

tekst en foto's **Will Jansen**

'Ach, flauwekul,' zegt Elizabeth Perrée gedecideerd, als we beweren dat de mooiste kreeft, gevangen rond de eilanden Guernsey en Sark, via de Franse haven Barneville-Carteret en Charles de Gaulle naar China gaan, omdat ze daar exorbitante bedragen opbrengen. 'Ik heb er vanmiddag nog veertig verkocht, iedereen vond ze heerlijk.'

Kreeftenkoninkrijk

Guernsey



Van wie hebben we dan die kreeftenwijsheid? Van Paul Armorgie van Stocks Sark Hotel, een luxueus onderkomen op het eiland Sark. Bouillon is daar op uitnodiging van Vanilla Venture die een reis organiseerde naar Guernsey, waar ze via Pieter Kluyver zo'n 1700 kilo boter vandaan halen. Is die boter zo de moeite waard? Kenners, chef-koks zoals de meegereisde Raoul Meuwese, Frank de Heer en Tommy den Hertog zeggen van wel. Er zit drie keer zoveel eiwit in als in onze boerenboter.

Kluyver is dertig jaar lang kind aan huis op de eilanden om er leerlingen van ROC Aventus in Apeldoorn, afdeling horeca, aan een stageplek te helpen. Hij nam af en toe wat boter mee naar huis



en op een goed moment is hij die gaan exporteren en is, naast Waitrose, de enige die dat mag doen. Aanvankelijk verkocht hij alleen aan Italiaanse ijsmakers maar tegenwoordig ook aan restaurants zoals De Lindenhof, Vermeer, La Rive, De Vlindertuin en Café Caron. Het is hartverwarmend om hem bezig te zien. Hij kent het eiland op zijn duimpje, elke baai, elk wandelpad en elk terras. De Fermain Beach Café, tweede op de lijst van *best beach cafes* bij de Daily Telegraph en die van Moulin Huet Bay, waar Renoir veel schilderde, zijn plekken waar je je zou willen verstoppen.

Kluyver praat ontspannen, in een zangerig soort Engels, met boer Ray Watts, die achtenzeventig koeien heeft. In totaal zijn er vijftienhonderd op



het eiland, die acht miljoen liter melk produceren. Die beesten mogen niet geëxporteerd worden. Op het vaste land zijn er experimenten geweest met Amerikaans broedsel, maar die waren genetisch onacceptabel anders, met zwakke hoeven en heupen, waar het vlees er te dik bovenop zat. De Guernsey-koe is bijna een scharminkel, net als de zusterkoe van Jersey, die melk produceert met, naar verluidt, veel minder eiwit. Ergens op de boerderij van Watts komen we een stuk of tien *heifers*, vaarzen, tegen. Opvallend nieuwsgierige beesten, die je hand likken met hun grote tongen en je achterna lopen.





cruiseschepen aan in de haven en veel passagiers komen naar zijn mill.

Kluyver heeft op het eiland goodwill opgebouwd en overal kennen ze hem. Hij neemt de koks van dienst mee voor een toer langs de zee. Amper buiten de stad willen die de auto uit. Op de rotsen hebben ze allerlei wieren gezien, goed om die avond mee te koken: blaaswier, roodhoortjes, zeevenkel, codium en anemoon.

Op beide avonden dat de koks koken, eerst Tommy bij JB Parker en de tweede dag Raoul en Frank bij The Old Government House, is de respons overweldigend. Bij The Old Government is Andrew Chantrell, de aimabele manager, onder de indruk van het

succes. Men is kennelijk niet bekend met de moderne keuken, met lichte zuren en fermentatiesmaken. Na afloop vragen gasten om recepten. Opvallend is, dat elk restaurant met een beetje ego een Franse sommelier heeft. Zoals ook vaak in Nederland, vragen de wijnmannen onevenredig veel aandacht. Met hun belabberde Engels zijn hun vaak te lange wijnverhalen eerder irritant dan een hulp bij het proeven.

