

Bretagne Zuid

Passaportout
REISGIDEN



JEROEN SWEIJEN



INLEIDING

Je hoort het vaak: van alle Fransen zijn de inwoners van Bretagne het gelukkigst. Ze zijn trots op hun streek en hun afkomst, en betrokken bij hun eigen cultuur en geschiedenis. De Bretonse vlag, herkenbaar aan het zwart-witte patroon, wappert overal – zelfs v er buiten Bretagne.

Bretagne intrigeert. Het is van oudsher een landstreek met een sterk eigen karakter, een oude Keltische taal, eigen muziek en gebruiken. Een streek waar af en toe idee en van autonomie de kop opsteken; Bretagne hoort pas sinds 1532 bij Frankrijk. Het is een schiereiland met vaak woeste rotskusten: de oceaan is altijd dichtbij.

In deze gids neem ik je mee naar de zuidelijke helft van Bretagne, langs de heerlijke kusten en de verrassende binnenlanden. De scheidingslijn tussen zuid en noord heb ik ruwweg langs de N164 gelegd, een vierbaans autoweg dwars door Midden-Bretagne.

Een lange trip met vele bijzondere uitstapjes en ontdekkingen, helemaal van Rennes tot aan het schiereiland Crozon. We ontdekken het zuidwesten van het departement Ille-et-Vilaine, de hele Morbihan, een smal stukje van de Côtes-d'Armor nabij het stuwmeer Guerl dan, en Cornouaille, het zuidelijke gedeelte van de Finistère.



Zoveel fraaie stadjes en karakteristieke dorpjes. Zoveel kapelletjes en kerken, onbekende heiligen met bijzondere verhalen. Zoveel natuurschoon, zoveel stranden, inhammen, baaien, rotseilanden, waar iedere Breton zijn eigen favoriete plekje heeft. Véronique zweert bij Beg Lann en voor Madeleine is het toch echt Kervel. Natuurlijk voeg ik daar mijn eigen plekken aan toe – waarbij ik je graag meeneem naar onbekende, maar zeker even mooie plekken. Helaas past lang niet alles in deze bescheiden reisgids, die een gebied bestrijkt ter grootte van bijna half Nederland. Maar dat maakt het juist extra leuk: zo blijft er nog genoeg te ontdekken. Ik hoop dat ik je die nieuwsgierigheid naar het onbekende Bretagne kan meegeven.

WAAR EN WEER

Met de auto is het vanaf Utrecht ongeveer 800 kilometer. Vergeet Parijs, de files en de dure tolwegen, je kunt over rustige snelwegen door Picardië en Normandië naar Bretagne, via de A29/A28/A13 en de A84 vanaf Caen richting Rennes. Een gratis snelweg, waar vind je dat nog in Frankrijk? Volgens de overlevering hebben we dat aan hertogin Anne van Bretagne te danken. Toen Bretagne via haar bruidsschat bij Frankrijk ingelijfd werd, stelde zij als voorwaarde dat haar onderdanen nooit zouden hoeven betalen om Bretagne in en uit te gaan. Daar hebben we nu nog steeds profijt van: je hoeft in Bretagne nergens tol te betalen. Het laatste tolpoortje van de grote tolsnelweg vanuit Parijs staat precies op de grens van Bretagne; de snelweg vanuit Normandië is gratis.



Enkele vierbaans *routes nationales* verbinden oost en west met elkaar. Voor de zuidelijke helft van Bretagne zijn vooral de N24 Rennes – Ploërmel – Lorient, de N165 Vannes – Lorient – Quimper en de N164 Montauban – Loudéac – Carhaix – Châteaulin nuttig. En voor de rest: geniet van de binnendoorwegen. Behalve aan de kust en bij de grote steden is het nergens écht druk.





Vier seizoenen

Bretagne is een streek van seizoenen, soms alle vier op een dag. Van helderblauwe luchten en loodgrijze stormen. Een gematigd maritiem klimaat, nooit bloedheet of ijskoud.

① meteo6a.fr biedt betrouwbare en gedetailleerde weersinformatie. Alle seizoenen zijn geschikt voor een vakantie in Bretagne, want zeg nou zelf: een stormachtige zee aan een woeste rotskust heeft toch ook haar charme.

