

SUCCESSIONEN!

NR 3 2013
PRIS 65 KR INKL MOMS
85 NOK, 65 DKK
7,95 EURO

VINN
LAKEL!
VÄRDE
1000 KR

Lantliv

ODE I HÄRLIGT
ÅTT & VITT

SKRASTE
GARNNA

INREDNING • MODE • MAT & DRICK • TRÄDGÅRD • RESOR

Vårvinterns SKÖNA HEM

Designerns fina lanthandel
Sekelskifteshus i Skanör
Dalahem med mjuka pasteller
Antikhandlarnas stenhus
Gårdsliv i Småland

LAGA & NJUTA
SMAK AV PROVENCE
SÖTA BULLAR
NATURSKÖNA NORMANDIE

36 idéer

LANTKÖK

Genuin charm mixat med modern form
Inredning • Möbler • Porslin & hantverk • Textil



RES&njut

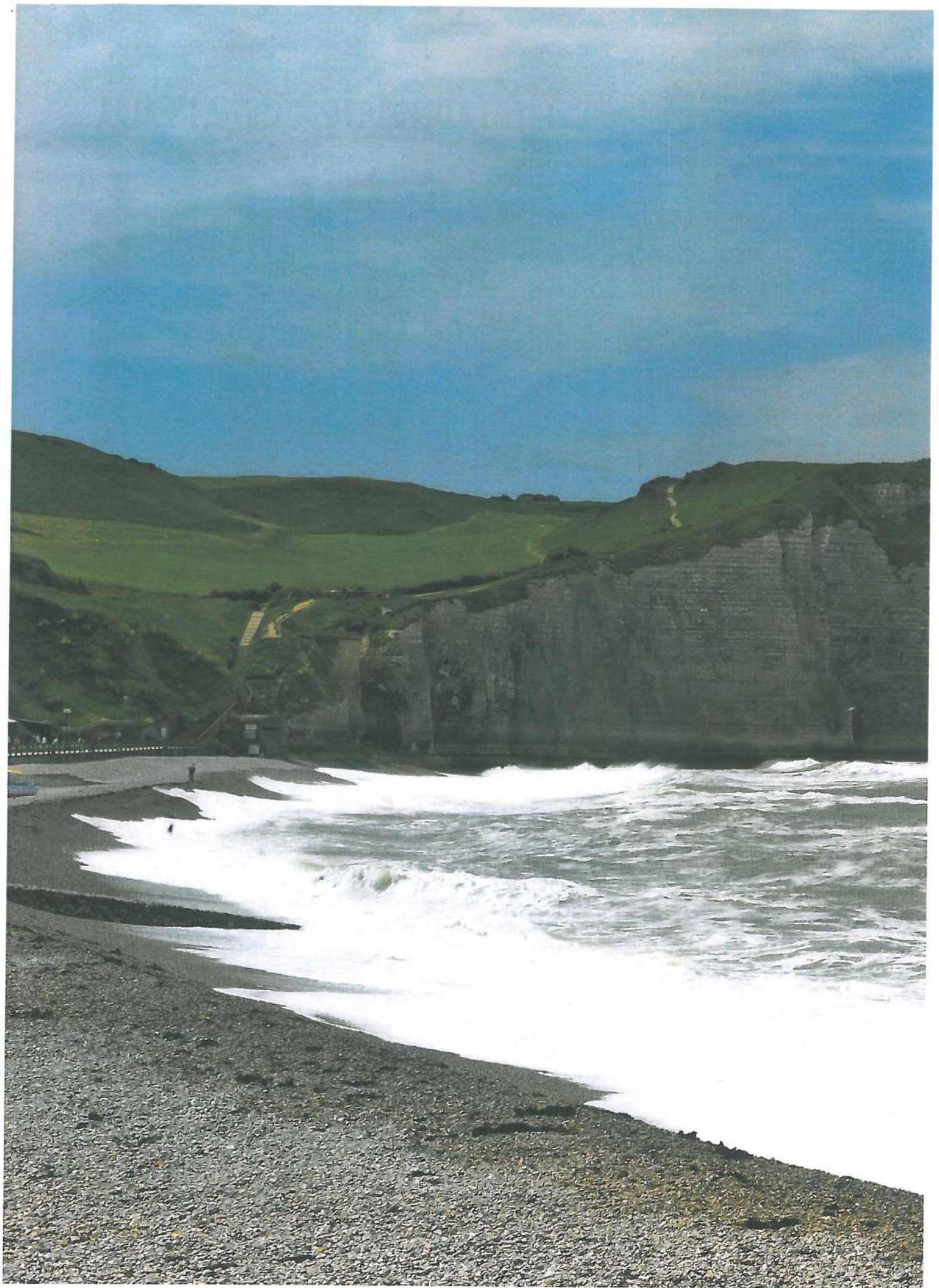
LÄNGS CIDERVÄGEN

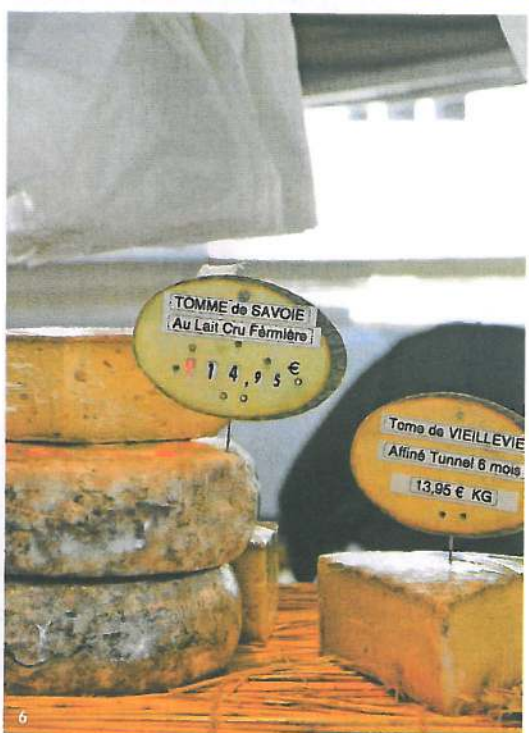
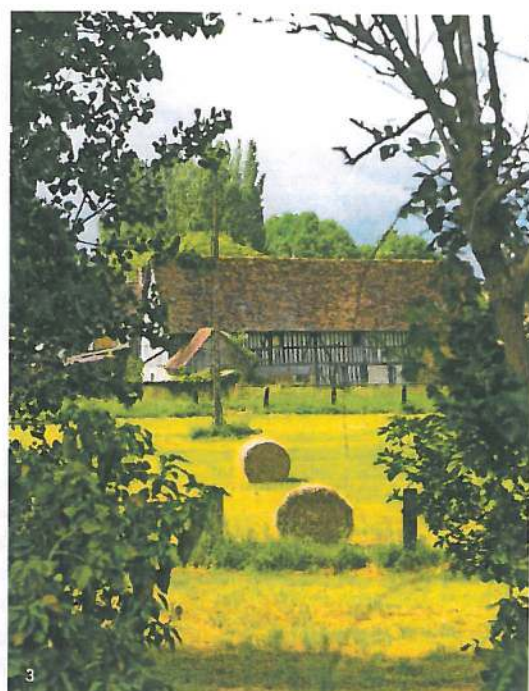
Natursköna Normandie kombinerar ett böljande odlingslandskap med sagolika byar och vackra vandringsleder med svindlande havsutsikt. En tur längs Cidervägen bjuder på oförglömliga smakupplevelser av cider, pommeau, calvados och berömda ostar.

