



# Heilige koeien en zeeën van groen

La Transhumance: zo noemen de Fransen de jaarlijkse traditie waarbij koeien naar de bergweiden worden gebracht. Op het Plateau van Aubrac liepen de dieren onlangs weer omhoog en journalist Renate van der Bas ging mee. Ook genoot ze van kostbare kazen en lokale whisky.

REIZEN

Mirabelle tussen de heilige koeien op het Plateau van Aubrac. Foto: M. van der Bas

© Hel Financieele Dagblad 2022

pagina 32 en 33, 28-05-2022  
© Het Financieele Dagblad

REIZEN

**W**ie weg wil naar een basale, natuurlijke omgeving zonder storende mensenmassa's, die stippele de-weg uit naar het Plateau van Aubrac. Een hooggelegen landschap midden in Frankrijk, waar een boerengemeenschap leeft met een sterk zakelijk instuut en een uitgesproken identiteit. Vanwege de werkhut en eigenheid dringt een vage vergelijking met Urk zich op, maar via blieven ze hier niet. Biefstakken en kaas, dat is wat de pot schaft. Afkomstig van eigen koeien.

Ieder voorjaar wandelen die koeien weer naar de heger gelegen velden vol voedsaam gras, bloemen en kruiden. De auteur van dit artikel liep mee en was op het ergste voorbered, vanwege een eerdere ervaring in de Pyreneeën. De koeien daar redden met zo'n vaart de stellet berggaadjes op dat het niet was bij te houden. Maar grice à Dieu is het landschap van het Plateau van Aubrac slechts licht glooiend en liggen de koeien er een stuk relaxter. Ze zijn bovendien prachtig versierd met bloemstakken op de koppen; meelopen tussen de kligdende koeibellen is zo een ontspannen feest voor oog en oor.

De transhumance van Aubrac gaat al bij vergreid van vnoijde dorpeforaaten en boerenmarkten. Een paar jaar was de opzet wat beschiedener van aard, maar in 2019 middels is de onringende kermis weer helemaal terug. Maar, ook zonder dat feegedruis is de reis naar het Plateau de moeie meer dan waard.

Want er is hier veel meer wat een bezoeker voor eenig verkeerkt

doet raken aan Aubrac. Allererst die gezonde legte. Het plateau is groter dan de provincie Utrecht, maar er leven nog geen twintig duizend mensen in het groene en ruige prairielandschap. Daar heeft de hooggelegen positie ongetwijfeld mee te maken. Je voorst hier op duizend tot vijftienhonderd meter en dat garandeert dan wel prettige zomers zonder al te veel hitte, maar de winters zijn er lang en kil. 'Er is dan niet veel te doen', bekent natuurgids Eric Morvan (65). Een beetje binnensnuiten en kelder spelen, het Franse klaverjas, zo omschrijft hij zijn winterprogramma.

**Coöperatie als trots**  
Maar als de lente en de zomer aanbreekt, komt Morvan toe leven en is hij je man voor een zwerftocht door het heuvelgebied vol oude hendershuten, ofwel hurons. Het Croix des Penous, het kruis voor de gehangenen, bij het plaatsje Aubrac, is een goed startpunt. Of die recht een galgenhevel was, daarover blijft Morvan mitig - ze zijn hier dol op mysterieuze verhalen - maar over de plantjes en bloemetjes in de velden praat hij voluit. Gezegd graaf hij met zijn mes een wortel uit, zoals van de bergvenkel, om je te laten proeven waarom de koeien op het plateau zulk smakelijk vlees opleveren, en er van hun melk zulke hemelse kazen worden gemaakt.

Dat laatste gebeurt in de coöperatie Jeanne Montagne, in het plaatsje Laguiole. Voordat je je tong breekt over deze plaatsnaam: je spreekt het uit als La-jöl. Waarom weet niemand precies, maar waarschijnlijk is 'jöl' het oude Occitaanse woord voor het kerkje waarmee het hier ooit al-kemaal begon.



De melkcoöperatie is de grote trots van Laguiole en een van de motoren achter de bruisende lokale economie. Ga maar na: er wonen in het plaatsje twaalfhonderd zielen en er zijn duizend banen. Dat zullen weinig Franse rurale gemeenschappen het plaatsje na doen.

De coöperatie is goed voor honderden arbeidplaatsen én voor bijt saageloten boeren, zoals Marianne Strehalaino (38). Samen met haar vaste kracht Ludvine (33) runt ze bij sainte-Ursule een bedrijf met vijftig simmental koeien, die ze allemaal bij naam kent en die gemiddeld senduizend liter melk per jaar opleveren. 'Middag ben je er welkom om te zien hoe het melken in zijn werk gaat, en om eventueel een vee prij te kopen. Maar de grote bulk van de melk gaat naar de coöperatie, waarbij alle evening melkboeren uit de buurt zijn aangesloten. Zo die betaalt Marianne en haar collega's momenteel 57 eurocent per liter een bodag; waar waarschijnlijk geen enkele Nederlandse melkvehouder aan komt.

