

NIEUWSBRIEF "Rastailou"

1^e jaargang nummer 5, juni 2006.

Lieve en beste gasten, familieleden, vrienden, kennissen, en andere geïnteresseerden,

De maand mei vergastte ons dus op 66 mm. regen, gevallen in 10 dagen. Niet dramatisch vergeleken bij ons geboorteland waar het dagen achter elkaar centimeters per dag regende.

Desondanks is het weer, naar men hier zegt, enigszins van slag. Ook hier was het de laatste weken van mei fris en winderig, maar altijd nog aangenaam in vergelijking met Nederland waar het koud en zéér winderig was in die weken. Hier "klaagt" men al als het 20°C. is maar 25°C. zou moeten zijn en dat zijn natuurlijk tóch andere verhoudingen. Maar ook overschreden we in één van de laatste weekenden van mei de 30°-grens al en dan is het natuurlijk top als je een zwembad hebt waar je na een werkdag in de tuin een lekkere frisse duik (water-temp. 20°C.!) in kan nemen.

Leontine wilde na 3 maanden Frankrijk toch nog maar even vergelijken en vertrok voor een kleine week naar Nederland om haar vader van 94 (!) te helpen verhuizen van het verzorgings- naar een verpleegtehuis én om de kinderen te zien die "compleet" waren omdat zoon Tobias met vriendin Aafje, die in Marokko wonen, voor een bruiloft in Nederland waren. Haar oerinstincten overwonnen de Frankrijk-(plicht)-gevoelens. Het werd voor haar een drukke, maar tegelijkertijd gezellige, week en het was voor haar goed om te ervaren dat ze heel gráág weer terug wilde naar "Rastailou" en vooral naar de rust en de ruimte. Na een weekje Nederland had ze het wel weer gehad met de regen, de stoplichten, het vele verkeer, de files en vooral het onontkoombare, altijd aanwezige, lawaai. Misschien dat dergelijke ervaringen wel nodig zijn om definitief te "aarden" in onze nieuwe woonomgeving.

Zeker ook nadat de beide dochters na een weekje verblijf op "Rastailou" lieten weten dat het hier weer als "thuis" voelt, en weten dat het zo goed is. Goed is afgewerkt in Nederland en goed is in Frankrijk.

De "klik" is gemaakt, de knop is nu bij beiden definitief om.

Leve het nu, welkom toekomst!

Ook nu weer was dit voor mij de bevestiging dat toeval niet bestaat en de volgorde van gebeurtenissen min of meer vast staat, maar dat je ze zelf ook enigszins kunt beïnvloeden door positief te denken om daardoor een klimaat te scheppen waarin succes in welke vorm dan ook, waarschijnlijker is dan wanneer je dagelijks aan mislukkingen en ramspoed denkt. Hoeveer dit strekt, is me nog niet geheel en al duidelijk want helaas zijn er ook positief en optimistisch ingestelde mensen die door het noodlot worden getroffen. Maar positief denken en leven en met de genade meewerken kan natuurlijk nooit kwaad. En "succes komt niet vanzelf" zegt een goed vriend van mij altijd en dat is ontegenzeggelijk zo.

Of "Rastaillou" een succes wordt, zal de toekomst leren, maar tot op heden mogen wij beslist niet klagen. De boekingen blijven gestaag doorlopen en eigenlijk voordat het seizoen goed en wel begonnen is kunnen we vaststellen dat de gîtes voor 85% zijn volgeboekt (juni, juli en augustus) en de kamers zeg 50% en dat vinden wij alleszins redelijk voor het eerste jaar. Reserveringen voor de kamers komen namelijk vaak op het laatste moment, dus die bezettingsgraad stijgt nog wel.

