FRANKRIKE RUNT / VÅREN 2007

Måndag 23 april:

Födelsedagen börjar med en lång frukost / fika på ett fik på Upplandsgatan nära Odenplan & växlande av pengar och lite sista minuten shopping inför avresan.
Utresa till Arlanda med snabbtåget och incheckning för avresa mot Bordeaux med Fly Nordic kl. 14.00.
Ett glas öl & en macka inför avresan och ett Bordeaux som väntade mig kl. 17.00.
Vilken värme! Ut ur flygplatsen var som att kliva in i en 300 graders varm ugn….+30 grader!
Min svåger, Nisse, hade tagit bilen ner till Bordeaux några dagar tidigare och mötte mig vid flygplatsen.
Nisse hade även bokat ett hotell för vår första natt i Bordeaux. Även bord var bokat på vår första 1 stjärniga restaurang för att fira min födelsedag.
Vi checkade in på Hotell Majestic och tog en snabb dusch. Direkt ner på stan för att ta en liten stänkare på en bistro, pastis, vatten, lite nötter & oliver.
Taxi mot kvällens utmaning; Le Pavillon Des Boulevards.
Ett glas champagne ute på terrassen och vi bestämde oss för att avnjuta vår middag ute.
Det blev ” The Gourmet Menu” Avsmakningsmeny:
Caviar d´Aguitaine à la morue Glace à l´huile d´huile d`olive
Torskrom (kaviar) med glass gjord på olivolja

Tiramisu à la truffe
Tryffel Tiramisu

Huître de Marennes à l`asperge verte, Ecume de combawa et rhum, saucisse écrasée
Marennes ostron från Clarente – Maritime, grön sparris, romskum & krossad smalkorv

Saint-Jacques fumées minute à l`anis étoilé
Rökta pilgrimsmusslor med stjärnanis

Homard “bleu” facon, Rossini
Hummer med grönmögelost a la Rossini

Bar rôti, risotto á la réglisse Betteraves au gingembre
Stekt havsabborre med risotto smaksatt med lakrits, sockerrörssocker & ingefära

Agneau rôti à l´aubergine, oignons caramélisés, Tomate confite au brousse
Stekt lamm med aubergine, karameliserad lök, confiterad tomat & färskost på komjölk

Roquefort en “chantilly” et poire pochée au porto
Vispad gräddig Roquefortost med päron pocherad i portvin

L´insolite chocolat champignon
Ovanlig chokladsvamp

Merringue au thé vert, mousse de citron aux framboises
Grön te marång, citronmousse & hallon

Baba “bouchon” punché au sirop de chocolat, Sorbet pina colada et grog
”Korkkaka” dränkt i chokladsirap & pina colada sorbet

Med tillhörande dryck…..

Första kvällen…i Bordeaux

Mätta och måttligt nöjda (det var faktiskt inte så bra, vi har skickat en notis till Guide Michelin och påpekat detta) promenerade vi mot hotellet och hamnade så småningom vid ett torg inte långt från hotellet där vi avslutade vår första kväll med en kaffe & calvados. Hemma kl. 00.30 och helt slut…..nästa dag väntade runt hörnet.

Tisdag 24 april:

Vi åkte 08.30 från Bordeaux på väg A62 och skulle nu söderut mot Cahors som vi pratat om i flera år.
På vägen utanför Bordeaux stannade vi till vid en butikskedja, Carrefour, där vi tog en croissant och kaffe samt inhandlade lite kläder och annat inför vår fortsatta resa. Redan nu på förmiddagen kände vi att det skulle bli lika varmt idag igen….vi fick senare veta att det var en riktig värmebölja och alla påstod att så varmt har det inte varit här så tidigt på säsongen på länge.
Här bunkrade vi även upp med lite vin som fanns i butiken. Bilen skulle vara full når vi anlände svensk mark. Otroligt vilka klipp på fina viner man kan göra i dessa butiker men självklart var det till gårdarna vi skulle….

