



UNOHDETTU matkailuvahti

Perigord Vert, Ranska

RANSKAN PÉRIGORD VERTISSÄ EI OLE MAAILMAN HULPPEIMPIA VUORISTOJA, SYVIMPIÄ ROTKOJA TAI VALKEIMPIA HIEKKARANTOJA. TARJOLLA ON KUITENKIN HIENOJA NÄKÖALOJA, RUNSAASTI LINNOJA, TYYLIKKÄITÄ PIKKUKYLIÄ JA PALJON MUUTA KIINNOSTAVAA NÄHTÄVÄÄ. MYÖS PIENIÄ MUTKATEITÄ ON YLLIN KYLLIN – EIKÄ NÄILLÄ TEILLÄ OLE MUUTA LIKENNETTÄ LÄHES LAINKAAN, EDES LOMASESONGIN AIKANA!

TEKSTI JA KUVAT PETER AANSORGH

Omituista kyllä, kun ajelen maakunnasta toiseen, tunnen samalla myös tietynlaisen muutoksen ilmapiirissä. Eräänä aamuna lähdin liikkeelle Toursin ja Le Mansin välissä sijaitsevasta pikkukylästä nimeltä Châteaux La Valliere. Sieltä ajoin BMW K1600GT -pyörälläni etelään kohti Châtelleraulia läpi Viennen jokilaakson. Kadut olivat aivan tyhjiä. Sieluakaan ei ollut näkyvissä, ei edes kapakoiden edessä.

Näkymät muuttuivat kuitenkin iltapäivällä kun ohitin Limogesin. Jollakin tavalla tämä paikka näytti kotoisammalta, onnellisemmalta. Ikkunoissa oli kukka-asetuksia, ihmiset juttelivat kaduilla ja paikassa oli elon tuntu. Kyseinen paikka on todella miellyttävä, minkä vuoksi tuntuukin oudolta, ettei lähes kukaan ole koskaan kuullut Périgord Vertistä - ei edes sveitsiläinen kollegani Moritz.

– En ole koskaan kuullutkaan. Onko siellä mitään näkemisen arvoista, hän vastasi, ehdotettuani kiertoajelua seudulla.



Chateau Le Verdoyer -leirintäalue

Moritzin reaktio ei ole mikään ihme, sillä useimmat turistit valitsevat Ardèchen, Côte d'Azurin tai eteläisen Dordognen. Itse asiassa näillä alueilla on niin paljon turisteja, että ne ovat menettäneet autenttisuutensa. Joka paikassa on samanlaiset rumat hotellit ja turistimarkkinat, joilla myydään samoja huonolaatuisia nahkavöitä ja joilla afrikka-

Parc Régional Périgord Limousin. Kyseinen, virallisesti Dordognen pohjoisosaan kuuluva alue on melko mäkinen ja metsäinen. Sana Vert paikan nimessä tarkoittaa vihreää. Vihreys on toisaalta salakavala nimitys, sillä se tarkoittaa usein myös sateisuutta, sillä kasvit tarvitsevat vettä ollakseen vihreitä.

Périgord Vertissä asia on kuitenkin toisin. Koska alueella ei luonnostaan sada tarpeeksi, ovat paikalliset maanviljelijät luoneet paikalle pieniä tekojärviä - noin 4000 kappaletta. Tämä selittää alueen nykyisen vehreyden. Tämän lisäksi järvet antavat mahdollisuuden kalastamiseen, uimiseen ja muihin vesileikkeihin.

Chateau Le Verdoyer -leirintäalueella on kolme tällaista tekojärveä. Kyseinen leirintäalue on nimetty paikalla sijaitsevan linnan mukaan. Tosin itse asiassa kyseessä on rakenteiltaan vahvistettu maatila, jossa on paksut seinät, torni ja jopa maanalainen tunneli erään järven ali. Valitettavasti tunneli on jo sortunut, mutta linna itse on kunnostettu ja paikalla on myös gastronominen ravintola, bistro ja hotellihuoneita.

Kesäisin piha-alueella järjestetään musiikkitapahtumia. Alueella on myös uima-allas, tenniskenttä, baari ja kahdella biljardipöydällä varustettu ullakko. Järvillä voi narrata karppeja ja monneja, ja ympäristössä on rutkasti muutakin tekemistä. Perheemme pitää alueesta niin paljon, että olemme palanneet sinne jo viisi kertaa.