En dat we nog geen reserveringen voor de tenten hebben is ook begrijpelijk omdat er op onze website staat vermeld dat we pas begin van het kampeerseizoen van dit jaar met de verhuur van tenten aanvangen, en dat is waarschijnlijk voor veel mensen té onduidelijk resp. onzeker. Bovendien waren we natuurlijk niet in staat van onze kampeeraccommodatie leuke fotoplaatjes af te beelden omdat er nog niets was. Ook dat is nu afzienbaar, want de carreleur (tegelzetter) is laatste week mei begonnen met tegelen en als hij klaar is dan heeft de loodgieter nog anderhalve week nodig om de laatste hand te leggen aan ons sanitair gebouwtje voor onze luxe volledig ingerichte, (Karsten) tenten én twee campingplaatsen voor passanten met een tent, caravan of zelfs camper. En als de tenten er staan, dan gaan we natuurlijk wél enkele leuke plaatjes maken om af te beelden op onze website.

En dan zullen ook daar de reserveringen wel voor komen, wij hebben daar alle vertrouwen in.

De grote verrassing voor ons is wel het succes van onze Table d'hôtes: bijna iedereen wil bij ons eten en iedereen is tot op heden erg tevreden, zelfs enthousiast. Zelfs zo enthousiast dat gasten die een week een gîte bij ons huurden, vijf keer in die week bij ons wilden eten. Wij juichen dit natuurlijk toe, want juist de Table d'hôtes is het trefpunt van onze verschillende gasten en aan tafel ontstaan per definitie de gezelligste gesprekken en contacten.

Wij genieten ervan hoe mensen uit verschillende windstreken plezier met elkaar hebben en op hun beurt genieten van elkaars gezelschap, van het eten, van de wijn en van de plek waar ze vertoeven.

Op dat soort momenten besef ik dan als geen ander waarom ik ooit op enig moment in mijn leven gekozen heb om naar de Hotelschool te gaan, het verzorgen en omgaan met gasten, dus mensen (vooral dát) zat ergens diep in mijn genen geworteld. Dat kán niet anders zijn want na bijna 30 jaar in een ander vak mijn brood te hebben verdiend, voel ik me nu weer volledig op m'n plaats en gelukkig met hetgeen ik nu doe. Ook samen hebben we dit gevoel, tenslotte leerden we elkaar kennen in "mijn restaurant" in 's-Hertogenbosch waar ik de "Patron" mocht zijn en Leontine als werkstudente een centje bijverdiende tijdens haar studie. Nu we enkele weken op (half)volle toeren draaien beginnen we ons helemaal happy te voelen in ons gastenverblijf, de taken zijn verdeeld en we zijn weer het koppeltje zoals we ruim 30 jaar geleden waren. Heerlijk.

Gasten en lieve vrienden komen en gaan dus, en wij beginnen de balans te vinden tussen werken en genieten.

Natuurlijk is het in het korte seizoen hard werken, maar dat is onvermijdelijk in een "bedrijf(je)" wat voorlopig toch een beetje gericht en afhankelijk is van het seizoen.

Om die afhankelijkheid wat te verminderen en het seizoen wat op te rekken, zijn wij met onze goede vriend Guus Smid, die onze belangen in Nederland behartigt, hard bezig de workshops / cursussen op poten te zetten voor het najaar en ook dát gaat van de grond komen. Het lijkt

erop dat we een 2-tal kunstenaars enthousiast hebben weten te maken voor onze ideeën en al dit najaar iets georganiseerd kan gaan worden. Lekker creatief bezig zijn onder vakkundige begeleiding inclusief overnachten, eten en drinken, materialen en enkele uitstapjes voor een bedrag dat ergens zal gaan liggen tussen de € 500,00 en € 600,00 maar dan heb je dus wél een creatieve week in een inspirerende omgeving. Op onze website staat er verdere uitgebreide informatie hierover.

Want hoe goed en plezierig het nu ook gaat, van 3 maanden omzet kunnen wij niet leven en 9 maanden vakantie is nu ook wel weer érg véél van het goede. Natuurlijk willen we niet meer leven zoals voorheen en ook méér aan onszelf toekomen, maar als het uiteindelijk andersom wordt (dus 3 maanden rust tegenover 9 maanden werken), dan zijn wij zeker ook tevreden.