Vinpåfyllning på Carrefour utanför Bordeaux

Vi stannade till vid en vinbutik på vischan och inhandlade även här några pavor för hemtransport….
Lunch i Barsac, utanför Sauternes & Cadillac, de söta vinernas land.
En enkel bistro fick bli plats för lunchen, vi hade bestämt att luncherna skulle bli enkla och middagarna skulle bli lite mer ”påkostat”.

Bron över till Cadillac, minst lika bra som Sauternes!

Efter en ***klassisk Chevre Chaud, en grillad entrecôte med schalottenlök & pommes*** skulle vi nu genom Cadillac, Sauternes mot Cahors. Vi åkte genom vingård efter vingård och drömde om att en dag flytta till Franska landet och bli vinbönder. Vi skulle äta gott & var lite smålulliga varje dag……

Strax utanför Cahors hamnade vi på ett litet kafé där vi tog en kopp espresso innan vi nu gled ner mot staden Cahors. Vi hade tidigare under morgonen bokat både rum och bord på restaurang. Vi bokade alltid på morgonen för nästa dag genom boken Guide Michelin.
Hôtel de France skulle bli vår viloplats för ikväll & bord var reserverat på **Hotel Terminus Restaurant Balandre** som dock inte hade någon stjärna men vi hade ändå stora förväntningar då det var väl uppskrivet.

Incheckning och en dusch. Sedan ut till ett litet brasseri vid torget i Cahors där vi skulle ha vår fördrink, som vanligt en flaska rosévin denna gång från Tavel som dock visade sig vara alldeles för gammal och sur. Vi påpekade och fick till slut en ny som var något bättre. Servitören var av det gamla slaget och försökte att lura oss ”dumma turister”. Han ville självklart bli av med sin gamla rosé och tog en chansning. Mycket arrogant och otrevlig stämning. Vi gjorde rätt för oss och lämnade brasseriet med halva flaskan kvar.

Väl framme vid restaurangen möttes vi av väldigt trevlig personal som undrade om vi ville ta vår amüse ute på terrassen tillsammans med en fördrink. Då kvällen var varm och skön med en liten bris bestämde vi oss för detta. Varsin pastis och in kom en liten bricka med ***3 olika amüsar på: en kall sparrissoppa i glas, en lite kaka med bränd karamell & och en kopp med anklevercappucino.***
Mycket gott & det lovade en fortsatt gastronomisk resa under resten av kvällen….
Då vi blev så otroligt mätta kvällen innan bestämde vi oss för att inte ta avsmakningsmenyn ikväll. Vi skulle äta à la carte.

Nisses meny:
Le duo de foies gras de canard, chutney maison et ” Croustilot” toasté
Anklever med husets hemlagade chutney & toast

La Trilogie de lapin “ fondant, croustillant et confit”, sucettes de polenta et tapenade, vinaigrette au jus de viande
Trilogi på kanin (fylld, knaperstekt & confiterad) med tapenda & polentaklubba, köttskys vinegrette

Mickes meny:
Salade de pigeon en ”froid – chaud” et ”froid – chaud” à l´huile de noisette
Sallad med kall duva med hasselnötsolja

Le gigotin d´agneau rôti à l´ail confit, persillade de petits légumes printaniers, pommes Maxim´s
Stekt lammlår, confiterad vitlök, persile- och vitlökskryddade vårprimörer samt Maxim potatis

Till dessert....

L´ardoise de fromages an assortiment, pain aux noix
Skiffertavla med diverse ostar & nötbröd

Trilogi på kanin.....

Detta var det godaste vi ätit på länge. Vällagat, snyggt & mycket trevlig service.
Här fick vi en bra kontakt med vår servitör som bl.a. gav oss tips till utflyktsmål nästa dag.
Vinlistan på denna restaurang var IMPONERANDE! 84 sidor lång (A4). Helt otroligt. Vi bad att få med en meny samt vinlistan. Hela vinlistan följde med hem och än idag mycket trevlig läsning…..