Chateau Le Verdoyer -leirintäalue on nimetty alueella sijaitsevan linnan mukaan. Pihapiirissä sijaitsee mm. gastronominen ravintola ja bistro.



Périgord Vertin alueelle on rakennettu maatalouden tarpeisiin noin 4000 tekojärveä, jotka antavat samalla turisteille mahdollisuuden kalastamiseen ja uimiseen.

laismyyjät kaupittelevat turhia puuelefanttejaan.

Kaikkiin näkemisen arvoisiin nähtävyyksiin puolestaan saa jonottaa ikuisuuksia, sen jälkeen kun on saanut pujoiteltua pyörällään loputtomiin jatkuvien matkailuautojen letkojen ohitse. Sellainen ei todellakaan vastaa käsitystäni lomailusta, minkä vuoksi päädyin perheeni kanssa Champs Romainiin kuusi vuotta sitten.

Champs Romain on pieni asutusalue Périgord Vertissä, jota kutsutaan myös nimellä



Harrikoita vuokrattavana

Ei ole mikään ihme, että vähitellen opimme tuntemaan Chateau Le Verdoyerin omistajat, Richard ja Ineke Ausemsin, varsinkin kun Richard on innokas motoristi. Matkailusesongin ulkopuolella hän ajelee mielellään Harrikallaan, ja jopa kiireisinä kesäkuukausina Richardin pyörän näkee usein pysäköitynä pihamaalla. Meidät löytää Richardin kanssa usein siemaimemasta Bergeracia, samalla kun tarinoimme yhteisen harrastuksemme tiimoilta. Nämä keskustelut johtivat vääjäämättä tämän artikkelin ideaan.

– Jos tarjoaisin lomapaketteja, missä turistit voisivat vuokrata Motelhome-asuntovaunun ja Harrikan. Voisin jopa mennä heitä vastaan Bergeracin lentokentälle. Ja sinä voisit tulla tänne pyörällä ja tehdä tarinan siitä, miten paljon alueella on tarjottavaa motoristeille, Richard ehdotti.

Lyhyesti sanoen, edellä mainittu oli juuri se syy, miksi palasin Chateau Le Verdoyeriin kesäkuussa, kuusisylinterisen saksalaispyörän satulassa vietetyn pitkän ja poikkeuksellisen määrän päivän jälkeen.

Itse en ole edes kovin märkä, mutta Harley-Davidson Fat Boy -nakumallilla Sveitsistä asti tullut Moritz on kuin uitettu koira. Näyttää kuin hän olisi ajanut alueen kaikkien neljäntuhannen tekojärven läpi. Ruskeaa liejua valuu Moritz-paran taskuista. Onneksi ei ole mitään, mitä lasillinen hyvää Bergeracia ja gastronominen ateria takkatulen ääressä ei parantaisi.



Biisonifestivaali

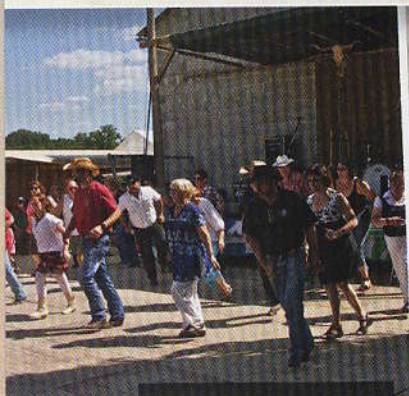
Tuntuu oudolta herätä Motelhomessa ilman perhettäni, joka on aina ollut mukana täällä. Tuntuu kuin jotain puuttuisi. Onneksi myös sade loistaa poissaolollaan, mikä tekee ajamisesta miellyttävämpää. Siispä starttaan saksalaisen sotaratsuni ja suuntaan Moritzin ja Richardin kanssa St. Saul-Lacoussièrea ja Mialetia kohti. Kuinka monta kertaa olenkaan perheauton sisällä unelmoinut näistä kurvikaista metsäteistä!

Mialet on eräs alueen paremmin tunnetuista kylistä. Tämä johtuu osittain padosta ja sen yhteydessä olevasta järvestä, ja osin valtavasta biisonifarmista. Farmin poikki voi mennä autokyydillä, jonka aikana pääsee tarkastelemaan noita pörroisiä petoja lähempää.

Biisoninlihaa ja muita biisonituotteita myydään koko seudulla, myös netin kautta. Elokuussa paikalla järjestetään myös biisoni-prätkä-country-festivaalit, joissa on tarjolla elävää musiikkia, riviensia ja niitty, jolle noin viisikymmentä motoristia pysäköi menopelinsä.

