

 NATIONAL  
GEOGRAPHIC

REISGIDS



frankrijk



# frankrijk





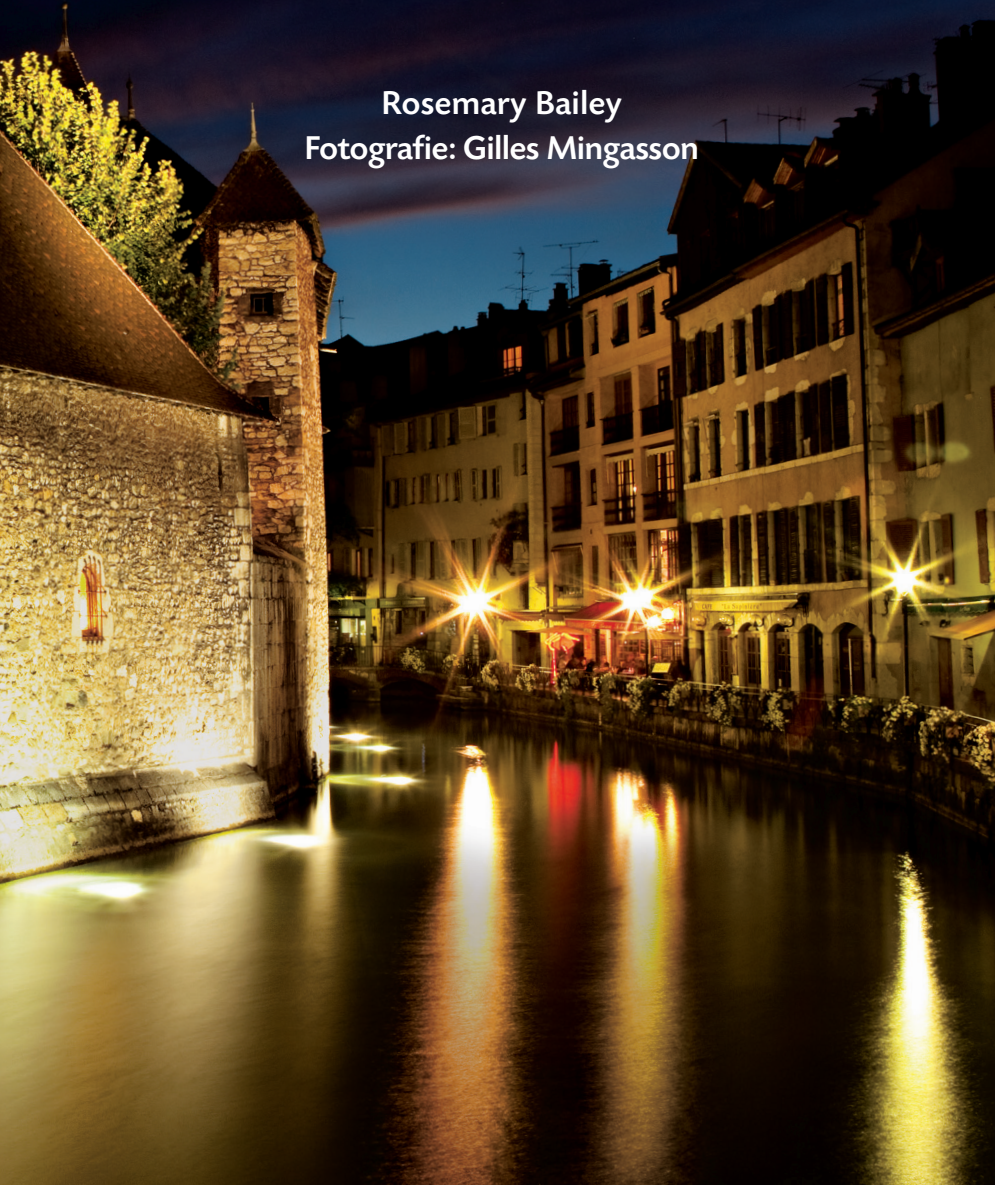
 NATIONAL  
GEOGRAPHIC

REISGIDS

# frankrijk

Rosemary Bailey

Fotografie: Gilles Mingasson







# INHOUD

## BEWUST REIZEN 6

### ■ DE REIS INDELEN 8

### ■ **Geschiedenis en cultuur 13**

Hedendaags Frankrijk 14

Geschiedenis 20

Eten en drinken 32

Kunst 36

### ■ **Parijs en Île-de-France 51**

Île de la Cité 54

Wandeling over de eilanden 58

De linkeroever 60

Wandeling door Quartier Latin 62

De cafés van Parijs 70

De rechteroever 74

Langs parken en paleizen 78

Wandeling door de Marais 86

Île-de-France 95

### ■ **Noord-Frankrijk 105**

Nord-Pas-de-Calais en Picardie 108

Champagne 119

Elzas en Lotharingen 125

Rondrit langs de Elzasser  
wijnroute 128

Eten en drinken: rijk en royaal 134

### ■ **Normandië en Bretagne 137**

Normandië 140

Rondrit door het Seinedal:  
van Rouen tot de kust 142

Eten en drinken: oesters en  
schaal- en schelpdieren 146

Bretagne 154

### ■ **Het Loiredal 165**

Eten en drinken: bodemschatten 172

Rondrit langs de Indre 178

### ■ **Midden-Frankrijk en de Alpen 189**

Bourgondië en de Jura 192

Rondrit langs de Côte-d'Or 196

Eten en drinken: de smulpapen 206

Rhôneal en de Alpen 211

Centraal Massief 222

Rondrit langs de Gorges du Tarn 226

### ■ **Zuidwest-Frankrijk 229**

Aquitanië en de Atlantische kust 232

Eten en drinken: truffels en pens 234

Rondrit door de Haut-Médoc 240

Dordogne en Midi-Pyrénées 245

Rondrit door het Dordognedal 248

Pyreneeën 267

### ■ **Zuid-Frankrijk 277**

Côte d'Azur 280

Eten en drinken: zonnefruit 286

Provence 301

Languedoc-Roussillon 315

In het voetspoor van de katharen 320

### ■ **Corsica 329**

### ■ **REISWIJZER 335**

Hotels en restaurants 344

Winkelen 378

Activiteiten 383

Taalgids 387

Menukaart 388

REGISTER 389

FOTOVERANTWOORDING 398



## BEWUST REIZEN

Verstandige reizigers gaan doelgericht op pad om alles uit hun reis te halen. Door bewust te reizen draagt u bij aan het behoud van de natuur, historie en culturele rijkdom van de plaatsen die u bezoekt. Bovendien verbetert u uw eigen reiservaring.

Hoe reist u bewust?

- Bedenk dat uw aanwezigheid van invloed is op de plaatsen die u bezoekt.
- Besteed uw tijd en geld zodanig dat u iets bijdraagt aan de couleur locale (dat maakt uw verblijf ook interessanter).