Middagen avslutades med en calvados & kaffe ute på terrassen i 20 graders värme…kl. 00.00!
Sängen väntade och ett glas rött i sängen som sängfösare var sista droppen för dagen.

Onsdag 25 april:

Uppe med tuppen, torr i halsen & lite småtrött kliver vi upp för att gå på marknad i Cahors. Här i Cahors är det marknad varje onsdag. En kopp kaffe & en croissant med lite smör & ost och vi var på väg till torget.
Hängde regn i luften idag och var lite disigt & kyligt. Kall luft kommer tydligen ner i dalen på nätterna och svalkar av de annars väldigt varma druvorna.
På marknaden finns allt, finns ett stånd för varje artikel; honung, getost, korvar, korgar, sparris osv.
Man blir förvånad på priset på vit sparris, 1 Euro per l kilo! Vem är det som tjänar så mycket pengar på sparrisen i Sverige? Hur kan den vara så dyr hos oss? Verkar helt ofattbart.
Vi tar ännu en fika, köper lite honung, någon korg att ha till bastuölen väl hemma i Svedala & en stor hemvävd filt som skall fungera som ett täckmantel för vintransporten hem.

Getost på marknad……mmmm!

Färsk vit sparris!

Torget i Cahors under Marknadsdagen

Efter ett par timmar på marknad checkar vi ut ur hotellet och beger oss till en vinbutik. Där finns många av vingårdarna i cahors området representerade.
Där inhandlades bla. En 6 liters flaska med Cahorsvin (100% Malbec) samt en 5 liters dunk med lokalproducerad rosévin (100% malbec) till sommarens första grillkvällar hemma på altanen.

Bilfärden gick sedan slingrig som en jätteorm genom hela Cahors med lite stopp här och där för att besöka vingårdar, provsmaka samt inhandla.
Vädret blev under dagen självklart varmare och vi stektes i solen som rimmat fläsk på het panna…tur att det finns AC i bilen.
Besökte bla vingårdarna, Ch. Caryou, Ch. Lamartine, Ch. Lagrezette, Ch. Gamot, Ch. Arquis mm. mm.

Ch. Lagrezette

Ch. Du Cayrou

Floden Lot som rinner genom Cahors distriktet

Vinstock vid Ch. Du Cayrou (minst 80 år gammal!)

Lunchen skulle ätas på en lantsylta hade vi bestämt för att få lite ”ärlig” fransk bond mat.
Vi stannade till i Albas I Cahors distriktet och hittade ett ”hål i väggen”.
Väl inne i denna lokala sylta satte vi oss och fick veta att det var ”dagens rätt” som gällde.
Gud vilken kock! Han svettades i maten, stönnade och stonckade och maten var ungefär som kocken….han var så stor och tjock att vi trodde han skulle ramla omkull i en hjärtinfarkt när som helst!
En soppa som påminde om nässlor, inälvor och smakade ok, men inte mer.
Sedan följde
En tallrik med möglig avocado, kokt ägg (som jag var osäker på att våga äta), bönor & lite annat grönt

Stekt biff med med halvfabrikats potatischips & lite lök (här krävdes det mycket salt & peppar för att få denna att slinka ner…..)

Creme Caramel (halvfabrikat som gick ut enl. datum mark. För 2 år sen! (denna åt vi inte)

Vi betalade snabbt och lämnade platsen med en taskig smak i munnen & ångest för att vi gick på en riktig blåsning….vi blev dock märkligt nog aldrig dåliga i magen, kanske berodde det på all vin vi konsumerar?
Vi bestämde oss för att ta in på ett hotel i utkanten av Cahors, Lamagdelaine. Vi hittade stället i Guide Michelin, de hade en stjärna. Vi ringde och bokade och begav oss mot Le restaurant Marco, i samma lokal som hotellet.
På vägen dit stannade vi till och inhandlade en bit bröd, lite ost, gåslever & självklart en flaska rosé.
Vi checkade in och fick genast stora förväntningar….vilket område, vilket rum! Snyggt, fräscht och välskött!
Vi satte oss i trädgården vid poolen, som var precis utanför rummet och njöt av våra medhavda delikatesser då vi planerade för nästa dag, resväg, hotell & restaurang.

