



Lekker Lyon

LYON, IS DAT NIET DIE STAD WAAR JE ALTIJD IN DE FILE STAAT OP WEG NAAR HET ZONNIGE ZUIDEN? HELEMAAL WAAR! MAAR DOE JEZELF EEN PLEZIER EN STAP DE VOLGENDE KEER UIT. WANT LYON IS EEN PRACHTIGE OUDE EN LEVENDIGE STAD, MET DE BEAUJOLAIS ALS ACHTERTUIN. LEKKER ETEN EN DRINKEN IS DE LEUS IN DEZE CULINAIRE HOOFDSTAD VAN DE WERELD!

TEKST RENÉE SALOME | BEELD TRISTAN DESCHAMPS + JACK LEONE
+ MURIEL CHAULET + B-ROB + M.PERRIN

Er stromen drie rivieren door Lyon', vertelt Adrien Duboeuf Lacombe. 'Zo zeggen we dat hier. De Rhône, de Saône en de Beaujolais!' De drie rivieren van Lyon zullen de komende 24 uur de hoofdrol spelen in een kort bezoek aan de stad en de streek eromheen.

Adrien, kleinzoon van 'de koning van de Beaujolais' Georges Duboeuf en zoon van sterrenkok Jean-Paul Lacombe, kreeg lekker eten en drinken letterlijk met de paplepel ingegoten. Niet alleen omdat zijn woonplaats al eeuwenlang gezien wordt als de hoofdstad van de gastronomie, ook groeide hij op in de beroemde brasserie Léon de Lyon. En even verderop, in de Beaujolais, deed zijn grootvader in wijn. Adrien maakte lang geleden al zijn keuze. Jammer voor pa, maar wijn moest het worden. 'Toen ik elf, twaalf jaar oud was, las ik al alles wat los en vast zat over wijn, en natuurlijk leerde mijn opa me alles wat hij wist. Ik heb nooit de wens gehad mijn vader op te volgen.' Dus zit hij sinds enkele jaren ook in het bedrijf van zijn grootvader.

DE PRIJS VAN EEN VLIEGTICKET

We zijn onderweg naar de wijnstreek Beaujolais. Op nog geen anderhalf uur rijden van Lyon sta je midden in de wijngaarden. Lyonnais, de inwoners van Lyon, komen hier graag om te ontsnappen aan de hectiek van de stad. Een goed idee, want het landschap is vriende-



lijk, en de mensen ook. Mocht dat je niet over de streep trekken, dan doen de wijnen dat wel. Overall groeien druiven, en dan vooral gamay noir à jus blanc, de *signature grape* van de Beaujolais. Het is een sterke, laagblijvende soort, die wel 97 procent van het wijngaardareaal van de Beaujolais uitmaakt. Hiervan worden overwegend toegankelijke, fruitige rode wijnen gemaakt. Er zijn twaalf appellations in de Beaujolais: de generieke Beaujolais en Beaujolais Villages en tien crus.

In de *deux chevaux* van Adrien tuffen we naar Auberge le Cep, een begrip in Fleurie en omstreken. Het restaurant werd zelfs ooit in de *New York Times* omschreven als 'één van de restaurants die de prijs van een vliegticket waard is'. Dat was toen Madame Chagny er de scepter zwaaide. Zij ging met pensioen en sloot het restaurant. Zonde, vond Georges Duboeuf, en gaf Alain Souliac en Laurent Lachize een duwtje. De eerste kookt er de sterren van de hemel (in elk geval één).

Streekgerechten, daar draait het hier om. De terrine de canard is voortreffelijk, en de begeleidende Pouilly-Fuissé 2009 Prestige van Georges Duboeuf excellent. Vol, rond en elegant, een wijn om nooit meer te vergeten. Hier wordt bijna uitsluitend wijn van Georges Duboeuf geschonken, door hemzelf geselecteerd bovendien. Na de terrine kiezen we voor coq au vin, ook al zo'n lokaal gerecht. (Eigenlijk is het geen haantje maar een kip, gewoon omdat dat

REIZEN

Met KLM vlieg je vanaf Amsterdam Schiphol in ca. 1,5 uur naar Lyon-Saint Exupéry. Ook de snelle Thalys spoort naar Lyon. Vanaf Rotterdam in ca. 6 uur. Wel even overstappen in Brussel. Met de auto doe je er vanaf Amsterdam zo'n 9 uur over om Lyon te bereiken (excl. beruchte files).

