



# DE KEUKEN VAN CORSICA

De stranden, de kabbelende azuurblauwe zee, de lieflijke dorpjes; Corsica weet haar beste eigenschappen goed te verkopen. Meridian Travel dook echter niet het water, maar de keuken in en ontdekte de culinaire hoogtepunten van Corse-du-Sud.

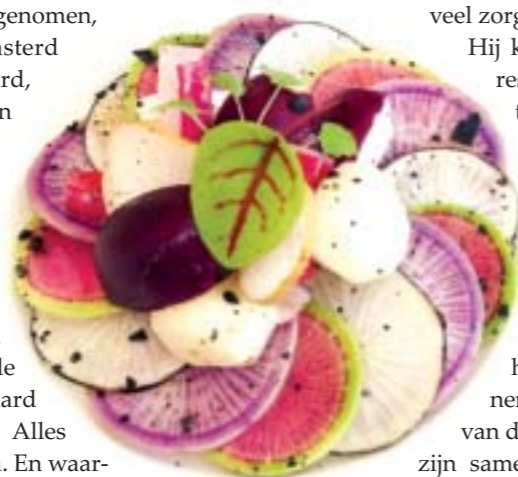
TEKST & FOTOGRAFIE KATJA BROKKE

Rechts Het knusse Trattoria L'Archivolto in Bonifacio was vroeger een tweedehandswinkel. Onder Rond een uur of zeven 's avonds komt Rue Roi de Rome in hoofdstad Ajaccio tot leven. Onder Chef Alexis Vergnory van Les Mouettes staat bekend om zijn bordopmaak. (Foto: Alexis Vergnory)



Wanneer je je eerste stappen zet op de warme grond van Corsica, is het gelijk duidelijk dat dit Franse eiland zijn eigenzinnige karakter heeft behouden. Door de jaren heen heeft het verschillende veroveraars te dulden gehad. Bloed heeft gevloeid, culturen zijn opgedrongen of vrijwillig overgenomen, de taal veranderd in verbasterd Toscaans, de bevolking gehard, maar hartelijk. De Franse én Italiaanse invloeden zijn overal te zien en te voelen. Dorpjes en steden zijn Italiaans pittoresk, de voertaal is Frans en de Corsicanen drinken graag champagne.

Wat Corsica echter uit beiden landen gemeen heeft, is de liefde voor eten en drinken, uiteraard met het nodige chauvinisme. Alles komt het liefst van eigen bodem. En waarom niet? Corsica heeft genoeg te bieden. Van verzadigende en boerse gerechten tot vernieuwende en jonge chefs. Van lokale hammen en traditionele kazen tot inheemse druivensoorten en sprankelende wijnen. Een chef die het allemaal anders doet, is de 33-jarige



Alexis Vergnory. Hij staat aan het roer van restaurant A Terrazza van Hotel les Mouettes in hoofdstad Ajaccio. Hier in de omgeving komen over het algemeen alleen traditionele gerechten op tafel, Vergnory valt op door zijn moderne stijl met lichte ingrediënten en veel zorg voor de opmaak van de borden.

Hij kreeg vorig jaar de kans om het restaurant naar een hoger niveau te tillen: 'Wat je ziet in A Terrazza, zie je nog niet elders in en om Ajaccio. De gasten bestaan dan ook voor een groot deel uit toeristen, Corsicanen zijn er nog niet klaar voor om hun lokale, boerse gerechten vaarwel te zeggen. Ik mocht van het hotel helemaal opnieuw beginnen en heb een team samengesteld van drie jonge koks en een stagiair. We zijn samen de uitdaging aangegaan om iets te maken wat je nog niet ziet. Ik heb een grafische visie op de opmaak van borden en wil mijn keukens brengen met een moderne presentatie. Ook de gerechten zelf creëer ik met een eigen, gekke touch. Ik gebruik veel Mediterrane producten van lokale lever-

Boven Het ruige binnenland leent zich heel goed voor bergritten. Onder Door de witte kliffen bij Bonifacio lijkt het water nóg blauwer.





