

Het imago van wijnstad Bordeaux was stijf en snobistisch. Nu is iedereen welkom in het goede, iets hippere Franse leven.

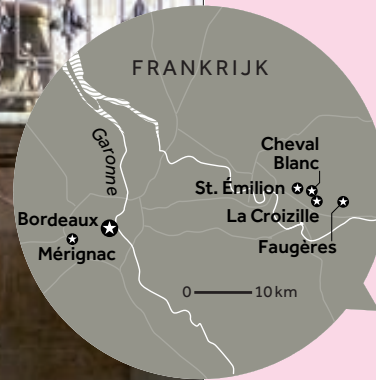
tekst HAROON ALI foto's MARIE WANDERS

FRANKRIJK

# Bordeaux tapt uit een ander vaatje



De nieuwe wijnkelder van Château La Dominique, ontworpen door Jean Nouvel.



**ALS JE NAAR BUITEN** stapt bij de luchthaven van Bordeaux, zie je pal naast de parkeerplaats een wijngaardje van enkele tientallen rijen, eigendom van Domaine de Chevalier. Om maar even aan te geven hoe geobsedeerd ze hier zijn door wijn – je kunt er als toerist niet omheen. Mérignac is voor zover bekend het enige vliegveld ter wereld waar druiven worden geoogst (de rode wijn draagt de naam La Croix de Guyenne).

Bordeaux is de wijnhoofdstad van de wereld. Dat kan de minder onderlegde reiziger afschrikken: al die snobs die pochen met hun wijnkennis. Eén verkeerde opmerking over het bouquet of de afdronk en je wordt getrakteerd op een Franse bulderlach.

Bordeaux wil af van dat snobisme, in de hoop meer toeristen te trekken naar de wijnregio – en dus niet alleen kenners. Dat moet worden bewerkstelligd met La Cité du Vin, een multimediale experience op tien verdiepingen, die 81 miljoen euro heeft gekost en nét is geopend. Je kunt hier wijn →



Het multimediale wijncentrum La Cité du Vin.

ervaren met alle vijf zintuigen, door wijntonen te ruiken en filmpjes te bekijken. In de panoramabar op de bovenste verdieping kun je een glaasje proeven.

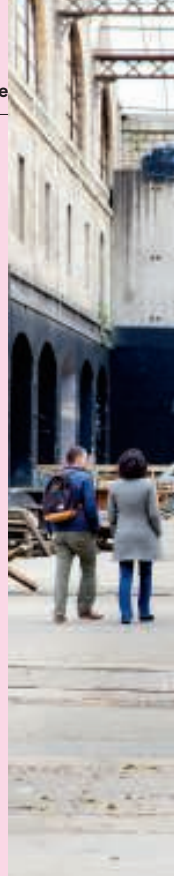
'Bordeaux heeft het imago traditioneel en stijf te zijn', zegt directrice Sylvie Cazes. De pittige wijnondernemer vertelt dat er bewust is gekozen voor een modern gebouw. Het zilver, het glas en de ronde vormen moeten laten zien: Bordeaux kijkt vooruit. 'Daarom is binnen alles digitaal', zegt Cazes. La Cité du Vin is niet gesponsord door chateaus uit de omgeving, maar betaald door investeerders en de plaatselijke overheid. Er is niet alleen Franse wijn te koop, er zijn flessen uit tachtig landen – van Syrië tot Tahiti. Het wijncentrum wil op die manier een mondiaal publiek aanspreken. Een nobel streven én slimme citymarketing – er is niet voor niets zo veel geld ingepompt. Er wordt gehoopt op 450 duizend bezoekers per jaar.

