



# Passie

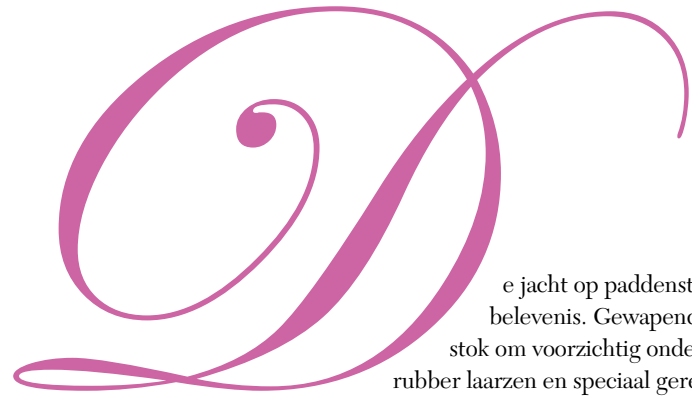
## voor de paddenstoel

*Mycogastronomisch genieten in Normandië*

Paddenstoelen plukken, voor velen is het jeugdsentiment. Maar in het Normandische Bagnoles de l'Orne is het opsporen van de eetbare schimmel niet alleen een liefde voor het leven, maar ook de inspiratie voor een goddelijk zevengangenmenu. De paddenstoelenarrangementen van de familie Quinton van Le Manoir du Lys zijn een culinaire beleving.







e jacht op paddenstoelen is een echte belevenis. Gewapend met een mandje, een stok om voorzichtig onder de bladen te porren, rubber laarzen en speciaal gereedschap gaan we onder deskundige leiding van een mycoloog het bos in. Een mycoloog, voor alle duidelijkheid, is een schimmeldkundige, hij weet dus alles van paddenstoelen. In het begin loop je een beetje verloren rond, je weet niet waar je moet zoeken. Maar opeens krijg je er meer oog voor. Iedere vondst is een kleine verovering en voelt als een overwinning. Sterker nog, de hele strooptocht schept een heel speciale sfeer met je medezoekers. Binnen de groep heb je al snel *le chasseur*, degene die de paddenstoelen opspoort, en *le porteur*, degene die het mandje draagt. Maar ook de porteur heeft de blik continu naar beneden gericht. Behoedzaam, zodat we niet per ongeluk juist op 'die ene hele bijzondere' gaan staan. *Comestible ou mortel!*? is de hamvraag die steeds weer wordt gesteld. Zijn ze eetbaar of dodelijk? Want vergis je niet, niet voor niks gaan er vele sprookjes en sagen over de giftige kracht van paddenstoelen. 'Bij twijfel nooit opeten', luidt het klemmende advies van onze mycoloog.

### Vers uit het bos

Chef-kok Franck Quinton van Manoir du Lys (één Michelinster) bekijkt aandachtig de paddenstoelen waarmee we zijn teruggekomen. Dan maakt hij ons deelgenoot van een belangrijk onderdeel van zijn filosofie: de ingrediënten waarmee je kookt bepalen het succes van het gerecht. Dat is niet zo'n opzienbarende uitspraak, iedere goede kok zal dat beamen. Maar Franck Quinton gaat nog een stapje verder. 'Ik zie niet alleen het ingrediënt op mijn aanrecht liggen, maar vooral de manier waarop ik eraan gekomen ben', vertelt hij. 'Als ik met foie gras bezig ben, zie ik Pierre, mijn foie gras-leverancier, voor me. Ik weet met hoeveel liefde hij zijn vak uitoefent. Ik bestel nooit zomaar iets via een telefoonnummer. Alles draait om de ontmoeting en de manier waarop je die ontmoeting beleeft.'

'De liefde voor de paddenstoel zit ons in het bloed',



verklaart Paul Quinton, de vader van Frank plechtig. Bijna achteloos voegt het hoofd van de familie Quinton daar aan toe: 'Net als trouwens voor de hele natuur. Zij is onze inspiratiebron. En die geven we graag door aan de gasten van ons Manoir'. 'De beste paddenstoel eet je vers uit het bos en niet uit Parijs!' zegt hij. Zijn zoon Franck heeft al van jongs af paddenstoelen leren kennen, en hij leert nog steeds bij. Met plezier deelt hij zijn passie voor de paddenstoel met zijn gasten. Jaarlijks organiseert hij dan ook paddenstoelenarrangementen. Die bestaan uit het degusteren van een culinair menu, het zelf zoeken naar paddenstoelen en een kookworkshop.

### Unieke kans

Gedreven vertelt vader Paul over de grote liefde voor de natuur, die zo bepalend is geweest voor zijn loopbaan. De slagerij waar hij begon, was al snel te klein voor zijn ambities. Het lot was hem gunstig gezind, want tijdens een fietstocht ontdekte hij, verborgen in de bossen van Andaine, een sfeervol Normandisch huis dat te koop stond. Hij werd meteen verliefd op de *manoir*. 'Een huis kon je het amper noemen', vult zijn dochter Stéphanie aan, die destijds vijftien jaar was. 'Ik verklaarde hem voor gek dat hij die bouwval met dat enorme terrein ging kopen. Mijn vader was slager en traiteur, wij hadden altijd boven de winkel gewoond, in een appartement. Wat moesten we daar in de natuur?'