Toch zijn er een paar eetadressen die ook in Nederland geen gek figuur zouden slaan zoals Octopus, Mora, La Nautique, La Gouffre, The Rock Mountains Pub, Fermain Valley Hotel of het taartjeswalhalla bij Hotel Jerbourg, met het adembenemende zeezicht. Bij de Octopus eten we - hoe kan het

anders - kreeft en inktvis, maar dan op een moderne manier opgediend. De toast met carpaccio van Wagyu, cantharellen en merg hadden ze weg mogen laten. Te zwaar en te vet. Uitbaters Daphne en Mike Persin, Fransen van origine, hebben een echt *family beachhouse* neergezet. Modern, veel hout, open en toch warm. Ze hebben hun restaurant vernoemd naar Victor Hugo die daar tijdens zijn verbanning vaak langs de pier wandelde. In zijn boek *Les Travailleurs de la mer*, levert de hoofdpersoon een strijd met een gigantische inktvis, vandaar de naam. Mike is de gedreven kok die zijn eigen strijd levert, tegen tongkanker. Niet één dag is hij afwezig geweest. Bij ons bezoek heeft hij, brood- en broodmager, net gehoord dat hij volledig genezen is.

Verderop brengen we een bezoek aan The Cider Mill, waar ze Rocquette Cider brouwen. Ook particulieren brengen er hun appels en zelfs komt er een paar ton van Jersey, wat opmerkelijk is, want eigenlijk mag je de naam van dat eiland niet eens noemen. In de Cromwell War stonden die van Guernsey en Jersey tegenover elkaar en dat doen ze nog steeds. Ze spreken van 'The other island'. De zeventiger Graig Alexander laat ons een paar ciders proeven en vertelt dat ze binnenkort ook wodka en calvados gaan stoken. Een schoonheid van een Duitse distilleerketel van driehonderdvijftig liter staat te popelen om stoom af te blazen. De wodka gaat *pomme d'or* heten en de calvados *vache d'or*. Alles van belang, restaurants, dure winkels en straatnamen, heeft hier Franse namen, want de eilanden hoorden lang bij Normandië. Mister Alexander heeft het druk op zijn ouwe dag. Jaarlijks meren honderdtwintig





Memorabel is de Guernsey-keuken vooral door de heerlijke zeebanketten. Zelden zulke lekkere kreeft voorgeschoteld gekregen. Top of the bill was de lunch bij Paul Amorgie met zijn zeer comfortabele Hotel Stocks Sark. Omgeven door een prachtige tuin, met zwembad en flinke moestuinen, zitten we aan een lunch zonder weerga: zeebaars, dorade, oester, kreeft (veel), krab (heerlijk), mosselen, coquilles, garnalen en gamba's, met gegrilde groente en lekkere friet. Het grootste gedeelte van het jaar is zijn keuken zelfvoorzienend.



De nachtelijke hemel is uitgeroepen tot de mooiste van de wereld en als er geen volle maan is, kun je diep de melkweg inkijken. Na de lunch brengen we nog een bezoek aan La Sablonnerie, na een fietstocht die we door de steile klim in stil zwoegen afleggen. Daar wacht Elizabeth Perrée, in haar wiek geschoten omdat we niet bij haar zijn komen lunchen en ook maar nauwelijks belangstelling hebben voor

haar verse scones. Met een opgetrokken wenkbrauw maakt ze met welgemikte sneren van haar bezoek een klas timide schooljongens. Nou vooruit, een glaasje Sloe Gin van eigen makelij en een kop thee gaan er nog wel in. Maar ook haar uitspanning nodigt uit tot een bezoek. Zoals heel Guernsey en Sark goed zijn voor een mooie vakantie week onder het motto: een dag geen kreeft is een dag niet geleefd.

www.guernsey-butter.com, www.vanillaventure.nl