**Linkerpagina** De keuken van een van de huizen van Domaine de Murtoli **Rechts** De vijfde generatie restaurateurs bouwde een wijnkelder onder het traditionele Auberge du Prunelli **Onder** Onderdeel van een *spuntinu*: hapjes en brood. De rest van een *spuntinu* bestaat uit wijn en vrienden



anciers en combineer dit met invloeden uit mijn Normandische achtergrond, zoals boter en room.' De opkomende chef valt bij steeds meer mensen op. Zo werkte hij mee aan een boek over bordopmaak, is hij te zien op de lokale televisie met een eigen kookprogramma en wordt hij door zo'n tachtigduizend mensen gevolgd op zijn Instagramaccount Cuisinaddicte.

Hotel les Mouettes ligt in Ajaccio, de hoofdstad van Corsica, aan de westkust van het eiland. Omdat op heel Corsica geen betonmassa's te vinden zijn, valt de hoogbouw hier op. Hoewel het niet eens in de buurt komt van flats die je in de rest van Frankrijk - of Nederland - ziet, tekenen ze schril af tegen de pastelkleurige en romantische gebouwen waar ze samen de stad mee vormen.

Overall zijn delicatessenzaakjes te vinden, zoals Casa Napoleon (Rue Cardinal Fesch), waar ze onder andere zelfgemaakte jams, soepen en patés verkopen. En in Rue Roi de Rome komt het leven rond zes, zeven op gang als de tientallen restaurantjes en bars hun deuren open. Om te beginnen voor een glas champagne, een lokaal kastanjebiertje of een cap corse, een Corsicaans aperitief

op basis van de kina-plant, waarna de charcuterie, kazen en diverse lokale (vis)gerechten op tafel komen.

### **Traditionele kost**

Waar de jonge chef Vergnory de keuken vooral wil moderniseren, willen twee jonge horecaondernemers zo'n 20 minuten rijden van Ajaccio hun traditionele keuken juist behouden. De twee broers Cesar en Valentin Orlandazzi namen zo'n vijf jaar geleden het familierestaurant Auberge du Prunelli over; een plek met historie, gelegen aan de Prunellirivier. Ze vormen de vijfde generatie en blijven de oude, traditionele werkwijze van hun voorouders eren. Dit betekent niet dat ze niet vernieuwen, er verandert weldegelijk een en ander aan de kaart en het gebouw.

In de oude herberg werden omvangrijke gerechten geserveerd, langzaam gegaard boven vuur. Grof eten, met veel vlees en vis. De hele menukaart paste op één houten bordje, verder was er geen keus. De soep werd in de winter gemaakt in een grote openhaard, midden in het restaurant. Nog steeds koken ze graag met een haard, inmiddels staat deze in de keuken. Ze maken er soep en bakken er het vlees.



Linksonder De kaasjes van Fromagerie Xavier Baldovini vallen regelmatig in de prijzen **Rechts**onder Je kunt ook overnachten bij kaaskoning Xavier Baldovini **Rechterpagina** Het pittoreske dorp Bonifacio aan de zuidkust (Foto: Alex Rolet)

De gebroeders Orlandazzi verfijnden de kaart iets, maar het moest *homely food* blijven waarbij veel gerechten worden overgenomen uit het familie-receptenboek. Alle producten die ze gebruiken, komen uit de rivier-vallei en uit de eigen moestuin. Microlokale gerechten als cannelloni met de Corsicaanse brocciu (kaas van wei) en een geitenbokje. Het zijn sterke, hartige smaken die je doen denken aan de landarbeiders die in vroegere tijden hier hun hongerige magen vulden met stevige kost. Het grote terras aan de achterkant van het restaurant, aan de rivier, is de ideale plek om kennis te maken met de keuken van Corsica. Hier eet je malse hammen en hartige taarten onder de pergola, uiteraard vergezeld met een goed glas Corsicaanse wijn.

