



CANAL DU MIDI
De smaak van de
AQUITAINE

Het is ware ontdekkingsreis voor de avontuurlijke reiziger: een boottocht over de Canal du Midi. Het harde werken in de talloze sluisen wordt ruimschoots goedge maakt door het wonderbaarlijk mooie en constant veranderende Zuid-Franse landschap.

Tekst **Lise Goeman-Borgesius**
Fotografie **Gary Blake** en **Wendy Johnson**





HET KANAAL

Lengte: 240 km, van Toulouse naar het L'étang de Thau.
 Breedte: 20 m (lwl), 11 m (loa)
 Diepte: 2 m
 Totaal aantal sluisen: 63
 Aantal werkjaren: 14
 Aantal werknemers: 15.000

Al sinds de 16de eeuw waren de Fransen het erover eens dat er een gemakkelijkere weg moest worden gezocht voor het verbinden van de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee. Op die manier konden ze om zowel technische als politieke redenen Spanje omzeilen. De Franse ingenieur Pierre Paul Riquet (1604) ontwierp het kanaal, maar liep al snel tegen technische en vooral financiële obstakels

aan. Toch lukte het hem in 1663 het plan voor te leggen aan de bekende minister Colbert en Lodewijk XIV, en ze van de haalbaarheid en de waarde van het project te overtuigen. Het grote probleem was echter het op peil brengen én houden van de waterstand op het hoogste punt van het kanaal. Door gebruik van verbindingskanalen lukte het hem genoeg water uit de Zwarte Bergen in het kanaal te laten stromen. Na een officieel akkoord en met een eigen financiële inbreng ter motivatie begonnen de werkzaamheden en in 1667 werd de eerste steen in St-Férreol gelegd. Het eerste deel dat van Toulouse naar Trèbes liep, was in 1672 gereed. Het tweede deel, van Trèbes naar Sète, was echter een bittere tegenslag die werd gekenmerkt door intriges, technische pro-

blemen en groot geldgebrek. Zes maanden voor de voltooiing van het kanaal stierf Riquet, compleet uitput en berooid. In 1681 werd het kanaal met water gevuld en sindsdien is het onafgebroken in bedrijf. In de periode 1686 – 1693 heeft de Franse citadelbouwer Vauban samen met de zoon van Riquet het kanaal verbeterd door het aanleggen van een veertigtal aquaducten. In de 18de eeuw deed men er vier dagen over om van Toulouse naar Agden te varen. De passagiers moesten namelijk met bagage en al van boord bij elke sluis die werd gepasseerd. Onderweg logeerde men in de herbergen langs het kanaal. Een aantal staat er nog steeds. Sinds 1996 is het Canal du Midi opgenomen in de Unesco-monumentenlijst en zijn er verbeteringen doorgevoerd op het gebied van automatisering.

JE MOET voor dit soort vakanties VAN AVONTUUR HOUDEN

De reis, of beter gezegd, het avontuur begint in de Zuid-Franse stad Toulouse. Bij de Fransen staat het bekend als de stad met de roze daken en de op één na grootste universiteitsstad van Frankrijk. Maar ook als de stad met een eindeloze historie, waaronder ook de geboorte van Le Canal du Midi. De kleine haven van Castelnaudary (Le Grand Bassin), waar we de boot moeten ophalen, is zichtbaar vanaf de oude, ronde, hoge brug die over het Canal du Midi loopt. De ondergaande zon legt een laatste schittering over het water, en de avond geurt zoet. Het is een warme dag geweest. De boot ligt eenzaam verscholen achter de andere plezierboten en de gemoedelijke sfeer in het haven-tje zal bij menigeen jeugd sentiment oproepen; het campingleven! Mensen lopen traag heen en weer over de kade, of zitten op het dek met een kaarsje en een glaasje wijn. Fluisterend gepraat en een laatste gang naar de badhokken. Terwijl