Maar, ook voor september - oktober staan er al reserveringen, dus ook in dat opzicht mogen we vooralsnog niet klagen of wanhopen.

Voorlopig boeken we tot en met eind oktober (herfstvakantie Nederland) want daarna vertrekken we écht naar Marokko om ons kleinkind wat eind september/begin oktober geboren gaat worden, te gaan bezichtigen.

Via Maison en France zijn wij in contact gekomen met een "oppas-echtpaar" en die komen dan een weekje op "Rastailou" en onze dieren passen. Mochten er lezers zijn die nu stik jaloers worden en dit ook graag eens voor een weekje in de winter zouden willen doen, meldt je want wij willen natuurlijk nog wel eens vaker een weekje weg en dan is het natuurlijk voor ons heerlijk als wij weten dat er vertrouwde mensen in ons huis zitten en zoals gezegd op onze dieren passen. De mensen die we voor deze eerste vakantie hebben gevonden doen dit vaker, zijn francofielen en zien dit als een ideale en vooral ook voordelige manier om Frankrijk beter te leren kennen en een weekje eruit te zijn.

Zoals eerder verteld loopt onze Table d'hôtes uitstekend, met gevolg dat ik mijn geliefde hobby koken nu bijna dagelijks mag uitoefenen. Met een mix van opgedane kennis van de DVD's van Jamie Oliver ("The naked chef"), uit een aantal cadeau gekregen en snel aangeschafte kookboeken van de specifieke streek-gerechten en mijn eigen kookkennis en ervaring heb ik me snel een aantal (regionale) specialiteiten aangeleerd.

Zoals eendenlever met gebakken appeltjes - huisgemaakte paté met grattons van eend - Confit de Canard (eendenpoot) - Magret de Canard (eendenborst) - Gigot d'agneau - Pommes Sarladaises (in boter en eendenvet gebakken aardappeltjes met cêpes/boleten die Roger voor me zoekt en plukt) - een met verschillende groenten, aardappelen en véél knoflook gevulde en in de oven gestoofde boerderijkip - en heerlijke toetjes met aardbeien uit eigen tuin - ijs met in zoete witte wijn geweekte Prunes d'Agen - Pêche Melba zoals Louis IV hem liet creëren voor zijn geliefde, en natuurlijk crème brûlée en mousse au chocolat.

Vooral het werken en koken met de grote variëteit aan op de markt gekochte groenten vind ik heerlijk. Juist met de eenvoudige en goedkope groenten zoals kool, knolselderij, wortelen, aubergine, courgette, gewone witte en rode uien (gestoofd in de oven met kruidenboter als groente ongekend lekker) zijn geweldige culinaire dingen te doen. En dan hebben we het nog niet over bloemkool, verse doperwten, verse tuinbonen (fêves de marais), boontjes en haricots verts, snijbonen, witlof en venkel die natuurlijk ook prachtig zijn om mee te werken.

Op de snikhete dagen overlopend in zwoele avonden serveren we in overleg en tegen gereduceerde prijs een maaltijd-salade of casse croûte met franse kaas na. Wordt ook zeer gewaardeerd..

Koken is voor mij een feestje, jammer dat de afwas er ook bij hoort, maar gelukkig doen we dat samen. Leontine dekt de tafel en maakt hem gezellig, Leontine bedient en schenkt de wijn, Leontine ruimt af en wast af. Maar natuurlijk helpt Leontine ook in de keuken en help ik haar met de verzorging van onze gasten.

Tot op heden hebben we gelukkig allemaal gasten die ook een handje toesteken bij het afruimen van de tafel en zélf drank pakken en opschrijven in het daarvoor bestemde schrift. En zo willen we het ook graag. Ongedwongen en informeel, optimaal genieten van de maaltijd, elkaars gezelschap en het samen zijn.

Voor ons is dat "leven", en wij genieten als onze gasten genieten.

