



## Blagnac-Rodez 181 km.

15 july 2017 TONNY EYK

Buiten het algemeen klassement van de Tour de France is er voor journalisten en tourvolgers ook een onderlinge competitie. De wedstrijd 'Wie heeft vandaag het éérst een tafeltje op een goed lunchadres?' heeft te maken met slimheid en tourervaring.

Traditiegetrouw excelleren de Belgen hierin maar enige jaren geleden hadden ze wel een zware dobber aan de legendarische verslaggever **Jean Nelissen**. Hij had een boekje vol restaurant-aantekeningen en dat was zijn wapen. Jean kende alle streekgerechten en ook de dorpen waar bijzondere wijnen worden geproduceerd. Vandaag rijdt het peloton een groot gedeelte van de etappe langs de rivier de Tarn en passeert de wijnplaats Gaillac.

Volgens de overlevering liggen hier de oudste wijngaarden van Frankrijk en daar waren zo'n 2000 jaar geleden de Romeinen verantwoordelijk voor. Nou is de rivier de Tarn volgens kenners ideaal om vandaag stroomopwaarts een mooie kanotocht maken maar dat zie ik mij niet doen. Wij gaan in Gaillac een kijkje nemen bij Château Maresque van de Nederlandse wijnmaker **Lucas Schutte**. Hij kan ons hopelijk de verschillen laten proeven tussen de typische Gaillac-druiven Brauocol en Duras.

Om hierna nog naar Rodez te rijden is onverstandig en bovendien zijn alle hotels in deze aankomstplaats vol. Wij hebben onze zinnen gezet op Château de Salettes in Cahuzac-sur-Vère, met chefkok **Ludovic Dziwulski** in een hoofdrol. Zijn carrière begon in het beroemde restaurant Lucas Carton in Parijs.