Planering, funderingar & rosé vid hotellet i Lamagdelaine
Liten siesta och dusch och dags för nästa kulinariska upplevelse:

Menu Gourmand:

Petite Tatin de foie gras au jus de truffe crémé
Liten äppel & gåsleverpaj med tryffelskygrädde

Ravioles de langoustines, sauce crustacés
Ravioli fylld med havskräfta i kräftsås

Agneau du Lot rôti au thym, jardinière de jeunes légumes
Timjanstekt lamm från Lot & trädgårdsmästarens grönsaker

Rocamadour sur un mesclun de salade
Lite lokal rund ost med blandad grönsallad

Carpaccio d´ananas au safran et son sorbet au lait
Ananas carpaccio smaksatt med saffran & en lätt sorbet

Här fick vi inte enbart en amüse bestående av gåsleversnittar utan även småbakverk till kaffet & den dagliga calvadosen ute på terrassen efter middagen. Nöjda och trötta gick vi sedan vidare till rummet, öppnade en flaska till med lite mer gåsleverpastej & ostar (precis som att vi verkligen behövde det?) låg i sängarna, skrattade och mådde GÖTT!

Ravioli fylld med havskräfta

Torsdag 26 april:

Uppe vid 8 tiden, lite kaffe & in i bilen.
Skulle bli en hyfsat lång resa idag. På vägen ut ur Cahors området åkte vi in på en vingård, Haut – Serre som var dessvärre stängt.

Vingården Haut – Serre

Stannade en sista gång i Cahorsområdet vid en vinbutik och köpte lite mer godsaker att frakta med hem.
Idag skulle vi till Tarare, som ligger nord – väst om Lyon. Där hade vi föregående kväll bokat både bord & hotell.

Vägen var lång och värmen tycktes släppa lite, det kom till och med en rejäl regnskur på vägen över bergen.
Lunchen skulle även idag ske i en lite byhåla på någon småväg. Vi hade bestämt att vi inte skulle äta någon lunch vid någon vägkrog. Vi skulle än en gång ge oss i kast med att försöka få ”rejäl & ärlig” bondmat.

Vid 12. 30 körde vi av den stora vägen och fann en lite by som hette Ste. Freóle.
Där hittade vi ett litet krypin….. När vi kom där och såg oss omkring blev vi totalt uttittade! De var som de inte sett främlingar där sedan kriget.
Vi fick ett bord och någon meny var det inte tal om. Här skulle vi äta det vi fick. Damen som serverade oss var i sina bästa år, 75 års åldern, krokig och lite sammanbiten.
Då vi satte oss ner i väntan på vår första rätt såg vi att det bara var ”infödingar” där. De åt i långsam takt & drack sitt hemtrampade rödvin med lika delar vatten???

Bästa lunchen under resan bestod av:
En soppa med en potatisbas som smakade mycket nässlor med lite pasta i

Charkuteritallrik bestående av salami (i grova skivor), smör samt ett helt krus med gåsrillettes, en slags hemgjord röra eller pastej som var utsökt, vi tömde nästan hela kruset…

En stekt biff med potatismos späckad med stora bröd tärningar med en stor grop i fylld med ankfett & sky…
(utsökt gott!)

Osttallrik med sallad (stora 500-1000 gr. ostar där man fick skära själv det man ville ha)

Hallontarte

Kaffe

Osttallrik efter lunchen i Ste. Freóle

Under hela denna lunch var vi som apor i en bur. Alla tittade på oss, två killar i rosa piké tröjor som åt som de aldrig sett mat förr. Vår kära servitris började så smått dra på smilgroparna då hon såg vår aptit. Nils åt dock inte upp sin mat och fick i princip ett slag i bakhuvudet av den gamla tanten, därför vågade jag inget annat än att slicka rent på tallrikarna! Nu började det kännas att jag skulle gå upp 6 KILO denna vecka!
Allt var dock mycket gott och billigt! Klart den bästa lunchen!
Vår servitris frågade var vi kom ifrån, England? Nej Sverige. Det hade hon inte hört talats om och det var nog samma som England. Hon var högljudd och hela restaurangen skrattade, till och med vi fick ett gott skratt!

