachtrust er vaak bij in. Als ze zich nu terugzien op de foto's, schrikken ze van zichzelf. “Wat zijn we oud geworden, hè,” zeggen ze. “Pas nu voelen we hoe moe we zijn.” Ze zien daarom uit naar de herfst, waarin ze alleen nog weekendgasten verwachten, voornamelijk Fransen.

De volgende dag wordt de buitentafel gedekt voor een eenvoudige lunch. Uiteraard met de vertrouwde ingrediënten: salade van tomaten en basilicum uit eigen tuin, charcuterie, gerookte forel, schapenkaas en een glas *irouléguy*. Voor het eerst sinds dit voorjaar zullen Micha en Elsie samen buiten eten, in alle rust. “Als dit kan, zijn we gelukkig,” zegt Micha. “In het hoogseizoen komt het er nooit van, maar hier doen we het allemaal voor. En veel meer hebben we ook niet nodig.”

MAISON AGUERRIA,
 Vijf *chambres d’hôtes* vanaf € 90 p.n.,
 design loft (max. 4 personen) vanaf
 € 700 p.w., *table d’hôtes* € 29.
 64430 Aldudes, (0033) 5 59375617,
www.maisonaguerria.com



TIPS
 VOOR DE OMGEVING

Wandelen

Je kunt prachtig wandelen door de Vallée des Aldudes: langs het riviertje, over de weidegronden van de grensstreek Pays Quint, langs de scharrelende Baskische varkens in Aldudes, of door het Forêt d'Hayra, iets verderop.

www.vallee-aldudes.com

Truite de Banca

Baskisch familiebedrijf in buurdorp Banca, dat onder natuurlijke omstandigheden forellen van gastronomische kwaliteit kweekt. Met winkel.

Truite de Banca, 644430 Banca,
 (0033) 5 59374597,
www.truitedebanca.com

Charcuterie Pierre Oteiza

Pierre Oteiza herintroduceerde het zwarte Baskische varken en heeft nu een fokkerij en worstmakerij in Les Aldudes. Het hele jaar dagelijks geopend, met terras waar je een *assiette de charcuterie* met een glas wijn kunt nuttigen. Winkels in heel Zuidwest-Frankrijk en in Parijs.

Route d'Urepel, 64430 Aldudes,
 (0033) 5 59375611,
www.pierreoteiza.com

Arcé

Viersterrenhotel met goed restaurant in Saint-Etienne-de-Baïgorry, gelegen aan de rivier. Op de dagen dat Elsie en Micha geen maaltijd serveren, adviseren zij hun gasten dit restaurant.

64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry, (0033)
 5 59374014, www.hotel-arce.com

SPECIAAL VOOR LEZERS VAN EN FRANCE:

exclusieve vroegboekorting van € 150 op de huur van de *design loft*. Geldig bij reserveringen voor 1 maart 2013 bij een verblijf van een week o.v.v. 'lezersaanbieding En France'.

www.maisonaguerria.com