- Respecteer het natuurlijke en culturele erfgoed van uw bestemming.
- Respecteer de lokale gebruiken en tradities.
- Toon de lokale bevolking uw waardering voor de interessante of unieke aspecten van hun streek, zoals het landschap, de historische dorpjes en gebouwen, de muziek of het eten.
- Trek af en toe uw portemonnee en steun kleine ondernemers die zich inspannen om de bijzondere eigenschappen van een plaats te behouden. Zoek naar winkeltjes, restaurants, pensions en reisorganisaties die trots en hart voor hun omgeving uitstralen. Mijd bedrijven die afbreuk doen aan het karakter van een plek.
- Zorg ervoor dat u mooie herinneringen en verhalen mee naar huis neemt, in de wetenschap dat u iets hebt bijgedragen aan het voortbestaan en de ontwikkeling van uw bestemming.

Deze manier van reizen wordt geotoerisme genoemd en valt te omschrijven als 'toerisme dat het geografische karakter van een plek – omgeving, cultuur, uitstraling en erfgoed – en het welzijn van de inwoners ondersteunt of versterkt'. Meer informatie over geotoerisme is te vinden op de website [nationalgeographic.com/travel/sustainable](http://nationalgeographic.com/travel/sustainable).



# frankrijk

## OVER DE AUTEUR EN DE FOTOGRAAF

Tijdens een verblijf op een rozenkwekerij in de Provence, twintig jaar geleden, werd **Rosemary Bailey** op slag verliefd op Frankrijk. Sindsdien heeft ze in heel Frankrijk rondgereisd en diverse reisgidsen over het land geschreven of bewerkt, onder meer over de Côte d'Azur, Bourgogne, het Loiredal en het zuidwesten van Frankrijk. Ze heeft talloze reisartikelen en drie reisverslagen geschreven, waaronder *Love and War in the Pyrenees*. Rosemary Baileys website is [rosemarybailey.com](http://rosemarybailey.com).

Fotograaf **Gilles Mingasson** groeide op in Grenoble en verhuisde voor zijn werk als fotojournalist naar Parijs. Nadat hij voor een opdracht werd uitgezonden naar de Verenigde Staten, vestigde hij zich in Los Angeles. Tegenwoordig levert hij werk voor themastukken en reisverhalen in *Newsweek*, *Fortune*, *Reader's Digest*, *Scholastic*, *Sky*, *Le Nouvel Observateur*, *L'Equipe*, *Repubblica Delle Donne*, *Espresso*, *Elle* en *Le Figaro*. Zijn werk verscheen ook in de reisgidsen *Panama* en de *Dominicaanse Republiek* van National Geographic. Mingassons website is [mingasson.com](http://mingasson.com).

