

Château Latour
2, Route de la Noce
58250 Fours
Nièvre, Bourgogne
Frankrijk

Nieuws van Château Latour

www.latourfours.fr

December 2011 - nummer 5



Beste vrienden,

In deze nieuwsbrief is weer van alles te lezen over de ontwikkelingen bij Château Latour.

We zijn inmiddels al weer druk bezig met de voorbereidingen voor het komende seizoen. Waren we vorig jaar nog druk met het doorbreken van muren, zie vorige nieuwsbrieven hierover, deze winter zijn we aan de slag gegaan om een heuse beautysalon neer te zetten. Lees hieronder meer.

Het najaar was zonder meer fraai te noemen met weinig regen en temperaturen die nog niet al te dicht richting het vriespunt kwamen. De bomen en struiken waren vanwege de hoge temperaturen wat in de war en dus zag je hier en daar al nieuwe knoppen verschijnen. De rust in Fours en omstreken geeft echter wel aan dat de winter is gekomen en het seizoen ten einde is. Er zijn op een enkeling na weinig tot geen buitenlandse auto's meer op de weg en het dorpsleven is in een lagere versnelling gegaan.

De bakkerij heeft sinds september een nieuwe eigenaar gekregen en het is er onveranderd druk, vooral in de weekenden. Vaak staan de mensen de deur uit.

De tijd stond even stil....

Half september was het onverwacht stil in het dorp. Nee, dat kwam niet omdat er geen gasten meer waren. Wat was er dan aan de hand? De kerkklok was stil blijven staan! Als we buiten aan het werk zijn, bijvoorbeeld in de tuin, dan is het reuze handig om ieder kwartier te weten hoe laat het is. Maar opeens was er die stilte en waren wij, net als de klok, van slag.

De klok was op kwart over 5 stil blijven staan en meer dan één week hebben we het zonder het o zo vertrouwde slaan van de kerkklok moeten doen. Maar gelukkig is de klok nu weer de oude en slaat ie weer elk kwartier.



Ook Jacky is dol op het slaan van de kerkklok. Als we een ommetje met haar maken en we zijn in de buurt van de kerkklok als die slaat, dan gaat ze zelfs meedoen. Met haar kleine kopje in de lucht gaat ze er dan goed voor staan en met lange uithalen probeert ze boven het lawaai uit te komen. Erg komisch is dat.

BBQ

Het is weer een druk seizoen geweest met leuke en gezellige gasten en memorabele gesprekken 's avonds aan tafel.

Bij mooi weer organiseerden we op vrijdagavond een BBQ bij het zwembad. Altijd een groot succes, zowel bij onze gasten alsook bij Evert Jan, die dan weer een vuurtje kan stoken, wat hij erg leuk vindt om te doen. Bijgaand een foto van Evert Jan in actie.



De worstjes en andere lekkernijen op het rooster komen van onze slager in Fours, Stéphane, die ons altijd van uitstekend vlees voorziet.

Lunch

Vorige seizoen zijn we gestart met de mogelijkheid om de lunch te serveren bij het zwembad en vanaf komend seizoen komen daar ook crêpes en tosti's bij.

Behalve gasten die een dagje lekker bij het zwembad willen vertoeven om van de zon te genieten of dat ene boek te lezen wat al zo lang klaar lag, zal dit ook een plezierige aanvang van de vakantie zijn voor de gasten die om files te ontwijken vroeg van huis vertrokken zijn en 's middags bij ons willen arriveren. Dan de drukte van de reis snel achter je latende en lekker bij het zwembad genieten van een smakelijke crêpe of tosti en een drankje. Laat dat vakantiegevoel maar komen...

Café gourmand

Als aanvulling op het diner is het gepresenteerde kaasplankje een regelrechte hit met kaasjes uit de Bourgogne (onder andere van Bernadette, een kaasboerin van een dorp verder die lekkere zachte kaas van koemelk maakt, Nivernais genaamd) en andere regio's, eventueel inclusief een bijpassend glaasje port of wijn. De typisch Franse gewoonte om vooraf aan het dessert wat kaas te eten is ook bij onze gasten zeer in de smaak gevallen.

Komend seizoen introduceren we ook onze Café Gourmand, waarbij we een uitgebreid koffiedessert serveren. We zijn momenteel bezig om lekkere gerechtjes uit te zoeken, die dan geserveerd worden. We proberen de gerechtjes thuis uit en sleutelen er hier en daar aan om het nog smakelijker te maken. Dat het lekker wordt staat vast.....dus kom gerust (nog) eens langs om van ons overheerlijke dessert te genieten!

Massage- en beautysalon

Achter het zwembad staan een aantal kleine bijgebouwen die we geschikt willen maken om te gebruiken als beauty- en massagesalon. Een aangrenzende ruimte gaan we daarna, planning nu is in het seizoen van 2013, geschikt maken om als sauna te gebruiken.

Met de salon willen we de mogelijkheid bieden tot ontspanning en aandacht voor jezelf tijdens het verblijf bij Château Latour.

We zijn momenteel bezig met het verbouwen van een houten schuur die mooie grote houten openslaande deuren heeft. In de deuropeningen hebben we ramen gezet, zodat er vanuit de salon een mooi uitzicht over de landerijen is. In de salon zelf hebben we een betonnen vloer gestort en zijn de wanden geïsoleerd. De volgende stap is de wanden en vloer van tegels te voorzien en een plafond aan te brengen. We hebben al een mooie massagetafel op het oog en het idee is om rond mei volgend jaar met de salon van start te gaan.

Wat is nu ontspannender dan een lekkere nek- of rugmassage? Weg met die stress.

Wijnkelder, proeverijen en verkoop regionale wijnen



Een andere vraag die we regelmatig krijgen is of er wijnen geproefd kunnen worden.

De Bourgogne is een wereldberoemde wijnstreek en we zijn zelf ook zeer geïnteresseerd in wijn. We proberen altijd mooie wijnspijscombinaties bij onze diners aan te bieden en dan is het dus een kleine stap naar het organiseren van wijnproeverijen.

De grote kelder onder het huis gaan we geschikt maken om daar de proeverijen te houden. We zijn bezig om wijnboeren uit de streek hiervoor te benaderen. We willen daarbij aandacht gaan geven aan de wat minder bekende en bij voorkeur biologische werkende wijnboeren.

Lijkt het niet heerlijk om die lekkere wijnen te proeven onder het genot van wat kleine hapjes, zoals de smakelijke kaasjes van Bernadette (de boerin van een dorp verder), voor een juiste smaakbeleving? U hoort hier binnenkort meer over.

Tuingebeuren

Rond eind september zijn we in de weer geweest met het opknappen van de voortuin en hebben de twee oude hulstbomen, die volgens een bevriende florakenner al meer dan 200 jaar oud zijn, alsook struiken gesnoeid.

En dan de jaarlijks oogst van de fruitbomen. Er was dit jaar zoveel dat we lang niet alles hebben kunnen verwerken. Appels, peren, morilles oftewel de 'mooipruim', perziken, kweeperen en niet te vergeten de groene vijgen en walnoten. Uiteraard heeft Thérèse weer heerlijke confitures gemaakt en zijn er peren in de perentaart verdwenen.



Dit was het weer voor deze keer. Tot schrijfs en/of tot ziens bij Château Latour.

Fijne feestdagen en een mooi, gezond en zonnig 2012 toegewenst!

Hartelijke groet van *Thérèse & Evert Jan*

Thérèse en Evert Jan Oosterhoff, Château Latour, Fours

Website: www.latourfours.fr

Email: latourfours@gmail.com