AV GÖRAN WILLIS FOTO MONIKA FRANZON

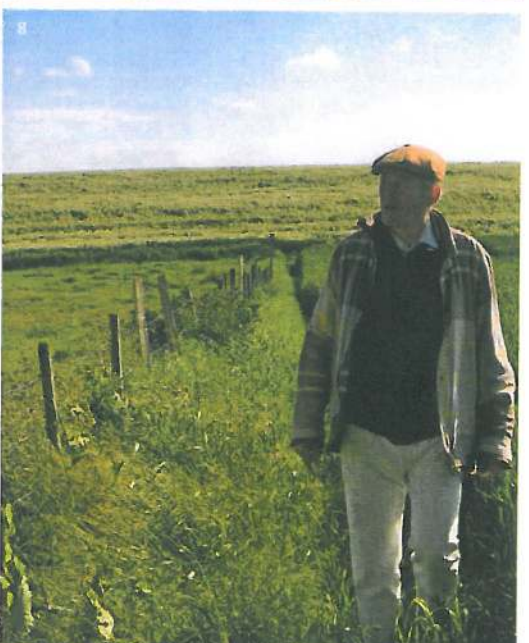
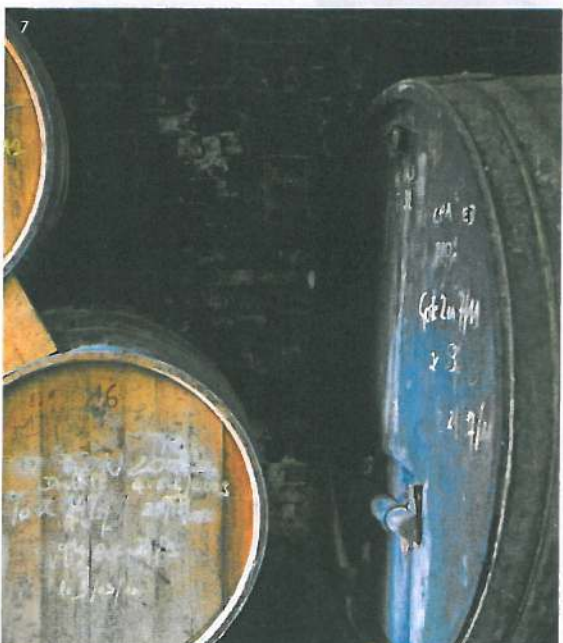


ELEFANTSABELKLIPPAN utanför byn Étretat är ett berömt landmärke och var ett populärt motiv för impressionistmålarna. Claude Monet var en flitig gäst i byn.





Typiskt normandiskt korsvirkeshus inbäddat i grönska, nära pittoreska Beuvron-en-Auge. Ett tjugotal gårdar längs Cidervägen kan erbjuda provsmaka calvados, cider och pommeau. Normandie är genomgående frodigt och grönt, och man är beredd på att det regnar mycket. Det är lätt att få tag på pinfärska skaldjur till ett bra pris. I Deauville vid kanalkusten finns en fiskmarknad som slår det mesta. Bilfärd i Normandie bjuder på genuin landskapsskönhet så långt ögat når, och välmaende kor och getter i sina gröna hagar. Berömda ostarna Livarot och Pont L'Eveque har sitt ursprung här. I delikatessaffären hittar man även märkliga ostar från andra delar av landet. Normandens stolthet, calvados, lagras på ekfat i flera år. När man vandrar i Normandie under lägsasongen är man ofta ensam på stigen.



”POMMEAU ÄR ENKELT UTTRYCKT EN BLANDNING AV CIDER OCH CALVADOS SOM PASSAR BRA SOM APERITIF”

VI SKA TILL CALVADOSDISTRIKTET för att bila runt i lugnt tempo på Cidervägen – Route du Cidre. En perfekt rutt om man som vi vill provsmaka mer eller mindre starka äppeldrycker och äta goda ostar. Det regnar mycket här vilket länge hindrat mig från att åka hit. Men när vi efter cirka tio mil kommit neråt Le Havre och havet så lättar molntäcket och vi får se Normandies bördiga odlingslandskap i sol.

Första natten bor vi på ett Chambre d'Hotes i byn Les Champs de Losque mitt ute på den normandiska landsbygden. Vi är de enda gästerna hos Irène och Georges Voisin och blir mycket väl mottagna. Han tillhör en gammal bondesläkt som försörjt sig på jordbruk i århundraden. Efter middagen vill de gärna bjuda på sin egen calvados.

– Den här är 20 år gammal. Smutta försiktigt för den har en sju-tio procentig alkoholhalt. Vi brukar suga på en sockerbit samtidigt, prova gärna det, säger Irène.

Det är verkligen starkt, men calvados är min favoritavec och jag njuter i fulla drag.

Dagen därpå intar vi en lantligt robust frukost i köket med café au lait, nybakt bröd och goda ostar. Att bo på ett Chambre d'Hotes är väldigt prisvärt. Övernattning med frukost kostar under tio euro och middag kan vi tillreda själva om vi vill i ett gemensamt kök. Hit vill man återvända!

