

In de schaduw van de Mont Blanc



ER IS GEEN WOLKJE AAN DE HEMEL. SPITSE BERGTOPPEN
DOORKLIEVEN DE STRAKBLAUWE LUCHT. VANDAAG DOET DE
MONT BLANC ZIJN NAAM EER AAN.

Het Franse dorpje Chamonix oogst wereldfaam door zijn ligging aan de voet van Europa's hoogste Alpenreus. Bij stabiel weer is het hier vóór zonsopgang al een drukte van jewelste: goed uitgeruste (maar niet uitgeslagen) alpinisten staan te popelen om hun klimgeluk te beproeven. Ook het Amarant reisgezelschap is al vroeg uit de veren. Reisleider Johan Verdouw (38) sleept 'zijn' vrijbuiters en waaghalzen de gondel in. Aangekomen in het hooggelegen Planpraz begint het avontuur pas echt: een parapente-sprong in de gapende diepte. Zonder een oog dicht te knijpen, want zo'n spectaculaire duikvlucht beleef je niet iedere dag.

Ver, vaak en pittig

Echte hoogtevreters slaan misschien liever hun kamp op in Chamonix, maar ook ten zuiden van Europa's bekendste berg kun je genieten van het Alpengevoel. Hier ligt de Savoie, ooit een machtig hertogdom dat sterke banden onderhield met de koningshuizen van Sicilië en Sardinië. Na een kortdurende flirt met het Italiaans nationalisme, koos de bevolking van het hertogdom in 1860 voor aansluiting bij Frankrijk. De streek heeft hoe dan ook haar eigen karakter behouden. Cultuurliefhebbers halen hun hart op in residentiestad Chambéry of bezoeken de Romeinse thermen van Aix-Les-Bains. In het ongerepte Parc National de la Vanoise kun je heerlijk wandelen. En daar is de groep toch vooral voor gekomen. "Zo ver mogelijk, zo vaak mogelijk en zo pittig mogelijk!" klinkt het luidkeels. Johan is ietwat verrast door deze allesoverheersende wandelgeest onder zijn deelnemers. "Geen culturele activiteiten, geen mountainbiketocht, geen dagje rust?" probeert hij nog. Maar als echte bergfanaat kan hij het enthousiasme van de groep alleen maar beamen.

Busje komt zo

De beklimming van de Mont Jovet is een absolute must do. De 2554 meter hoge top trakteert het reisgezelschap op een spectaculair uitzicht: met behulp van de panoramatafel zijn het Mont-Blanc massief, de Grandes Jorasses, de kleine Sint Bernard pas en de merkwaardige Aiguille du Géant te herkennen, een berg in de vorm van een reuzentand. Evenzeer uitzonderlijk zijn de hooggelegen bergmeertjes aan de flanken van de Aiguille de la Vanoise (2796 meter). Grote stapstenen brengen de wandelaars naar de overkant van het Lac des Vaches. Aan weerszijden van het pad weerspiegelt het kraakhelder water de grillige contouren van besneeuwde rotsen.

In de loop van de week wordt het wandelenthousiasme hier en daar getemperd door verloren schoenzolen en knieblesures, maar de groep weet van geen stoppen. Soms is de natuur zo overweldigend mooi, dat de



wandelaars zich letterlijk in het landschap verliezen. Na negen uur klimmen en dalen, is het begin- en eindpunt van de rondwandeling onverwacht onvindbaar en de geparkeerde bus onbereikbaar. Een flinke ploetertocht door onbekend terrein zet de parkeerplaats weer op de kaart. Johan: "Die twijfelende deelnemer bleek toch gelijk te hebben..."

Académie du Goût

Thuishaven na iedere wandelroute is het rustig gelegen chalet Manoir de Bellecombe in Aigueblanche, nabij Moûtiers. De Franse eigenaar verkoopt heerlijke zelfgemaakte jam en verrukkelijke notenwijn – zijn bedrijfje is niet voor niets aangesloten bij de Académie du Goût, de smaakpolitie van de streek. Ook het reisgezelschap is culinair begaafd. De deelnemers schotelen elkaar de lekkerste creaties voor en wedijveren om het beste gerecht. Na thuiskomst in Nederland wordt er zelfs een receptenboekje gepubliceerd. Bon appétit!

TEKST Sarah van Wijk

FOTO'S Johan Verdouw en Siegurd van Leusen



Ook de bergen in?

Rhône Alpen

15-daagse wandelreis

Leeftijd: vanaf 30 jaar

Periode: 07/07-21/07

€ 587,-

Kijk voor aanvullende informatie op
www.amarantreizen.com

Column Gijsbert Schutten

Zomaar een reisidoot

Een halve kilo slakken en andere horrorverhalen



Één van de grootste uitdagingen van op reis zijn, ligt wat mij betreft op het culinaire vlak. Nu kun je dit aspect van vakantie natuurlijk negeren en zakken aardappels en gehaktballen meenemen. Maar diegene die het reizen écht serieus neemt, zal zich overleveren aan wat de lokale keuken te bieden heeft.

Maar wat doe je als je in een Mongoolse yurt zit en geconfronteerd wordt met iets op je bord dat óf heel erg lijkt op het beest waar het vandaan komt, óf verdacht ondefinieerbaar is? Hoe ver ga je mee in zo'n culinair avontuur?

Er zijn landen waar ze alles met poten (behalve stoelen) opeten. Dat kan blijkbaar gewoon, want mensen doen het al eeuwen. In China heb je fastfoodketens die qua uiterlijk lijken op McDonald's, alleen worden er geen hamburgers, maar allerlei soorten slakken geserveerd. Als een enthousiaste local dan heel gastvrij voor jou een halve kilo slakken heeft besteld, tja...is je geest sterker dan je maag?

Naast allerlei horrorverhalen is er ook die andere kant. De schnitzels en enorme pullen bier tijdens de Oostenrijkse wintersport. Het lokale dorpswinkeltje in de Italiaanse bergen waar je elke ochtend verse ham kunt laten snijden (droombeeld voor later: een schuur met aan het plafond diverse grote hammen!). De verrassend frisse, maar stevige Zwitserse *Birchermüsli* die de bergboeren in de zomer eten. De heerlijke macaroni die ze op ruim 4000 meter in de Himalaya nog weten te produceren. Of je zelfgemaakte prakje, geïmproviseerd op de gasbrander, onvermijdelijk vermengd met zand en gras. Na een dag actief zijn in de natuur bestaat er geen betere maaltijd dan deze! Lekker in de buitenlucht en als het even meezit bij een kampvuurtje.

Weer thuis zijn er de foto's om de herinnering wakker te houden. Maar de geluiden, geuren en smaken zijn toch het diepst in het geheugen verankerd. Het vergt niet veel moeite om die weer naar boven te halen. Even een recept zoeken, de ingrediënten verzamelen en voor je het weet zit je daar, op dat ene bijzondere plekje, hier ver vandaan...