Eb en vloed

Aan de Bretonse kusten maken de getijden vaak een wereld van verschil. Haventjes en baaien lopen leeg en vervolgens weer vol. Bootjes komen op het droge te liggen. Stranden en rotsen verdwijnen en worden weer zichtbaar. En op sommige plekken loop je het risico op een eilandje vast te komen zitten, als de vloed weer komt opzetten. Het Bretonse kustlandschap is nooit hetzelfde. Twee handige en betrouwbare websites daarvoor zijn ① maree.info en ① horaire-maree.fr.

Naast de informatie over de tijdstippen van eb en vloed vind je ook de informatie over de zogenaamde coëfficiënt: is deze laag, dan betreft het doottij, is deze hoog, dan betreft het springtij. In Bretagne is men bijzonder gesteld op springtij, dat hier *grandes marées* heet. Het levert vaak spectaculaire golven op, en het zijn perfecte momenten om te gaan voetvissen.



TAAL

Bretagne is sinds de vroege Middeleeuwen tweetalig. In het westen spreekt men nog steeds Bretons, in het oosten een Frans dialect, het Gallo – al is dat grotendeels door het Frans overspoeld. Op het hoogtepunt, in de 9e eeuw, werd het Bretons bijna tot aan de poorten van Rennes gesproken, met als oostgrens een lijn die ruwweg van Dol langs de Vilaine naar Redon loopt. In Rennes zelf is nooit Bretons gesproken. Tegenwoordig ligt de taalgrens een stuk verder naar het westen, ruwweg tussen Plouha in het noorden en Vannes in het zuiden.

Er zijn nog ongeveer 200.000 personen die Bretons spreken, altijd naast het Frans – en vooral in Laag-Bretagne. Voor de meeste mensen uit Bretagne maakt het Bretons deel uit van de Bretonse identiteit, en ook in Hoog-Bretagne is daar sociale behoefte aan. Het wordt op nogal wat basisscholen onderwezen, zelfs op plekken waar nooit Bretons gesproken is.

Tweetalige wegwijzers en naamborden zijn in de Morbihan, de Finistère et de westelijke Côtes-d'Armor overal gemeengoed – in de Ille-et-Vilaine zijn het uitzonderingen, maar daar begint men steeds vaker het Gallo te vermelden. Vanuit naamkundig oogpunt een uitstekend, historisch verantwoord en interessant initiatief, maar het maakt verkeersborden die je snel moet kunnen overzien niet altijd even leesbaar. In de Finistère zijn straatnamen soms ééntalig Bretons.

Mocht je je verbazen over de afkorting BZH die je overal tegenkomt: dat staat voor *Breizh*, de Bretonse naam van Bretagne. Het wordt tegenwoordig zelfs als internetextensie *.bzh* gebruikt.

RELIGIEUS ERFGOED

Er wordt vaak gezegd dat Bretagne de grootste dichtheid aan religieus erfgoed ter wereld bezit, en dat zal niet ver naast de waarheid zitten. Naast de vele parochiekerken is de streek bezaaid met duizenden kapelletjes, soms verstopt of op onwaarschijnlijke plekken. Ook heeft geen enkele streek zoveel eigen heiligen, vaak gehuld in de nevelen der tijd, of vermengd met voorouderverering en Keltische godheden. Bronnen, calvaries, veldkruisen, parochiehoven, de streek staat er vol mee.

Het overgrote merendeel van de bronnen in Bretagne (meer dan 80%) zijn direct gelieerd aan een groot of klein heiligdom, kerk of kapel. Het water is al eeuwenlang een fundamenteel





Coiffes de Bretagne

Kanten mutsen waren lange tijd gemeengoed voor de Bretonse vrouw, waarbij elke streek zijn eigen model *coiffe* kende – zoals ook aan de klederdracht te zien was uit welke streek je kwam. De opvallendste *coiffes* kwamen voor in het pays Bigouden (het uiterste zuidwesten) waar ze tot veertig centimeter hoog kunnen worden. Je kunt ze onder meer aanschouwen in het Musée bigouden in Pont-l'Abbé.

onderdeel van het Bretonse volksgeloof. Vaak wordt het bronwater een bijzondere kracht toegeschreven, die meestal invloed heeft op de gezondheid van mens en dier.