Men nu ska vi vidare till Cidervägen, Route du Cidre. Stora städer som Saint-Lô och Caen lämnar vi åt sitt öde och kör i stället på kurviga småvägar genom ett böljande landskap. Det är tätt mellan de små byarna. Vi har siktet inställt på byn Cambremer. Cambremer är sinnebilden för en charmig liten by med krog, slaktare, bageri, kyrka och litet torg. Här finns två familjeföretag – Dupont och Huet – som tillverkar äppeldryckerna cider, pommeau och calvados. Inne i den stora, nybyggda butiken på Pierre Huet har vi turen att träffa Cyril Marchand-Huet, som är marknadschef och tagit hustruns efternamn. Han är nämligen svärson till ägaren **Philippe Huet**. Cyril föreslår omedelbart att vi ska bo hos hans svärmor som driver La Vignerie, en bed and breakfast med fyra rum i utkanten av byn.

– Jag lovar att ni kommer att trivas där. Ta ett första varv på Route du Cidre och se er omkring, så ska jag kolla med henne om hon har plats. När ni kommer tillbaka blir det provsmakning och visning av fabriken, säger han och ger oss en turistbroschyr med karta.

Vi väljer att åka motsols på Cidervägens slinga. Först bär det uppför på smala vägar till det gamla klostret Val Richer. Vi ser skylten ”Cru de Cidre 2012” skymta förbi utanför ett par gårdar. Skylten innebär att gården tar emot gäster och har gårdsförsäljning. Enligt broschyren finns det 18 ciderproducenter som blivit utvalda som besöksmål längs vägen.

Landskapet är väldigt kuperat och eftersom vi är i Normandie är det svartvita kor vid varenda gård och äppelträd överallt. Slottet La Roque-Baignard ligger precis vid vägen omgivet av ett gammalt järnstaket. Här bodde nobelpristagaren **André Gide** när han skrev sin klassiska självbiografiska Normandieskildring *Om icke vetekornet dör* från 1924.

Det finns bara tre lite större byar på Route du Cidre, resten är

ren landsbygd. Eftersom vi har hört att Beuvron-en-Auge har utsetts till en av Frankrikes vackraste byar vill vi förstås besöka den. Och byn är verkligen charmig. Vi flanerar runt och noterar att många av husen från 1600- och 1700-talen är nyrenoverade. Vi tar en kaffe på torget och kollar på folklivet. På 1970-talet såg framtid den mörk ut för byn. Befolkningen hade halverats på femtio år, små jordbruk blev olönsamma och affärerna stängde en efter en. Men en dynamisk borgmästare lyckades få till stånd en räddningsaktion. Korsvirkeshuset från 1600-talet renoverades med hjälp av statliga bidrag. Och 1975 återuppfördes den gamla saluhallen på torget som hade rivits 20 år tidigare. Kort därefter fick Beuvron-en-Auge utmärkelsen – ”une des plus beaux villages de France”.

Cidervägen ringlar vidare tillbaka mot Cambremer där vi startade ett par timmar tidigare i Pierre Huet. Familjen Huet började tillverka calvados redan 1865. Granne med fabriken ligger den slottsliknande huvudbyggnaden som förstärker intrycket av framgång och kvalitet 40 olika äppelsorter odlas på familjens stora plantager.

I dag är det Philippe och svärsonen Cyril som sköter företaget. Cyril vill omedelbart ta med oss på en visning av fabriken.

– Vi producerar både cider, pommeau och calvados här. Pommeau är okänt utanför Frankrike, men det tänker vi ändra på med bättre marknadsföring.

Pommeau är enkelt uttryckt en blandning av cider och calvados och passar väldigt bra som aperitif. Och cidertillverkningen är grunden för allt de tillverkar i fabriken.

– Vi använder alltid fallfrukt som samlas in med maskin. Därefter görs en manuell bortgallring av dåliga äpplen. Juicen pressas ut och vätskan får jäsas tills alkoholhalten är cirka fyra procent, säger han.

Pierre Huets Cidre Pays D'Auge fick guldmedalj av jordbruksdepartementet 2008.

