

DE BIJZONDERE INWONERS VAN SAOÛ

Als je vanuit het noordwesten op Saoû, spreek uit 'soe', komt aanrijden, word je meteen getraakteerd op het mooiste aanzicht van het dorp. Saoû ligt namelijk aan de voet van een imposante rotspartij. Het is een bijzonder dorpje gelegen aan het begin van het forêt de Saoû. Het is aangenaam, pittoresk en geanimeerd.

TEKST: SABINE DEKKER

L'ÉPICERIE IS INMIDDELS DÉ ONTMOETINGSPLEK VAN HET DORP GEWORDEN

Mijn eerste kennismaking met Saoû is inmiddels twintig jaar geleden toen we met onze driejarige zoon een week lang met een ezel door dit stukje van de Drôme wandelden. Het was bloedheet en bij de klaterende fontein midden in het dorp vulden we onze waterflessen. Dat leverde ons veel bekijks op van de toeristen die op het terrasje naast de fontein zaten. Toen zag ik Saoû als een ingeslapen dorpje met één leuk terras. Inmiddels woon ik er al vijftien jaar in de buurt en is er veel veranderd.

EEN ORIGINEEL RESTAURANT

De rode stoeltjes van l'Oiseau sur sa Branche, het vogeltje op de tak, springen onmiddellijk in het oog. Maar niet alleen de naam van dit restaurant is origineel. Thierry Chalancon is de eigenaar en is gemakkelijk te herkennen aan zijn rossige, inmiddels grijze, haar dat hij in een staartje draagt. Vroeger, toen Thierry de wereld rondzwierf, was het restaurant van zijn moeder. Die verkocht het, maar hij kocht het een aantal jaren later weer terug. Dat maakt dat inmiddels al vijf generaties het restaurant runnen.

Het restaurant is in de wijde omgeving bekend door zijn goede, maar eigenwijze keuken. Thierry gebruikt de ervaringen van zijn wereldreizen en mengt naar lieve lust zoet met hartig. Hij maakt aparte combinaties en is zeer creatief in zijn manier van serveren. Wat dacht je bijvoorbeeld van een amuse waarbij je blind vier soorten olie proeft en moet raden? In het weekend komt men hier graag helemaal vanuit Montélimar of Valence naar toe. Ook het café-gedeelte is bijzonder. Dat noemt hij een *Café Utopique*. Hier geen cola of Heineken bier: de meeste drankjes zijn lokaal. Bier uit Saoû, lokale pastis, Franse cola en bijvoorbeeld bijzondere koffie.

L'ÉPICERIE

Tegenover l'Oiseau ligt l'Épicerie. Een klein supermarktje dat sinds twee jaar nieuw leven is ingeblazen door vier dames. Daarvoor werd het twintig jaar gerund door Philippe. Als je de supermarkt binnen kwam waren de schappen half leeg, maar grote kans dat hij wel gewoon had wat je zocht. Hij had de laatste jaren namelijk geen zin meer om de voorraad uit te pakken, dus was het voorraadshok voller dan de winkel! Maar als l'Oiseau dicht was kon je bij hem gratis een kopje koffie krijgen. Zo was hij ook.

Nu zijn het dus vier dames die gezamenlijk eigenaar zijn. En het enthousiasme spat er van af. Hier vind je lokale en biologische producten, maar ook betaalbare