**Kleinschaligheid**  
'Wij danken nog iedere dag de oprichters van de coöperatie, omdat ze zo'n ja geleden besloten dat ze de traditievolle boerenstand van het Plateau wilden redden door te blijven focussen op kleinschaligheid, handwerk en kwaliteit, vertelt exportmanager Jean-Baptiste Bouloc (34). 'Terwijl ook in Frankrijk schaalvergroting de trend was en is, besloten ze hier wel te moderniseren maar niet ten koste van allen. Zo wordt in onze kaasmakerij de vee kaas nog steeds met de hand geraserd, gekleurd en beoerdeld. Je moet voelen of je goed beoerdelt.'

De lokale boerengemeenschap leeft een sterk zakelijk instuut en een uitgesproken identiteit.

PHOTO: RENATE VAN DER BAS

34 | zaterdag 28 mei 2022 | 64 persoonlijk

64 persoonlijk | zaterdag 28 mei 2022 | 35



Alle zeventig melkboeren uit de buurt zijn aangesloten bij de zuivelcoöperatie.

Als bezoeker van de kaasfabriek kun je het hele proces vanaf een galerij bekijken, waarna je naar de uitgang wordt geloodst via – uiteraard – de winkel, met vitrines vol smakelijke kazen, die minstens vier maanden en soms zelfs twee jaar hebben gerijpt.

### Messen en whisky

In alle restaurants word je gefêteerd op biefstuk of worst met *aligot*: het streekgerecht van aardappelpuree en gesmolten jonge Laguiole-kaas. Dat klinkt massief, maar het eerste hapje smaakt voor de meeste mensen verrassend licht en luchtig. Tien lepels later piep je echter wel anders. Dat je maar gewaarschuwd bent.

Behalve om kaas is Laguiole beroemd om zijn mooie lichtgebogen klampessen, die hier al sinds twee eeuwen worden gemaakt. Helaas hebben de messenmakers er vroeger nooit aan gedacht om de vorm, het klampmechanisme en de naam te patenteren en is de hele wereld met het ontwerp aan de haal gegaan. Maar een echt Laguiole-mes koop je niet bij de Action. Daarvoor ga je ter plaatse naar een ambachtelijke *coutelier*, die het handgemaakte product mooi voor je zal oppoetsen en inpakken. Zodat het voelt alsof je een sieraad bij de juwelier hebt gekocht.

Voor eigen wijn ligt het Plateau van Aubrac te hoog, maar sinds een paar jaar wordt er in Laguiole wel een officiële Franse whisky gemaakt: Twelve Whisky d'Aubrac. In de gloednieuwe distilleerderij vertelt directeur Vincent Bec

(54) bijna beschaamd dat het bedrijf door twaalf vrienden werd bedacht tijdens een rijk besprenkeld oudejaarsfeest. 'We lappen allemaal een paar duizend euro, kopen een alambiek en huppetee, was het idee', zo herinnert hij zich het bedrijfsplan. Enfin. Inmiddels zijn de mannen vele tonnen verder – letterlijk en figuurlijk – maar staat er dan ook een serieus bedrijf. Met vaten vol veelbelovend vocht: de whisky moet minstens drie jaar rijpen. Mondjesmaat komen de eerste flessen nu op de markt.

Op dit plateau, met z'n ruige natuur en spannende klimaat, kun je nou eenmaal geen half werk leveren. Alles moet hier goed, en anders maar niet. □

*Journalist Renate van der Bas woont in Frankrijk en verbleef op kosten van het FD in Aubrac.*

## REISTIJD EN ADRESSEN

### ► Zo kom je er

Met de auto rijd je in circa 11 uur van Utrecht naar het Plateau van Aubrac, via Parijs en Clermont-Ferrand. Wie wil vliegen, kan mikken op Montpellier (Transavia) of Toulouse (KLM), waarna je nog moet rekenen op 2 uur in de auto.

### ► B&B in de pastorie

In Aubrac zit L'Estive, in wat vroeger de pastorie was, naast het eeuwenoude kerkje. Twee moderne lichte kamers en een gastvrije table d'hôte. De eigenaren beschikken over de sleutel van de kerk en nemen je graag mee omhoog in de toren. Hierin hangt een eeuwenoude klok, die werd geluid om in de mist dolende pelgrims veilig naar het dorpje te loodsen.

### ► Bijzonder hotel

Ook in Aubrac: L'Annexe. Eigendom van een nog altijd prachtige oud-mannequin, die van iedere kamer een bonte kijkdoos heeft gemaakt. Een logeeraadres waar je deur niet op slot kan, de menukaart wat uitgebreider mag, maar het aan de bar altijd lekker rumoerig is.

### ► Wandelen met gids

Het Office de Tourisme Aubrac-Laguiole kan je in contact brengen met mannen en vrouwen die ieder paadje, plantje en vogeltje kennen. Perfect voor een informatieve tocht, waarop je ook menige pelgrim richting Santiago de Compostella in het wild kunt spotten.



## Voor eigen wijn ligt het plateau te hoog, maar er wordt wel een Franse whisky gemaakt