**Het nieuwe imago** van Bordeaux als wijnstad 2.0 gaat hand in hand met een grote schoonmaak in het centrum. De kalkstenen façades zijn de laatste jaren schoongespoten en de

binnenstad ziet er groen en fris uit. Veel Bordelais zeggen dat dit te danken is aan de inspanningen van burgemeester Alain Juppé, die in 1995 het stokje overnam van zijn vastgeroeste voorganger, die bijna vijftig jaar (!) op het pluche zat. De poetsbeurt heeft geholpen. Sinds 2007 prijkt de oude zeehaven op de werelderfgoedlijst van Unesco en vorig jaar werd Bordeaux verkozen tot 'Best European Destination'.

Het leven in Bordeaux is aangenaam. De stad is compact, ongeveer zo groot als Amsterdam. De zon schijnt uitbundig, het eten is heerlijk en betaalbaar en de mensen zijn gastvrij. Het strand, de wijngaarden en buurland Spanje zijn binnen handbereik. Daarom verhuizen veel Parijzenaars naar Bordeaux, zegt gids Nicolas Pujot tijdens een stadswandeling. 'In Bordeaux zeggen mensen je gedag en lachen naar je – dat gebeurt niet in

De wijnkelder van Château Pape Clément.



Boven: culturele broedplaats Darwin.

Bordeaux heeft een schoonmaakbeurt gehad en de binnenstad oogt nu groen en fris

Parijs.' Over een jaar is de nieuwe hogesnelheidslijn ook klaar. De reistijd tussen de twee steden is dan nog maar twee uur en tien minuten (ook handig voor Nederlanders). De stad speelt in op die snelle groei. Er is een nieuw tramnetwerk en overal worden fietspaden aangelegd om auto's uit het centrum te weren (ook in deze Franse stad is het een nachtmerrie om met je *voiture* de stad te doorkruisen). Aan de overkant van rivier de Garonne vind je Bassins à flot, een wijk met Rotterdamse trekjes: geen saaie flats, maar een parade van architectonische hoogstandjes. Het is de populairste plek om te wonen. Ook oude panden worden hergebruikt. In het oude treinstation zit een bioscoop en op de 19de-eeuwse legerbasis vind je nu broedplaats Darwin. Daar zetten we onze fiets vast. Wat een waanzinnig complex is dit, met – hou je vast – een restaurant, bio-



#### PRAKTISCHE INFORMATIE

- Met prijsvechter easyJet vlieg je in een uur en 45 minuten van Amsterdam naar Bordeaux. [easyjet.com](http://easyjet.com)
- Luxehotel Le Saint-James in Bouliac biedt uitzicht over hun kleine wijngaard en de stad in het dal. De zonsopgang tijdens het diner is spectaculair. [saintjames-bouliac.com](http://saintjames-bouliac.com)
- Een goedkopere optie in het centrum van Bordeaux is designhotel Mama Shelter. [mamashelter.com](http://mamashelter.com)
- In Bordeaux kun je overal fietsen huren (al dan niet elektrisch) en met de tramway kom je ook een heel eind. [infotbc.com](http://infotbc.com)
- Een kaartje voor La Cité du Vin kost 20 euro, inclusief een glas wijn (reserveren wordt aangeraden). [lacityduvin.com](http://lacityduvin.com)
- Culturele broedplaats Darwin is gratis toegankelijk, kijk op de site voor evenementen. [darwin-ecosysteme.fr](http://darwin-ecosysteme.fr)
- Voor accommodatie in het oude centrum van Saint-Émilion: Logis des Jurats. [logisdesjurats.com](http://logisdesjurats.com)

#### CHATEAU TOP-5

- **La Dominique, voor de architectuur.** [chateau-ladominique.com](http://chateau-ladominique.com)
- **La Croizille, voor een goed verhaal.** [chateulacroizille.com](http://chateulacroizille.com)
- **Le Pape, voor een ontspannen verblijf.** [chateualepape.com](http://chateualepape.com)
- **Smith Haut Lafitte, voor het uitzicht.** [smith-haut-lafitte.com](http://smith-haut-lafitte.com)
- **Pape Clément, voor klassieke weelde.** [bernard-magrez.com](http://bernard-magrez.com)



Links: Héléne De Schepper van Château La Croizille (boven).

