

ADRESSEN

Conserverie St. Christophe
Petit Chemin,
80120 Argoules.
+33322239160.
www.conserverie-st-
christophe.com.

Les Corderies
hotel, restaurant, lounge,
spa, 214 rue des Moulins,
80230 Saint-Valery-
sur-Somme.
+33322613061.
www.lescorderies.com

Herbarium Amiens
36 rue Brandt, 80230,
+33322266937.
www.jardin-herbarium.fr

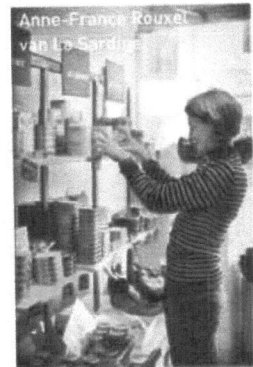
Au Vélocipède
theesalon, restaurant
en gastenkamers:
1 rue du Puits Salé,
80230 Saint-Valery-
sur-Somme,
+33322605742.
www.auvelocipede.fr

Sam L'Epicier
2 rue du Docteur Lomier,
80230 Saint-Valery-
sur-Somme.
+33322305733.

La Sardine
9 rue de la Ferté,
80230 Saint-Valery-
sur-Somme.
+33608937397.
www.la-sardine-baie-
de-somme.fr



Sam L'Epicier.



Anne-France Rouxel
van La Sardine

AAN DE KUSTKANT

Onze eerste halte bevindt zich in het meest noordelijke en dichtst bij Vlaanderen gelegen puntje van Picardië, Argoules. Daar bezoeken wij een man met Vlaamse voorouders: Eric Van Oost van de **Conserverie St. Christophe**. Bij zijn boerderij horen een winkel met productieplaats van conserven. Vis, gevogelte, wild en vlees van lam gekweekt op zoute weiden (*agneau de pré-salé*) worden hier gekookt op 116°C en ingemaakt in gesteriliseerde weckpotten, en blijven dan drie jaar goed voor consumptie. Specialiteit is *potjevlees*, dat koud wordt gegeten met frieten, salade, een versgetapt biertje en goede vrienden. *Potjevlees* wordt bereid van wit vlees: konijn, kip, varken en kalf.

Aan de rand van het schilderachtige Saint-Valery-sur-Somme vinden we het designhotel met restaurant en spa, **Les Corderies**. Vanaf het terras met loungemeubilair heb je zicht over de schitterende baai met het uitzonderlijke licht dat zo veel schilders inspireerde. De 25-jarige Sebastian Porquet is chef-kok. Zijn spijkaart is be-

knopt en vermeldt een smakelijke *parmennier* van gekonfijte runderstaart en een nostalgisch nagerecht, gemaakt van een soufflé van aardbei-*dagada* (snoepje), ijs van *carambar* (karamelbonbon) en mousse van banaan.

Saint-Valery zelf is een middeleeuws stadje met historische huizen en een boeiende geschiedenis, gelegen aan de brede riviermond — door de Fransen zo mooi *estuaire* genoemd. Het telt 2800 inwoners maar in het seizoen verblijven er dubbel zo veel mensen. De benedenstad is bekend voor de winkeltjes en geeft uit op de vier kilometer brede en veertien kilometer lange baai met het vogelreservaat. Een ommuurd herbarium vormt een oase in de stad en een geliefkoosde plek voor iedereen die van planten, vlinders en insecten houdt. De tuin behoorde oorspronkelijk bij het ziekenhuis van de Augustijnen.

Theesalon, lunchrestaurant **Au Vélocipède** is ondergebracht in een vroegere fietsenwinkel aan de voet van de kerk. Een leien bord vermeldt streekgerechten, zoals

ficelle picarde of flensjes met ham en champignons, in huis gebakken kaastaart en chocoladetaart. De vier gastenkamers zijn veel gevraagd en fietsen zijn in de prijs inbegrepen.

Sam L'Epicier is te vinden, of in zijn kruidenierswinkeltje, of tussen het groen in de baai van de rivier, waar hij zo'n tachtig verschillende planten en kruiden plukt. Het groen gebruikt hij om zijn azijn, mosterd, alcohol, siroop en olie mee te parfumeren. Oudere dorpsbewoners, die niet veel te doen hebben, komen aan de toog knabbeln van een stukje kaas of nippen van Sams digestief Picard, gebaseerd op appels en kruiden. De kruidenier slaagt erin om zonder alambiek een alcoholgehalte van 42° te bereiken. Hij houdt het recept angstvallig geheim.

Anne-France Rouxel specialiseerde zich in haar winkeltje **La Sardine** in producten uit de zee. De enthousiaste, charmante dame is gelukkig tussen haar *trouvailles*, zoals bijzonder zeezout, algen om het badwater mee te verrijken, zeesla, sardines enz. →