de nacht allang is gevallen en de maan het navigatie- en vaarrouteboek verlicht, stippen we de tocht uit. Eenmaal te kooi is het even wennen aan de smalle en harde bedden en de dunne lakens. Het water klotst zachtjes tegen de boot. Als eindelijk de goede houding is gevonden, begint de eerste nacht op deze mooie, verstilde plek in het hartje van Frankrijk. **Met de geur van verse croissants, koffie, motorgeluiden en luid, Frans gepraat** op de kade is het anders wakker worden dan in je eigen huis. Bij daglicht zien we de boot pas goed. Het interieur van de boot is op het eerste gezicht praktisch. Drie hutten, twee douches, een keuken met oven en koelkast, en een ruime zitgelegenheid. Ook het zonnedek, aan voor- en achterkant, zorgt voor het nodige comfort. Eén ding staat vast, je moet van avontuur houden om dit soort vakanties te boeken. Al in de vroege ochtend gaat alles in een rap tempo; aankleden, ontbijten en het dek schoonspuiten. In het klaarmaken voor

vertrek gaan zoveel verschillende handelingen zitten dat het voor een leek nauwelijks te volgen is. Drinkwater bijvullen, water en elektriciteit ontkoppelen, fietsen aan boord, aftekenen, touwen los en uitvaren. Op naar sluis nummer één, die meteen ook de moeilijkste blijkt. Drie sluisdeuren achter elkaar en met twee boten tegelijk erin wordt er ook hier in een snel tempo geschut. Met behulp van de sluiswachter worden we er doorheen geloodst en glijden we enkele momenten later met een nog kloppend hart het rustige en brede kanaal op. De prachtige natuur eist alle aandacht op. Onder de overhellende bomen, die met hun takken net boven het wateroppervlak hangen, schuilen prachtige eenden en ander gevogelte. Verscholen in hun tentjes, zitten vissers naar hun dobber te staren. Sloom rijden fietsers op de paden langs het water, daarachter de grote, uitgestrekte vlakten die langzaam maar zeker overvloeien in een ander landschap. Droge velden met verdorde zonnebloemen, wijngaarden die overduidelijk rijp voor de pluk zijn, glooiende akkers en minuscule ▶



Restaurants

LE JARDIN DE LA TOUR: Gelegen in het centrum van de middeleeuwse stad Carcassonne is dit restaurant een prachtige plek om wat te eten of te drinken. De keuken is enerzijds regionaal en anderzijds origineel door zijn mediterrane tintje. In de zomer zit je nog beter in de grote tuin, die grenst aan het Château Comtal. Rust en gastronomie zijn hier de kernwoorden. Specialiteiten: *foie gras*, rundvlees met morilles en gegrilde vis.
11, rue porte d'Aude, Carcassonne

LE LANGUEDOC: Eigenaresse en kok Isabelle Faugeras zwaait hier haar artistieke scepter en kookt vele eigenzinnige variaties op de originele *cassoulet*. Ook hier kun je heerlijk zitten in de prachtige tuin, die in de zomer in een bloemen- en plantenzie verandert. De specialiteit is de *Cassoulet au confit de canard*.
32 allée d'Iéna, Carcassonne

LES DODINES: Een simpel en typisch Frans cafeetje/brasserie voor ontbijt, diner, of een namiddagse crêpe of ijsco. Juist door de rustige omgeving, de ligging aan het water, en de aardige familie die dit stekje runt, is het een plek om terug te komen. Traditionele keuken met *cassoulet maison*, *petit déjeuner* en *glaces et crêpes*.
19 quai du Port, Castelnaudary

L'EAU BERGE - CASTEL NAUTIQUE: Een pal aan het water gelegen lunchadres voor zowel boothuurders als zakenlui. De keuken wordt gerund door Jeany, de Engelse gypsy-kokkin, die op een fantastische eigen, soms Engelse manier de Franse keuken op tafel zet. Door de enorme vriendelijkheid en openheid van gastvrouw Flo zou je hier elke dag wel aan de waterkant willen vertoeven.
Port de Bram, Bram

Bezienswaardigheden

MARKT IN BRAM: Een niet te missen markt die elke woensdagmorgen in de vroege uurtjes wordt opgebouwd rondom de kerk. Het is een samensmelting van kleuren en geuren, producten en mensen. Die laatste vind je aan het einde van de morgen terug in een brasserie waar je je ogen uitkijkt en je oren op steeltjes staan.



EEN DUIK in *Le Canal* is ten zeerste **AF TE RADEN**

dorpjes waarvan uitsluitend het kerktoentje zich laat zien.

