

De Provence aan tafel, ook als je weer thuis bent!



WAT WAS HET MOOI EN ONVERGETELIJK, de vakantie in de Provence. Die mooie avondmaaltijd aan dat pittoreske haventje terwijl de zon onweerstaanbaar fraai in zee zonk. Die heerlijke lunch op dat dorpsterras onder de platanen, waar de kruidige geuren je zomaar tegemoet waaiden en je al voorzichtig overwoog om opzettelijk per ongeluk extra langzaam langs die vitrine van dat makelaartje op de hoek te schuifelen. Wat zijn de herinneringen aangenaam en wat zou het niet geweldig zijn als je – eenmaal weer thuis – alles nog eens in geuren en kleuren terug kon halen. 'Weet je nog ...' En dan niet

alleen de foto's en de video's, maar ook en vooral die geuren en die smaken. Je duikt de keuken in; zo'n lunch, zo'n diner, dat moet te doen zijn. Om tot de ontdekking te komen dat het heel aardig in de buurt komt, maar het toch nèt niet helemaal ...

Tja, de smaken en de geuren uit de Provence zijn nu eenmaal uniek. En waar ze dat als geen ander weten is bij *La Conserverie Au Bec Fin*, in 1991 opgericht en gevestigd in Cogolin in de Golf van Saint-Tropez, dus met recht een geboren en getogen kind van de Provence. Er wordt ambachtelijk gewerkt (staat zelfs in de statuten), zonder conserveermiddelen, met eerlijke streekproducten en naar originele, traditionele – vaak van generatie op generatie overgeleverde – Provençaalse recepten. De passie voor de gastronomie en de regionale culinaire traditie is dan ook in alle producten terug te vinden. Logisch dat particulieren én



professionals kind aan huis zijn bij Au Bec Fin, wat je trouwens kunt vertalen als 'de fijnproever'. En niet minder logisch dat elk product de zon mee aan tafel brengt. En dat l'esprit provençal ze in het assortiment heeft opgenomen.

Houd de herinnering levend

Neem bijvoorbeeld de *Bouillabaisse* met grote stukken vis: Ja, zo had je die aan dat haventje! Met die heerlijke rouille erbij! En die croutons! En die smeltzachte geraspte Gruyere kaas!

Of de *Soupe de la Roche*, ook al zo'n overheerlijke vissoep, de *Soupe de Langoustine* (kreeftensoep), *Soupe de Moules* (mosselsoep), *Soupe de Crabes* (krabsoep) ... Ze zijn zelfs in eenpersoonsporties verkrijgbaar voor wie zijn herinneringen nog moet voeden.

En dan de echte Provençaalse *Soupe au Pistou!* Rijk gevuld met verse



Provençaalse groenten en pasta. Een echte maaltijdsoep.

Tijdens de nazomer kun je ook genieten van de *Tomatensoep met basilicum*, gemaakt met verse Provençaalse tomaten en kruiden. En warm of koud te genieten. Heeft wat weg van Gazpacho (ook in ons assortiment trouwens) maar dan op z'n Provençaals.

En oh, verrassing! Er bestaat ook *Provençaalse tomatenketchup*. Gemaakt van verse Provençaalse tomaten en kruiden, heerlijk vol van smaak en ook nog eens met 50% minder suiker dan een

normale ketchup! Je kunt de ketchup ook gebruiken als (basis) voor pastasaus.

De *croutons* (zak van 150 gram) zijn eigenlijk voor alles inzetbaar: bij de vissoepen (insmeren met rouille, bestrooien met Gruyère, op de bodem van het bord leggen en overgieten met hete soep), maar ook als 'onderlegertje' voor een van de overheerlijke *tapenades* die we in het assortiment hebben opgenomen. *Tapenades van zwarte en groene olijven* in potjes van 90 gram, of in een cadeau-setje van zwarte en groene tapenade, plus een potje gedroogde tomaten.

Heus, die herinneringen aan die heerlijke vakantie zijn levendiger en veel dichterbij dan je wellicht denkt. En ook nog eens extra voordelig. L'esprit provençal viert het twee-jarig bestaan met een aantrekkelijke aanbieding. Kijk snel naar de bon hieronder.



Koester dat vakantiegevoel

De herinneringen aan die heerlijke vakantie zijn levendiger en veel dichterbij dan je wellicht denkt. Sterker nog, we hebben ze in een speciale aanbieding voor de lezers van Cote & Provence gestopt. Met een kennismakingskorting voor de producten van Au Bec Fin van maar liefst 15%. Kortingscode: CPabf-16