

Ved bredden av LOIRE

Nantes kan verken skilte med parisisk grandeur eller doven landsbysjarm. Men det den franske byen måtte mangle av naturlige attraksjoner, tar den igjen med innovativ tenkning og en av Europas kuleste fabelverdener. Tekst og foto: Birgit Kolboe og Getty Images

Det ligger ingen skip til kai i den tidligere sjøfartsbyen. Verftene og den en gang så blomstrende industrien har flyttet, men byen ved Loires bredder har gjenskapt seg selv som universitetsby og kulturfyrtårn. Ingen steder kommer det nye Nantes bedre til uttrykk enn på l'île de Nan-

tes. I og rundt det nedlagte skipsverftet på øya har det vokst frem en bisarr verden i byens store sønn Jules Vernes ånd. En fornøylespark befolket av undersjoiske monstre, gigantiske insekter og en 12 meter høy og 45 tonn tung mekanisk elefant som spruter vann på dem som ikke flytter seg raskt nok når den kommer gående. Dette tivoliet er herlig blot-





ELEFANTASTISK: Det gjelder å være rask når verdens største elefant kommer gående. Den sparer ikke på vannet når den spruter på folk som er i veien, til barnas store fryd.

HOTELL: Hotellrommene på Les Hotes Roches er hugget inn i fjellet, og har tidligere vært benyttet både til modning av ost, lagring av vin og til å skjule krigsflyktninger.

TRIVSEL: Østerssopp, konge-østerssopp, champignoner og shiitake trives alle i de perfekt tempererte hulene i Saumur.

FØRNØYELIG: Jules Verne hadde helt sikkert likt fornøyelsesparken i fødebyen Nantes.



tet for alt det grelle og sukkersøte som ellers kjennetegner sånne steder. Les Machines de l'île de Nantes, Maskinene på Nantes-øya, er rett og slett en hyllest til det lekne og nysgjerrige i store og små. Mens de yngste morer seg med å styre følehorn, snabler og rovkjeftene på de mange merksnodige skapningene som holder til her, kan vi voksne beundre den imponerende ingeniørkunsten og den røffe men raffinerte utførelsen i jern, lær og tre.

EN GANG VAR NANTES FRANKRIKES viktigste havn. Likevel er det ingen stolt sjøfartshistorie vi får presentert når vi vandrer langs Quai de la Fosse eller besøker den storslåtte borgen som i sin tid tilhørte hertugen av Bretagne og i dag huser det historiske bymuseet. Snarere får vi presentert en brutal historie om den lukrative trekanthandelen. Lastet med tekstiler, våpen og brennevin la skipene fra kai. I Afrika ble varene byttet i levende last. Deretter gikk ferden over Atlanteren til Amerika. De som hadde overlevd overfarten ble solgt som slaver før skipene igjen satte seil for Europa, fullastet med sukker, tobakk og andre ettertraktede kolonivarer.

Det skulle ta mange år før Nantes' innbyggere var villig til å se sannheten i øynene, men i 1998, 150 år etter at slaveriet ble avskaffet, vedtok bystyret å bygge et minnesmerke over alle dem som hadde betalt prisen for byens velstand. Monumentet, som ble avduket i

2012, er enormt. 2000 glassplaketter er innfelt i fortauet. Det føles respektløst å trække på de små glassplatene. Jeg blir gående med blikket festet i betongen for å navigere utenom. Det er uvirkelig mange av dem.

Under kaien finner vi en 90 meter lang passasje. Til venstre skimter vi Loire-elven, til høyre strekker en glassplate seg i passasjens fulle lengde. Historiske og samtidige tekster roper mot oss. Her er lovtekster og utdrag fra skipenes loggbøker. Poesi og sangtekster. Heller ikke våre forfedre er uten skyld. Mer enn 100 000 slaver ble fraktet over Atlanteren om bord på norske og danske skip. Det aller første seilte for en bergensk handelsmann. Det hele er tankevekkende og vondt, men også vakkert – i all sin grusomhet.

ET PAR TIMERS KJØRING INN I LANDET ligger Saumur. På Château Beaulieu blir vi tatt imot av Mary og Conor Maguire. Det irske ekteparet forelsket seg i Frankrike og Loire som unge, og har valgt bort en fredelig pensjonisttilværelse til fordel for en ny og travelt hverdag som hotellverter.

– Dere som er så glad i mat, må jo besøke soppmuseet. Over halvparten av den kulturelle franske soppen kommer herfra, sier Mary mens hun blar seg frem i en av sine mange permer fylt med brosjyrer, bilder, kart og kopierte boksider.

Da havet trakk seg tilbake for 90 millioner

år siden, etterlot det marine sedimenter. Tufaen er lett å forme, og blir både lysere og hardere i kontakt med luft. Resultatet er et landskap med en nærmest hvit bebyggelse på overflaten og et indre som en sveitserost.