### Lokaal, lokaler, lokaalst

Traditie en lokaal lijken de sleutelwoorden van culinair Corsica. Alles restaurants die zijn bezocht voor deze reportage werken met eigen moestuinen en hyperlokale leveranciers. Zuid-Corsica betekent dan ook echt Zuid-Corsica en niet het hele eiland. In de winkels zijn ze iets minder kieskeurig, maar ook daar veel honing, jams, hammen, kazen en wijnen met het AOC-keur-

merk (Appellation d'Origine Contrôlée) uit de verschillende streken van het eiland.

De herfst en winter zijn de gastronomische seizoenen van Corsica, aangezien de zomers te warm zijn. Vissen zwemmen van de kust af en planten en bomen branden weg onder de hete zon. De koelte van de herfst- en wintermaanden zorgt voor geitkalveren, mandarijnen, citroenen, clementines en zee-egels, de figatelli (Corsicaanse worst) zijn weer gemaakt en er is toevoer van verse vis. Hoewel veel restaurants in de zomer bewerken met een eigen visser te werken, komt naar 10 procent van de vis ook daadwerkelijk vers uit de omgeving. Er zwemt in de warme maanden simpelweg niet genoeg rond om alle horeca mee te voorzien. Andere populaire producten zijn nepita, een peper-muntachtig kruid dat groeit in de *maquis*, het binnenland van Corsica, en eerdergenoemde brocciu, een verse kaas gemaakt van wei. Deze kom je overal tegen; verpakt in de winkels en verwerkt in gerechten. Er zijn verschillende kaasmakerijen te vinden op het eiland die brocciu maken, maar er zijn er weinig zo succesvol als Fromagerie Xavier Baldovini.



Xavier Baldovini staat trots voor de rekken met kazen. In het overweldigende berglandschap van het binnenland, nabij het dorp Ghizoni, werkt de geboren kaasmaker dag in dag uit aan zijn rauwmelkse kazen en brocciu. Baldovini heeft vonkelende ogen en een karakteristieke neus. Hij vertelt graag. Over dat het gebouw waarin Fromagerie Xavier Baldovini nu in gevestigd is, vroeger niet meer dan een herdershut was. Drie generaties terug begonnen zijn voorouders hier met het maken van kaas. Ze hadden 120 geiten, inmiddels laten ze vier keer per week melk van de boer komen. Ter illustratie noemt hij de hoeveelheden melk die nodig zijn voor de productie: er gaat zo'n 820 liter melk per levering doorheen, voor kaasjes van zo'n 200 gram. Zo heeft hij voor 350 stuks Corsetinkaas 300 liter melk nodig, en voor 420 stuks Petit Baldo 500 liter. De kaasjes rusten ongeveer een week, waarna ze worden gezout en daarna nog een aantal maanden rijpen. De brocciu wordt gemaakt van de wei die overblijft. Deze wordt in een grote ketel verwarmd naar 78 A, waarna de vaste delen langzaam naar boven komen drijven. Dit is de brocciu. Voorzichtig wordt dit in malletjes geschept waarin het kan uitlekken. De verse kaas is geliefd bij velen. Het kaasmaken gaat Baldovini goed af. Zijn producten zijn meermalen in de prijzen gevallen tijdens de inter-

nationale Concours Général Agricole en worden ingekocht door restaurants, hotels, de Spar en delicatessenwinkels op Corsica, in Lyon, Parijs en Marseille. Waar de kaasjes van Baldovini ook terecht komen, is Bonifacio. Dit dorp is door menigeen uitgeroepen tot het meest pittoreske dorp van Corsica. Overal op straat genieten mensen van een *spuntinu*; het samen genieten van charcuterie, fijne kazen, goed brood en een glas wijn. Of twee, drie. Dit kan buiten, maar ook binnen, zo blijkt bij Roba Nostra (Rue Doria Haute Ville), een delicatessenwinkel met achterin, verborgen achter de hammen en worsten, een plek voor een *spuntinu*. Zie het kader voor meer bijzondere adresjes is Bonifacio.

