



FRANKRIJK

Lets voorbij Toulon nemen we een bootje in La Tour Fondue. We hadden ook voor een helikopter kunnen kiezen, maar zeg nu zelf: naar een eiland trek je met een boot! Tenminste, tien minuten varen hadden we er wel voor over. De enige auto die er op het eiland rondrijdt staat ons op te wachten: één uit de tweede wereldoorlog! Dit is een natuurpark, gemotoriseerd vervoer mag niet, met uitzondering van de oude rode Dodge. En toch zouden we hier in een restaurant met Michelinster eten en logeren in een viersterren Mas temidden van het niets. Dit alles hebben we te danken aan een landgenoot. Een avontuurlijk verhaal!

"L'Ingeniero"

In 1857 wordt François Joseph Fournier geboren. Ondanks dat hij een goed leerling wordt, mag hij van zijn ouders niet verder studeren en moet hij op heel jonge

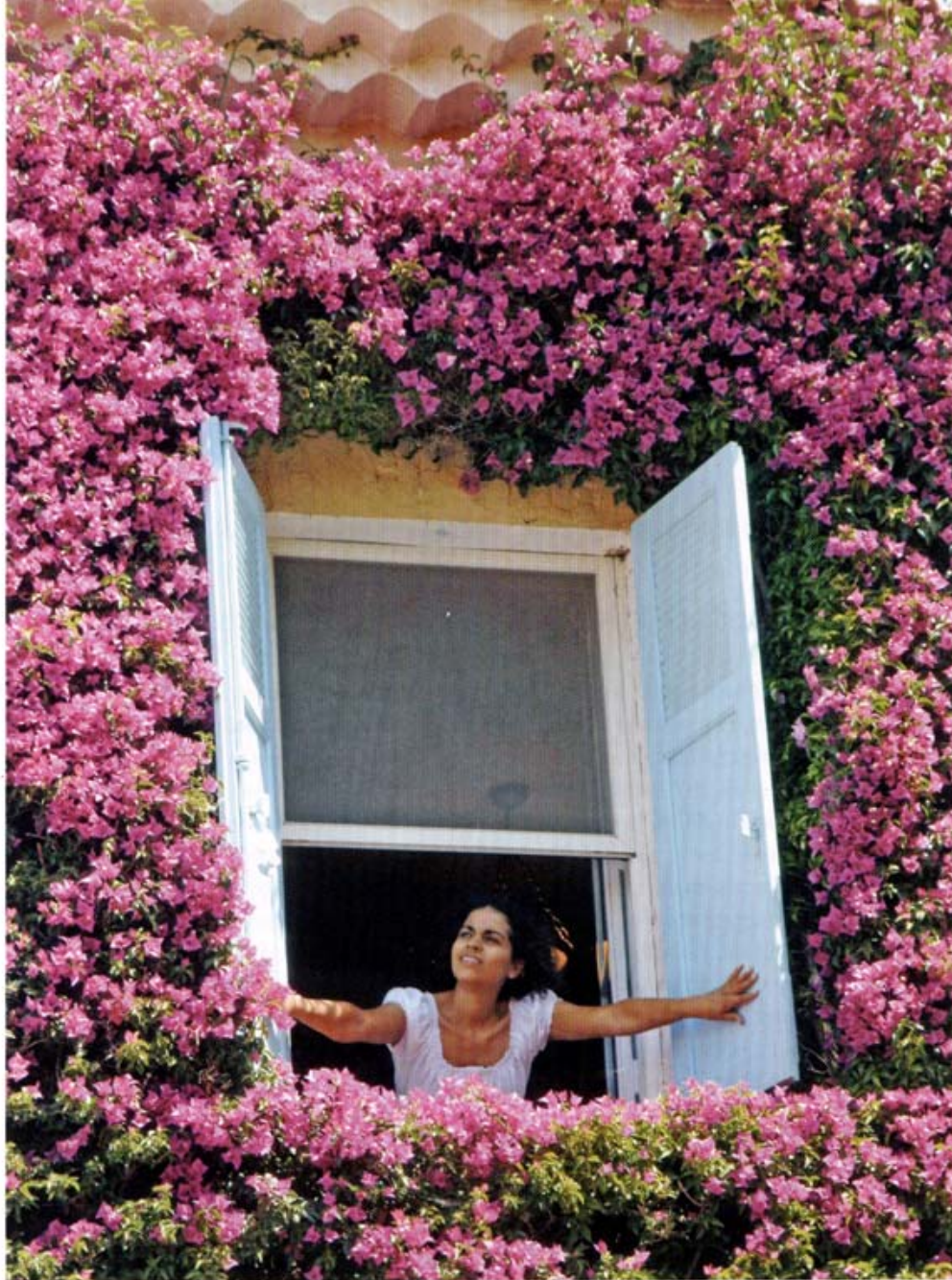
Je zal het maar meemaken als Belg! Je trekt op avontuur naar Mexico en vindt een goudmijn! Rijk als Croesus kom je terug en koopt een eiland aan de Côte d'Azur! Dat overkwam François-Joseph Fournier, een spoorwegaarbeider uit Clabecq wiens moeder in het armenhuis overleed. Dank zij hem kunnen wij nu naar een schitterend viersterren hotel-resort.