Men det är calvados, äppelbrandy, som är ryggraden i deras produktion. Äppeljuicen får jäsas i ståltankar tills den uppnår en alkoholhalt på cirka 80 procent. Därefter späds vätskan ut med lika mycket vatten och lagras på ekfat.

– Efter åtta år är den riktigt bra och blir sedan bara bättre och bättre. I kväll före middagen är ni välkomna på en liten provsmakning av våra bästa drycker hemma i trädgården hos svärmor i det större huset på tomten där ni bor, säger Cyril och skyndar vidare.

Eftersom vi har tillgång till kök på vårt bed and breakfast handlar vi lite plockmat i ciderns huvudstad Cambremer. Vi köper ostarna Pont Leveque och Livarot och en flaska Pinot Gris de Normandie och strosar hem till den väntande aperitifen i trädgården.

Vid fyratiden kommer Cyril med sin fru **Ingrid** och två barn. Vå hyresvärdinna **Marie-France** bjuder på tilltugg: snapsglas med ljusgrön selleriblads mousse och små baguettebitar gratinerade med Livarotost. Till detta bjuder Cyril på pommeau.

Pommeau smakar verkligen som en blandning av cider och calvados och känns helt rätt denna soliga eftermiddag när barnen leker med hunden **Cyrano** i trädgården.

Nu vill Francois att jag ska smaka på firmans stolthet Calvado Hors d'Age, som numera exporteras till framför allt USA men –

”TILL FRUKOST FÅR VI CAFÉ AU LAIT, NYBAKAT LEVAINBRÖD OCH NORMANDIES TRE MEST BERÖMDA OSTAR”

även Norden. Den är god som den finaste cognac och mycket mildare i smaken än äppelbrännvin brukar vara.

Aperitiftimmen är över och det känns som om vi fått flera nya goda vänner på kort tid. Enligt vår hyrsvärdinna Marie-France är det mest parisare som besöker Normandie under lågsäsong.

– Jag har flera stamgäster från huvudstaden som bilar ner på ett par timmar för en skön helg på landet, säger Marie-France.

Det blir en fin kväll med middag i trädgården vid huset där vi bor. Morgonen därpå ska vi åka norrut. Men först är det frukost, och inte vilken frukost som helst, utan Le petit déjeuner de Marie-France. Hon har dukat i den slottslänkande salen i bottenvåningen i familjen Huets bostadshus. Vi får café au lait, nybakat levainbröd och Normandies tre mest berömda ostar: Livarot, Pont l’Eveque och Camembert.

– Jag gillar att göra marmelad. Här finns nio olika sorter: aprikos, äpple, kvitten, fikon, körsbär, apelsin, plommon, hallon och nypon, säger vår generösa värdinna som har bott både i USA och Australien men menar att inget går upp mot Normandie. För att kunna bada året runt har hon byggt ett tak över sin swimmingpool där hon strax därpå ska simma några längder.

Mycket nöjda lämnar vi Cambremer och Cidervägen och styr

mot kanalkusten. Nu väntar en tvådagars vandring längs klintkusten mellan Étretat och Fecamp. Vi passerar Le Havre och stannar inte förrän i Étretat, som var impressionistmålaren Claude Monets favoritby. Man förstår varför! Vita klippor där vågorna mejslat ut märkliga formationer i sandstenen. Betande kor på branta sluttningar. Havet som rullar in mot den gråvita stenstranden. Étretat är startpunkt för vandringsleden norrut längs kusten till Fecamp 17 kilometer härifrån där vi har bokat boende. Vi parkerar bilen för att vandra halva sträckan, till Yport, och där ta bussen tillbaka till Étretat för att sedan köra till Fecamp.

Efter lunch är vi redo att börja vandra, med lätta ryggsäckar och gymnastikskor. Leden går mestadels på en platå som heter Les Hautes Falaises. Till en början går leden mellan hus som klänger på bergssidan. Uppe på platån går stigen tätt intill klippkanten. I Sverige skulle det funnits ett säkerhetsräcke! Men utsikten är otroblig, det gäller bara att hålla ett säkerhetsavstånd till stupet. Havshorizonten verkar ligga oändligt långt bort när man står så här högt upp. Snart viker leden av lite inåt landet och vi passerar betande kor och några enstaka vandrare innan vägen går brant nerför till en smal vik med stenstrand.