Met bijdragen van:

**Professor Colin Jones**, hoogleraar geschiedenis aan de universiteit van Londen: p. 20-30

**Elizabeth Carter**, culinair journalist en schrijver: p. 32-35

**Dr. Julian Petley**, docent sociologie aan de universiteit van Brunel: p. 36-50

**Jo Sturgis**, redacteur van diverse reisgidsen, schrijver van *Guide to France for Children*: p. 51-104

**Ginette Vincendeau**, professor in de filmwetenschappen aan het King's College in Londen, p. 49



# De reis indelen

Frankrijk is na Rusland en Oekraïne het grootste land van Europa en de favoriete reisbestemming van miljoenen toeristen. Alom is de Franse geschiedenis zichtbaar en overal kunt u genieten van kunst, cultuur, mode en wijnen op elk denkbaar niveau. Een mensenleven is te kort om Frankrijk ten volle te ervaren, maar zelfs een kort bezoek volstaat om de schoonheid van dit land te beleven.

## Reizen door Frankrijk

Reizen door Frankrijk is heel gemakkelijk. De voornaamste steden zijn door een spoorwegennet verbonden (*raileurope.com*). Met de TGV (Train à Grande Vitesse, hogesnelheidstrein) is de afstand tussen de grootste steden in twee of drie uur te overbruggen. Kleinere steden bereist u met de treinen van de SNCF (Société Nationale des Chemins de fer Français), die weliswaar minder snel maar zeer frequent rijden en comfortabel zijn. De snelwegen zijn uitstekend maar een auto huren kan een kostbare zaak zijn. Wilt u echter het platteland ervaren, dan is een auto onontbeerlijk. Soms kunt u per bus reizen, maar in zeer landelijke gebieden stopt de bus maar een- of tweemaal per dag. Er zijn ook wat korte treinverbindingen, vooral in berggebieden, die een magnifiek uitzicht bieden. Fietsers kunnen zich veilig op de wegen begeven en veelal hun fiets meenemen op de trein. In Parijs, maar ook elders, worden steeds meer fietsroutes uitgestippeld.

## Bepaal uw doel

Een snelle rondreis door Frankrijk maken is geen goed idee. U kunt het best een bepaalde streek kiezen en enkele specifieke plaatsen bezoeken. Gaat u een weekje naar Frankrijk, kies dan voor een of twee steden en maak een excursie naar het omringende platteland of het strand. **Parijs** is zonder meer een bezoek waard, maar u kunt de sfeer van deze bijzondere hoofdstad ook in twee dagen opsnuiven. Het centrum is perfect te voet (of per witte fiets) te begaan: de Parijzenaars doen dat zelf ook. De metro en bussen zijn gemakkelijk en veilig. Taxi's zijn aan de dure kant en hoofdzakelijk bij een taxistandplaats te bemachtigen. Als u Parijs als uitvalsbasis kiest, kunt u per trein een bezoek brengen aan de machtige kathedraal van **Chartres**, het paleis van **Versailles** of de tuinen van **Giverny**, die zijn vereeuwigd door de impressionistische schilder Claude Monet. Of trek er wat verder op uit: op 160 km van Parijs ligt **Reims**, bekend om

De Eiffeltoren, sinds 1889  
het symbool van Parijs.



de gebrandschilderde glazen van zijn kathedraal en om zijn champagne. Vanuit Parijs is het 235 km naar **Normandië**, met het tapijt van Bayeux en de stranden van D-day. **Mont-St-Michel** met zijn grandioos abdij ligt op 283 km ten westen van Parijs. Een ander mogelijk reisdoel is het **Loiredal**. U reist hiervoor per trein of auto naar **Tours**, dat 202 km ten zuidwesten van Parijs ligt, om de mooiste chateaus te bewonderen: Chambord, Amboise en Chenonceau.

U kunt ook vanuit Parijs per TGV zuidwaarts naar **Avignon** (2.45 uur) gaan; van daaruit reist u zuidwaarts naar Nice (196 km) en **Marseille** (104 km). Of u bezoekt **Lyon** (2 uur zuidwaarts van Parijs), het gastronomische hart van Frankrijk. Vanuit Lyon kunt u een uitstapje naar de **Alpen** maken, krap 100 km oostwaarts.

