



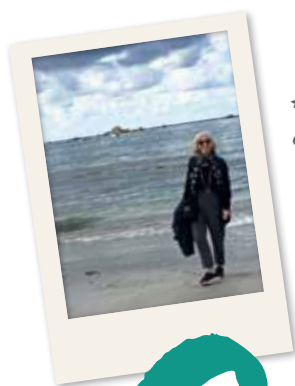
Saint Peter Port, de hoofdstad van Guernsey, voelt als een warm welkom

The OGH

Restaurant Octopus

eten & reizen.

Logeer in het Old Government House en eet het lekkerste seafood bij Octopus.



Artdirector Janine Couperus waait uit op een de mooie stranden van Guernsey.

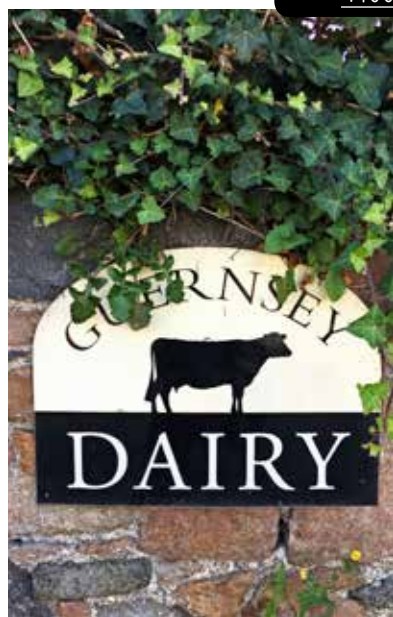
FOOD LOVERS PARADISE

Guernsey

TEKST EN FOTOGRAFIE JANINE COUPERUS

Als je naar een plek gaat waar je nog nooit eerder bent geweest, moet je meestal even 'inkomen'. Maar op Guernsey niet. Het voelt vertrouwd, hier kom je tot rust. Dit kleine kanaaleiland heeft zoveel te bieden; puur natuur, strand, zee, eindeloze vergezichten. En het is een waar seafood lovers paradise. Met passie en aandacht worden de mooiste producten geproduceerd, zoals de beroemde Guernsey boter. En ook lokaal gestookte Wheadon's gin, prachtige Torteval Fort Grey kaas, romige oesters van Herm, etc. etc. Een feest voor iedere foodie én natuurliefhebber.

1400 quernseykoeien leveren melk voor de romigste, lekkerste boter ever!





Oester-
producenten
op eiland
Herm



Fenella
Maddison



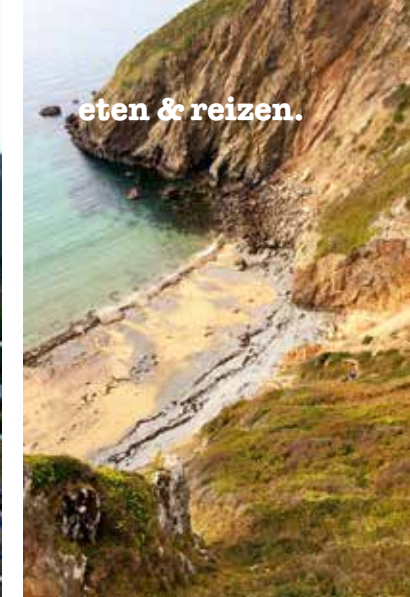
THE FAN
GUERNSEY
BURGER
BURGER 2,50
BURGER 3,50
BURGER 4,50
BURGER 5,50
PLUS
CHANGIE OF
THE BURGER
2,50



Hotel Stocks op Big Sark



La Coupée
van Big Sark
naar Little Sark



eten & reizen.

Ambacht, vakmanschap en passie. Een culinair feest op het Guernsey Food Festival.

Sark en Little Sark liggen op ± 1 uur varen van Guernsey, een dagtrip waard!



In 2018 wordt het
Guernsey Food Festival gehouden op
4 tot 7 mei / THEMA: Film 'The Guernsey Literary
and Potato Peel Society'
15 tot 18 juni / THEMA: seafood
1 tot 3 september / THEMA: wereldkeuken

CV GUERNSEY

OFFICIËLE TAAL
ENGELS & FRANS
HOOFDSTAD
SAINT PETER PORT
REGERINGSVORM
BRITS KROONBEZIT
OPPERVLAKTE
63 KM²
INWONERS
66.500



Dit kleine kanaal

delicious.artdirector Janine Couperus werd mee-gevraagd naar Guernsey en dat klonk haar als muziek in de oren. 'De Kanaaleilanden hebben altijd een onweerstaanbare aantrekkingskracht op mij gehad. Op uitnodiging van Pieter Kluyster, importeur/exporteur van de beroemde guernseyboter, vlogen we via Southampton naar deze parel in het Kanaal. Guernsey ligt ter hoogte van Normandië en was in het verleden afwisselend in Franse en Engelse handen. Vandaar de nu nog overduidelijke Franse invloed. Niet alleen in straat- en plaatsnamen, maar vooral in het eten!'