Terwijl de boot langzaam verder het kanaal afzakt, rijdt er langs de waterkant een scootertje op dezelfde snelheid als de boot mee. Het is de sluiswachter, die na het sluisen van de boten mee naar de volgende sluis snort. Het zijn studenten die in hun vrije tijd of vakantie wat bijverdienen; elk met twee sluisen onder zijn hoede. Heftig gebarend wordt aangegeven hoever de boot in de sluis gemaneuvreerd moet worden om de andere boot er bij te laten. Terwijl twee mensen op de kant de boot in toom houden met zware touwen, zorgen de andere twee op de boot ervoor dat de boten elkaar of de kade niet te hard raken. Het is een samenwerkingsspel dat niet met iedereen gespeeld kan worden. Hiervoor heb je sterke armen nodig, stoere vrouwen, onvermoeibare stuurmannen en hittebestendigheid. ▶

Aangezien een duik in het water van het Canal du Midi sterk wordt afgeraden – de boten lozen er hun septic tanks – is het na elke sluis beter om uit te blazen bij een koud glas water. Op naar de volgende sluisen, die elkaar in rap tempo opvolgen. Het grote rustpunt van de dag is het havenkje van Bram. Dat Romeinen zich hier – destijds Eburamagus geheten – vestigden was niet onlogisch. De locatie lag en ligt namelijk op een van de meest belangrijke doorgangsroutes van de Aquitaine, tussen Toulouse en Carcassonne. Na tientallen jaren van opgravingen kwamen hier dan ook talloze grafstukken, amforen en andere gebruiksobjecten aan de oppervlakte. De stad is in cirkels om de gotische kerk gebouwd en straalt veiligheid uit. Op de kade staat een van de oude, robuuste herbergen van Le Canal, die een directe toegang tot de aangemeerde boten geeft. Het huis draagt zijn naam met eer: l'Eau Berge. ▶



PONT-CANAL DE RÉPUDRE: Deze tweede kanaalbrug ter wereld – en de eerste in Frankrijk – is gebouwd ter voorkoming van schade aan het kanaal door de hoge waterstand van de Répudre. De brug is de enige die in 1676 door Riquet is gebouwd; de andere met name door citadelbouwer Vauban. Aan de bouw hebben 400 mensen meegewerkt. Erg de moeite waard om een kijkje te nemen, mede door de prachtige, ietwat woeste natuur rond het kanaal. Maak een omweg langs het nabijgelegen dorp Paraza.

LE SOMAIL: Om een goed beeld te krijgen van onder andere de gebruiksvoorwerpen en boek en geschrift over de bouw van het Canal du Midi is een bezoek aan het dorpje Le Somail erg interessant. Madame Gourgues runt het antiquariaatwinkeltje en de oude herberg, die als pleisterplaats fungeerde voor de toenmalige reizigers. Haar deur staat altijd wijd open.

VOOR WIE VAN WIJN HOUDT: ...is een fietstochtje langs de wijnvelden een *must*. Stop in het dorpje Capestang, op enkele minuten van de aartsbisschoppelijke plaats Béziers. Dicht bij dit voormalig havenstadje ligt het Domaine du Guéry. Deze vier eeuwen oude wijngaard van Monsieur Tastavy, aan het Guéry-aqueduct, is een bezoek waard. Wijn kan ter plekke geproefd, goedgekeurd en meegenomen worden.



OP HET LAND heb je de eerste uren ZEEBENEN

Op het terras, dat over de hele breedte van het huis loopt, staan tafeltjes gedekt voor de lunch. Voor de ingang van het restaurant ligt een enorme, lui ogende hond. Zijn bazin is echter het tegenovergestelde. We worden met open armen ontvangen. Als we ons te goed doen aan een goed glas wijn en het voorgeschotelde diner – bereid door de Engelse, *gypsy*-achtige kokkin Jeany – glijdt de vermoeidheid na de vele inspanningen en indrukken van de dag van ons af. Die tweede nacht is het smalle bed opeens wel een welkome plek om te rusten, maar door de hitte verkassen we met matrassen en lakens naar het dek. In de stille nacht is het genieten van een laatste glaasje wijn, de langzaam opkomende, nachtelijke koelte en de rustgevende geluiden van de natuur.