## Als u meer tijd hebt

Wilt u genieten van mooie kastelen, lekker eten en de levensstijl waar de Fransen met recht trots op zijn, maak dan een boottocht langs de **Loire**. Of boek een verblijf in een van de vele privéchateaus (zie p. 187). Minstens zo mooi is een bezoek aan **Bordeaux** met zijn onvergelijkelijke wijnen, toprestaurants, fraaie klassieke architectuur en voortreffelijke musea. Wijnliefhebbers kunnen ook denken aan **Bourgogne** en een bezoek aan de elegante steden **Dijon** en **Beaune** plus een tochtje naar de **Côte d'Or** om de legendarische pinot noirs en chardonnays te proeven. Voor een kennismaking met het echte France profonde, het diepe Frankrijk, trekt u naar het zuidwesten. Begin in **Toulouse** (5 uur per trein vanuit Parijs), een levendige stad met bakstenen huizen en Romaanse kathedralen, of de goed bewaard gebleven middeleeuwse citadel **Carcassonne** (eveneens zo'n 5 uur per trein vanaf Parijs). Verblijf in een klein chateau (zie p. 363-370) en probeer de diverse streekgerechten met eend en

## NIET MISSEN:

Het uitzicht over Parijs vanaf het topje van de Eiffeltoren **69**

Het glas in lood in de kathedraal van Chartres **100-101**

De stranden van D-day langs de Normandische kust **148-149**

De grandioos gelegen abdij van Mont St.-Michel **150-151**

De kastelen Chambord en Chenonceau **170-171, 176-177**

De restaurants in Lyon **212-214**

Het oude kunstenaarsstadje St.-Paul-de-Vence **290-291**

De lavendelvelden van de Provence **301**

## Toeristenbureaus

De officiële website van het Franse bureau voor toeristen, *rendezvousenfrance.com*, biedt een scala aan informatie in vele talen, waaronder het Nederlands, over reizen in Frankrijk. Deze informatie gaat vergezeld van prachtige foto's en uitgebreide beschrijvingen van alle gebieden en steden. U vindt hier tevens praktische informatie over reizen per auto, trein of bus, over winkelen, eten, uitgaan, speciale activiteiten, sportmogelijkheden en zelfs het weer.

Speciaal voor Parijs vindt u informatie op *paris.fr*. Informatie over treinen, vertrektijden, boekingen en toeristische tips vindt u op *raileurope.com*. Omdat Frankrijk een populaire vakantiebestemming is, zijn er talloze websites. Goede Engelse sites zijn: *anglophone-direct.com*, *france.angloinfo.com*, *frenchentree.com*, *informationfrance.com*, *francethisway.com*, *aboutfrance.com*, *americansinfrance.net*. Goede Nederlandstalige sites zijn: *infofrankrijk.com*, *frankrijkforum.nl* en *frankrijkinfo.com*.



## Sluitingstijden

Het Franse lunchuur wordt nog steeds in ere gehouden, vooral op het platteland en in het zuiden: veel winkels, banken en kantoren sluiten hun deuren tussen twaalf en half twee of twee uur. In traditionele restaurants wordt de lunch vanaf twaalf uur geserveerd, dus u dient tijdig aanwezig te zijn. De avondmaaltijd daarentegen wordt pas tegen half acht of acht uur geserveerd. In veel steden zijn alle winkels en musea op zondagmiddag en op maandag gesloten. Houd ook rekening met speciale feestdagen (zie p. 341) waarop winkels, postkantoren en soms ook musea sluiten.

gans. Bezoek ook **Dordogne**, bij voorkeur buiten het seizoen, als het er minder druk is, en geniet van het mooie landschap en de uitstekende gastronomie. Langs de rivier liggen schitterende kastelen en boeiende grotten met prehistorische schilderijen.

Spectaculair landschapsschoon (ook voor skiën, wandelen of paardrijden) vindt u in het **Centraal Massief** (Midden-Frankrijk, circa 325 km en zuiden van Parijs) en het nabijgelegen vulkanische gebied **Auvergne** of de indrukwekkende ravijnen van de **Gorges du Tarn**. In de **Alpen** (ongeveer 150 km ten oosten van het Centraal Massief) komen sportievelingen ruimschoots aan hun trekken: 's winters in de sneeuw en 's zomers tijdens wandelingen door de bloeiende bergweiden. In het zuidwesten van Frankrijk, langs de Spaanse grens, lokken de **Pyreneeën**. Een klassieke strandvakantie bieden **Normandië** of **Bretagne** (circa 2 uur per trein vanaf Parijs) met hun stille, rotsige inhammen en traditionele vissersplaatsjes. Meer zuidwaarts langs de Atlantische kust liggen

**Île de Re** en **La Rochelle**, twee geliefde maar relatief onbekende vakantiebestemmingen van de Parijzenaars. Nog zuidelijker ligt  **Biarritz** met zijn spectaculaire golven en populaire surfstranden.