Nyt kesäkuussa kylä on kuitenkin hiljainen, aivan kuten pieni D704 ja muut D-tiet, joita pitkin ajamme La Coquilleen, Jumilhac-le-Grandiin, Sarrazaciin ja Lanouaillen ennen kuin lopulta päädyimme Hautefortiin.

Tiet ovat loistavia. Kukkuloiden ja mäkien yltä kulkevien teiden hyvä puoli on se, etteivät ne yleensä ole suorita. Laaksojen välille on kuitenkin rakennettu myös suurempia kulkuväyliä, joten liikenne ei ole kasautunut ainoastaan parille tielle. Jos valitsee kiemurtelevan pikkutien, ei vastaan tule lähes lainkaan muuta liikennettä!



Mialetissa voi taukojumpan hoitaa vaikka rivitanssilla.



Mialet on kylä, joka tunnetaan isosta biisonifarmista ja elokuussa järjestettävästä Biisoni-festivaalista.

Château de Hautefort - restauroitu linna

Hautefort tarkoittaa korkeaa linnaa. Nimen merkitys konkretisoituu kylään saatuttaessa. Paikalla on jyrkkä kukkula, jonka laella komeilee edustava linna. Château de Hautefort on rakennettu 800-luvulta peräisin olevan keskiaikaisen linnoituksen raunioille. Rikhard Leijonamieli asui täällä vuoden 1183 tienoilla. Hän syntyi Châlus'n kylässä muutama kilometri Hautefortista pohjoiseen, ja ylsi myöhemmin Englannin kuninkaaksi.

1600-luvulla linnoitus muunnettiin loisteliaaksi linnaksi,

mutta se pääsi rappioitumaan myöhemmin. Vuonna 1929 paroni ja paronitar De Bastard ostivat paikan. Heiltä vei kuitenkin kolmekymmentä vuotta palauttaa linna täyteen kukoistukseensa, osittain siksi, että paronin kuoltua paronittaren täytyi saattaa työ loppuun yksin. Paronitar perusti rahaston turvaamaan rakennuksen ylläpito hänen kuolemansa jälkeen. Nyt linna on avoin yleisölle, ja siellä kannattaakin vierailla.



Rikhard Leijonamieli asui tässä Chateau de Hautefortin linnassa ennen kuin uraputki johdatti Englannin kuninkaaksi.



Kolmenkymmenen vuoden aikana entisöity linna on nykyään avoin yleisölle.



maailma.fi

**Varaosat, tarvikkeet
ja ajovarusteet
helposti netistä!**



Tmi Jani Kaasalainen

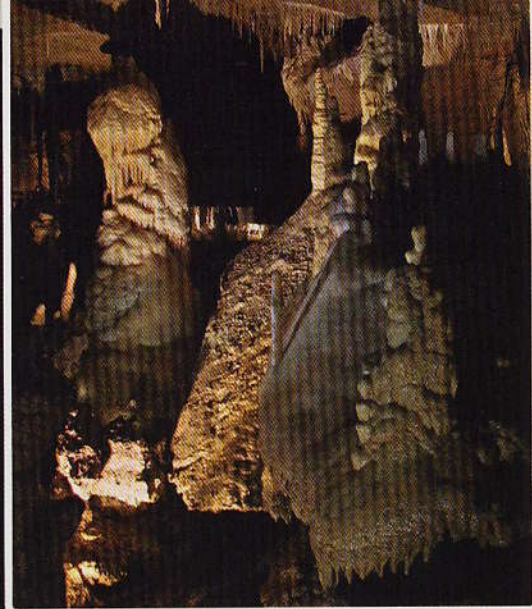
**Verkkokaupassa tuhansia tuotteita:
www.tmi-janikaasalainen.fi**

Tourtoiracin luolat

Vain muutaman kilometrin päässä Hautefortista on Tourtoiracin kylä, joka sai vuonna 1995 melkoisesti julki- suutta kahden luolatutkijan, Jean-Luc Sirleix'n ja Anne Mairen, menehtytyttyä traagisesti. Kak- sikko sai surmansa ryömies- sään pitkin maanalaista jokea kohti luolaa, jonka Jean-Luc oli löytänyt hieman aiemmin.