ETEN

Doe je goddelijk in Auberge du Cep. Sinds kort kun je hier lunchen voor een vast bedrag van € 25. Dan kan dat vliegticket er ook nog wel bij... PLACE DE L'ÉGLISE, FLEURIE | + 44 4 74 04 10 77
TOUT LYON EET BIJ LÉON DE LYON.

1, RUE PLÉNAY, LYON |
WWW.BISTROTDESCUISINIERS.COM
Le bistrot de Lyon is prachtig! Kom vooral op zaterdag, dan is er een tombola. Op iedere stoel is een gegraveerd naambordje bevestigd. Zit je op de 'juiste' stoel, dan krijg je een fles Champagne cadeau.
64 RUE MERCIÈRE, LYON |
WWW.BISTROTDESCUISINIERS.COM

SLAPEN

Zoek niet verder en breng de nacht door in het prachtige en uiterst comfortabele hotel Cour des Loges in het hart van Vieux-Lyon. Het bestaat in feite uit vier huizen uit de Renaissance, in Italiaanse stijl. Met een daktuin, wijnkelder en uitstekend ontbijtbuffet.

VA. € 200 PER NACHT | 6 RUE DU BOEUF |
WWW.COURDESLOGES.COM

BOCUSE

Als er iemand is die Lyon als gastronomisch Wallhalla op de kaart heeft gezet, dan is het chef-kok Paul Bocuse wel, boegbeeld van de *nouvelle cuisine*. Het wereldkampioenschap lekker koken dat zijn naam draagt - Bocuse d'Or - wordt tweejaarlijks in Lyon gehouden, en zijn eigen restaurants zijn ook gesitueerd in en om deze stad. Onnodig te vermelden dat hij goed bevriend is met de Lacombe-Duboeufs. Waar zouden ze over praten?





PRACHTIG!
HÔTEL DE VILLE BIJ MAANLICHT



ADRIEN RIJDT ONS
IN ZIJN 2CV DOOR
DE BEAUJOLAIS EN LYON



lekkerder is.) Zeer smaakvol, met een donkerpaarse jus van de lokale wijn. De Fleurie, ook een Prestige uit het uitstekende jaar 2009, combineert, hoe kan het ook anders, er fantastisch mee.

GRENZELOZE PASSIE

We stappen met een volle buik weer in de lelijke eend van Adrien. Op naar Le Hameau ('het gehucht') Duboeuf. Maar eerst nog even langs La Madone, van waaruit je een schitterend uitzicht hebt over de wijngaarden van de Saônevallei. Hier bevindt zich ook de 'clos de quatre vents'; op de top van een heuvel waaien de druiven natuurlijk met alle winden mee. La Madone zelf is een schattig oud kapelletje. Bovenop de kapel staat een beeld van de heilige maagd. Ze is als beschermster van de wijngaarden erg belangrijk voor de boeren in de omgeving. Toen ze in 1999 van haar post viel door een zeer zware storm, wisten zij dan ook zeker dat de oogst verloren zou gaan. Dat gebeurde ook, maar niet door de mythische kracht van het gesneuvelde beeld. Volgens critici was het waarschijnlijker dat de storm zelf de planten vernietigde.

Le Hameau Duboeuf is een wijnmuseum, opgericht door Georges Duboeuf. Als het iets toont, is het wel de grenze-loze passie en tomeloze energie van deze man. Kijk door de Efteling-achtige presentaties heen (of neem wat kinderen mee) en bewonder de bijzondere collectie die Georges Duboeuf in de afgelopen decennia heeft verzameld. De vreemdste objecten vond hij, waarvan sommige hem in eerste instantie voor een raadsel stelden; iedere wijnboer had immers zijn eigen *tricks of the trade*.