Met Pinksteren (wat was dat ook alweer?) was het prachtig weer. Omdat we dus nauwelijks en minimaal TV kijken en/of kranten lezen (en natuurlijk verslindt je een krant als een Nederlandse gast die meeneemt uit Nederland) leef je daar ook niet naartoe zoals in Nederland waar je er dagelijks aan herinnerd wordt dat die Feestdagen in aantocht zijn. Geen commerciële push meer, je leeft zoals het komt.

En 1^e Pinksterdag zou je nog een beetje als bijzonder dag kunnen ervaren omdat het een zondag is en de burenen/boeren dan zelfs een dag rust nemen, maar 2^e Pinksterdag is voor velen al geen vrije dag meer in Frankrijk omdat ze die hebben ingeleverd voor de retraites, de gepensioneerden. Frankrijk, dat toch wel héél erg z'n eigen plan trekt en z'n eigen schaats rijdt, kent namelijk (nog) het systeem dat mensen met hun 60^e met pensioen gaan/moeten. In Zweden besloten ze kortgeleden de pensioengerechtigde leeftijd te verhogen naar 67, ook Duitsland en andere landen denken daar aan, maar in Frankrijk gaan we dus met 60 met pensioen. En dat kost dus héél véél geld, reden waarom de werkenden om te beginnen 2^e Pinksterdag als vrije dag hebben moeten inleveren. Want ook hier kennen ze het fenomeen vergrijzing en is de bevolkingsaanwas té gering om de hoge kosten van de niet werkenden (op termijn) op te kunnen hoesten. Dan zou een oplossing nog alle allochtonen kunnen zijn die jaarlijks Frankrijk als thuisland kiezen, maar ik las dat men nu al jaarlijks 6 miljoen werkende mensen/belastingbetalers te kort komt om de onder andere genoemde hoge kosten van sociale zekerheden te kunnen ophoesten. Daarbij komt ook nog, en dat is misschien wel de grootste bottleneck, dat Frankrijk een ontzettend verschrikkelijk groot ambtenarenapparaat (administration) kent. In verhouding méér dan in Amerika en andere West-Europese landen, en, nu komt het, ambtenaren (fonctionnaires) gaan met hun 55^{ste} met pensioen. Daniël, onze maçon/ aannemer vertelde me dat zijn neef die bij de Spoorwegen heeft gewerkt, zelfs al met z'n 52^{ste} gepensioneerd is en maandelijks iets méér dan € 2000,00 ontvangt. En dat hij als ondernemer daarom 67% belasting moet betalen en dientengevolge met moeite een bedrag, kleiner dan wat zijn neef met niet werken toucheert, voor zichzelf uit de zaak kan halen. Met héél hard werken.

Ook Thierry en Sarah van Lou Peyrol (Corsicaanse kok met lieve Engelse echtgenote) klagen hierover en denken erover om óf te switchen naar een Chambres d'hôtes vanwege de soepeler belastingwetgeving voor dit soort micro activiteiten óf te verhuizen naar bijvoorbeeld Marakesh voor

het uitbaten van een Riad wat ook een soort van Chambres d'hôtes / Hotelletje is. Want nu is het zo dat ze ieder jaar harder moeten werken en minder overhouden en dat is voor niemand motiverend en vol te houden.

Bovendien is het zo dat natuurlijk als gevolg van de steeds hogere belastingen en de niet zo florissante economie de Fransen minder besteden aan vakanties en uit eten gaan en zij dus dit nu ook gaan voelen aan hun omzet. Gelukkig hebben wij veel gasten uit landen waar de economie beter is (?!).

En natuurlijk maakten we ook nu weer iets bijzonders, iets "grappigs" mee. Hoewel niet iedereen daar zo over dacht

Wat was het geval: wij staan op enig moment lekker in het zonnetje bij ons zwembad, mét een groot aantal van onze gasten die daar lekker lagen te zonnen en aan het zwemmen waren. Wij waren daar om het zwembad schoon te maken, de parasols op te zetten en te proeven of iedereen het naar z'n zin had.

