

Boudin Blanc de Rethel (Franse Ardennen)

De zogeheten 'witte worst' uit Rethel wordt traditioneel en ambachtelijk gemaakt en mag het 'Label Rouge' voeren en de aanduiding dat het een beschermd streekproduct betreft: de Indication Géographique Protégée (IGP). De worst bestaat uitsluitend uit vers varkensvlees, vast vet, verse melk en eieren. Daardoor is hij buitengewoon smeuïg en verrukkelijk, zowel de naturel-variant als die met champignons, met andere paddenstoelen of met truffel. Een paar adressen:

Charcuterie Demoizet in Rethel en Boucherie de la Gare in Charleville-Mezieres

Andouillette de Troyes

Voor deze worstjes uit Troyes wordt uitsluitend zorgvuldig geselecteerde, in de lengte in repen gesneden ingewandsvlees van het varken gebruikt. De andouillette wordt op smaak gebracht met verse uien, zout, peper en specerijen en krijgt daarna zijn vorm in een omhulsel van natuurlijke darm. Dan wordt de worst dichtgeknoopt, met de hand gevormd en vervolgens urenlang in bouillon gekookt totdat de smaak zich goed ontwikkeld heeft.

De beste slaggers van de stad voeren vol trots het keurmerk AAAAA ("Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques"), de bekroning van de unieke kwaliteit van hun product.

Pieds de Porc (varkenspootjes) à la Sainte-Ménéhould

Toen een dom koksmaatje in 1730 in het Hôtel de Metz per ongeluk 's nachts een pan op het vuur had laten staan, merkte hij de volgende ochtend tot zijn verbazing dat de varkenspoot zo gaar en mals was geworden, dat zelfs het bot helemaal bros was. Zo ontstond de 'Pied de Porc de Sainte-Ménéhould'. Hij wordt goudbruin gepaneerd en warm opgediend, waardoor de geur van het sappige vlees goed tot zijn recht komt.

Stoofpot uit de Lorraine

Een andere specialiteit waar u niet omheen kunt, is de Potée Lorraine. Het is een gerecht waarin de natuurlijke smaak van streekproducten, wortelen en prei, zich mengen met die van gerookte vleeswaren. Vroeger zetten de vrouwen deze pot al vanaf 's ochtends vroeg op het vuur. Ze sneden een groot stuk mager spek af met gezouten ham en legden het in een gietijzeren stoofpan. Men liet water met meerdere handjesvol witte bonen een tijd koken voordat de gerookte worst werd toegevoegd.

Vervolgens lieten ze hun verbeelding de vrije loop en voegden groenten toe die ze in huis hadden of zich konden veroorloven. Een ui, enkele raapjes, een prei, een bundel wortelen, veel kolen en aardappelen om de pan op te vullen...

Sterk als ze waren, gingen ze op de akkers werken en ondertussen kon de stoofpot rustig garen. Het was een hele kunst om het vuur goed te regelen voor zo'n lange tijd en om de stoofpot net goed gaar te hebben bij thuiskomst.

Andouilles uit Val d'Ajol (Lorraine)

Le Val d'Ajol is "wereldwijd" bekend om zijn **Andouille du Val d'Ajol**. Een andouille is ook zoets als een 'dom blondje' (dwaas) in het Frans, maar hier gaat het om een darm gevuld met gewoon varkensvlees. Het worstje is wat aan de zoute kant, maar het lokale gebruik schrijft het gebruik voor van veel bier bij het nuttigen van deze versnapering. Niet iedereen is er even verrukt over maar toch stromen in het 3e weekend van februari tienduizenden van heinde en verre naar le Val d'Ajol om er de Foire aux Andouilles te bezoeken. Het is een drie dagen durend spektakel met de nadruk op eten (en natuurlijk drinken). www.le-vosgien-gourmet.fr

EEN GREEP UIT EVENEMENTEN VOOR LEKKERBEKKEN

Chaource uit de Aube

Deze verrukkelijke kaas, die in 1970 met een A.O.C. vermelding werd bekroond komt, zoals de naam al aangeeft, uit het dorp Chaource. De kaas wordt gemaakt van volle koemelk, is zacht van textuur en heeft een wit-beschimmelde korst. De kaas is licht zout en moet ten minste 50% vet bevatten. Hij is cilindervormig en herkenbaar aan de licht paddestoelachtige, romige geur, en vooral aan de zachte, een beetje hazelnootachtige smaak met een licht friszuur accent.

