

## Genieten bij Gretha en Frank in Noord-Frankrijk

PLUS 6 oktober 2016 Elke Beekman • Drenthe



Hoe mooi het in Zuidoost-Drenthe ook is, geregeld zoeken Emmenaren hun geluk elders in de wereld. Zoals in het dorpje Saint Algis in Noord-Frankrijk, waar Gretha Rozema en Frank Peters een bed & breakfast begonnen.

De kiezels knerpen als je het hek passeert en de kleine oprit opdraait. De clematis naast het rustieke bakstenen huis bloeit uitbundig, de kippen kakelen. In de verte verdwijnt de zon oranje achter de groene heuvels. Het ruikt groen, naar bloemen en vers gemaaid gras. Het huis ligt midden in het dorp, maar het is hier oorverdovend stil. „In Nederland hoor je altijd auto’s, hier is het echt rustig”, zal Gretha later zeggen.

Het noorden van Frankrijk is voor veel reizigers vooral een streek waar ze doorheen rijden op weg naar het zuiden. Wie zijn vakantie graag relaxt begint, maakt na zes uur rijden een tussenstop bij Gretha en Frank. In B&B L’Ermite ben je de hele week welkom om te logeren in een van de vier *chambres des hôtes* en aan te schuiven voor de warme maaltijd. Niet-logees kunnen van donderdag tot en met zondag in het restaurant terecht.



Het leven draait hier voor een belangrijk deel om eten. Frank: „Aan het begin van de week bedenken we wat op de menukaart komt, woensdag gaan we inkopen en beginnen we met koken. We bereiden gerechten uit de streek. Eerlijke, pure smaken. Bij ons geen kunststukje op je bord met een groen druppeltje op de rand dat naar spruitjes smaakt. Als het naar spruitjes moet smaken, dan liggen er spruitjes op je bord. We houden het graag simpel, maar smaakvol. Onze gerechten zijn origineel en anders, maar niet buitenissig.” Van het wild zwijn dat ze van een jager kregen, maakte Frank terrines en paté. De rabarber, kweeperen, frambozen, mirabellen, bessen, abrikozen, perziken uit eigen tuin worden door Gretha ingeweekt of tot jam, compote en desserts verwerkt.

De sfeervolle ontbijtkamer (tevens restaurant van donderdag tot en met zondag) biedt uitzicht op het terras, de tuin en een weiland waar twee pony's op hun gemak aan het grazen zijn. Daarachter golft het groene uitzicht kalmpjes verder. Op de achtergrond klinkt zachte muziek, Franse chansons, afgewisseld met aangename jazz. De tafel is gedekt met fraai servies, afkomstig van *brocantes* in de regio. Naast de croissants (Frank: „Zo horen croissants dus te smaken!”), staan potjes zelfgemaakte jam, verse geitenkaas, en al even verse aardbeien. In een ovenwant liggen twee gekookte eitjes op de gasten te wachten. Ook het ontbijt is hier een feestje.



Gretha Rozema groeide op in de Van Coevordenstraat in Emmermeer. Toen ze 18 was, verliet ze Emmen om te studeren. Uiteindelijk kwam ze terecht in Enschede voor de studie Toegepaste Onderwijskunde. Daar ontmoette ze Frank. Naast de studie deelden ze nog een andere passie: koken. Deze passie nam steeds meer tijd in beslag. „We vonden het zo leuk dat we op zoek gingen naar een vrijstaand huis met ruimte om ons eigen restaurant te beginnen.”

„In eerste instantie hadden we onze zinnen gezet op de Belgische Ardennen. Dat is een prachtig gebied en we houden erg van de Belgische keuken. We vonden echter niets wat paste bij onze smaak én onze portemonnee. Toen zijn we nog een stukje verder naar het zuiden afgezakt, naar Noord-Frankrijk.”

Al snel kwamen ze bij hun huidige huis terecht. „We waren meteen verliefd op de uitstraling en de ligging. Bovendien was het al in gebruik geweest als bed & breakfast, en dat leek ons qua inkomsten wel een goede combinatie met een restaurant. We zijn er eigenlijk zo ingestapt. We hebben het huis gekocht vanuit het gevoel dat het wel goed zou komen. B&B-gasten kunnen met de pot mee-eten. Daarnaast is het restaurant donderdag tot en met zondag open voor iedereen.”

Gretha en Frank maakten veel tochtjes door de streek en bezochten alle restaurants die ze tegenkwamen. „Het eten viel ons vaak tegen”, zegt Frank. „Veel vlees, patat en tomaat, vrijwel geen groente. Een gat in de markt, in onze ogen. Wij bieden gerechten met ingrediënten uit de streek, maar dan net even anders dan de mensen gewend zijn. Laatst hadden we een stel dorpsgenoten te gast. Ze kregen gele bieten voorgeschoteld. ‘Wat voor aardappel is dit?’, vroeg een van hen. Ik vertelde dat het een biet was en liet een ongekookt exemplaar zien. Die ging de hele tafel rond. Een gele biet, dat hadden ze nog nooit gezien. En nog lekker ook.”

Ze houden allebei van variatie. Frank: „Ik ben altijd een beetje teleurgesteld als iedereen aan tafel hetzelfde neemt. Het komt wel eens voor dat we een gerecht voor de tweede keer maken, maar er moet altijd iets nieuws te kiezen zijn.”

In het begin zag hij er tegenop dat de B&B-gasten aan tafel mee zouden eten, maar inmiddels vindt hij het bijna gek als ze het niet doen. „De ontmoetingen met al die verschillende mensen maakt het juist zo ontzettend leuk. En uiteindelijk gaat het er natuurlijk om dat mensen genieten en een fijne tijd hebben.”

„Ons plan om een eigen restaurant te starten was eigenlijk bedoeld voor later in ons leven”, zegt Gretha aan het eind van het gesprek. „Maar een paar jaar geleden bleek ik ziek te zijn. Het drong tot ons door dat er misschien wel helemaal geen ‘later’ zou zijn. We besloten niets meer uit te stellen, maar het gewoon te gaan doen. Inmiddels is de behandeling aangeslagen, maar het beseft dat je nu en niet later moet doen wat je wilt is gebleven. Het is hard werken, maar we genieten iedere dag. Of we spijt hebben? Dat kan helemaal niet! Als we het niet geprobeerd hadden, dan hadden we spijt gehad. Wij doen iets wat we zelf echt leuk vinden en dat spreekt mensen aan.”