ENGELSE HOFFELIJKHEID

We verblijven in het zeer klassieke Old Government House Hotel, voorheen de residentie van de gouverneur, maar sinds 2010 het enige vijfsterrenhotel op het eiland. Hier ervaar je Engelse hoffelijkheid als een warm bad. General Manager Andrew Chantrell ontvangt ons met veel charme en vertelt alles over het culinaire programma dat ons te wachten staat. Het belooft een fantastische ervaring te worden.

GUERNSEY FOOD FESTIVAL

Er staat veel te gebeuren op de Crown pier in Saint Peter Port. Hier vindt jaarlijks het Guernsey Food Festival* plaats. Op de pier staan stalletjes met eerlijke, heerlijke producten naast elkaar. Van lokale jam, ijs, brood tot de prijswinnende Torteval Fort Grey kaas van Fenella Maddison. En dan de oesters van Herm, wat een feestje! We krijgen er geen genoeg van. Zilter en romiger wordt het niet. Kookdemonstraties door de chef-kok van het Old Government House Hotel en internationale chefs zoals Andrew Draper uit Zuid-Afrika laten zien hoe al deze producten inspireren tot culinaire hoogstandjes.

eiland is zoveel meer...

WHEADON'S GIN

Na ons bezoek aan het Food Festival gaan we op uitnodiging van Luke Wheadon, vierde generatie ginbrouwers op het eiland, naar Hotel Bella Luce voor een ginproeverij. Een spiksplinternieuwe destilleermachine met de naam 'Old Nick' staat middenin het hotel te pronken. Een vernuftig juweel van koper, kranen en buizen. Een gepassioneerd verhaal over het hele brouwproces volgt. Voor een tasting sessie (geen straf!) moet je echt hiernaartoe, want buiten Guernsey wordt deze gin helaas nog niet verkocht.

MEADOW COURT FARM

Daarna op naar Meadow Court Farm. Hier grazen 156 guernsey-koeien. Hier begint het verhaal van de beroemde boter en A2 melk. Kleinschalig en middenin de natuur. Geen wonder dat deze boter zo ongelooflijk lekker is. De smaak, de kleur, alles klopt aan dit product. De zuivelproducten worden in een beperkte oplage gemaakt. Er grazen in totaal niet meer dan 1400 koeien op het eiland en dat aantal blijft zo. Kwaliteit gaat hier gelukkig boven kwantiteit. In Nederland vindt de boter vooral haar weg in het topsegment van de horeca. En zelfs op Guernsey is de boter beperkt verkrijgbaar, je kunt het met recht een delicatessen noemen.

SEAFOOD LOVERS PARADISE

Er lijkt geen eind te komen aan mijn culinaire ervaringen. Voor de avond staat restaurant Octopus gepland. Volgens de oesterman van Herm serveren ze hier het lekkerste seafood. Nog maar net open en nu al favoriet. Niet in de laatste plaats vanwege de ligging. Vanuit Saint Peter Port maak je een kleine wandeling langs zee en langzaam wordt het silhouet van deze mooie hotspot zichtbaar. Het uitzicht op de haven

is onvergetelijk. Zo ook het eten! Octopus onleent zijn naam aan het boek 'Les travailleurs de la mer' (The toilers of the sea) van de beroemde schrijver Victor Hugo, die hier 15 jaar woonde. Dagelijks wandelde hij langs deze kustlijn van dit magische eiland.

SARK & LITTLE SARK

Na een écht klassiek Engels ontbijt in het Old Government House Hotel lopen we de volgende ochtend naar de haven en nemen de boot naar Sark. De bootreis duurt een klein uur. Als je geluk hebt, zie je dolfijnen en papegaaiduikers tijdens de overtocht. Op het kleine autoloze eiland Sark worden we per tractor naar het dorp gereden. Van daaruit op de huurfiets naar Little Sark. Je mag La Coupée, de smalle doorgang van Sark naar Little Sark, alleen te voet passeren. Als je 80 meter in de diepte kijkt, snap je meteen waarom... maar wat een uitzicht! Ons doel? Lunch bij La Sablonnerie van Elisabeth Perree. Het weer is fantastisch dus we eten in de tuin en alles is so very British, heerlijk! Als afsluiter op Big Sark, genieten we ook nog van een high tea op het terras bij Hotel Socks. Alweer zo'n 'place to be'. En dan op een holletje naar de boot...

DE LAATSTE DAG

Een 'quick visit' aan Hotel Jerbourg, ten zuiden van Saint Peter Port. Hoteleigenaar en pastry chef Paul Scambler maakt supersnel apple-pear-buttercookies. Met guernseyboter uiteraard... Dit is mijn souvenir van een bijzonder eiland.



Het recept van de apple-pear- butter cookies?
Kijk op deliciousmagazine.nl/buttercookies