Ik, en iedereen rook een brandlucht, en vooral ik die op dit soort sensaties erg alert (gebrand) is, ging natuurlijk direct op zoek naar de oorspong hiervan. Die was snel gevonden, want uit de schoorsteen van de schuur van Bernard en Claudine, onze meest naaste burens, kwamen dikke rookwolken. Op zich geen alarmerende situatie, ware het niet dat juist enkele dagen daarvoor Bernard me had verteld dat ze samen een weekje op vakantie zouden gaan naar Spanje. Ik was dus niet helemaal zeker of ze wel thuis waren want wanneer ze precies zouden weg gaan wist ik niet (meer). Dit gegeven, gekoppeld aan de uitroep van één van onze gasten dat er vlammen uit de schoorsteen sloegen, was voor ons voldoende om de eerste de beste, net nieuw aangeschafte brandblusser te pakken en in de auto te gooien, het noodnummer 18 (pompiers) te bellen en ons te spoeden naar de "plek van de ramp". Alwaar Bernard rustig in z'n tuintje stond te harken en mij doodleuk mededeelde dat hij het afval van z'n haag die hij aan het knippen was in zijn schuurtje, waar hij een open haard heeft, aan het verbranden was. Loos alarm dus maar zo werkt dat dus niet in Frankrijk. Want als die pompiers dus op weg zijn, dan laten ze zich dus door niets of niemand meer tegenhouden en begeven zij zich onverwijld naar het opgegeven adres. Ondanks dus een 2-tal telefoontjes van ons om te vertellen dat het loos alarm was. En als klap op de vuurpijl bellen ze dan ook nog, aangekomen op de plaats des onheils, de gendarmerie om melding te maken van dit voorval. En iedereen begrijpt dat met name Claudine, secretaris van de burgemeester van Cadouin, hier absoluut niet blij mee was. Wij natuurlijk stamelen dat we "désolées" waren, zij zeiden dat het niet grave/erg was, maar we voelden ons natuurlijk verre van prettig bij dit misverstand, alhoewel ook de pompiers ons complimenteerden met de handelwijze. Je kunt namelijk beter eerst bellen en je dan naar de plek spoeden dan andersom want als het werkelijk brand is dan verspeel je weer kostbare minuten. En dat kan je je hier niet permitteren want de pompiers komen uit Le Bugue (20 km.) en dat kost al een minuut of 20. En in een dergelijke tijdspanne kan een brand natuurlijk al een verwoestende uitwerking hebben.

Het zal eenieder duidelijk zijn dat alle andere burens de volgende dag allemaal even langs kwamen om het fijne van de zaak te horen en ons vertelden dat ze allemaal smakelijk hebben gelachen om onze, dit keer

foutieve interpretatie, van onze interpretatie van Franse burger- en burenplicht

Want (ssst, niet verder vertellen), Claudine ligt niet zo lekker in de buurt want het is een beetje een zuurpruim dus iedereen gunde haar graag de sores van de komst van de pompiers en de gendarmerie en het daaruit voortvloeiende proces verbaal.

Wij voelen ons nog steeds uiterst gegeneerd maar zagen nadat de "brand" uitgewoed was wel waar het misverstand vandaan kwam: hier zetten ze namelijk grote dakpannen schuin tegen de schoorsteen en die zijn bij Bernard en Claudine oranje van kleur en zagen wij dus aan als vlammen... Tant pis, jammer dan.