Ook Lorraine heeft er kaas van gegeten

Ook de regio Lorraine is goed voor tientallen soorten kaas: zo verkoopt kaasboer Philippe Marchand niet alleen zijn vermaarde 'Le Gros Lorrain' door heel Frankrijk, zelfs in Japan zijn ze verzot op deze kaas. De Gros Lorrain wordt gedurende 3 maanden geaffineerd in speciale vochtige kamers. Het hart van de kaas lijkt nog enigszins rauw, maar smelt op de tong. Zie www.marchand-affineur.com.

De Munster AOC is een Franse kaas, afkomstig uit de Vogezes. De naam is afgeleid van de plaats Munster. Een andere naam die in de Vogezes gebruikt wordt voor de Munster is de Géromé of de Munster-Géromé. De naam die in Nederland en België veel voor deze kaas gebruikt wordt is stinkkaas, de kaas heeft een bijzonder penetrante geur maar de smaak is onovertroffen. Een goede plek om te zien, proeven en kopen is boerderij van Xéfosse in Plainfaing.

Macarons uit Boulay (Lorraine)

Het recept van deze amandelmacarons bestaat al sinds 1854 en is sindsdien nooit veranderd. Bakker Jacques Alexandre bakt ze nog steeds volgens traditioneel recept en exporteert ze zelfs naar Amerika en Japan. In zijn mooie winkel kom je ogen tekort aan al het lekkers. Je vindt Macaron de Boulay in de gelijknamige plaats Boulay aan de 13, rue de Saint Avold. Ook een plaatje is de winkel Maison des Soeurs Macarons aan de rue de Gambetta 21 in Nancy met lekkernijen als Baba du Roi, Perle de Lorraine en de lokale variant van macarons: zie www.macarons-de-nancy.com

- ⇒ La Route du Champagne en Fête : Champagnefestival, Celles-sur-Ource, 27-28 juli Koop een Champagneglas en je hebt toegang tot alle deelnemende champagnehuizen en proeverijen. www.routeduchampagne.com
- ⇒ Zuurkoolfestival + markt op 21 en 22 september in Brienne-le-Chateau.
- ⇒ Fête de la Gastronomie: een landelijk culinair evenement op 20, 21 en 22 september: zie www.fete-gastronomique.fr/en/
- ⇒ Fetes de Saveurs et du terroir champenois in de Marne in oktober - proeverij bij verscheidene wijnboeren.
- ⇒ Vis festival in Lachaussée (Franse Maasstreek) van 20 oktober tot 17 november
- ⇒ Truffel festival in Abbaye des Prémontrés in Pont a Mousson in november
- ⇒ Foies Gras (ganzenlever) feest in Phalsbourg (Oost Lorraine) op 14 en 15 en 21 en 22 december

Langres

Deze kaas op basis van koemelk heeft sinds 1991 een AOC vermelding. De Langres heeft bijzondere eigenschappen : hij is oranje-achtig van kleur en cilindervormig, met een deuk in de bovenkant, de zogenaamde « fontaine ». De kaast ruikt heel sterk en je herkent hem aan zijn subtiele, kenmerkende smaak. Tijdens de rijping, die een dag of twintig duurt, wordt de kaas regelmatig met pekelspoel gespoeld. Soms laat men hem in marc de champagne rijpen, waardoor hij nog meer karakter krijgt. Na 3 tot 4 weken rijpen, waarbij hij niet wordt omgedraaid, wordt de korst bruin en de deuk dieper.

Pain d'épices de Reims (Marne)

Deze lekkernij, een kruidkoek, ontstond in de 16e eeuw in Reims, en toen was hij nog rond of vierkant en soms langwerpige. Momenteel maakt alleen het Maison Fossier deze kruidkoek nog volgens een oud recept, dat voortkwam uit uitgebreid onderzoek door meesterbanketbakers, die de perfecte kwaliteit van weleer wilden terugvinden.

Bij Fossier kun je kiezen uit vier heerlijke recepten voor kruidkoek; het verschil zit in de hoeveelheden kruiden en honing en in de baktijd. Er is zachte, ouderwetse, honing- en peperkoek; deze laatste heeft een fijne pepersmaak (aanbevolen bij



ganzenlever)

Galette au sucre (Franse Ardennen)

Deze suikerwafel is het symbool van het departement Ardennes, het is een soort rond taartje met een diameter van 20 cm of, als éénpersoons gebakje, 8 à 10 cm.

Het is ouderwets gebak, dat stamt uit de tijd dat suiker zeldzaam en duur en dus een luxe-artikel was. Een flinke hoeveelheid boter moet zorgen voor deuken in het deeg, « goffes » en er is bakkersgist voor nodig.