Voor velen gelden de **Provence** en de **Côte d'Azur** (Nice ligt op 6 uur treinen per TGV vanaf Parijs) als het toppunt van Frankrijk, vanwege de geurige lavendelvelden, olijfgaarden en slaperige, charmante dorpjes. Qua Romeinse architectuur vindt u hier de grote amfiteaters van **Nîmes** en **Arles** en de Pont du Gard, een tweeduizend jaar oude brug.

De mediterrane kust waar Picasso en Matisse zoveel van hielden, is wondermooi met zijn azuurblauwe zee, palmstranden, flitsende uitgaansleven en prachtige

## Franse etiquette

De Fransen komen soms wat formeel over. Bij ontmoetingen wordt de hand geschud of een kus gegeven. Hoe vaak men elkaar op de wang kust, is een discussiepunt, maar in Parijs en in het noorden kust men elkaar tweemaal (op elke wang eenmaal) en in het zuiden drie- of zelfs viermaal. Het hangt er ook vanaf hoe goed men elkaar kent. Bij binnenkomst in een winkel wenst men de aanwezigen *bonjour* en bij het verlaten *au revoir*. Het is altijd raadzaam oudere

mensen met *madame* of *monsieur* aan te spreken, al zijn de Fransen tegenwoordig wat losser in de omgang. Hoewel de Fransen fel uitschieten in discussies (wat een prachtig schouwspel vormt), zijn ze ook discreet. Zelden zal men in een Frans restaurant het gesprek aan een belendend tafeltje kunnen afluisteren. Met beleefdheid komt u echter niet ver bij een taxistandplaats of bij het afrekenen bij een marktkraam: laat u dan horen!



**De geurige lavendel op dit Provençaalse veld is bijna te ruiken.**

musea. In de beroemde oude hotels heerst nog de sfeer van het roemrijke verleden van deze luxueuze vakantiebestemming. De treinreis vanuit Parijs naar de populaire badplaats **Cannes** via **Marseille** duurt circa 6 uur en voert langs schitterende landschappen.

Frankrijk is niet alleen rijk aan natuurschoon maar herbergt ook vele kunstschatten. Bezoek eens een van de vele festivals die in de loop van het jaar worden gehouden: zo is er een Keltisch festival in Bretagne, een theaterfestival in Avignon, een fotografiefestival in Arles, een dansfestival in Montpellier, een jazzfestival in Nice en niet te vergeten een citroenfestival in Menton (zie Reiswijzer, p. 383-386).

Wat eten en drinken betreft zijn er tal van festivals, onder andere op het gebied van wijn, oesters, kastanjes, kersen, appels, honing en andere Franse producten. Of stem uw reisplan af op marktdagen en zoek een paar interessante markten uit (zie Reiswijzer p. 378-382). Slenter samen met de Fransen langs stalletjes met groenten en fruit, streekproducten en brocantes, koop iets lekkers voor de lunch of als souvenir en bovenal: geniet van de aanblik van de Fransen zelf en hoe zij met dat typische elan en joie de vivre hun dagelijkse bezigheden uitvoeren.

## De Eurotunnel

Er lopen twee tunnels onder Het Kanaal. De treinen van Eurostar ([eurostar.com](http://eurostar.com)), elk tot 400 m lang en aangedreven met 16.000 pk-wagons, bereiken een snelheid van 300 km/u en vervoeren jaarlijks ruim 10 miljoen passagiers. De reis van Parijs naar Londen duurt 2.04 uur en het traject van Brussel of Lille naar Londen 1 uur en 40 minuten.







# Geschiedenis

De typisch Franse stijl vindt zijn oorsprong in de buitengewoon rijke geschiedenis van dit land vol tegenstellingen. Het hedendaagse Frankrijk is een schoolvoorbeeld van gecentraliseerd beleid en degelijk bestuur. Door de eeuwen heen is Frankrijk echter ook een bolwerk van verzet tegen bureaucratie en van regionale verdeeldheid, decentralisatie en individualisme geweest.

Het lijkt soms of Frankrijk altijd een land is geweest waarvan de cultuur sterk verbonden was met en gericht op de landelijke samenleving. Net als andere grote landen, zoals de Verenigde Staten, is Frankrijk echter een smeltkroes van verschillende volken die in de loop der eeuwen hun sporen hebben nagelaten. Rond het begin van de jaartelling waren dat Kelten en Romeinen, in de Middeleeuwen waren dat Duitsers

De prehistorische mens gebruikte de welvingen van de rotswand voor meer reliëf.



en Scandinaviërs, in de 20e eeuw Afrikanen en Aziaten en tussen de bedrijven door de Engelsen, Spanjaarden, Portugezen, joden en andere groeperingen, die stuk voor stuk hun invloed hebben doen gelden op de Franse samenleving.