Allt det goda har ett slut och vi skulle vidare mot Tarare.
Väl framme sen eftermiddag checkade vi in på Hotell Burnichon och tog vår dagliga glas av rosévin & lite tilltugg, som nu mer och mer för varje dag bestod av gås eller ankleverpastej & lite ostar….

Nu skulle vi än en gång besöka en en stjärnig restaurang, Restaurant Jean Brouilly.
Redan när vi skulle gå in såg jag en skylt vid entrén som var likadan som den vi har på Vålkojan, EURO – TOQUES!
Faktisk den första vi sett under resans gång.
Mycket fin restaurang, välstädat, rent, stilrent & fräscht. Nu var förväntningar stora…..
Först en lite amüse, eller rättare sagt 3, igen på en lite bricka. Sedan följde våra rätter…

En liten laxtartar, en sparris créme & en en (självklart) anklever pastej….

Amüs: laxtartar, sparris crémé, ankleverpastej

Salade tiede de homard et pointes d´asperges vertes
Ljummen hummersallad med grön sparris

Terrine de foie gras mi –cuit au sel de guerande, pain brioche aux epices
Ankleverterrin med kryddbrioche

Fricassee d´escargots de bresse et oeuf de ferme poche en meurette
Snigelfricassé frpn Bresse, ägg från lantgård & rödvinssås

Petites brochettes de Saint Jaques et langoustines, creme de pois frais et pavot
Små spett med pilgrimsmusslor & langoustiner samt creme gjord på färsk vallmo

Notre plateau de fromages affines
Vår ostvagn med mogna ostar

Feuilletine croustillante chocolat. Praline, et framboise, senteur vanille
Krispig choklad- och smördegsbakelse, mandel & socker samt vaniljdoftande hallon

Souffle leger chocolat noir coeur fondant, lait glace gingembre
Mörk choklad soufflé, fondant & ingefärsglass

En av förrätterna på Jean Brouilly / Salade tiede de homard et pointes d´asperges vertes

Ankleverterrin på Jean Broilly

Ostvagnen på Jean Brouilly

Chokladdessert på Jean Brouilly

HELT KLAR DEN BÄSTA & VACKRASTE MATEN DENNA VECKA! Det här skulle bli svårt att slå!
Efter middagen pratade vi lite med servispersonalen om Euro – Toques och berättade att Vålkojan var också medlem där. Då kom genast kökschefen ut och hälsade, Eric Lambolez. Han bjöd oss på den största armagnac vi hade sett, på länge och tog sig tid att sitta med oss och prata. Vi frågade mycket om vad som är inne nu, vi hade sett mycket glasporslin & skiffer som porslin. Han tyckte inte om det men kände sig tvungen att ”hänga med” i trenden. Han var mycket trevlig, berättade mycket för oss, frågade vad vi hade för råvaror på Vålkojan och visade oss runt i köket. Efter mycket prat om allt möjligt bad vi honom att beställa en taxi till oss. Nej! Han hämtade sina bilnycklar, satte sig i sin kockrock i bilen och skjutsade oss till hotellet! Det är service det!
Allt var klockrent idag, bästa lunchen, vackraste bilturen, bästa middagen & att få se ett perfekt kök och lära känna dess kökschef! (Vi har än idag kontakt!)
Ännu en natt slutade i sängen med en flaska rödvin & lite ankleverpastej. Tänk att vi aldrig fick riktigt nog med det goda i livet.