Deze specialiteit werd vanaf de 19e eeuw steeds populairder, toen suiker van suikerbieten de rietsuiker ging vervangen. Toch werd hij alleen gegeten bij feestelijke gelegenheden.

Croquignoles

Banketbakker Fossier heeft nog een specialiteit: de Croquignole de Reims, een krokant koekje in de vorm van een vinger. Het kan wat langer of wat ronder zijn, roze of wit, naturel of met een smaakje, of gedoopt in chocolade. Ze komen tevoorschijn bij een kopje koffie, bij buffetten en als garnering van gebak. Ze zijn onweerstaanbaar lekker, een lust voor de smaakpapillen en lekkerbekken zijn er dol op vanwege de onovertroffen broosheid.

Biscuit Rose de Reims uit de Marne streek

Als het om snoepgoed gaat, is dit koekje vanaf het moment dat het in 1691 gelanceerd werd, een van de symbolen van Reims. Het koekje ontstond toen een bakker, nadat hij klaar was met bakken, de warmte van de oven wilde benutten, en bedacht dat hij zijn koekjes wel een tweede keer kon bakken. Daar komt dan ook de naam vandaan: 'bis-cuit'. Aan de biscuit rose wordt vanille toegevoegd, en om de zwarte stipjes daarvan onzichtbaar te maken wordt karmijn gebruikt, een rode, natuurlijke kleurstof, waardoor de koekjes roze worden. Ze worden gemaakt in de koekfabriek 'Fossier' in Reims en zijn zo luchtig dat ze hun eigen volume aan vloeistof kunnen opnemen, waarbij het aroma bewaard blijft. Volgens de traditie moet je het roze koekje dan ook eerst in champagne dopen en dan opeten.

Suikerboon uit Verdun & 'kroketten' uit Saint-Mihiel (Lorraine)

Verdun is niet alleen bekend vanwege de oorlog. De suikerboon – dragees in het Frans genoemd – zijn een begrip. Bij toeval ontstaan in 1220 toen een apotheker zijn amandelen (waar hij taarten van maakte) van een laag suiker en honing voorzag en ze liet uitharden om het vervoer te vermakkelijken: de suikerboon was geboren. Het bedrijf Dragees Braquier aan de Rue du Fort de Vaux 50 in Verdun verzorgt nog rondleidingen om het productieproces te laten zien. Zie www.dragees-braquier.com.

Kroketten en Rotsjes van Saint-Mihiel

Lekkerbekken en fijnproevers identificeren dikwijls de Franse steden met hun specialiteiten. Saint-Mihiel is trots op haar twee meest delicate lekkernijen met een gedeponeerd merk: de kroketten van Saint-Mihiel en de Rotsjes van Saint-Mihiel. President Raymond Poincaré was dol op de kroketten en vroeg zijn chauffeur dikwijls een omweg te maken via Saint-Mihiel wanneer hij in zijn kasteel in Sampigny en Meuse verbleef. In 1854 zijn de kroketten uitgevonden door Charles Bourchette, een lokale banketbakker die ze zijn naam gaf: 'Petits Bourchettes'. De kroketten zijn bereid met meel, suiker, eieren, vanille en vooral met amandelen, waaruit ze voor ongeveer een derde bestaan.

'Kaviaar' uit Lorraine - aalbessenjam

Het is bijna net zo exclusief als kaviaar; 'Bar Caviar' – genoemd naar de stad waar het groeit: Bar-le-Duc. De aalbessen worden ontpit met een ganzenveer – een delicaat en tijdrovend proces. De ontpitters worden 'épépineuses' genoemd, gemiddeld zitten er zeven pitten in ieder aalbes. Ga er maar aanstaan. Al meer dan 600 jaar wordt het in Bar-le-Duc gemaakt. Victor Hugo en Alfred Hitchcock waren enkele bekende liefhebbers van deze lekkernij. Een goede plek om het productieproces te zien is 'Confitures A La Lorraine' aan 35 Rue de l'Etoile in Bar-le-Duc. Zie www.groseille.com.

Bouchons de Champagne

Deze bonbon in de vorm van een champagnekurk wordt verpakt in een zogenaamd echte champagnekurkendoos. Hij werd in de jaren vijftig ontworpen door Gilbert Broisson (oprichter van de organisatie Chocogil) en het bijzondere ervan is dat er Marc de Champagne in zit (eau de vie dat overblijft bij het distillatieproces van de champagne). Het bedrijf « La Petite Friande » in Reims is de voornaamste producent, die 6 ton bouchons per jaar maakt. Er bestaan ook bolvormige « bulles de champagne ».