Wie het centrum van Saint-Émilion verlaat, treft imposante moderne chateaus aan

winkel, brouwerij, poppodium, skatebaan, sporthal, fietsenmaker, studio's voor kunstenaars, werkplekken voor freelancers en zelfs futuristische huizen voor vluchtelingen. Dit is niet de zoveelste industriële hipsterfabriek, maar een nieuw 'ecosysteem', aldus oprichter Philippe Barre. 'Er werken hier ruim vijfhonderd mensen. We willen het concept van een stad opnieuw uitvinden, door werk, privé en sociale klassen te mengen.' Darwin is daarbij volledig CO<sub>2</sub>-neutraal.

De vernieuwingsdrift in de stad lijkt de wijnregio eromheen aan te steken. De lokale economie is nog steeds grotendeels afhankelijk van de wijnproductie; alleen al in de omgeving van Bordeaux vind je zo'n tienduizend chateaus. Tuurlijk, veel wijnboeren houden vast aan tradities. Maar er zijn er ook die willen innoveren. Bij

Château Smith Haut Lafitte (een halfuur rijden vanaf Bordeaux) gebruiken ze bijvoorbeeld drones om te kijken of de druiven rijp zijn (al worden ze nog altijd met de hand geplukt). De overgebleven druivenpulp wordt verwerkt in cosmeticaproducten. Het is een vertrouwd toeristisch ritueel: met de auto op één dag zo veel mogelijk chateaus bezoeken (wel de wijn uitspugen, om ongelukken te voorkomen). Tegenwoordig bieden veel wijngaarden ook (luxe) accommodaties en ze hebben niet zelden een eigen restaurant. Om niet alleen de wijnkenners tevreden te stellen en ook hele gezinnen te vermaken, mogen de kinderen soms een ritje te paard maken over de wijngaard. De wijnliefhebber die alle muffige wijnkelders al kent – en écht iets anders wil zien – rijdt vanaf Bordeaux 40 kilometer naar Saint-Émilion. Ook →

dit is op het eerste gezicht een schattig Unesco-stadje met crèmekleurige torentjes en trappetjes. Maar wie het toeristische centrum verlaat, treft imposante moderne chateaus aan als Faugères – een design-kathedraal ontworpen door Mario Botta – en Cheval Blanc, dat er uitziet als een ruimteschip met bomen erop. Bij Cheval Blanc mag je zelden naar binnen, maar pal ernaast is de opvallende wijnkelder van Château La Dominique. De glimmende, bordeauxrode kubus is ontworpen door de Franse architect Jean Nouvel, die ook designhotel Le Saint-James – nabij Bordeaux – ontwierp. De buitenkant is gemaakt van reflecterend materiaal, waardoor het rood van kleur lijkt te veranderen, zoals rode wijn die je ronddraait in een glas. Volgens medewerker Camille Poupon trekt Château La Dominique architectuurliefhebbers vanuit de hele wereld. ‘En jonge hipsters.’ Ook hier dus een breder publiek dan louter wijnkenners. De nieuwe kelder werd medio 2014 in gebruik genomen en vorig jaar trok het château al 10 duizend betalende bezoekers en kwamen 50 duizend mensen lunchen in het restaurant. Voor een wijngaard zijn dat ongekende aantallen.

Wie het nieuwe gezicht van de wijnregio wil zien, maakt ook een stop bij Château La Croizille. Los van de opvallende architectuur – een oranje kubus die boven de wijngaard zweeft – wordt de boel ook nog eens bestierd door een jonge vrouw die niet uit de buurt komt. Héléne De Schepper komt uit een familie van Belgische wijnhandelaren (die sinds 1950 ook wijn maakt) en had een heel ander leven in Gent, waar ze woonde en studeerde. Uiteindelijk besloot ze toch in het familie-imperium te stappen, verhuisde met haar man naar Bordeaux (waar hun baby is geboren) en doet nu de communicatie. De Schepper: ‘Ook stel ik onze eigendommen open



De chefs van Racines: Daniel (links) en Aleksandre.