Fredag 27 april:

Utcheckning kl. 09.00 och en snabb kopp kaffe. Ni kanske insett att vi inte äter frukost? Ja efter alla dessa rätter varje kväll är man inte riktigt sugen på frukost.
Idag skulle vi köra mot Beaune. Vi skulle genom vinets hjärta, Bourgogne.
Idag kände vi oss lite slitna och började fundera på hur bilen såg ut? Fullpackad med vin och fel lastad viktmässigt. Efter lunch idag skulle vi åtgärda vårt ”problem”.
Prick kl. 12.00 när kyrkklockorna slog svängde vi in och parkerade i Mersault.

Mersault!

Lunch på en finare restaurang idag. Allt var nog lite fisigare i dessa trakter så någon ”billig” lunch var det inte tal om, inte prismässigt heller.
Dagens lunch bestod av en förrätt som jag hade sett på många ställen och var nu villig att prova det samt en klassisk fransk rätt:

Pocherade ägg i rödvin?

Coq au vin gjord på vitvin med bandspagetti

Mycket gott, enkelt och vällagat. Självklart slank det ner ett glas Mersault vin också……. När vi ändå var på plats.
Vi passerade mycket godingar på vägen och slank självklart in lite här och där och handlade på oss mer, precis som vi behövde det?
Aloxe Corton, Chassagne Montrachet, Mercury, Puligny Montrachet, Volnay, Givrey, Pommard.....
Efter lunch kom vi på att vi skulle stanna till och fixa till lastningen. Ute i skogen utanför Mersault skulle det ske. Vi hittade en avlägsen plats nedanför en vinsluttning där vi lastade ut hela bilen och stuvade om. Där stod vi med ca. 200 flaskor vin på backen när bönderna kom i sina traktorer och skakade på sina huvuden…..
Ja ja det viktigaste var att omlastningen var gjord och vi hade gjort plats för mer…..

Var det inte märkvärdigare än så här?

Resan gick nu vidare mot vårt mål för kvällen. Beaune.
Väl framme vid tidiga eftermiddag hade vi tid att gå lite i stan samt att vila lite på rummet…ett glas rosé & lite sömn var ju inte fel.
Middag idag var helt obokad. Vi hamnade på ett torg mitt inne i Beaune där det blev en klassisk frank middag på en klassisk från Brasserie.

Chevre Chaud

Sniglar i vitlökssmör

Grillade lammkotletter med mer vitlökssmör, stekt potatis, bönor & tomat

Grillad entrecôte café de paris

Créme Brûlée

Nu började vi nog faktiskt bli lite slitna och promenerade mot hotellet. Efter vägen slank vi in på ett kafé och tog en espresso & en marc.
Hemma idag vid 23.00 och inget natt sudd med vin & anklever….hade vi börjat tappa stinget ? Vi kände ju självklart hur magen växte och att skärpet blev längre och längre för varje dag…..

Vinrankor utanför Mersault

Lördag 28 april:

Frukost på hotellet idag, faktiskt.
Utcheckning vid 09.00 Ännu en sväng genom Aloxe Corton, Pommard, Nuits St. George, Corton, Pommard & Pernand Vergelesses mot Colmar och sista natten i Frankrike innan vi följande dag skulle börja vår transportsträcka mot Tyskland & Kiel.

Nuits St. George

Nu skulle vi genom södra Alsace och vi såg direkt att de flesta namnen på byar var mer likt tyska namn. Då började vi förstå att vår resa snart skulle komma till et slut. Men nu skulle vi njuta in i det sista.
Lunch skulle bli idag i Soultzmatt, en by i bergen i Södra Alsace.
Idag blev det dock endast en rätt till lunch då vi hade för en gångs skull ätit frukost.
Vad äter man i Alsace på våren?

Kokt färsk vit sparris med hollandise, smör, kallrökt skinka, kokt potatis & lite schalottenlöks sås.