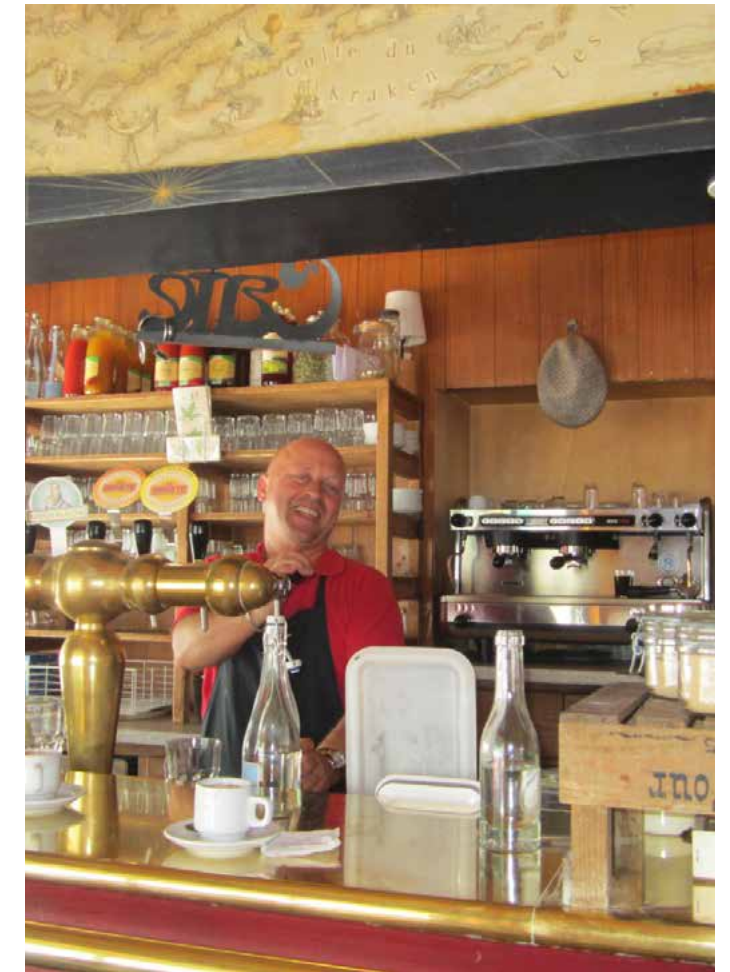
merken voor de oudjes en minder bedeelde in het dorp. En het loopt als een trein. Maar het zijn dan ook wel bijzondere dames die alle vier iets bijzonders aan de winkel toevoegen. Zo is Magali sinds vier jaar de plaatselijke traiteur. Zij maakt een weekmenu dat tot haar verrassing nog meer succes heeft in de winter bij de lokale bevolking dan in de zomer bij de toeristen. Regelmatig vind je hier een overheerlijke quiche of een taart met aardbeien of ander seizoensfruit van de lokale boer. Laure is half Japans, geeft Japanse kookworkshops en schrijft kookboeken. Het is kunstenaars Vanessa die steeds de inrichting van de winkel verandert en de vierde dame is Sophie, die wandelgids in de omgeving is.

L'Épicerie is inmiddels het ontmoetingspunt geworden van het dorp en in de winkel vind je het dorp ook weer terug: zo koop je er groente van Thierry, brood van Josef, vlees van Morgane, kaas van Ines en ga zo maar door. En heb je zelf teveel *confiture* gemaakt? Dan geef je dat aan de l'Épicerie voor de liefhebber..

ACHETONS LOCAL !

De bijzondere dynamiek in het dorp komt niet in de laatste plaats door de burgemeester. Saoû heeft een kleine zeshonderd inwoners en bij de laatste verkiezingen is Daniel Gilles bijna unaniem herkozen. Zijn verhaal is namelijk bijzonder: vroeger was hij automonteur van rallywagens, maar hij besloot zich om te laten scholen tot boer. Nu heeft hij een biologische geitenboerderij samen met zijn vrouw Ines en verkopen ze hun Picodon, geitenkaas, aan huis en op zaterdag op de markt in Saoû. Hun geitenvlees staat zelfs op de kaart van restaurant Pic in Valence dat maar liefst drie Michelinsterren heeft. Voor burgemeester Daniel draait het allemaal om lokaal kopen en lokaal investeren en daar zijn de markt en l'Épicerie een mooi voorbeeld van.

De Drôme is het departement met de hoogste biologische productie. Op de meeste scholen, waar tussen de middag een warme maaltijd wordt geserveerd, eten de kinderen biologisch. De lokale overheid moedigt dit ook aan bij bejaardentehuizen en evenementen. Je vindt in de Drôme veel winkels die gespecialiseerd zijn in biologische producten. Op de markt kom je ze vanzelfsprekend ook veel tegen.