1 Juni is hier ook de datum dat er gemaaid en gehooid wordt, dus alom een drukte van belang. Alle grote velden worden gemaaid, vervolgens wordt het hooi enkele malen gekeerd om te drogen, daarna worden er balen van gemaakt met een speciale machine daarvoor en tenslotte worden de balen natuurlijk opgeladen op grote platte karren en weggebracht naar de daarvoor bestemde plaats. Jeanneau die jaarlijks ons land schijnt te hebben gemaaid, was zéér teleurgesteld dat wij hebben besloten het zo te laten als het is en het hoge gras te laten staan. We maaien hele stukken kort, de rest blijft staan voor de honden en heb ik met mijn krachtige Kubota doorsneden met paden om te lopen. Ook in de gemaaide stukken laten we eilanden van hoog gras liggen, aardig om te zien, zeker nu we er wilde bloemen in hebben gezaaid. Bovendien scheelt het uren maaiwerk en dat is welkom in een hele grote tuin zoals wij die nu bezitten en dus moeten onderhouden. Maar gelukkig heeft een grasmaai-tractor enorme aantrekkingskracht op gasten uit Nederland, met gevolg dat al enkele malen een gast onze grasvelden gemaaid heeft. Het is ook een machtig gevoel erop te zitten en vanzelfsprekend iets héél anders dan in Nederland achter je maaier aan te lopen op je doorgaans betrekkelijk kleine grasveld. Ook zijn er gasten die het niet kunnen laten en helpen met onkruid verwijderen, snoeien en andere onderhoudswerkzaamheden in onze tuin. Omdat ze het leuk en ontspannend vinden én op die manier gelijkmatig bruinen/bronzeren. Onze beloning voor deze geleverde diensten is een lekker koel glas wijn met knabbel en dat wordt zeer op prijs gesteld. Zoals wij de tuinhulp ten zeerste op prijs stellen.

Want een gastenverblijf runnen in Frankrijk blijft lekker veel (fysiek) werk. Niet in de laatste plaats vanwege de af te leggen afstanden om boodschappen te doen. En boodschappen is inkoop dus het is permanent wikken en wegen wat kopen we waar en is het verantwoord met betrekking tot de tijd die het kost in verhouding tot de besparing die het eventueel oplevert. En zo kwam ik dus ook terecht bij madame Durou van "Les Mérulies" (net als "Rastailou" de lieu-dit, de naam van het buurtschap, het gehucht of de veldnaam/plaatsnaam), om eventueel boederij-kippen en canettes (jonge wijfjeseenden) te kopen.

Wederom een hele speciale ervaring: Roger en Marie-France hadden me gewezen op dit adres toen ik vertelde dat ik de kippen van de markt best wel kostbaar vond, dus op een zaterdagmiddag kwam Roger me onverwacht ophalen om me de weg ernaartoe te wijzen. Via een ongelofelijk prachtige route die voert langs het magistraal mooie kasteel van wijlen de eigenaar van de Engelse Times in Ste-Croix de Beaumont, kwamen we bij de boederij van madame Durou aan waar op dat

moment niemand aanwezig was. We keken even rond en voordat we ook maar hoefden te gaan nadenken over wat nu te doen, kwam er een tractor met aanhanger de hoek om gescheurd met achter het stuur madame zelf. Een potige dame met een imposant "balcon d'amour", die dus naast het boerderijwerk kippen, pintades (parelhoenders) en canettes slacht op bestelling. Voor een alleszins redelijke prijs. Haar "slachthuis" is in een hoek van de grote schuur naast de stalling van de tractoren en de opslag van allerlei materialen en weet ik al wat niet meer. "Un vrai bordel" zoals ze hier zeggen (rotzooi, zwijnenstal), maar de innemendheid van madame Durou gekoppeld aan de liefde van de Fransoos voor alles wat met eten te maken heeft, gaf mij voldoende vertrouwen om met haar een afspraak te maken over samenwerking zo je daar op dit niveau van kan spreken. Haar slachthuis voldoet aan geen enkele eis, heeft waarschijnlijk géén HACCP of ISO handboek en zou in Nederland of België (?) direct gesloten worden, maar het leek schoongemaakt en de koelcel oogde proper. Ik ga haar 's woensdagavond bellen, ze slacht op donderdag en ik kan mijn bestelling vanaf donderdagmiddag ophalen. Mocht ze er niet zijn, en die kans is groot aanwezig omdat ze natuurlijk zélf ook nog met een koelauto rond rijdt om te leveren aan een aantal vaste klanten zoals restaurants en winkels, dan zet ze de bestelling in de getoonde koelcel met een briefje erop wat het kost en wordt ik geacht het geld in de lade van het gammele bureautje van het slachthuis te deponeren. En mocht ik dat niet doen, drukte ze mij met haar stralende lach op het hart, "dan zou ze me altijd weten te vinden". En omdat ik absoluut geen confrontatie wil met een potige forse Franse kippenboerin, zal ik zeker altijd keurig netjes het geld in het laatje leggen