Helt siden Napoleons tid har det blitt dyrket sopp i hulene. Klimaet er som skapt til formålet. Her er det verken behov for ressurskrevende luftfuktere eller kjøleanlegg. Temperaturen, som ligger rundt 13 grader året rundt, er også optimalt for modning av ost og lagring av vin. I tidligere tider ble druen enkelt og greit skyflet ned i et hull midt i vinmarken. Nede i mørket ble de presset, gjæret og lagret. Sist, men ikke minst, har hulene i fjellveggen blitt benyttet til bolighus. Svalt om sommeren og en helt levelig grunnstemperatur i den kalde årstiden. Fortsatt bor noen av dalens innbyggere i huler, men det blir stadig færre av dem.

– Hun som hjelper oss med frokosten, er troglodytt, men hun snakker ikke så mye om det. Det er ganske stigmatiserende, men de var kjekke å ha under andre verdenskrig. Saumur var en strategisk by. Ungene gikk til skolen under bakken, og flyktninger skjulte seg der. Jeg har også blitt fortalt at småkjeltringer bruker hulene til å gjemme både seg selv og byttet. De kjenner nettverket mye bedre enn politiet, forteller Conor.

Etter et par dager i Saumur vender vi snuten østover og inn i eventyret. Slottene ligger

«Helt siden Napoleons tid har det blitt dyrket sopp i hulene»

«Ingen andre steder i Frankrike dyrkes det så mange økologiske jordbruksvarer»

som perler på en snor – det ene mer imponerende enn det andre.

Året er 1555, og vi har sneket oss med på en utfukt med Diane de Poitiers, kong Henrik 2. av Frankrikes elskerinne og fortrolige. Det går fort. Ingen er mer hjemme på hesteryggen enn Diane. Solen har så vidt begynt å sende sine varmende stråler utover landskapet, men mellom de tette trestammene er det fortsatt svalt. Insektene summer og småfuglene kvitrer. En hjort snuser mot oss på en åpen glenne, men denne morgenen er den trygg. Diane er ikke på jakt. Hun har annet fore.

SKOGEN ÅPNER SEG, OG DER ER Chenonceau. Slottet som ble bygget under oppsyn av Katherine Briçonnet, har Diane fått av sin mer enn 20 år yngre elsker. Det er første gang hun er her etter utvidelsen. Den nye fløyen strekker seg over elven Cher, og ser ut til å forsvinne inn i den mørke skogen på andre siden. Den lette og elegante bygningen er omgitt av vann. Det er som om den flyter. Her skal hun leve, og her skal hun bo. I årene som følger legger hun hele sin sjel i slottet. Hun tar selv ansvaret for hageanlegget, og sørger for at det alltid er blomster, frukt og grønnsaker. Hver eneste dag, sommer som vinter, bader hun i elven. Men lykken er kortvarig. I 1559 dør Henrik, og dronningen er ikke sen om sende hans store kjærlighet på dør. Diane flytter motvillig til Chaumont.

Enkedronning Katarina de' Medici overtar Chenonceau, le château des dames.

Sterke kvinner fortsatte å sette sitt preg på et av de mest karakteristiske av Loires over 300 små og store slott også etter Katarinas død. Selv den dag i dag gir de elegante rommene, duften av de overdådige blomsteroppsettene og de luftige hagene et feminint inntrykk.

Loire er de voksnes Disney-land. Her er slottene bygget av stein, og de vakre prinsessene og bolde ridderne var av kjøtt og blod.

Eventyret om Tornerose er et gammelt folkeeventyr. Da Perrault skrev historien om den sovende skjønnheten hadde han et av dalens slott i tankene, Château d'Ussé.

Det er ikke bare de storslåtte slottshagene som har gitt Val de Loire navnet Le jardin de France. Jorden er fruktbar og området er vel-signet med korte vintre og lange, men ikke for varme somre. Regionen er kjent for sine mange småprodusenter som tenker kvalitet fremfor kvantitet. Ingen andre steder i Frankrike dyrkes det så mange økologiske jordbruksvarer.

DOMAINE HENRI BOURGEOIS HOLDER TIL i bitte lille Chavignol, noen minutters kjøring fra selve Sancerre. Landsbyen med drøyt hundre innbyggere er ikke bare kjent for sin vin. Loire-dalens mest kjente geitost, le crottin de Chavignol, kommer også herfra. Bourgeois-

familien har laget vin i Chavignol i ti generasjoner, men det var først etter krigen de satset fullt og helt på vinproduksjon. Bestefar Henri startet med to hektar, i dag eier familien 120 jordlapper på til sammen 72 hektar.

– Vi er blant de største i Sancerre, men ikke større enn at familien har kontroll over alle aspektene ved driften, forteller Philippe Dry.

Da barnebarna overtok driften på 1980-tallet faset de etterhvert ut plantevernmidler og kunstgjødsel. De kjøper fortsatt noen konvensjonelt dyrkede druer, men driver egne vinmarker økologisk.

— Med plantevernmidler blir det mindre sykdom, men også dårligere jord. Å drive økologisk er arbeidskrevende, men betaler seg i form av høyere druekvalitet og bedre vin.