Madeleine uit Commercy

Dit zijn kleine schelpvormige cakes uit Commercy.

De Madeleine van Commercy is rond 1750 ontstaan in de keukens van koning Stanislas. Om te voldoen aan de eisen van hun meester en fijnproever Stanislas gebruikten zijn koks al hun verbeelding. Aan hen danken we enkele bekende desserts als de Alibaba (voorloper van de Baba met rum), een koekje met een sterke saffraansmaak dat doordrenkt is met Malaga-wijn. Zonder twijfel hoort de Madeleine bij deze erfenis. Van de hertogelijke keukens kwam de Madeleine in de salons van Versailles terecht. De dochter van Stanislas en koningin van Frankrijk, Marie Leszczyńska, verwendde haar gasten ermee. Na de dood van Stanislas in 1766 heeft één van de banketbakkers zich in Commercy gevestigd met de geheimen van de Madeleine. Tegenwoordig zetten twee bedrijven deze traditie voort: 'A la cloche Lorraine Madeleines Grojean' en 'La Boite à Madeleine'. www.madeleine-commercy.com

Mirabel; het goud uit de boomgaard (Lorraine)

Zeg Lorraine en je zegt de mirabel: Deze Franse streek is een van de weinige streken ter wereld waar de mirabelboom goed groeit; maar liefst 70% van de wereldproductie komt hier vandaan. Het kleine goudgele pruimpje heeft een fantastische smaak en wordt in veel gerechten en drankjes verwerkt. 'Geluk bestaat en het weegt 14,3 gram met pit,' omschreef een Franse culinaire journalist deze wonderbaarlijke vrucht ooit. De mirabellen worden eind augustus geplukt en verwerkt in allerlei taarten, jams, brandewijn, thee, snoep, toetjes en meer. Er wordt zelfs massageolie en peelings van gemaakt! De plek om alles te weten te komen over deze vrucht is het Maison de la Mirabelle in Rozelieures tussen Nancy en Epinal. Zie ook www.mirabelles-de-lorraine.fr

Dit familiebedrijf – de familie Grallet-Dupic houdt zich al vijf generaties bezig met de mirabelproductie – is een uitstekend oriëntatiepunt om alles over de smakelijke gouden vrucht te weten te komen. Het bedrijf geeft rondleidingen voor groepen en individuele bezoekers. Men bekijkt er onder meer een informatieve film, bezoekt de stokerij, en eindigt de toer met een proeverij. Nadere info op www.maisondelamirabelle.com. Ieder jaar vindt er een mirabellenfeest plaats in Metz, dit jaar van 18 augustus tot 1 september. Hoogtepunt is een paradeoptocht op 25 augustus, de verkiezing van de Mirabellenkoningin is op 18 augustus. Nadere info op <http://tourisme.mairie-metz.fr>.



Appels uit de Champagne en uit de Franse Ardennen

In de Champagne en in de Franse Ardennen zijn diverse appelsoorten, waaronder :

De « belle fleur », een soort die heel erg goed tegen ziektes bestand is, hoewel hij niet bespoten wordt. Hij is lekker door zijn sappige, blanke, knapperige en iets zurige vruchtvlees. Ook gekookt of gebakken is hij heel erg lekker.

De « rambour », een soort met ivorkleurig, licht zoet-zurig vruchtvlees.

De « reinette de Champagne », die vooral rauw, aan het eind van een maaltijd gegeten wordt heeft ivorkleurige vruchtvlees, is heerlijk zacht, zoet en zurig en heeft een subtiele geur.