Vinrankor i Alsace

Ett glas Alsace vin, pinot blanc fick det bli idag.
Under lunchen sitter vi och läser på om Alsace i vinguiden Le Guide Hachette de Vines och hittar några godingar som vi inte kan låta bli att söka rätt på, vi hade faktiskt inte så bråttom idag. Det var bara ett stenkast till Colmar där vi skulle sova och fylla gourmand magen för sista natten.
Vi hamnade så småningom både här och där, bilen blev tyngre och tyngre och vi började fundera på om vi var riktigt kloka?

Ja vi köpte vin härifrån….

Incheckning i Colmar och en promenad runt på stan. En glas i solen och ett besök på turistbyrån för att köpa lite vinkartor. Självklart blev det även här att vi halkade in på en vinbutik för att prova & handla lite……
Här var vi också sugna på choklad. In på Chocolatiere och köpte några askar praliner och dylikt hem samt kunde jag inte låta bli att prova en chokladeclaire….mums filibaba.
Här hade vi bestämt träff med en man en bit utanför Colmar kl 17.00.
Vi hade druckit hans vin tidigare på en restaurang och blev positivt överraskade.
Vi ville naturligtvis köpa ett par lådor av det vita som vi hade smakat. Vi mötte upp honom och det blev inte bara det vita utan även hans röda samt hans rosé.
Nu var det banne mig sluthandlat och vi skulle till hotellet och vila upp oss inför middagen och den långa resan hem genom tyskland.
Fördrink på ett brasserie vid catedralen i Colmar, varsitt glas Riesling

Middagen vid floden blev enkel och Alsace inspirerad:

Gratinerad löksoppa

Surkål (Choucroute) med tillhörande fläsk, späck, korvar & potatis

Korsvirkeshus i Colmar

Helt ok men utan samma engagemang som vi varit med om tidigare. Detta var helt klart lite ”turisttrap” och alldeles fullt av tyskar. Åkte de kanske hit över helgen?
Tidig kväll i väntan på den långa resan hemåt imorgon.
Bubbliga i magen efter både löksoppa & surkål lade vi våra gamla kroppar ner för att vila……

Söndag 29 april:

Uppe med tuppen, kl. 06.00 för att komma iväg mot Kiel. Nu var det bara transportsträcka som gällde då färjan skulle avgå kl. 19.00
En snabblunch vid autobahn. Gud vad äckligt. Halvfabrikats schnitzel, pulversås & färdigskalad potatis.
Vi ska egentligen inte klaga men varför stannar alla på dessa platser? Har alla lika bråttom som vi och ser detta bara som en transportsträcka?
Väl framme i Kiel i god tid sökte vi förgäves efter någon matbutik som hade öppet men tji. Vi hade tänkt slippa äta den dåliga maten på färjan och kanske ha med oss lite delikatesser ombord till hytten….
Nu blev det en slabbig hamburgare och en liten smaklös osttallrik i hytten dock med en utmärkt flaska rödvin. Vi var nu vid det här laget helt slut och ville egentligen bara sova. Det är jobbigt att åka på mat & vinturné….

Vi har haft det bra och är MER än nöjda!
Nästföljande dag gick bra, tullen stoppade oss då de såg att bilen övertyngd men bara skrattade åt oss och undrade om vi verkligen måste åka till Frankrike för att köpa lite vin?

- Nej men det är mycket roligare.

Väl hemma igen skickade jag paket till Hotell Terminus / Restaurant Ballandre samt Eric Lambolez på Jean Brouilly med lite delikatesser från Härjedalen som tack för deras gastronomiska upplevelser : hjortronsylt, rökt renhjärta, hällbröd, torkad älgskit mm. Kan bara meddela att det uppskattades otroligt mycket och vi har än idag kontakt.
Kanske blir det ett gästspel så småningom.

Tack alla som gjort denna resa möjlig!
Detta gör jag gärna om! När får ställa upp i Årets Krogrätt igen?

/Michael Kühne

Lite tips om trevliga hemsidor från besökta krogar i Frankrike.

www.restaurant-brouilly.com
www.balandre.com
www.restaurantmarco.com