leeftijd bij de spoorwegen gaan werken. Dat ziet hij niet zitten en hij trekt te voet naar Parijs, waar zijn grote voorbeelden Ferdinand De Lesseps en Gustave Eiffel zijn. Hij schrijft zich in als vrij leerling aan de Arts et Métiers en zoekt daarna het avontuur op in Canada en Panama. Zwaar werk aan spoorwegprojecten, in Panama zelfs onder leiding van kanaalbouwer Ferdinand De Lesseps. François is bezeten door studies over geologie, biologie, machines en wetenschappen. Uiteindelijk belandt hij in San Francisco en krijgt er de

Amerikaanse nationaliteit. Een groot bedrijf erkent het talent van deze ingenieur en hij mag voor hen in Mexico gaan prospecteren. Aldaar leert Fournier alles over de streken Chiapas en Tabasco. Eénmaal zijn opdracht vervuld is, trekt hij terug als onafhankelijke prospecteerder en koopt er een kleine concessie. Het brengt hem een paar dollar op, maar hij gelooft sterk dat de echte grote goudader in Somera aan de andere kust ligt. Hij overtuigt enkele financiers, en richt de Compania Minera Las Dos Estrellas, waar







van hij Vice-President wordt. Er werd geen goud gevonden. Fournier raapte al zijn spaarcenten bij elkaar en kocht alle aandelen op van investeerders en beursgoeroes die hun centen veilig wilden stellen. Dat gaf hem 1800 van de 3000 aandelen! Op 30 maart 1901 stoot Fournier op de grote goudader. De man is opslag schatrijk. Ondertussen was hij gehuwd met Cladine Calvayrac maar ze scheidden in 1906 omdat ze geen kinderen konden baren. Fournier trekt dan naar Frankrijk en verblijft er bij vrienden.

Eiland cadeau

Toch is hem iets bijgebleven van zijn huwelijksreis in Antibes. Daar zag hij in een krantenadvertentie dat het eiland Porquerolles te koop was. Hij besloot op 22 februari 1912 dit eiland als huwelijkscadeau aan zijn nieuwe echtgenote Sylvia te geven. Mooi geschenk! Het eiland was gedeeltelijk verwoest door een hevige bosbrand. Geen zorg voor de hardwerkende ingenieur. Hij plantte er perzik-, amandel- en pompelmoesbomen op en legde wijngaarden aan. Een deel ervan is later terug opgeruimd door de Franse staat omdat ze de botanische eigenheid van het eiland wilden herstellen.

Uiteindelijk hadden de Fourniers vijf kinderen die mede-eigenaar werden van het eiland. En geleefd werd er. Er ontstonden 175 hectaren wijngaarden en 25 hectaren voor de kweek van groenten. Vandaag is het hun kleinzoon, Sébastien Le Ber, die de productie van rode, witte en roséwijn voortzet en ze bottelt onder de naam "Le Domaine de l'île". Dat het hier allemaal levensgenieters zijn is ons duidelijk. Zo stelt de wijnheer dat ze een kleine hoeveelheid SO₂ toevoegen aan de rode wijn, om hoofdpijn te voorkomen (voor hen die er van houden een ietsje meer dan nodig te drinken). Toen Fournier in 1935 overleed ontwikkelde zijn echtgenote een plan om het toerisme te ontwikkelen en hotels te creëren. Sylvia Fournier transformeerde een Provençaalse Mas en doopte het "Le Mas du Langoustier". Het lag meteen in de smaak bij de Franse society en schrijvers als Giraudoux en Simenon.