Hoewel Frankrijk bij uitstek een continentale staat lijkt, die nauw verbonden is met het Europese vasteland, is het land ook altijd een zeemacht geweest. Als zeevarende en handeldrijvende natie werd Frankrijk in de 16e eeuw een van de grote spelers op de wereldmarkt, met belangen in Noord-Amerika, Afrika, India, Zuidoost-Azië en de gebieden in de Stille Oceaan.

## Prehistorie

De rol van Frankrijk in de ontwikkeling van de westerse beschaving is door de geschiedenis heen van groot belang geweest. De prehistorische grottschilderingen in Dordogne en de Pyreneeën, die zo'n 20.000 jaar oud zijn, behoren tot de hoogtepunten van de Europese kunst.



**De rol van Frankrijk in de ontwikkeling van de westerse beschaving en haar cultuur is door de geschiedenis heen van groot belang geweest.**

## De Romeinen

Door de inval van de Romeinen ontstond tussen de concurrerende en oorlogszuchtige Gallische (Keltische) stammen, die in de ijzertijd een machtige cultuur hadden ontwikkeld, een sterk gemeenschapsgevoel. Al in 125-121 v.Chr. hadden de Romeinen hun gezag gevestigd in het mediterrane zuiden van Gallië. Het was echter pas Julius Caesar die de krijgsvolke Gallieërs op de knieën dwong. Hun laatste aanvoerder, Vercingétorix werd in 52 v.Chr. verslagen bij Alésia in Bourgondië; hij verwierf daarmee echter wel eeuwige roem (en vormde de inspiratiebron voor de populaire stripheld Asterix). Niettemin bracht de *pax romana* uiteindelijk rijkdom en voorspoed in Gallië.

## De Franken

Na de ondergang van het West-Romeinse Rijk in de 4e en 5e eeuw maakte Romeins Gallië plaats voor het Frankische Rijk. De Franken, een van de Germaanse stammen langs de rand van het Romeinse Rijk, waren 'barbaren' in de ogen van de Romeinen. Naarmate de macht van Rome afbrokkelde, begaven de Franken zich in het nieuwe machtsvacuüm. Een van de Frankische groeperingen, de Merovingers, drong geleidelijk het noorden van het huidige Frankrijk binnen en breidde haar macht uit naar het zuiden. De Merovinger vorst, Clovis, koos Parijs als hoofdstad en nam in het jaar 496 het christelijke geloof aan, waardoor hij meer macht kreeg in het christelijke zuiden.



# Eten en drinken

Gastronomie is de kunst en kunde van lekker eten en drinken. Deze kunst wordt uiterst serieus genomen: eten en drinken vormen de voornaamste uitgavenpost van de Fransen. Niet voor niets staat de Franse keuken op de werelderfgoedlijst van Unesco.

Er is misschien geen land dat zo'n grote en diverse gastronomische traditie heeft als Frankrijk. Charles de Gaulle zou eens ontmoedigd hebben verzucht: 'Hoe kan ik een land besturen dat 265 verschillende kazen maakt?'

(Inmiddels staat de kazenteller bijna op vierhonderd). En wie een culinaire pelgrimstocht van La Rochelle aan de zuidwestkust tot aan de Spaanse grens maakt (een afstand van circa 500 km) kan onderweg ruim vijfhonderd

Een heerlijk avondje uit: café-restaurant Les Deux Magots in de Parijse wijk St.-Germain-des-Prés.



verschillende gerechten met vis, schaal- en schelpdieren proeven.

Hoezeer de Fransen genieten van hun verrukkelijke maaltijden en bijzondere dranken blijkt al tijdens een wandeling over een van de talloze markten en bij een bezoek aan levensmiddelenwinkels, waar toeristen de Gallische volksaad direct kunnen leren kennen. Franse slaggers en visboeren zijn meesters in hun vakgebied en verschaffen receptenideeën bij elke aankoop. Kaashandelaars en groenteboeren informeren of uw

aankoop voor direct of voor de volgende dag is en stemmen de keuze daarop af.