En dan is het zover: we betreden de enorme proefzaal van Le Hameau. Een nogal flinke hoeveelheid flessen geven een goed beeld van de wijnen van Duboeuf. Eerst wit, waaronder een mooie Beaujolais Blanc en de Pouilly-Fuissé 2011. Die laatste is wat minder intens dan de wijn die het restaurant schonk – het verschil heet Prestige – maar desalniettemin een pareltje. Dan rood, waar ze in deze streek wel raad mee weten. De Beaujolais staat bekend om z'n lichtgekleurde, fruitige wijnen, waarbij kersen en frambozen de boventoon voeren. Die vinden we dan ook volop terug in deze selectie van Duboeuf.

HET ECHTE FRANKRIJK

Voor het diner gaan we naar Lyon. 'Lyon is anders dan Parijs. Parijs is geweldig, maar Parijs is Parijs. Lyon is Frankrijk', zegt Adrien. 'Hier vind je het echte Frankrijk.'

De derde stad van Frankrijk in grootte (Parijs en Marseille zijn de nummers één en twee) wordt gedomineerd door de twee rivieren die erin samenvloeien. Ertussenin ligt een schiereiland; dit is het winkelwalle van Lyon. De wortels van Lyon liggen echter aan de Saône. Daar vind je Vieux-Lyon; het oude stadscentrum, dat sinds 1998 op de Werelderfgoedlijst van UNESCO staat. Hier woonden onder meer de zijdevevers die de stad rijk hebben gemaakt. Hier vind je ook het uitgaanscentrum. Het is er gezellig druk, volle terrassen – met en zonder roodwit geblokte tafelkleden – en er klinkt een gezellig geroezemoes van stemmen op deze zwoele avond. Toch eten wij in een andere wijk. Brasserie Léon de Lyon is een begrip in deze stad. De straat voor de ingang is zelfs afgesloten voor verkeer;

hier kun je lekker buiten eten! Sinds 1972 zwaait Adriens vader hier de scepter. Tot 2008 was het restaurant nog met twee Michelinsterren getooid. Die sterren zijn door vader Lacombe zelf ingeleverd; hij wilde terug naar een eenvoudiger cuisine. Die is er niet minder om geworden, dat proeven we zo. Favoriet gerecht is de salade met groene Puy-linzen en saucisson pistaché; een lokale worst. Erbij een verrukkelijke mosterdvinaigrette en getoaste brioches. Het zoet van de brioches met het zuur van de dressing, gecombineerd met de zachte linzen geeft zo'n bijzondere explosie van smaak en textuur; die vergeten we niet snel! De quenelle de brochet met nantua-saus, typisch Lyonnais, is ook gedenkwaardig. Zo troostrijk dat een gebroken hart ermee genezen kan worden. Uiteraard schenkt Jean-Paul hier de wijnen van zijn schoonvader bij.

TOUWTE

De volgende dag begint zonnig en warm. Ideaal voor een stadswandeling dus. Vieux-Lyon ligt aan de voet van de heuvel Fourvière. Hier bovenop staat de basiliek Notre-Dame de Fourvière, en ook vind je er het Romeinse amfitheater. De *funiculaire*, door de Lyonnais liefhebbend *la Ficelle* (het touw) genoemd, doet de steile klim voor je. Het kabelspoorreintje brengt je in een wip naar boven. De basiliek is een schitterend wit bouwsel, en nog helemaal niet zo oud; in 1884 was de bouw voltooid. Het is zondag, buiten spelen kinderen tikkertje en binnen is net een mis aan de gang. De gewijde stilte doet haast vergeten dat we in een miljoenenstad zijn. Maar als we even later naast de basiliek van het uitzicht genieten, zien we pas goed hoe groot deze stad echt is. Vanaf de basiliek is het maar een klein stukje lopen naar het amfitheater. Lyon werd in 43 voor Christus door de Romeinen gesticht (hoewel er eerder al een Keltische nederzetting stond). Lugdunum moest de hoofdstad van Gallië (Frankrijk) worden. Het theater (gebouwd rond 15 v. Chr.) en naastgelegen odeion (een kleiner theater) uit de tweede eeuw getuigen nog van deze periode. En hoe! De ruïnes zijn schitterend gerestaureerd en worden nog volop gebruikt ook, tijdens het jaarlijkse culturele festival Nuits de Fourvière.