Det är skönt att komma fram till Yport. Vi dricker te och äter croisanter med aprikosmarmelad på Bar Paysan bredvid kyrkan. Det mest utmärkande för Yport är att alla gamla hus är gråputsade och har konstfulla inlägg av strandsten runt fönstren, eller i dekorativa ränder på fasaderna. Bussen tillbaka avgår från kyrkan och drygt en timme senare har vi hämtat bilen och letat oss fram till vår inkvartering nära Fecamp. Nelly Daubeufs bed and breakfast står med i katalogen från Accueil Paysan som erbjuder lantgårdslogi. Vi bor på övervåningen i hennes hus med utsikt över betesängar med hundratals får. Efter dagens vandring är vi skönt trötta och njuter av lite plockmat från saluhallen på rummet.

Lördag är marknadsdag i Fecamp och vid katedralen och saluhallen trängs folk bland hundratals stånd där det mesta handlar om mat. Som matsäck till nästa vandringsdag köper vi skinka, selleri i remoulad, paté, kronärtskockshjärtan och öl. På väg ut ur stan stannar vi till och bokar bord på Chez Nounoute för kvällens skaldjursmiddag.

Vi njuter av ännu en dags vandring på platån där stigarna ramar in av blommande gula ginsthäckar och betande islandshästar. Vi tar en välbehövlig lunchrast och dukar upp på en så kallad Calvaire – ett järnmonument rest av pilgrimsvandrare.

Det är ganska mörkt när vi framåt kvällen kommer tillbaka till Fecamp och populära restaurang Chez Nounoute, i en före detta fiskaffär i hamnen. Vi hamnar bredvid ett belgiskt par som omedelbart vill höra mer om Cidervägen och vår vandring.

Madame Nounoute rekommenderar ett glas pommeau medan vi studerar menyerna. Det är svårt att navigera mellan alla frestelser men det får bli marinerade musslor till förrätt och rocka med sauce normande till varmrätt. Äppeltårta och calvados fulländar denna vandringsmiddag, som vi tycker att vi gjort oss väl förtjänta av.

Normandie är en del av Frankrike som jag gärna återvänder till – både för maten, naturen och alla vänliga människor. ● →



1. Regionen är känd för sin gästfrihet. Hemma hos familjen Huet bjuds det på cocktailparty i trädgården med provning av gardens drycker med olika styrkor.

2. Marie-France har ägnat eftermiddagen åt att anrätta delikata tilltugg som selleriblads mousse, gaslever med kapris, rädisor med majonnäs och Livarotgratinerad baguette.

3. Ingrid Huet propagerar för ett besök i hennes hemtrakter på den karga Cherbourghalvön och det fina fiskelaget Barfleur.



RESA HIT

Med flyg till Paris/Beauvais och sedan hyrbil. Beauvais ligger närmare Fecamp än Paris och vägen dit är en trevlig gammal Route Departementale. Vill man skippa Cidervägen och enbart vandra vid kusten kan man ta tåg eller flyg till Paris, sedan byte till tåg och buss Paris-Fécamp.

MYSIGT BOENDE

VID ROUTE DU CIDRE: Les Rondchamps, Les Champs de Losque. Nära Saint Lô och nationalparken Marais du Cotentin. Bra Chambre d'Hotes med eget kök. Lägenhet för 40 Euro/natt inkl frukost. Tel 0033-233 562 140. **La Vignerie, Cambremer.** Naturskönt läge på promenadavstånd från byn. 48 Euro inkl frukost för lägenhet. E-post: mfhuet@club-internet.fr.

VID KLINTKUSTEN: Hotel Le Commerce, Fecamp. Trevlig stämning, bra läge vid saluhallen. Dubbelrum från 60 Euro per natt. Frukost 8 Euro. www.hotel-lecommerce.com **Nelly Daubeuf Bed and breakfast, Tourvilles -les-ifs.** Mysigt b&b på gård nära Fécamp. Eget kök ingår. Ingår i Accueil Paysan som erbjuder boende på lantgård. Lägenhet 55 Euro per natt inkl frukost. 0033-235 291 519. **La Sirène, Yport.** Hotell på hamnpromenaden, rum med havsutsikt. Dubbelrum från 70 Euro per natt.