Maar vaders wil was wet, en zeker die van vader Paul. Met behulp van familie en vrienden werd de bouwval omgebouwd tot een prachtige manoir, waar sinds 1980 vele gasten hebben genoten van de gastvrijheid en culinaire hoogstandjes van de familie Quinton. Vader Paul zag zijn aankoop als een unieke kans om zijn kinderen op te laten groeien in de natuur. Hij wilde de dingen waaraan hij grote waarde hecht, doorgeven aan zijn kinderen: de wisseling van de seizoenen, de bossen, de vogels en herten... en zijn liefde voor de paddenstoel.

En daarin is hij glansrijk geslaagd. Zoon Franck heeft inmiddels de scepter van zijn vader overgenomen en bestiert als chef-kok Le Manoir, samen met zus



*Paul wilde de dingen waaraan hij grote waarde hecht, doorgeven aan zijn kinderen: de bossen, de vogels en herten... en zijn liefde voor de paddenstoel*

Stéphanie en hun beider echtgenoten. Trots zijn ze vooral op het restaurant waar onder leiding van Franck een Michelinster bij elkaar werd gekookt. En op hun kennis over alles wat groeit en bloeit in de wijde omgeving. De verse ingrediënten halen ze direct uit het bos, om ze vervolgens klaar te maken in vele variaties.

Op de zeventuizend hectare rond de manoir schieten de paddenstoelen letterlijk uit de grond (in de omgeving zijn ruim 1600 verschillende soorten te vinden). Het ligt dan ook voor de hand om ze een hoofdrol in de keuken te laten spelen. Net als zijn vader is chef-kok Franck er niet alleen dol op, hij heeft zich ook verdiept in alles wat met deze schimmel te maken heeft en houdt zich bezig met de mycogastronomie: de fijne kookkunst met paddenstoelen. Paddenstoelen zijn het lekkerst wanneer ze net geplukt zijn. Maar er zijn ook vele gevaarlijke en zelfs dodelijke paddenstoelen. Franck werkt dan ook samen met zes mycologen die hij bij de geringste twijfel om advies vraagt.

### Paddenstoelenijs

Als je een paddenstoel vindt, moet die helemaal perfect zijn. Een beschadigd of aangevreten exemplaar is niet geschikt om te verwerken. De vorm, de structuur, de geur, alles is van belang. Franck >







## Kastanje-uiensoep met hoorn des overvloeds

Je kunt deze heerlijke herfstsoep met alle soorten wilde paddenstoelen of zelfs gewone kastanjechampignons maken. Sprenkel er voor een luxegevoel vlak voor het serveren een beetje geschaafde truffel over.

75 g boter • 2 witte uien, fijngesnipperd • 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes  
• 1 theelepel tijm, fijngemaakt • 1 theelepel rozemarijn, fijngemaakt • 200 g kastanjes, vers of diepgevroren, in dunne plakjes • 100 g hoorn des overvloeds, goed schoongemaakt • 100 g kastanjechampignons • 200 ml madera  
• 1½ l kippen- of groentebouillon, of water • zout en versgemalen zwarte peper  
• 1 theelepel fijngehakte dragon • 1 theelepel fijngehakte peterselie

Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem en bak de uien, knoflook, tijm en rozemarijn ongeveer 5-10 minuten tot de uien glazig zijn. Voeg de kastanjes toe en bak ze 5 minuten mee. Roer beide soorten paddenstoelen erdoor en bak het geheel nog 2 minuten. Schenk de madera erbij en laat die tot een derde inkoken. Voeg de bouillon of het water toe, breng aan de kook en laat alles 15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg tot slot peper en zout naar smaak toe en strooi de fijngehakte dragon en peterselie erover.

Uit: Anthony Demetre: *Bistro thuis. Een nieuwe kijk op de Franse keuken.*  
Uitgeverij Inmerc, ISBN 9789066116979.

een ontdekkingsstocht naar de steeds unieke toegevoegde waarde van het ingrediënt in ieder gerecht. Paddenstoelen in de soep, in de saus, als toetje... en steeds blijft de smaak weer verrassen. De toegevoegde waarde van een gerecht met paddenstoelen die je zelf hebt gevonden, is onmiskenbaar. Het maakt het nog smakelijker en intenser. Je denkt terug aan die tocht in de bossen, je voelt de kou en het vocht weer op je wangen en je ziet jezelf weer zoeken naar die ene bijzondere, die je nog nodig had. Je ervaart weer de moeite die je er voor moest doen en het gelukzalige gevoel als je hem gevonden hebt.

■ TEKST MAARTJE SANTEMA FOTO'S NIENKE ELENBAAS

Links: op pad met een mycoloog, een schimmeldkundige. Rechts: de Quinton-familie. Onder: de ongerepte natuur van de Orne.

