

Eens per jaar vullen de stille straten van Lautrec, een middeleeuws dorp tussen Albi en Castres, zich met een opgewonden, hongerige menigte voor hét culinaire hoogtepunt van de Tarn: het roze knoflookfeest. Op 5 en 6 augustus is het weer zover. Wees erbij, als u in de buurt bent!

TEKST: ANDY ARNTS

La fête de Hét culinaire hoogfeest van de Tarn



MET EEN JAARLIJKSE PRODUCTIE van 300 ton knoflook heeft Lautrec alle reden om op de eerste vrijdag en zaterdag van augustus een uitbundig oogstfeest te houden. Overal spelen troubadours en muziekkorpsen en worden kunstwerken van roze knoflook gepresenteerd. Het is een vrolijk gezicht: reusachtige slakken, vlinders, draken en een geheel uit bollen, tenen en afgepelde schillen samengestelde kangoeroe sieren de Place du Monument. Zelfs het bekende viaduct van Millau is in knoflook nagebouwd. In een grote historische schuur wordt de jaarlijkse wedstrijd knoflookvlechten gehouden. Het record staat momenteel op 23,42 meter, maar dat wordt elk jaar met een paar decimeter verbeterd. De sfeer is uitbundig. Er wordt gelachen en de wijn gaat kwistig in het rond. Het is bloemencorso en carnaval in één. De plaatselijke feestcommissie staat in kleurige outfits naast hun banieren opgesteld en de gratis knoflooksoep vindt gretig aftrek. Lautrec is apetrots

op zijn unieke ail rose en dat zal gevierd worden.

De houdbaarheid, een klein wonder

Sinds 1966 draagt het product het zogeheten Label Rouge, het kwaliteitsmerk dat intussen al vele prijzen in de wacht heeft gesleept. En terecht, want de roze bollen onderscheiden zich niet alleen door hun uitnodigende kleur, verfijnde smaak en geneeskrachtige eigenschappen. Vooral de houdbaarheid is opmerkelijk. Hoe lang blijft een bolle-

'Het is de zegen van Onze-Lieve-Heer die erop rust. Het is knoflook uit de hemel'

tje Chinese knoflook uit de supermarkt goed? Twee weken? Drie misschien? Maar dan houdt het op. De ail rose kent dat probleem niet. Die is zelfs na een jaar nog hard en sappig, mits hij in een droge, goed geventileerde ruimte wordt bewaard bij een temperatuur van 12 tot 15 graden. Over waar dat geheim nu precies in schuilt, tast men nog altijd in het duister. 'Het is de zegen van Onze Lieve Heer die erop rust,' verklaart de eigenaresse van boulangerie Lacroix. 'Het is knoflook uit de hemel.' Ze spreekt haar woorden met grote stelligheid uit. Er is geen discussie over mogelijk. Vooralsnog heeft ze gelijk, want er is nog niemand met een betere verklaring gekomen. Het is een klein wonder dat men hier met blijmoedigheid aanvaardt en te baat neemt.

Na het knoflookfeest keert de rust terug en ligt Lautrec weer tevreden en



l'ail rose

stil in zijn glooiende landschap. September schildert de velden dan goud en geel, en aan de poorten en deuren hangen bosjes gedroogd loof met fleurige strikken. Niet om, zoals in Roemenië, vampieren te weren, maar als teken van verbroedering. Zo rolt het leven onbekommerd voort door de kromme straten, waar kunstenaars met een schetsblok de schoonheid van het plaatsje in een tekening proberen te vangen.

Wat je van ver haalt is beter
Toch vind je in Lautrec niet alleen

nostalgie. De knoflookboeren gaan met hun tijd mee. Ze moeten wel. De moderne tijd vraagt een moderne aanpak. De roze delicatessen is inmiddels al lang over de grens verkrijgbaar, tot in Nederland toe. Wel jammer, want dat gaat toch een beetje ten koste van de romantiek en de exclusiviteit. Net als die mooie fles rode Gaillac-wijn, die ik tijdens mijn eerste bezoek aan het dorp van een knoflookproducent cadeau kreeg. Ik was er bijzonder mee verguld en bewaarde de fles zorgvuldig tot mijn verjaardag. Toen ging hij los.

Het openen alleen al was een ritueel en hij smaakte geweldig. Waarom? Niet omdat die Gaillac-wijn hier niet te koop was, maar vanwege de zoete herinnering aan die aardige man en de lange reis die de wijn en ik samen hadden gemaakt. Wat je van ver haalt is tenslotte altijd beter.

Daarom rijd ik deze zomer beslist weer met een kist vol roze bollen het dorp uit. Hoewel de zekerheid dat ik, bij een dreigend tekort, gewoon bij mijn plaatselijke groenteboer terecht kan, me toch wel geruststelt. **EN ROUTE**

Tarte à l'ail rose de Lautrec

Recept voor 6 personen



Ingrediënten

- 400 gr kruimeldeeg
- 50 gr boter
- 7 gepelde tenen roze knoflook
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 100 gr gehakte pijnboompitten
- 20 cl crème fraîche
- 4 eieren
- peper en zout

Bereiding

Bedek de taartbodem met het kruimeldeeg. Roer de boter, knoflook-

tenen en Parmezaanse kaas in een mixer tot een smeug geheel. Roer de gehakte pijnboompitten erdoor, en zet het mengsel apart. Klop de eieren samen met de crème fraîche. Voeg zout en peper toe. Spreid de knoflookmassa gelijkmatig uit over de taartbodem en dek dit af met het ei-crème fraîche mengsel. Bak de taart circa 40 minuten in de oven op 220 graden. Serveer warm. Suggestie: garneer de taart met fijngehakte basilicum en bieslook.