### Zelfvoorzienende luxe

Er is ook horeca op het eiland die hun eigen kaas maakt. Domaine de Murtoli bijvoorbeeld. Deze exceptionele accommodatie bestaat uit 2.500 hectare bergen, heuvels, akkerlanden en strand. Negentien landhuizen staan verspreid over het land en gasten kunnen terecht bij drie restaurants, waar ze stuk voor stuk hoogstaande gerechten serveren. Veel van de ingrediënten komen van eigen land. Er lopen koeien rond, er is een olijfgaard, tractoren rijden over de graanvelden, er is een kruiden- en moestuin waar gasten uit mogen plukken en ze hebben een begin gemaakt met de productie

van wijn. Een verblijf bij Domaine de Murtoli is niet voor iedereen weggelegd, de manier van werken en de service die er wordt verleend, vragen om hoge prijzen, alhoewel een overnachting in de winter zo'n 70 procent goedkoper is. Dit neemt niet weg dat de huizen negen van de tien keer geboekt worden door vaste gasten. Je leeft er even in een andere, zelfvoorzienende wereld. Daar in de gemeente Sartène, tussen Ajaccio en Bonifacio in. Sartène biedt overigens niet alleen plaats voor Domaine de Murtoli, het is ook de plek van een gelijknamig wijngebied.

### Gecontroleerde kwaliteit

In de jaren zeventig werd er veel slechte wijn gemaakt op Corsica en er was overproductie. Een doorn in het oog van de overheid, die in de jaren tachtig besloot het merendeel van de wijnhuizen te sluiten en de gaarden te vernietigen. Vervolgens werd de wijnbranche weer van begin af aan opgebouwd, waarbij de kwaliteit werd (en wordt) gecontroleerd door de regering. Inmiddels zijn er negen wijngebieden op Corsica. In het zuiden zijn dat Ajaccio, Sartène, Porto-Vecchio en Figari. In die negen wijngebieden opereren zo'n 104 onafhankelijke wijnhuizen en 264 producenten. 31 procent van de Corsicaanse wijn is PDO (Protected Designation of Origin) gecertificeerd. Eén van die producenten is Elisabeth Quilichini, die in 2010 met Castellu di Baricci begon in de Ortolovallei, net boven Domaine de Murtoli in Sartène. Ze groeit er

op 15 hectare grond vijf druivensoorten: vermentino, sciacarello, nielluccio, grenache en minustellu. Hiervan maakt ze rode en witte wijn en rosé die worden geschonken en verkocht in restaurants, hotels en delicatessenwinkels. De druiven worden met de hand geplukt en alle wijnen zijn AOC gekeurd en biologisch. Wil je een keer overnachten op een wijngaard? Bij Castellu di Baricci staan twee vakantiehuisjes en kun je een duik nemen in het zwembad.

Er zijn op Corsica genoeg leuke en goede overnachtingsmogelijkheden. Of dit nou bij een kaasboer is, op een luxe domaine met eigen boerderij of bij een wijnhuis. Ook de culinaire mogelijkheden zijn eindeloos. Met ontelbare lokale producten, gerechten en gebruiken blijkt het eiland van onschatbare waarde voor het gehele Franse culinaire aanbod. ■

### Restauranttips in en rond Bonifacio

Kissing Pigs	Chez Marco
Ciccio	Gregale
Archivolto	Le Voilier
La petit culotte	A Bitiga
Stella d'oro	L'An Faim

## Corsica

### ACCOMMODATIE

Ik overnachtte voor deze reportage bij de volgende accommodaties:

Hotel les Mouettes, Ajaccio

[www.hotellesmouettes.fr](http://www.hotellesmouettes.fr)

Domaine de Murtoli, Sartène

[www.murtoli.com](http://www.murtoli.com)

Sole di Sari, Solenzara

[www.soledisari.com](http://www.soledisari.com)

Casetta di u Banditu, Pietrosu

[www.casettadiubanditu.com](http://www.casettadiubanditu.com)