Het is een rare en misschien wat ongeloofwaardige ervaring voor wie niet gewend is te varen of langere tijd op een boot te bivakkeren; maar op het vasteland heb je het eerste uur last van zeebenen. Na een klein ontbijt – met vooruitzicht op een stevige lunch – in de dorpsbrasserie van Bram gaan we met de fiets op pad naar de markt. Opvallend hier zijn niet alleen de kleuren en geuren, maar vooral de geluiden. Weinig geschreeuw, maar een voortdurend geroezemoes. Er wordt in groepjes gepraat, gedebatteerd bijna; een soort bijeenkomst van woorden en wederzijds begrip. Jong en oud, kinderen, honden en een enkele toerist. Ouden van dagen met een mand vol groenten of een *bouquet de fleurs*, een jong meisje bijtend in een appel, en een jonge priester die met een ingetogen maar stoute



blik een stokbrood onder zijn arm meesjouwt. Een markt met een uitstraling als geen andere. In de straten achter de kerk staan de *merchants d'antiquité*, de *bouquinistes* en de *fleuristes*. In een hoekje worden stilletjes konijnen verkocht, die in hun hokje tril-

lend wachten op hun nieuwe baasje. Na een overdadige lunch in de brasserie wacht de boot ons op en worden we door Florence, de eigenaresse, uitgezwaaid. Het is tijd om het eerste deel van de terugreis af te gaan leggen, want de sluisen sluiten tussen zes uur 's avonds en negen uur 's ochtends. In de kajuit staat een mand vol met proviand met een kaartje erbij: *Bon voyage et bonne éclipse... Flo*. Na een rustige terugvaart, die sneller gaat dan de heenreis door de verbeterde behendigheid van het schutten, varen we terug naar de haven van Castelnaudary.

De laatste avond eindigt als de eerste; met een glas wijn en een laatste beetje kaarslicht komen we tot de conclusie dat varen op open water vakantie is, en varen op het Canal du Midi werken. Vergis je niet in het traject dat je wilt afleggen en de tijd die je er voor wilt nemen. Het gaat vooral om de inspanning die je er per dag in wilt stoppen. Die avond slepen we voor de laatste keer de matrassen op het dek, en blijven we wakker tot de zon langzaam weer zijn ochtendschijnsel over 'Le Grand Bassin' van Castelnaudary laat schitteren. Het wordt weer een warme dag. ■

ROUTE

Al varend ontdek je vanaf Toulouse richting de kust vele landschappen die elk hun typische Franse uitstraling hebben. Het Canal du Midi voert je van de heuvelachtige Minervois langs middeleeuwse steden als Carcassonne, wijn- en zonnebloemvelden, Middellandse Zee-stranden, de steden Narbonne en Bouziques tot aan de uitgestrekte vlakten rond Aigues Mortes. Onze route: Castelnaudary-Bram (26 km), met 12 sluisen (écluses).



Cassoulet de Castelnaudary

Recept voor 8 personen
Bereidingstijd: 4 uur

Ingrediënten:

- 800 g witte bonen
- 800 g varkenskarbonade
- 8 dikke plakken spek, in blokjes gesneden
- 200 g zwoerd
- 1 knoflookworstje
- 2 el varkensvet
- 2 gezouten varkensschenkel
- 250 g tomaten, in blokjes gesneden
- 3 uien met ingestoken kruidnagels
- 200 g wortels, in schijfjes gesneden
- 1 bosje tijm, laurier en peterselie
- peper uit de molen

Bak in een grote pan, samen met het varkensvet, de tomaten, de wortelen en het spek. Roer goed om en verdeel er de witte bonen over. Giet er twee liter water bij en leg er de kruiden en de rest van de ingrediënten in. Laat minstens twee uur sudderen. Schep het gerecht over in een vuurvaste en diepe ovenschaal (*casolle*) en zet in de oven (100 graden) tot er een goudbruin korstje op komt. Druk dit korstje met behulp van een houten lepel in het gerecht en zet weer in de oven tot er opnieuw een korstje ontstaat. Druk ook deze weer in het gerecht en herhaal dit zes keer. Draai de oven op 80 graden en laat de cassoulet nog minstens twee uur in de oven staan voor het beste, en meest smeuge resultaat.