## DINEREN ALS DE BORDELAIS

‘De Bordelais aten altijd hetzelfde’, zegt foodblogger Anne Lataillade ([papilles-etpupilles.fr](http://papilles-etpupilles.fr)). ‘Veel foie gras, confit de canard en oesters – typisch zuidwesterse specialiteiten. De inwoners vinden dat ze op de beste plek ter wereld wonen, dus waarom zouden ze iets nieuws proberen? Door de enorme instroom van chefs uit Parijs en andere wereldsteden wordt de stad eindelijk wakker.’ Volgens Lataillade zijn er naast de goedkopere bistros en dure instituten als La Grande Maison de Bernard Margez nu goede restaurants met een betaalbaar menu, waar jonge, creatieve chefs met ervaring in sterrenrestaurants de leiding hebben. Lataillade zelf is enthousiast over BELLE CAMPAGNE ([belle-campagne.fr](http://belle-campagne.fr)). ‘Die gebruiken alleen ingrediënten binnen een straal van 200 kilometer.’ Andere adresjes waar volgens de foodblogger goed wordt gekookt: POTATO HEAD ([potatoheadbordeaux.com](http://potatoheadbordeaux.com)), LE CHIEN DE PAVLOV ([lechiendepavlov.com](http://lechiendepavlov.com)) en GAROPAPILLES ([garopapilles.com](http://garopapilles.com)). ‘Bij de laatste moet je wel twee maanden van tevoren reserveren.’

RACINES ([facebook.com/restaurantracinesbordeaux](https://facebook.com/restaurantracinesbordeaux)) is ook een restaurant dat over de tong gaat. Het wordt gerund door de Schotse chef Daniel Gallacher en de Franse patissier Aleksandre Oliver, afkomstig uit een beroemde dynastie van Franse chefs. Het duo werkte eerder samen in toprestaurants en opende een jaar geleden Racines, waar ze bijvoorbeeld foie gras combineren met gerookte paling of een Citroentaartje versieren met dille. ‘We willen breken met alle regels’, zegt Oliver. Beiden volgden geen opleiding, maar leerden zichzelf koken. Gallacher: ‘En dan kom ik ook nog eens uit Schotland, het land van Gordon Ramsay en fish-and-chips. Dan moet je twee keer zo hard werken om hier voet aan de grond te krijgen.’ Het is ze gelukt, Racines zit meestal ramvol. Ook dit duo ziet dat Bordeaux steeds kosmopolitischer wordt: verrijkt, doch ontspant. Gallacher: ‘Als chef word je hier verwend met lokale ingrediënten. Goed vlees, wild en vis, het is allemaal binnen handbereik.’ Oliver is vooral blij dat hij niet in Parijs zit. ‘Te groot, te druk. Hier kan ik tenminste rustig vissen in het weekend.’

Een buitenlander in de wijnbusiness mag rekenen op ferm wanstrouwen

voor het publiek.’ Ze laat ons koosjere wijnvaten zien – wie had dat gedacht? ‘Een paar weken per jaar komt hier een groepje Joodse mensen om de wijn koosjer te produceren, daar komen wij niet aan.’ Wandelend door de metalen wijnkelder vertelt De Schepper dat een buitenlander in deze business mag rekenen op ferm wanstrouwen. ‘Hoewel de stad kosmopolitischer wordt, blijven de mensen toch

redelijk in zichzelf gekeerd.’ Ook waren de burens niet blij met het oranje gevaarte dat op de heuvel werd gebouwd. ‘We hadden alle vergunningen, maar kregen alsnog boze brieven. Het ontwerp was te opvallend en zou de eigenheid van Saint-Émilion bedreigen.’

Uiteindelijk draaiden de burens bij, zo gaan die dingen. Verandering houdt je niet tegen – zelfs niet in Bordeaux. ←