OP DE HOOGSTE TOP NESTELT EEN ARENSKOPPEL OP 1989 METER HOOGTE

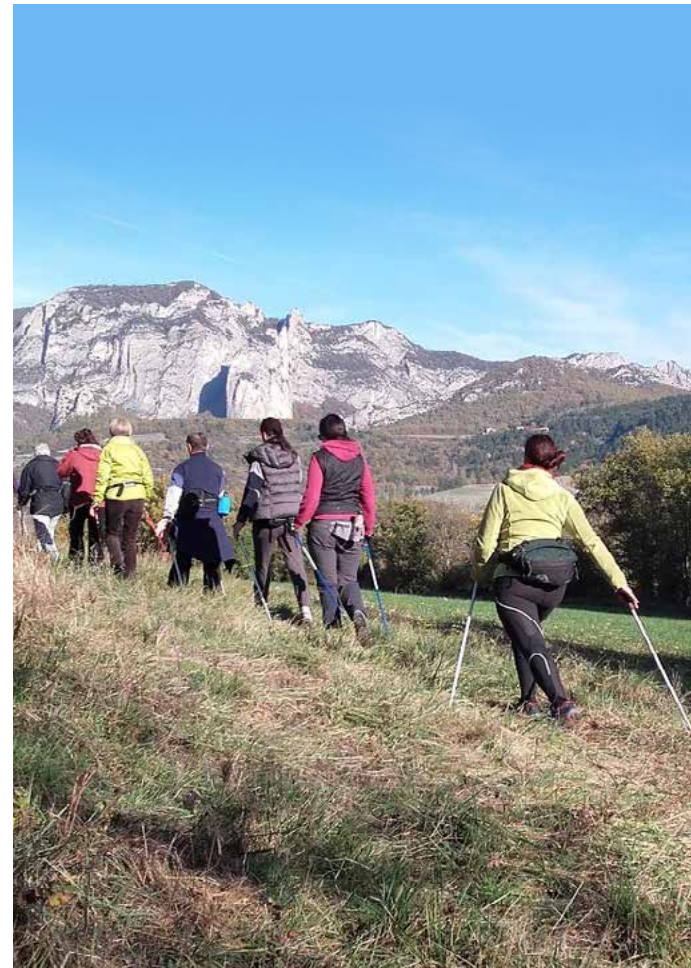
HET BOS VAN SAOÛ

Sophie, één van de eigenaressen van l'Épicerie die wandelgids is, neemt je met veel plezier mee naar het Forêt de Saoû. Een voor geologische begrippen bijzonder bos dat eigenlijk een klein gebergte is, gelegen in een komvorm. Het is dertien km lang en drie km breed. Het leuke is dat je er mooie wandelingen kunt maken op verschillende niveaus. Er loopt een beekje, la Vèbre, met heerlijk fris water en ook zijn er veel dieren te spotten zoals steenbokken, reeën en vele soorten vogels. Op de hoogste top, de Veyou, nestelt een arenskoppel op 1589 meter hoogte. De meest gewaardeerde en moeilijke wandeling is toch wel Les Trois Becs, waarbij je de drie hoogste toppen van het bosgebergte bewandelt. Onderweg tref je veel bloemen en planten waaronder wilde lavendel en tijm. In het voor-

jaar groeien er vele soorten wilde orchideeën, waaronder de Ophrys Drumana die alleen in de Drôme voorkomt. Vanaf de bergtoppen heb je schitterend en wijds uitzicht dat tot aan de Mont Blanc en de Mont Ventoux reikt.

Je merkt, ik raak niet uitgepraat over Saoû. En dan heb ik het nog niet eens gehad over het hoedenatelier Forêt des Chapeaux en La Traverse, met de verschillende kunstenaars en de houtdraaister Jos! Maar er moet nog iets te ontdekken overblijven toch? ●

Leuk weetje: de naam Saoû wekt vaak reacties op bij Fransen omdat je het hetzelfde uitspreekt als 'saoul', wat 'dronken' betekent.



Carnet de voyage

OFFICE DE TOURISME

valleedeladrome-toerisme.nl
Neem een plattegrondje mee met een wandeling langs kunstateliers: Hoedenmaakster *La Forêt des Chapeaux*, **laforetdechapeaux.com**
Atelier van verschillende kunstenaars, *La Traverse*, **latraverse.fr**
Atelier van een houtdraaister, *Tournicoti*, **jossnaigeon.fr**

WANDELEN

Wandelkaart: IGN 31380T Dieulefit, Forêt de Saoû.

LOGEREN

Overnacht bij Chambres d'hôtes et gîtes *La Ferme de Pauroux* in Mornans, **pauroux.com**

Of strijk neer bij chambres d'hôtes, gîte en pipowagen *Le Panicaut* in Francillon-sur-Roubion, **lepanicaut.com**

ETEN

Neem alvast een kijkje op de website van restaurant L'Oiseau sur sa Branche: **saou-restaurant.fr**

EVENEMENT

Muziek en theater tijdens het jaarlijkse *Fête du Picodon*. Altijd tijdens het derde weekend van juli, maar dit jaar verplaatst naar 2021.

MEER DRÔME

Via mijn blog: **drome-blog.nl**

Of lees mijn boek: *Verrassende Drôme*, Uitgeverij Edicola **edicola.nl**