Hoewel dagelijks vers inkopen op de markt en in winkels nog steeds de norm is, verkopen supermarkten kant-en-klaarproducten en diepvriesingrediënten. Velen vrezen dat de kleinere winkels de competitie niet aan zullen kunnen. Neem bijvoorbeeld de *boulangeries* ('bakkerijen'): traditioneel

### INSIDER TIP:

**De jaarlijks wijnveiling in het Bourgondische Beaune is al sinds de 19e eeuw een grootscheepse aangelegenheid. De veiling vindt plaats bij kaarslicht.**

—ROSEMARY BAILEY  
schrijver *National Geographic*

stokbrood is binnen enkele uren oudbakken. Slechts weinig bakkers bakken nog tweemaal per dag, wat wil zeggen zowel 's ochtends als 's middags. Hun nieuwe stokbrood met conserveringsmiddelen is minder knapperig. Magnetronmaaltijden en fastfoodketens als McDonalds (plaatselijke bekend als Macdo) dragen bij aan de snelle levensstijl.

Curnonsky, de beroemde Franse gastronom en auteur van de 32-delige reeks *La France gastronomique*, onderscheidde vijftig jaar geleden vier takken van de Franse kookkunst: *haute cuisine*, *cuisine bourgeoise*, *cuisine régionale* en *cuisine improvisée*. Deze indeling is nog steeds bruikbaar.

De Haute cuisine is de professionele kookkunst van de topkoks, tegenwoordig de koks in restaurants met Michelinsterren, zoals Guy Savoy en Alain Ducasse. De *nouvelle cuisine* is (of was) een moderne interpretatie van de haute cuisine. Topkoks creëren hun eigen versies van klassieke Franse gerechten, veelal lichter, met minder boter, room of





In deze etalage in Colmar in de Elzas vormen gedroogde *saucissons* een verleidelijk stilleven.

zware sauzen. De oorspronkelijke *nouvelle cuisine* was een kort leven beschoren maar heeft onmiskenbaar zijn stempel op de *haute cuisine* gedrukt. De klassieke gerechten zijn tegenwoordig veel lichter dan twintig jaar terug. De *cuisine improvisée* daarentegen is landelijk van karakter en omvat boerengerechten als ham, worst, stoofschotels en omeletten.

De laatste twee categorieën zijn echter het sterkst bepalend voor de culinaire kaart van Frankrijk. De *cuisine bourgeoise* is de eenvoudige en ongeëvenaarde burgerlijke keuken. De *cuisine régionale* omvat de grote streekspecialiteiten, zoals *bouillabaisse* uit de Provence, *coq au vin* uit Bourgondië en *cassoulet* uit Toulouse.

De kwaliteit van restaurants varieert enorm. De eenvoudigste zijn kleine familiebedrijfjes met een huiselijke keuken, plaatselijke kaassoorten en desserts die soms uit de plaatselijke patisserie komen. Naast wijn per karaf is er een kleine selectie wijnflessen.

Van hoger niveau zijn de *brasseries*, levendige restaurants waar u de hele dag door tot vrij laat op de avond terecht kunt. Het (beperkte) menu omvat bijvoorbeeld *steak pommes frites* (volgens velen het nationale gerecht), *estouffade de boeuf*, *blanquette de veau* en verder koud vlees en kazen. Er wordt ook bier geschonken (*brasserie* betekent 'brouwerij'), soms is de keuze aan soorten zeer groot.

In de toprestaurants geniet u van de *haute cuisine* in een elegante inrichting. De prijzen zijn hoger maar vaak is er een vast menu met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding, vooral rond lunchtijd. Sommige zijn gespecialiseerd in een moderne kookstijl, andere in vis- of streekgerechten; vaak vindt u hier een sommelier die kan adviseren bij een keuze uit de uitgebreide wijnkaart.

En dan zijn er nog de typisch Franse *cafés* die een kijkje bieden op het drukke dagelijks leven. Geen dorp kan het zonder stellen. Hier kunt u net als de Fransen urenlang verpozen met een enkel biertje of kopje koffie.



De regionale verschillen in kookstijl worden in ere gehouden. In het koelere noorden vormen boter, room en kaas de basis van een rijke keuken. Verder zuidwaarts gebruikt men minder zuivel en meer ganzen- of eendenvet plus ingrediënten als kastanjes, walnoten en truffels. In het mediterrane zuiden weer spiegelen ingrediënten als olijfolie, knoflook, tomaten en paprika's de invloeden van Spanje in het zuidwesten en Italië in het oosten.

## Wijn

De klimaatverschillen zijn ook verantwoordelijk voor een scala aan Franse wijnen met duizenden smaaknuances. Over het geheel genomen worden in het noorden

opmerkelijke witte wijnen geproduceerd en maakt men in het zuiden de beste rode wijnen. Niet alleen de druivenvariëteiten zijn bepalend voor de smaak van de wijn maar ook de minerale stoffen in de bodem. Daarom worden wijnen in Frankrijk niet naar hun soort (bijvoorbeeld chardonnay of merlot) ingedeeld maar naar hun gebied van herkomst.