En zo worden we dus elke keer weer een beetje wijzer over het leven op de campagne in Frankrijk.

Een nog niet afgewerkt item is onze ADSL verbinding die onze buurman Ches en Leontine in hun correspondentie toepasselijk de projectnaam "la dernière kilomètre" hebben meegegeven.

Ches heeft een ontvanger geplaatst die het signaal oppikt van de onlangs geplaatste zender in Molière dat enkele kilometers van ons verwijderd ligt, wij gaan nu op onze beurt weer een ontvanger plaatsen die gericht is op die van Ches. Ik heb er geen verstand van, maar Leontine en Ches schijnen binnenkort het dak op te gaan voor het plaatsen van de ontvanger. Mocht dat allemaal lukken, en daar ga ik dan maar van uit, dan hebben we ADSL en kunnen we eindelijk foto's ontvangen en versturen. En onze eigen website weer eens kunnen bekijken, want nu duurt dat zo lang dus is zo kostbaar dat we dat maar even laten.

Ook op dat moment kunnen we onze foto's op "mijnalbum.nl" zetten wat ik al enige tijd geleden had aangekondigd maar tot nu toe dus nog niet geëffectueerd is omreden van het nog ontbreken van de ADSL verbinding. Ches z'n satelliet verbinding kost hem vooralsnog een vermogen per maand, maar naar wij begrijpen is hij in onderhandeling met de overheidsinstanties om andere gegadigden in de campagne ook te voorzien van ADSL en maakt hij daarmee kans op een behoorlijke subsidie van overheidswege.

De "laatste kilometer" is dus bijna geslecht. Wordt vervolgd.

Het weer, dat is waar ook.

Ik heb het als eens geschreven als ik het goed heb, maar het is hier dus gemiddeld 5°C. warmer dan in Nederland. Met uitschieters naar boeven en beneden als te doen gebruikelijk. Sinds eind mei heeft het niet meer geregend en dat betekent dat het zéér droog aan het worden is. Voordeel: het gras groeit niet (meer) dus hoeft ook niet gemaaid te worden, nadeel: je moet elke avond arroseren (sproeien) om tenminste nog kans te maken iets van je planten en struiken over te houden. Droog dus en behoorlijk winderig. Ongekend voor de streek en ook de warmte (35-40°C.) komt volgens de autochtonen té vroeg. Genoemde temperaturen zijn redelijk normaal voor juli en augustus, maar in juni is het doorgaans "maar" 25-30°C. en niet méér. Ook in Nederland is het erg warm naar wij zien op de TV dus dat het hier dan nog enkele graden warmer is, mag geen verrassing zijn.

Natuurlijk zagen we ook onze voetballers en supporters zweten in hun 1^e WK wedstrijd in Leipzig, op dat moment besef je dat je Nederlander bent en blijft, zeker als er een brok in je keel schiet als voorafgaande aan de wedstrijd het Wilhelmus gespeeld en meegezongen wordt. Als we natuurlijk in de voorronde eruit gaan en Frankrijk, "les bleus", wél doorgaan, dan wordt het anders maar vooralsnog richten we ons op Oranje. Bij ons afscheid kregen we onder andere een reuzen cognac glas vol oranje attributen, daar kwamen onlangs nog oranje leeuwenstaarten bij die gasten voor ons meenamen, komen we verder en wordt het spannend, dan halen we zeker "alles uit de kast" om het oranje gevoel te versterken. Kunnen we ook de Oranjebitter aanspreken die op Koninginnedag (nog) wél in de kast bleef.