Truffels uit de Champagne

*Deze truffel is bekender onder de naam « Diamant Gris », en behoort tot het ras *Tuber Uncinatum*, dat wil zeggen dat hij lijkt op een knolletje met 'uitsteeksels' erop. Hij is rond, zwart, ziet er wratachtig uit, en de sporen zitten op de uitsteekseltjes. Het gewicht varieert en grote exemplaren kunnen meer dan 200 gram wegen. Als je hem doorsnijdt, is hij van binnen licht- tot chocoladebruin en wit dooraderd. Hij geurt licht en zijn overheersende smaak heeft iets hazelnoot-achtigs. De truffel komt verspreid in het wild voor, in de bossen van de Marne, het zuiden van de Haute-Marne en op het plateau van Langres. In elk departement zijn twee producentenverenigingen die voor de productie zorgen, die gebaseerd is op het kweken van 'truffel bomen' (walnootbomen, bepaalde naaldbomen, berken, linden, eiken en haagbeuken). In de 19e eeuw was de truffelproductie in de regio sterk ontwikkeld, met een productie van bijna 15.000 kilo per jaar. Nu bedraagt dat enkele honderden kilo's per jaar. Een truffel kan immers pas na een jaar of twaalf geoogst worden, en de toegestane oogstperiode, die door de prefecture wordt vastgesteld, loopt van 15 september tot 15 maart. Er moet geoogst worden met behulp van een truffelhond, hoewel sommige liefhebbers zoeken naar een zogenaamde « brûlé », een brandplek op een paddestoel.*

De truffel locatie in de Lorraine !

Maison de la Truffe mag in een rondrit langs attracties in de Lorraine eigenlijk niet ontbreken. Een mooi museum met alle info over de truffel – inclusief een informatieve film. varieert van helder tot amberkleurig, afhankelijk van de bloemensoort waar hij vandaan komt, en heeft een zeer uitgesproken smaak. Het complex ligt in Boncourt-sur-Meuse, in het hartje van een dorp in het regionaal natuurpark van de Lorraine en ligt pal naast een truffelgaard van zo'n 7 hectare. Er is tevens een winkel en men kan het zwarte goud proeven. Er worden kooklessen gegeven voor 6 tot 10 personen. Geopend in juli en augustus dagelijks van 14.00-18.00 uur met uitzondering van de maandagen en van september tot december ieder weekend van 14.00 uur tot 18.00 uur. Er is een Nederlandstalige website! Voor nadere info ga naar www.maisondestruffes.com.

Wijn uit rabarber

Hij heet Michel Moine en heeft een passie: wijn maken. Maar dan wel van rabarber! Op zijn boerderij in Xertigny – een paar kilometer buiten Epinal – verbouwt hij rabarber en maakt daar verschillende wijnen van waaronder le Crillon en Salomon. Een ludieke aanvulling op het nog onbekende wijnaanbod van de Lorraine bestaande uit Moezelwijnen, wijnen uit de Maasvallei en de Côtes de Toul. De boerderij/winkel van Michel Moine is een bezoek waard! Zie www.crillon-moine.fr.



Kooklessen met bloemen – het kan in de Lorraine.

Wist u dat chrysanten en dahlia's eetbaar zijn? Jazeker, vele bloemen- en plantensoorten zijn uitstekend te verwerken in gerechten en toetjes. Véronique Verdelet is een biologische groenten en bloemenkweekster in het plaatsje Eulmont op zo'n 10 km van Nancy. Ze geeft zelfs cursussen. Kijk voor nadere informatie op www.lesfleursanglaises.fr.

De Champagnehuizen

Deze kopen vrijwel alle een deel van hun druiven bij de wijnboeren. Ze exploiteren zelf inderdaad maar een paar duizend hectare. Hun specialiteit is de bewerking van de champagnewijnen, waardoor de eigen stijl van elk merk onmiskenbaar naar voren komt. Dat wordt nog eens versterkt door een buitengewoon dynamische handel, die maakt dat champagne al eeuwenlang en in de hele wereld het onbetwiste symbool is voor een bepaalde levensstijl. De Champagnehuizen nemen momenteel 2/3 van de verzendingen voor hun rekening en 90% van de export. De Champagnehuizen bevinden zich voornamelijk in Reims, Epernay en Châlons-en-Champagne. Hun kelders zijn te bezoeken, ze zijn ongelooflijk mooi of historisch gezien heel bijzonder. Er zijn verschillende mogelijkheden : op pad gaan met interactieve begeleiding, diavoorstellingen met muziek bijwonen, musea bekijken en u kunt zelfs aan touwen in champagnekelders afdalen...

Biertje?

Een uitleg van alle stappen van de bierproductie in deze voormalige bierbrouwerij (historisch monument) in Saint-Nicolas-de-Port. De brouwerij heeft een brouwzaal met enorme glimmende gistkuipen, twee prachtige gebrandschilderde ramen van Gruber, een zaal van de Brouwerijschool van Nancy en een nagebootste brouwerij-mouterij uit de 18e eeuw. Tijdelijke expositie. Brouwdemonstraties op elke oneven zondag, cursussen voor amateurbrouwers. Na afloop van het bezoek is er gelegenheid tot proeven. www.passionbrasserie.com.