Vi står ved det splitter nye vineriet øverst i miniatyrlandsbyen og ser utover vinmarkene. Philippe peker og forklarer. Sancerre er med sine 2600 hektar en liten appellasjon, men jordsmonnet er variert.

Til slutt er det smaketid. De enkleste vinene er friske, fruktige og letttdrikkelige. Perfekt til en solfylt ettermiddag på terrassen eller til lette sommerretter. De ordentlige godbitene krever litt mer avansert selskap. Vi har fått en skål med crottin, og nok en gang blir vi slått av hvordan mat og vin fra samme område smelter sammen til en høyere enhet. Det er heller ingen tvil om at franskmennene visste hva de gjorde da de fant opp ordet ter-



STORSLÅTT: Château Chenonceau, også kalt damenes slott, er et av de meste imponerende i Loire-dalen.

STASELIG: Ikke alle slottene i Loire-dalen har et like godt bevart interiør som Château Chenonceau.



HISTORIE: Château de Saumur er fra slutten av det 11. århundre og har vært både festning, bolig for byens overklasse, våpenlager og fengsel.



TRADISJON: Familien Bourgeois er en av de største vinprodusentene i Sancerre, men blir aldri så store at de mister kontrollen.



KRIG: Det franske kavaleriakademiet lå i Saumur. Regjeringen hadde allerede gitt opp kampen mot tyskerne da slaget om Saumur sto i 1940. Fortsatt holder det franske kavaleriet til i Saumur, og byens stridsvognmuseum er et av verdens største.



KVALITET: Restauranten på Les Hotes Roches har en stjerne i Guide Michelin. Råvarene er alltid hentet fra øverste hylle.

roir. Det er vanskelig å fatte at den slanke, mineralske La Chapelle des Augustins og den langt rikere og modnere La Côte de Monts Damnés er laget av samme druesort, og at det er gangavstand mellom vinmarkene.

Vi får med oss et lite hjertesukk fra Philippe før vi drar.

– Franskmenn har et nærere forhold til røde enn til hvite viner, og de er veldig tradisjonelle. Folk fra Norden er mye mer åpne – en forutsetning for å lære noe nytt. Franskmenn tror de kan vin, men når det kommer til stykket er de ganske kunnskapsløse. Vi har heller ingen butikker med et utvalg som kan måle seg med det norske Vinmonopolet.

Noen timer senere er det tid for virkelig å nyte de sprelske sancerrene. De gamle takbjelkene gir restaurant La Tour i hjertet av Sancerre et rustikt preg, mens det lyse interiør trekker i motsatt retning. Sammen skaper de en sofistikert men samtidig trivelig ramme rundt måltidet. Maten er en fryd for øyet så vel som ganen. Den unge kjøkkensjefen, Baptiste Fournier, har en forkjærlighet for sesongens grønnsaker og friske urter. Det hele er ytterst fransk, uten at tradisjonene

kommer i veien for det nyskapende. Vinmenyen består utelukkende av lokale viner, og er like sommerfrisk og variert som resten av måltidet.

I FRANKRIKE INNEBÆRER DET Å SPISE sammen langt mer enn å tilføre kroppen næring. Den franske identiteten er uløselig knyttet til bordets gleder. Det gode måltidet bringer ikke bare familie og venner nærmere hverandre, det holder samfunnet sammen og styrker følelsen av tilhørighet og kontinuitet. De gastronomiske tradisjonene går i arv fra generasjon til generasjon, men slutter aldri å utvikle seg.

– I 2010 ble det franske måltidet oppført på Unescos verdensarvliste, sier Didier Edon, kjøkkensjef og hotelldirektør ved Les Hautes Roches i Rochecorbon, et par små kilometer fra en av Loire-dalens mest spennende vinappellasjoner, Vouvray. Hotellets restaurant ligger i et gammelt herskaps hus, mens de fleste rommene ligger i fjellsiden.

– Tidligere var det fattigfolk som bodde i huler. Folk så rart på oss da vi bygget om troglodyttene til hotell for 25 år siden. I dag

skjønner de fleste at vi har noe helt unikt, forteller den trivelige kokken.

Vi starter med hummer. Halen er pakket i serranoskinke og perfekt stekt. Klørne er panert og har fått en rask runde i frituren. Hummeren følges opp av foie gras og kamskjell, piggvar med chorizo og bearnéssaus, og til slutt kalv servert på tre måter: en liten tartar, en gyllen vårrull og en aldeles vidunderlig kalvemedaljong med en morkelsaus av en annen verden. Smakene er perfekt avstemt.

– Det er mange unge kokker i dag som har glemt tradisjonene, og det synes jeg er trist, sier Didier Edon. ●

Reisen dit

Fly til Paris og lei bil der. Det tar drøye fire timer å kjøre til Nantes og litt over to timer til Sancerre. Både SAS og Norwegian flyr til Paris. For den som ønsker å utvide ferien med nok et fantastisk vinområde, anbefaler vi å fly Norwegian til Bordeaux og leie bil der.