Frukost 6,50 Euro. www.hotel-sirene.com. **Hotel de Palais Bleu, Beauvais.** Lugnt läge i centrum nära katedralen och torget. Dubbelrum från 52 Euro. Frukost, 6,50 Euro. www.hoteldupalaisbeauvais.com

ÄTA GOTT

LÄNGS ROUTE DU CIDRE: Le Pavé d'Auge, Beuvron-en-Auge. Välbesökt finrestaurang belägen i gamla saluhallen mitt i byn. Erbjuder dagligen trerättersmeny för 45 euro. Specialiserad på fisk. Man kan även övernatta här. Bed and breakfast från 85 euro. www.pavedauge.com **Au P'tit Normand, Cambremer.** Till specialiteterna hör entrecôte i camembertsås och havskräftor i pommeau. Berömd för sina desserter: äppelpajen tarte normande och sorbet på äpplen med calvados. Meny från 14 Euro. www.auptitnormand.com

Vid klintkusten: Chez Nounoute, Fécamp. Ägarinnan Nounoutes pappa drev förr en fiskaffär i samma lokal i fiskehamnen. Ostron eller moules frites är bästa förrätten. Restaurangens rocka i kaprissås är ljuvlig och skaldjurstallriken överdådig. Prisnivå för en varmrätt 10-15 Euro. Boka bord! Stängt tisdagar under lågsäsong. Tel. 0033-235 293 808. **Le Nautique, Yport.** Christine och Christoffe

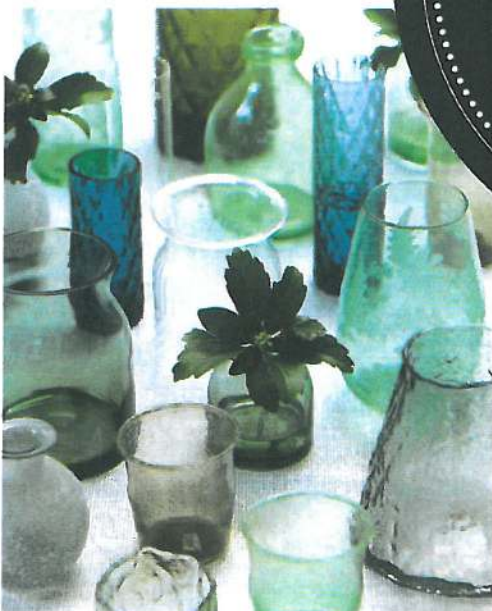
driver en lantlig restaurang som har flera prisvärda trerättersmenyer från 13-22 Euro. Plat du jour för cirka 15 Euro. Mycket fisk och skaldjur från hamnen men även steak frites och kalkon. God mat i gemytlig miljö! Tel 0033-235 297 610. **La Salamandre i Étretat.** Genuin krog i gammalt korsvirkeshus som rymmer en modern biodynamisk restaurang med ekologiska råvaror och stort utbud av vegetariska rätter. Även gott om ekologiskt producerade viner. Utsökt fiskgryta! Assiette de Pays 13 Euro. www.lasalamandreeretat.com

SE OCH GÖRA

En festival om Normandies impressionistmålare, 24 april-29 september. Det blir över 600 olika evenemang i hela regionen. Fyra stora utställningar i Rouen, Le Havre, Giverny och Caen. www.normandie-impressionniste.fr **Botaniska trädgården i Caen.** Anlades 1736 för att demonstrera medicinalväxter för eleverna på Apoteksskolan. Efter revolutionen öppnades den för allmänheten. Här finns alla Normandies växter och blommor. Öppet året runt, fri entré. Tel. 0033-231 304 838. **Jerome Dupont.** Producent av cider, pommeau och calvados i Victot-Pontfol. Trevlig personal, stor butik och generös provsmakning i vacker miljö. www.calvados-dupont.com



BESÖK OSS PÅ
WWW.SALTOSTIL.SE



*Dansk
inredning!*

*Nu 25% på hela sortimentet,
ange rabattkod:*

LANTLIVAR3