**350 inwoners, 275 dagen zonneschijn
en een Michelinster.**



Porquerolles

Porquerolles, het grootste eiland van de Hyères, is 7 km lang en 3 km breed en telt 350 inwoners. Het klimaat is goed voor 275 dagen zonneschijn per jaar. Buiten een piepklein dorpje vind je op het eiland tien forten (sommige uit de 8ste eeuw), die gebouwd werden om het eiland tegen piraten te beschermen. In 1972, onder de invloed van Président Pompidou, kocht de Franse Staat tweederde van het eiland en ze klasseerden het als Nationaal Park. Lelia Fournier Le Ber, één van de dochters van Sylvia en Francois Fournier, erfde de Mas du Langoustier, dat tot vandaag een hotel-restaurant met 4 sterren is gebleven en wereldwijd vermaard is. In 2002 gaf ze de directie over aan Salvatore Troia, een top-hottelier met veel jaren hotelactiviteiten op zijn actief (o.a. Grand Hotel Miramar in Corsica, Le Royal Riviera in Saint Jean Cap Ferrat en Le Pralong in Courchevel). Het gegeven van een wilde ongerepte en vooral beschermde natuur, waar auto's niet zijn toegelaten, waar zelfs geen strandstoelen het strand opmogen, heeft tot een grote contradictie geleid: een hotel-restaurant van extreem hoge klasse met meer dan honderd werknemers temidden een wilde natuur, ver weg van de bewoonde wereld en toch zo dicht bij het Franse vasteland. Dit is niets voor mensen die van party- en stadsleven houden. Er valt buiten wandelingen in de natuur niets te beleven, tenzij dan de extreem hoogstaande cuisine. Het echte levensgenot voor wie er van houdt! Niets wordt er aan het toeval overgelaten in Le Mas du Langoustier. Als we met het bootje aankwamen, was de directeur er zelf om ons warm te begroeten. Een rustige bedoening, want de Mas telt slechts 50



Er rijdt één auto op
het eiland. Een ouwe
Dodge uit 1945

somptueuze kamers. De Mas zelf ligt op 40 hectaren aan de andere kant van het eiland. Hoewel de Mas een strandje heeft met gouden zand, kan je evengoed elders op het eiland vertoeven. Rondom zijn er stranden, dikwijls totaal verlaten. Wie naar het stadje wil, neemt de fiets of gaat te voet. Het hotel geeft uitzicht op de ruwe kust en de zee. Het enige gebouw aan de horizon is het Fort du Grand Lagoustier, dat in 1636 werd gebouwd en nu eigendom is van chirurg Paul Vuillard. Het is de man zijn passie om het op een rustig tempo te restaureren.

Culinaire ster

Het is zo verwonderlijk om op dit ruwe eiland temidden een natuurreservaat een restaurant met Michelinster te vinden. Dat is het werk van chef Joël Guillet die er al 9 jaar de gepassioneerde man is, bezeten door eigen kweek, visvangst en de mediterrane keuken. Guillet heeft een indrukwekkende wandel achter zich (Maxim's, Eze Village en het tweesterren L'Hostellerie du Cerf). Hij stelt een heel geraffineerde, dikwijls overdadige, cuisine voor. Hij staat er op dat alles huisgemaakt is, van de boter tot de broodjes. Enkel het onmogelijk laat hij overkomen, zoals truffels. Soms zie je de chefs 's morgens zee-netels verzamelen op het strand. "Ook alle groenten worden op het eiland gekweekt," vertelt Joël Guillet. Dat het restaurant belangstelling kent, zien we aan de reservaties. Dag na dag is het volgeboekt. Eigenaars van plezierjachten werpen hier het anker uit om een terrasje te doen of in de Mas lekker te komen eten.

▼ Salvatore Troia en Joël Guillet

▼ Wijnheer Sébastien Le Ber

▼ Chef Joël Guillet



Info

Le Mas du Langoustier
Restaurant-Hotel ****
83400 Ile de Porquerolles
Frankrijk.
Tel. 0033 04 94 58 30 09
Fax. 0033 04 94 58 36 02
e-mail : Langoustier@wanadoo.fr
website : www.Langoustier.com
Prijzen: Van 180 tot 674 euro.

Domaine de l'Ile
A.O.C Côtes de Provence
Sébastien Le Ber
Ile de Porquerolles 83400 France
Tel. 0033 04 98 04 62 30
Fax 0033 04 98 04 62 31