Naast de tomaat is de paddenstoel het enige ingrediënt dat je op zo veel verschillende manieren kunt verwerken

Quinton: 'In zijn meest simpele vorm komt de paddenstoel het best tot zijn recht. Ik proef, ruik en bekijk de structuur goed en laat me erdoor inspireren. De *girolle*, de cantharel, ruikt bijvoorbeeld naar abrikoos en is daar dan ook heel goed mee te combineren.'

Hij experimenteert eindeloos met de verschillende paddenstoelen. Zo heeft hij verschillende soorten gesuikerd of erijs van gemaakt. Hij gaat net zo lang door totdat hij overtuigd is van een topcombinatie tussen de soort en de bereiding. Dat vraagt om creativiteit, intuïtie en tijd. Het duurt vaak zo'n twee tot drie jaar voordat een van zijn nieuwe toepassingen daadwerkelijk op het menu komt. Een paddenstoel heeft ongekende mogelijkheden, doceert hij. Naast de tomaat is het het enige ingrediënt in de keuken dat je op zo veel verschillende manieren in gerechten kunt verwerken. 'Ik weet zeker dat er nog vele mogelijkheden zijn die ik nog niet ken. Dat maakt dit ingrediënt zo interessant', vertelt de paddenstoelenliefhebber gepassioneerd.

Zijn paddenstoelenarrangement begint met een mycogastronomisch zevengangenmenu. In ieder gerecht is op unieke wijze een bepaalde soort paddenstoel verwerkt. Zo krijgen de gasten alle mogelijkheden te zien en te proeven. Tijdens het diner leer je over de verschillende smaken, vormen en bereidingswijzen van een paddenstoel. Kortom,

## Tips & Adressen in de Orne

**De Orne**, genoemd naar de gelijknamige rivier, is een van de minst bekende departementen van Normandië en nog grotendeels onontdekt door het toerisme. De ongerepte natuur met haar uitgestrekte bossen is uitnodigend voor wandelaars en natuurliefhebbers. Na een sportieve dag buiten is het goed genieten van de regionale lekkernijen. Van de bekende schimmelkaas camembert, genaamd naar het gelijknamige plaatsje. Of van de zoete *macaron*. Van de cider, gemaakt van peren of appels en van de bijzondere peren-Calvados. En natuurlijk van de vele variaties met paddenstoelen.

**Hotel\*\*\*-Restaurant Le Manoir du Lys**  
Het hotel van de familie Quinton is topkwaliteit gecombineerd met gastvrijheid. Ieder gezinslid is betrokken bij de bedrijfsvoering en voor gasten voelt dat als 'een warm bad'.  
Route de Juvigny, Bagnoles de l'Orne,  
[www.manoir-du-lys.com](http://www.manoir-du-lys.com).

### Gayot

Delicatessenwinkel waar de ingrediënten worden verkocht die in Le Manoir du Lys in gerechten worden verwerkt.  
2, avenue de la Ferte Mace, Bagnoles de l'Orne, [www.ogayot.fr](http://www.ogayot.fr).

### Casati du Lac

Pâtisserie die bekend staat om de beste macaron. Licht krokant van buiten en taai van binnen. Gemaakt van amandelen, suiker en eiwit, en met verschillende smaken zoals chocolade, pistache, karamel of koffie.  
Paves de Bagnoles Tonneaux au Calvados, Bagnoles de l'Orne, tel. +33 2 33378274.

### Les Haras Nationaux

Verspreid over de Orne zijn er meer dan 2500 paardenfokkerijen, vele renbanen en meer dan 4000 km aangelegde ruiterspaden. De Haras du Pin, gebouwd in opdracht van Louis XIV, is de nationale trots en wordt het Versailles van het Paard genoemd.  
Le Haras national du Pin, Le Pin-au-Haras, [www.haras-nationaux.fr](http://www.haras-nationaux.fr).

### L'Hotel du Tribunal

Hotel gesitueerd in een mooie, landelijke omgeving met volop wandelmogelijkheden.  
4, place du Palais, Mortagne-au-Perche, tel. +33 2 33250477.

### Cidrierie Traditionnelle du Perche,

Dorpsfeest en -markt waar streekgerechten worden aangeboden. Tevens kun je zien hoe appel- en perencider gemaakt worden.  
[www.cidrierie-traditionnelle-du-Perche.fr](http://www.cidrierie-traditionnelle-du-Perche.fr)

### La Maison d'Horbe

Heerlijk lunchen in een brocantezaak, waar alle zintuigen geprikkeld worden. Tijdens een kwaliteitsmaaltijd kijk je je ogen uit. Alles in de winkel is te koop.  
La Grand Place, La Perrière, tel. +33 2 33731841.

### La grande Suardiere

Bakker met zuiver biologische ingrediënten met directe verkoop op zondag en donderdag.  
61360 La Perrière, tel. +33 2 33835329  
(2 km vanaf La Perrière).