Calvaires (calvaries) en kruisen vind je in alle soorten en maten, van een eenvoudig granieten kruis langs de weg tot compleet uitgewerkte calvaires met uitdrukkingvol beeldhouwwerk, soms nog midden op een kruispunt, als een middeleeuwse rotonde. Toen had men nog de tijd om er even bij stil te staan, religie midden in het dagelijks leven. Of, zoals de Bretonse dichter Xavier Grall het verwoordde: 'De calvaires zijn het alfabet van onze wegen.' Vroeger waren ze vaak beschilderd, maar de kleuren zijn door de tand des tijds vervaagd of verdwenen. Hier en daar worden de oude kleuren van kruisen en calvaires in eer hersteld, zoals bij Pleyben.

Elke heilige, elk heiligdom had zijn eigen hoogfeest en bedevaart, en die zijn op veel plaatsen in Bretagne bewaard gebleven. Die bedevaarten heten er *pardon*; ze worden meestal op of rond de naamdag van de heilige gehouden; van oudsher zijn het grote volksfeesten.

BRETONSE VOLKSMUZIEK

Bretagne leeft sterk voort in haar traditionele volksmuziek, een andere pijler van de Bretonse identiteit. Met typische instrumenten als de *bombarde*, een blaasinstrument met dubbelriet, en de *bouèze*, de kleinere diatonische accordeon, sluit Bretagne naadloos aan bij de Keltische muziektradities. De Bretonse muziek leeft, je komt haar overal tegen. Een *bagad* is een traditionele Bretonse drumfanfare, compleet met *bombardes* en doedelzakken.

Als je een *fest noz* ('nachtfeest') aangekondigd ziet, heb je te maken met een gezellig volksfeest met traditionele muziek en dans. De zich repeterende melodieën maken het voor de muzikanten mogelijk om uren muziek uit hun hoofd te kennen en iedereen, van jong tot oud, kent wel een paar danspassen, al zijn het maar de traditionele rondedansen.

Bretagne heeft zelfs een eigen traditioneel volkslied, dat eind 2021 een officiële status heeft gekregen: het *Bro gozh ma zadoù*, 'het oude land van mijn (voor)vaderen'.



ETEN EN DRINKEN

De Bretonse keuken verenigt zee en land. Uit de zee komen de vele vissoorten die je overal vers aantreft, de schaal- en schelpdieren, mosselen, oesters, krabben en kreeften. Ben je erin thuis, dan kun je bij eb zelf je kostje aan schaal- en schelpdieren bijeencharrelen. En anders is er altijd wel een restaurantje te vinden dat je een *plateau de fruits de mer* aanbiedt.

Typisch Bretons zijn ook de *crêpes* en *galettes*. Heel Frankrijk kent *crêpes* – het Nederlandse woord *pannenkoek* dekt niet helemaal de lading. Hoewel je in heel Frankrijk *crêperies* vindt, worden deze vooral geassocieerd met Bretagne. Hier heb je op elke straathoek wel een *crêperie*, met *galettes* en *crêpes*, waarvan de definitie zelfs per Bretonse streek kan verschillen. Zo noemt men op bepaalde plekken in de Finistère de *galettes* ook wel *crêpes de blé noir*.

Het grote verschil tussen beide is het meel waarvan ze gemaakt zijn. Waar de *crêpes* overal in Frankrijk van tarwemeel gemaakt worden, wordt in Bretagne voor de *galettes* boekweitmeel gebruikt, het befaamde *sarrasin* of *blé noir*. Die laatste naam van het gewas komt van de kleur van de zaadjes. Dit zwarte graan is echter geen graansoort, maar familie van de rabarber en de zuring. Bijkomend voordeel: een *galette* bevat dus van nature géén gluten. Van die boekweit worden al sinds de 15e eeuw *galettes* gebakken, eenvoudige pannenkoeken van boekweit, zout en water. De allerarmsten aten ze zó op, de wat minder armen doopten ze in de soep of in de *lait ribot*, een soort karnemelk. Wie wat rijker was at er boter op, of een gebakken ei.





Tegenwoordig vind je in heel Bretagne – en ver daarbuiten – *galettes* met alle mogelijke ingrediënten. Het grote verschil met de Nederlandse pannenkoeken is dat de ingrediënten niet met het deeg meegebakken worden. Ze worden apart klaargemaakt, en vervolgens op ingenieuze wijze in de *galette* gevouwen.