Marc de Champagne

Deze drank is het resultaat van de distillatie van de vaste resten (schillen, pitjes en takjes) van de bij de persing geplette druiven. Marc de Champagne wordt meestal aan het eind van de maaltijd gedronken, op kamertemperatuur, al of niet bij een kopje koffie.

Bier uit de Franse Ardennen

De bierindustrie in de Ardennen bestaat al sinds de 15e eeuw. In de renaissance waren er acht brouwerijen in Sedan, de stad van de prinses, die onder het goedkeurend oog van prinses Charlotte de la Marck hun activiteiten ontplooiden met inachtneming van de daarvoor vastgestelde reglementen.

In 1887 zijn de brouwersactiviteiten in het departement op hun hoogtepunt; er waren toen 227 brouwerijen: ambachtelijke familiebedrijven. Maar door de concurrentie van de grote bierbrouwerijen in het Noorden, in België, in Lotharingen en in de Elzas en door de Eerste Wereldoorlog nam het aantal brouwerijen in de Ardennen flink af.

Momenteel maken diverse kleine brouwerijen allerlei kwaliteitsproducten, die karakteristiek zijn voor het gebied waar ze vandaan komen. Zo zijn de « Princesse » van het merk Bière de Sedan en de « Ardwen », de beroemdste bieren uit de regio.

Les je dorst met mooie biertjes in de Lorraine

La Noiraude, Duchesse de la Lorraine en la Bière l'Abbaye des Prémontrés – klinkende namen van biervarianten die je kunt proeven in 'les Brasseurs de Lorraine' bierbrouwerij. Iedere vrijdagmiddag om 17.00 uur organiseren zij daar rondleidingen. Het adres is 3 Rue du Bois le Pretre in Pont a Mousson. De website heeft een Engelse button: www.brasseurs-lorraine.com.

Een ander adres waar het brouwproces goed te zien is en waar het bier goed smaakt is Brasserie La Madelon in Dommartin-les-Remiremont: ook hier juweeltjes van namen zoals La Madelon, La Bête des Vosges en La Pucelle. Proost! www.brasserie-lamadelon.fr

Een prachtig Biermuseum is het 'Musée Européen de la Bière' in Stenay. Het Europees Biermuseum is in 1986 opgericht en is gevestigd in het voormalige levensmiddelenmagazijn van de citadel van Stenay uit de XVIIe eeuw, dat in 1879 werd veranderd in een mouterij. Dit museum is uniek in Europa door zijn uitgebreide collecties bestaande uit 48 000 voorwerpen op een oppervlakte van 2500 m². Een bezoek en proeverij waard! Meer info op www.musee-de-la-biere.com

Cider uit het Pays d'Othe

Sinds de 16e eeuw wordt cider gemaakt als drank voor alledag: de cider uit het Pays d'Othe werd van zure appeltjes gemaakt. Nu heeft cider zich ontwikkeld tot een drank met een neutraler smaak en is hij zoeter geworden dankzij het gebruik van appels die vanwege hun formaat, smaak en geur in de smaak vallen. Maar toch worden ook nog wel oude soorten zure appels gebruikt zoals de Avrolle, de Nez de Chat of ook de Verollot. Cider wordt tijdens de maaltijd gedronken, bij het dessert of als aperitief.

Zeg Lorraine en je zegt Quiche Lorraine: Een quiche is een hartige open taart, meestal gemaakt met een zanddeegbodem van meel, water en boter. De vulling bestaat uit een luchtig opgeklopte mix (custard) van eieren en room. Hier worden dan vervolgens nog groenten, vlees of vis en meestal ook kaas aan toegevoegd. Quiche wordt meestal warm, maar ook wel afgekoeld opgediend. De meest bekende quiche is de *Quiche Lorraine*, waarbij spek en kaas de hoofdingrediënten vormen. Een *Quiche Alsacienne* is een Quiche Lorraine met ui.



Nadere info over toeristisch en culinair Champagne-Ardenne:

www.champagne-ardennen-toerisme.nl

Nadere info over toeristisch en culinair Lorraine inclusief tips voor gastronomische weekends :

www.toerisme-lorraine.eu

Een uitgebreid Franstalig culinair persdossier (pdf) voor zowel de Champagne-Ardenne als de Lorraine is beschikbaar:

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met het pr-bureau van de Champagne-Ardenne en de Lorraine:

Baltus Communications: Marcel Baltus of Agnes van Duffelen, +31 70 365 21 23, mobiel +31 6 28 63 94 10, e-mail: info@baltuscom.nl