WWW.NUITSDEFOURVIERE.COM

En dan weer naar beneden, voor de lunch. Het is een behoorlijk steile wandeling, niet geschikt voor mensen die slecht ter been zijn of hoge hakken dragen. Maar wel een leuke, door kronkelende steegjes die erom smeken steeds je hoofd in verborgen hoekjes te steken. Nog even de rivier over en we zijn er. 'De Rue Mercière staat nu vol met restaurants', zegt Adrien, onderwijl genietend van *grattons* (kaantjes). We zitten te lunchen in Le bistrot de Lyon. 'Vroeger was dit een slechte buurt. Mijn vader zag echter in dat het een toplocatie voor een bistro was, zo pal achter de Saône. De bistro werd een succes en vele restaurateurs volgden. Nu is het een echte hotspot.' De bistro, helemaal in nostalgisch negentiende-eeuwse stijl, is een lust voor het oog. Jean-Paul Lacombe is een groot kunstliefhebber, en dat zie je terug in zijn restaurants. Ook in de gerechten trouwens. Na een varkenspot met glas Juliéna 2005 (en dat is oud voor een Beaujolais!) zijn we voorgoed van onze angst voor Zwarte Zaterdag af. *Au revoir*, Lyon! ■



WIJN + TRAVEL

DE BESTE VAN DUBOEUF

POUILLY-FUISSÉ 'SÉLECTION FLEURS' 2011

Geen typische Beaujolais (want niet van gamay gemaakt), maar wel errig lekker! Heerlijke volle rondheid en fluwelige acaciasmaak.

€ 16,95 | WWW.DEVUURTOREN.NL

BEAUJOLAIS BLANC 2011

Een prachtige witte Bourgogne van 100 procent chardonnay, maar veel zeldzamer (slechts 1 procent van de wijnproductie in de Beaujolais bestaat uit Beaujolais Blanc) en minder prijzig dan zijn grote broer.

€ 10,50 | WWW.DEVUURTOREN.NL

FLEURIE DOMAINE 4 VENTS 2011

Altijd leuk om een wijn te proeven als je net de wijngaard hebt bezocht. In dit geval de kapselverpestende Quatre Vents. Deze smaakt naar de herfst, met kersen en bramen, is lekker aards, licht en mild. Hè?! Toch nog 13 procent alcohol...

€ 74,95 (6 FLESSEN) | WWW.1INWIJN.NL

SAINT AMOUR 2011

Krachtige maar zachte rode wijn, met veel rood fruit als kers en framboos. Mooi etiket ook! Echt iets om je trouwdag mee te vieren. Nu of over een paar jaar, want dan is 'ie alleen maar lekkerder...

€ 13,50 | WWW.DEVUURTOREN.NL
€ 77,50 (6 FLESSEN) | WWW.1INWIJN.NL

MOULIN-À-VENT 2011

De vijftiende-eeuwse windmolen is een icoon in de Beaujolais. Van de omringende wijngaarden komt 'de koning van de Beaujolais'. Een goddelijke geur van donker fruit als kers en iets kruidigs. Voor bij rood vlees.

€ 12,99 | WWW.DEVUURTOREN.NL
€ 71,95 (6 FLESSEN) | WWW.1INWIJN.NL

Wijnen van Duboeuf vind je ook bij de winkels van Uw topSlijter en op www.uwtopslijter.nl