Juni is fantastisch qua weersomstandigheden. Permanent 25-30-35 °C., met uitlopers naar tegen de 40°C. In Nederland schijnt het ook enige tijd erg mooi weer te zijn geweest, maar naar wij begrijpen is er ook nadien enige regen gevallen. En dat ontberen wij. Niet dat we Nederlands weer willen, maar zo nu en dan een buitje zou lekker zijn voor de tuin en ons kosten besparen van het arroseren waar we nog geen andere oplossing voor hebben gevonden dan gewoon dat te doen met leidingwater.

Voor het weekend van 17-18 juni werd er onweer en regen voorspeld, het weerlichtte overal rondom ons heen en zwarte wolken trokken over het zwerk, maar op "Rastaillou" viel er helaas slechts 5 en 2 millimeter en dat is verwaarloosbaar en onvoldoende om het geelwordende gras te doen herleven.

Later vernamen wij dat het op slechts enkele kilometers van ons verwijderd noodweer is geweest met windstoten, slagregens en furieus onweer dus omgewaaide bomen, weggewaaide dakpannen en tenten, maar wij bleven dus daarvoor gespaard en de météo geeft voor deze één na laatste week van juni weer naar 40°C. stijgende temperaturen aan. Geweldig weer voor onze gasten om te bruinen aan het zwembad, te verkoelen in het zwembad en van lange zwoele avonden, het eten en de wijn, en de gesprekken met mede tafelgenoten te genieten aan onze ruim 5 meter lange Table d'hôtes onder de bomen op ons terras. Overdag wordt er door onze gasten gewandeld en genoten van de vele beziens-waardigheden die onze streek zo rijk is. Tot op heden horen wij niets anders dan enthousiaste verhalen over de prachtige tuinen, de indrukwekkende kastelen, de prachtig gerestaureerde bastides en stadjes, de leuke marktjes en de interessante grotten.

Leontine heeft met engelengeduld alle folders, kaarten en andere brochures (en dat waren er honderden) die we aantreffen toen we hier

kwamen uitgezocht en gesorteerd en hele mappen samengesteld over "wat te doen en te zien in de Dordogne". Deze documentatie in combinatie met onze eigen, beperkte, ervaringen en hetgeen wij van onze gasten horen is voldoende om onze gasten te adviseren hoe hun dag door te brengen. Via de boulanger en het Office du Tourisme houden we onze kennis op peil en vullen die aan met alle losse leaflets over éénmalige of echte seizoensactiviteiten zoals de Marché Nocturne in Cadouin die vandaag, 19 juni, begint, de Soirée Ecrivisses in Monferrand op 24 juni en het klassieke concert in de ruïne van St-Avit-Sénieur op zondag 25 juni. En zo zijn we naast tuinman/vrouw en onderhoudsmedewerk(st)er, kok, afwasser, gastheer en gastvrouw dus ook gids voor de Dordogne. En juist ook deze veelzijdigheid aan taken en verantwoordelijkheden maakt het vak van uitbater van een Gastenverblijf zo verschrikkelijk boeiend, interessant, afwisselend en verschrikkelijk leuk.

Liefs en groeten, salutations,

Leontine & Peter Hootsen

"Rastailou"

Salles 24480 Cadouin, FRANCE

Vaste telefoon: +33 5 53 57 44 02

Mobiel: +33 6 83 90 43 49

(alleen voor noodgevallen, mobiel bellen naar en vanuit Frankrijk is érg kostbaar!)

www.rastailou.com

fam.hootsen@rastailou.com

P.S. Zoals u ziet geen dubbele kolom meer en een ander lettertype. Dit op verzoek van een aantal lezers, zowel jong als oud. Laat ons vooral weten als u hier nog iets over meent.