Cider

Er werden hier in de Middeleeuwen druiven geteeld en wijn gemaakt, maar die tijd is voorbij – al proberen de laatste jaren enkele wijnbouwers weer Bretonse wijn te maken. Van oudsher is het hier een echte ciderstreek. Tot enkele decennia geleden had elk café cider op tap, maar dat is een zeldzaamheid geworden; wel schenkt elke zichzelf respecterende *crêperie* verschillende soorten cider. In supermarkten en buurtwinkeltjes staan hele rijen flessen cider op je te wachten. Je drinkt cider trouwens niet uit een glas, maar uit een *bolée*, een kommetje van aardewerk met of zonder oor.

Naast bekende Bretonse merken als Loïc Raison en Val de Rance die je overal tegenkomt, maken veel kleine producenten lekkere ambachtelijke cider (*cidre artisanal*) of boerencider (*cidre fermier*). Wat is het verschil? Raphaël Forget, slijter te Châteaubourg, legt het uit. 'Ambachtelijke cider wordt gemaakt door een producent zonder eigen appelboomgaarden. De cider is stabiel van smaak. Boerencider wordt geproduceerd door boeren die van hun eigen appels zelf cider maken. De smaak verschilt van jaar tot jaar en zelfs per maand. Bij boerencider proef je meer het platteland, die cider is meestal wat ruiger en doet meteen aan een boerenerf denken.'

Je komt ook vaak de term *cidre bouché* tegen: dat is de benaming voor cider met een kurk, net als champagne. Zoals ze hier in Bretagne zeggen: *Yec'hed mat* – Proost!

Kouign amann

Bekend – of liever gezegd berucht – is de *kouign amann*, een soort boterkoek met bijna net zoveel boter als meel, bij toeval uitgevonden door Yves-René Scordia, een banketbakker uit Douarnenez. Rond 1860 was er boter genoeg, maar gebrek aan meel: van 400 gr meel, 300 gr boter en 300 gr suiker probeerde hij toch deeg te maken. Dat mislukte, maar toen hij het mengsel bakte, bleek het toch een smakelijke taart op te leveren. En ja, ook bij dit recept wordt zoute boter gebruikt!



Zoute boter en karamel

Een echte Breton kan niet zonder boter, en dat is in Bretagne per se zoute boter. Of die nu *salé* of *demi-sel* is, de markten en supermarkten liggen er vol mee. Een echte *crêpe beurresucre* aan het einde van de maaltijd wordt met die *beurre salé* bereid. Een andere Bretonse lekkernij op basis van deze zoute boter is de *caramel au beurre salé*. Deze karamel wordt beschouwd als een typisch Bretons product dat tot over de grenzen van Bretagne heen de Bretonse identiteit uitdraagt. Je vindt hem terug als saus voor over de crêpes, voor in de yoghurt of bij de appelmoes, als snoepjes en zelfs om op het brood te smeren.



DEEL I
RENNES
BROCÉLIANDE
VILAINE



RENNES

Rennes is zowel de hoofdstad van Bretagne als van het departement Ille-et-Vilaine. De agglomeratie Rennes is ongeveer even groot als Utrecht, en net als Utrecht is Rennes een bruisende stad met een mooi historisch hart. Het historische centrum ten noorden van de Vilaine kun je in twee delen verdelen: een middeleeuws gedeelte, dat door de grote stadsbrand in 1720 gespaard is gebleven, en een recenter, klassiek gedeelte, grotendeels gebouwd in de 18e eeuw, dat je waarschijnlijk aan Parijs doet denken.

Rennes is een stad van pleinen en kerken, met veel groen, waaronder een van de grootste en mooiste stadsparken van Frankrijk. De Vilaine doorkruist de stad, maar is niet overal zichtbaar – er zijn plannen om de rivier in de stad weer zichtbaar te maken. De Ille is gekanaliseerd en ligt aan de westkant van de oude binnenstad. Waar deze rivieren samenvloeien lag in de Keltische tijd al een stadje: *Condate*, een Gallisch woord voor een ontmoetingspunt van rivieren. Dit was de hoofdstad van de Gallische stam der *Redones* – de huidige naam Rennes is van die stam-naam afgeleid.

Twee grote stadsmarkten dragen bij aan de gezellige charme van Rennes. In de grote stadsmarkthallen, die officieel *La Criée* heten maar nog door iedereen de *halles centrales* genoemd worden, bevindt zich een dagelijkse markt met een uitgelezen keur aan kwaliteitsproducten. Op zaterdag is de *must* de *marché des Lices*, een van de grootste en gezelligste markten van Frankrijk.