

Lisette Venselaar (32) is verhuisd naar de Lot. Samen met haar vriend Arjan (39) opent ze daar dit jaar een gastenverblijf. In at Home schrijft ze over haar Franse avontuur. [Kijk ook op www.lapanacee.nl](http://www.lapanacee.nl)



Lunch voor gevorderden

In Frankrijk draait alles om eten. Neem nou bijvoorbeeld de lunch. Ik blijf me erover verbazen hoe dat hier op het platteland in zijn werk gaat. Even snel een broodje en dan weer verder, zoals wij in Nederland gewend zijn, is voor de Fransman absoluut uit den boze. Onze Franse vaklieden laten iedere dag stipt om twaalf uur alles uit hun handen vallen en vertrekken om vervolgens pas twee uur later terug te komen. Lunch, daar neem je rustig de tijd voor. Als entree een bord groentesoep met wat flinke hompen *pain de campagne*. Is het bord bijna leeg, dan snel een scheut rode wijn erbij, het bord naar de mond brengen en het wijnsoep-mengsel via de rand naar binnen slurpen. Een lokale gewoonte...! De tweede gang bestaat uit *charcuterie* (vleeswaren); dikke plakken ham, gedroogde worst en rilette. Dan op naar het hoofdgerecht: een grote schaal met flinke stukken gebraden kip verschijnt op tafel. Gekookte aardappelen en groenten fungeren als bijgerecht. Alles wordt weggespoeld met de nodige glazen eenvoudige rode tafelwijn. Daarna volgt een plateau met minimaal

drie verschillende kazen. Je zou verwachten dat na de eerdere gangen nog slechts kleine plakjes worden afgesneden. Niet dus. Royale punten en soms zelfs een tweede portie. Het kan niet op. En een lunch is natuurlijk niet compleet zonder dessert. Iets zoetigs. Een groot stuk zelfgemaakte appeltaart bijvoorbeeld. Gezien het hele menu dat ze dagelijks moeten wegwerken vind ik het knap dat ze dit in een kleine twee uur redden. En ook nog zonder *afterlunch-dip*! Bij terugkomst werken ze gewoon weer even hard door als 's ochtends. Nou hebben ze natuurlijk ook wel wat te verbranden, maar toch. Dit is wat mij betreft echt een lunch voor gevorderden. Tegen de tijd dat wij ons een *afterlunch-dip* (een zekerheid bij ons na zo'n maaltijd) kunnen permitteren gaan we serieus in training voor deze lunchvariant. Gezien de verbouwing en de komst van ons eerste toeristenseizoen zal dit tijdstip voorlopig op zich laten wachten. Tot die tijd blijven wij qua lunch nog even hangen op beginnersniveau met een simpel stokbroodje brie. Ook lekker!



“Even snel een broodje is uit den boze”