## Cider en bier

Lang niet alle Fransen drinken wijn bij de maaltijd: in Normandië en Bretagne worden allerlei soorten cider gebrouwen. Ook bier is erg in trek in het noorden van Frankrijk, net als in het aangrenzende België.

## ERVAAR: eten in een Frans restaurant

Fransen nemen uitgebreid de tijd bij het kiezen van een restaurant. Ze lopen langs verschillende etablissementen, bediscussiëren de menukaarten op de gevel en besluiten dan waar ze zullen neerstrijken.

De meeste restaurants hebben menu's in verschillende prijsklassen. Een vast menu is verplicht: dit is meestal de voordeligste keuze, vooral rond lunchtijd, als veel Fransen hun hoofdmaaltijd gebruiken. Dit menu is meestal opgebouwd uit een voorgerecht (*hors d'oeuvre*), een hoofdgerecht (*entrée*) en soms nog een dessert. Soms is het menu goedkoper als u het dessert overslaat. Vaak zijn er een of twee specialiteiten (de *plat du jour*) met bijzondere ingrediënten die de kok op de markt aantrof. Een mandje met (stok)brood wordt altijd op tafel gezet, soms is de wijn of koffie ook bij de prijs inbegrepen.

U kunt mineraalwater bestellen maar ook *l'eau de robinet* ('kraanwater') of *une carafe d'eau*. De bediening is vrijwel altijd bij de prijs inbegrepen (er staat dan

*service compris* op de rekening) maar u kunt een fooi achterlaten als u tevreden bent over de bediening.

Wilt u geen vast menu, bestel dan à la carte en maak uw keuze uit het aanbod. Het personeel zal u graag adviseren. Noem een ober nooit '*garçon*' maar spreek het personeel aan met *monsieur*, *madame* of *mademoiselle*. Wijn kan per fles worden besteld maar ook per karaf van een halve of hele liter. In wijngebieden is dit vaak een uitstekende (en voordelige) keuze. Bestelt u koffie (*café*), dan krijgt u een eenvoudige zwarte espresso. Wilt u koffie met melk, vraag dan *café au lait*, *café crème* of een *noisette*, espresso met een scheutje melk.

U hebt meestal ook de keuze uit verschillende soorten kruidenthee (*tisanes*), die erg lekker kunnen zijn, vooral als ze van verse ingrediënten worden getrokken. Tot de klassiekers behoren *chamomile*, *vervaine*, *menthe* en *tilleul* (lindebloesem), de thee waarin Proust zijn beroemde madeleinecakeje doopte.



NATIONAL GEOGRAPHIC REISGIDS

# FRANKRIJK

WERELDWIJD NEMEN EXPERTS VAN NATIONAL GEOGRAPHIC EEN KIKJE ACHTER DE SCHERMEN EN DRINGEN DOOR TOT DE KERN VAN DE CULTUUR, DE GESCHIEDENIS EN HET VOLK VAN EEN LAND. DANKZIJ NATIONAL GEOGRAPHIC REISGIDSEN KAN HUN ERVARING DE JOUWE WORDEN.

**DE REIS INDELEN**, een uitgebreide kennismaking met Frankrijk, zodat je je reis op je eigen wensen en interessegebieden kunt afstemmen.

**ERVAAR** unieke belevenissen, zoals een middeleeuws kasteel bouwen, zelf parfum maken, de Parijse vlooiemarkten bezoeken, en het leven op een chateau ervaren.

**INSIDER TIPS** van de schrijvers en fotografen van National Geographic, maar ook van plaatselijke deskundigen, over hun favoriete plekjes, praktische zaken en veel meer.

**WANDELINGEN EN AUTOTOCHTEN**, voorzien van duidelijke kaartjes, waaronder het Quartier Latin in Parijs, de Elzasser wijnroute, de kastelen langs de Loire, Bourgognes Côte-d'Or en de Dordogne.

**EXCURSIES BUITEN DE GEBAADE PADEN**, zoals naar de watervallen in de Jura, een treinreis door de Pyreneeën en dineren in een grotrestaurant.

**NIET MISSEN** bij elk hoofdstuk vind je verwijzingen naar nadere informatie over sterk aanbevolen bezienswaardigheden en activiteiten.

**PRACHTIGE KLEURENFOTO'S EN HANDIGE KAARTEN** maken het eenvoudig te kiezen, je reis uit te stippelen en overal het mooiste te zien.

 NATIONAL  
GEOGRAPHIC  
REISGIDS

National Geographic Reisgids maakt deel uit van  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

NUR 512



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)