Boutique Hotel Artemisia, Bastelica

[www.hotel-artemisia.com](http://www.hotel-artemisia.com)

### REIS

Ik vloog met easyJet naar Nice en vanuit daar met Air Corsica naar Ajaccio. Er gaan zes tot veertien Air Corsica-vluchten per dag van Nice

naar de vier vliegvelden van Corsica (Ajaccio, Figari, Bastia en Calvi, vanaf € 69). Voordeel is dat je terug het vliegtuig vanaf een andere locatie kunt nemen. Ik huurde bijvoorbeeld een auto in Ajaccio en bracht hem een week later terug in Figari, waarna ik weer op het vliegtuig naar Nice stapte.

[www.easyjet.com](http://www.easyjet.com)

[www.aircorsica.com](http://www.aircorsica.com)

### TAAL

Op Corsica spreken ze Frans en Corsicaans, een warme, vloeiende Romaanse taal die invloeden kent van het Toscaans en, met name in Zuid-Corsica, verwant is met het Gallurese uit het noorden van buureiland Sardinië. Het Corsicaans is in 1974 erkend als streektaal en de meeste kinderen op het eiland leren de taal niet alleen

thuis, maar ook op school.

### WWW

Auberge du Prunelli: [auberge-du-prunelli.fr](http://auberge-du-prunelli.fr)

Bonifacio: [www.bonifacio.fr](http://www.bonifacio.fr)

Castellu di Baricci: [domaine-viticole-corse.com](http://domaine-viticole-corse.com)

Corsica: [www.visit-corsica.com](http://www.visit-corsica.com)

Domaine de Murtoli: [www.murtoli.com](http://www.murtoli.com)

Fromagerie Xavier Baldovini:

[www.fiore-di-muntagna.com](http://www.fiore-di-muntagna.com)



# Unieke Scandinavië reizen

## Rondreis langs Noordkaap, Lofoten en Lapland



[www.voigt-travel.nl/meridian](http://www.voigt-travel.nl/meridian)

### Individuele rondreizen met enkel hoogtepunten

Staat de Noordkaap ook nog op uw bucketlist? Bent u op zoek naar een unieke bestemming waar u één kunt zijn met de natuur en niet struikelt over andere reizigers? In Noorwegen en Lapland ervaart u de oerkracht van de natuur: zuivere lucht, kristalhelder water en het licht van de Middernachtzon.

### Uw 15-daagse rondreis Scandinavië Compleet fly & drive

Vanaf de luchthaven Rotterdam The Hague Airport vliegt u met Voigt Travel binnen 3 uur rechtstreeks naar Skellefteå in Zweden. Wij hebben een mooie combinatie voor u gemaakt van uitstekende hotels en een paar hele bijzondere logeerpelden. Ontdekte Lofoten met zijn witte stranden en helderblauwe water. Bezoek Tromsø en neem de kabelbaan voor een indrukwekkend uitzicht over de fjorden. Deze reis biedt alle hoogtepunten die u van het Pure Noorden mag verwachten, zoals de Noordkaap, het noordelijkste puntje van Europa en een verblijf in een authentieke Lapse bungalow in de wildernis van Lapland.

Meer informatie? Bel of mail ons gerust. Wij kennen de bestemming als geen ander. Bel 035 - 69 90 322 of mail naar [info@voigt-travel.nl](mailto:info@voigt-travel.nl)

**VOIGTTRAVEL**  
VAN REIZEN NAAR BELEVEN



### Reisinformatie:

- Wekelijks vertrek van 13 juni t/m 29 augustus 2018

Vanaf € 1.895 p.p. inclusief:

- Rechtstreekse retourvlucht
- Huurauto
- 14 nachten in hotel, cabin, robu en guesthouse
- Elke ochtend ontbijt
- Entreeticket Noordkaap
- Ticket kabelbaan Tromsø

### GRATIS bij uw reis

- In Skellefteå fietstocht met gids
- In Gaigja 1x gebruik hottub
- Uitgebreide reisinformatie met persoonlijke tips
- 20 kg ruimbagage per persoon