Périgordissa on useita luolia, sillä maaperä sisältää runsaasti kalkkikiveä. Jopa 200 miljoonaa vuotta vanhat kalkkikiviker- rostumat saattavat olla yli sata metriä paksuja. Ajan kuluessa sadevesi on pyyhkinyt liitu- kerrostumat pois, jättäen jäljel- le luolia, maanalaisia käytäviä sekä tippukivipylväitä.

Tourtoiracista kahdenkym- menen kilometrin päässä si- jaitsevan Villarsin kylän luolat ovat varsin kuuluisia. Vuonna 1953 löydetyt luolat ovat olleet avoimia yleisölle jo pitkään. Tourtoiracin luolat sen sijaan avattiin vasta toukokuun en- simmäisenä päivänä vuonna 2010. Hissikuilun kautta las- keudutaan 25 metrin syvyy- teen, jossa terässiltaa pitkin voi kävellä ihailmassa erilaisia kivi- ja tippukivimuodostelmia. Lisäksi luolat ovat mukavan vii- leitä kuumina kesäpäivinä.



Perigordin alueen maaperä sisältää runsaasti kalkkikiveä, minkä takia alueella onkin useita maanalaisia käytäviä ja tippukivimuodostelmia.



A notre Ami
J. L. SIRIEIX

es Spéléos du C.A.S.C.



Vuonna 2010 yleisölle avatut Tourtoiracin tippukiviluolat ovat sopivan viileä tutustumiskohde motoristille.

Foie gras - syntinen nautinto

Ranskalainen keittiö on maailmankuulu, eikä Périgordkaan joudu häpeilemään tässä suhteessa. Valitettavasti alueella ei kuitenkaan ole viinitarhoja. Niitä varten on mentävä Dordognen eteläosiin.

Tryffelien, sienten ja foie gras'n eli hanhenmaksan ystävät ovat kuitenkin tulleet oikeaan paikkaan. Saamme asian konkreettisemmin selville saavuttuamme Thiviersiin, jossa Maison de foie gras selittää kuinka kyseinen herkku valmistetaan. Täällä tosin käytetään ankoja hanhien sijaan.

Valitettavasti kuvottavat kertomukset siitä, miten eläimiä ruokitaan, ovat osittain totta. Ensin ne saavat vain vähän ruokaa, jotta ne oppivat syömään hullun lailla sitä lopulta saatuaan. Sen jälkeen ankoille annetaan paljon ravintoa, jota ne edelleen syövät ahnaasti, koska ovat tottuneet taistelemaan muonastaan. Samalla eläinten maksa alkaa laajentua. Viimeisten elinviikkojensa aikana ankat pidetään paikoilleen lukittuina, jolloin niitä pakkoruokitaan suppilon kautta.

Teurastamisen jälkeen ankojen maksasta tehdään herkullista pasteijaa. Lihasta puolestaan tehdään muita elintarvikkeita, kuten riletteä. Sulat päätyvät makuupussien ja peittojen täytteeksi, mitään ei heitetä hukkaan. Esittelykierroksen jälkeen saamme maistiaiset maksasta. Vaikka se voi olla eettisesti väärin, täytyy myöntää, että ankanmaksa maistuu pirun hyvälle...



Hanhenmaksaa on alueen tunnettu herkku. Eettisesti valvotun turistin valitsee muun ruokavaihtoehdon.

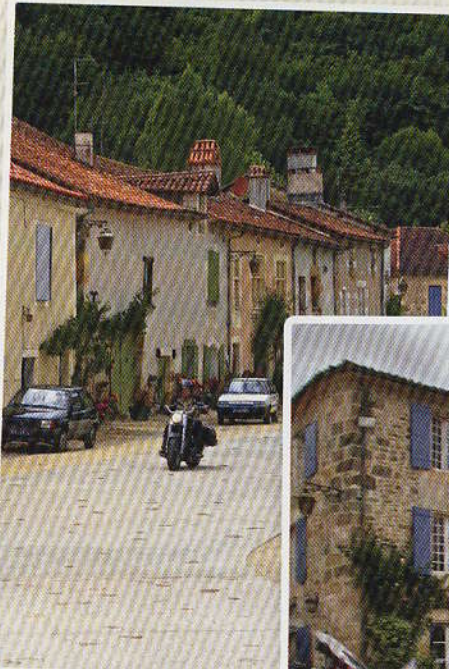


St-Jean de Côle

Paluumatkalla takaisin leirintäalueelle Moritz ja minä pidämme pienen tauon St-Jean de Côlessa, joka lukeutuu ranskalaiskylien parhaimmista, ainakin jos mainoslauseisiin on luottaminen.

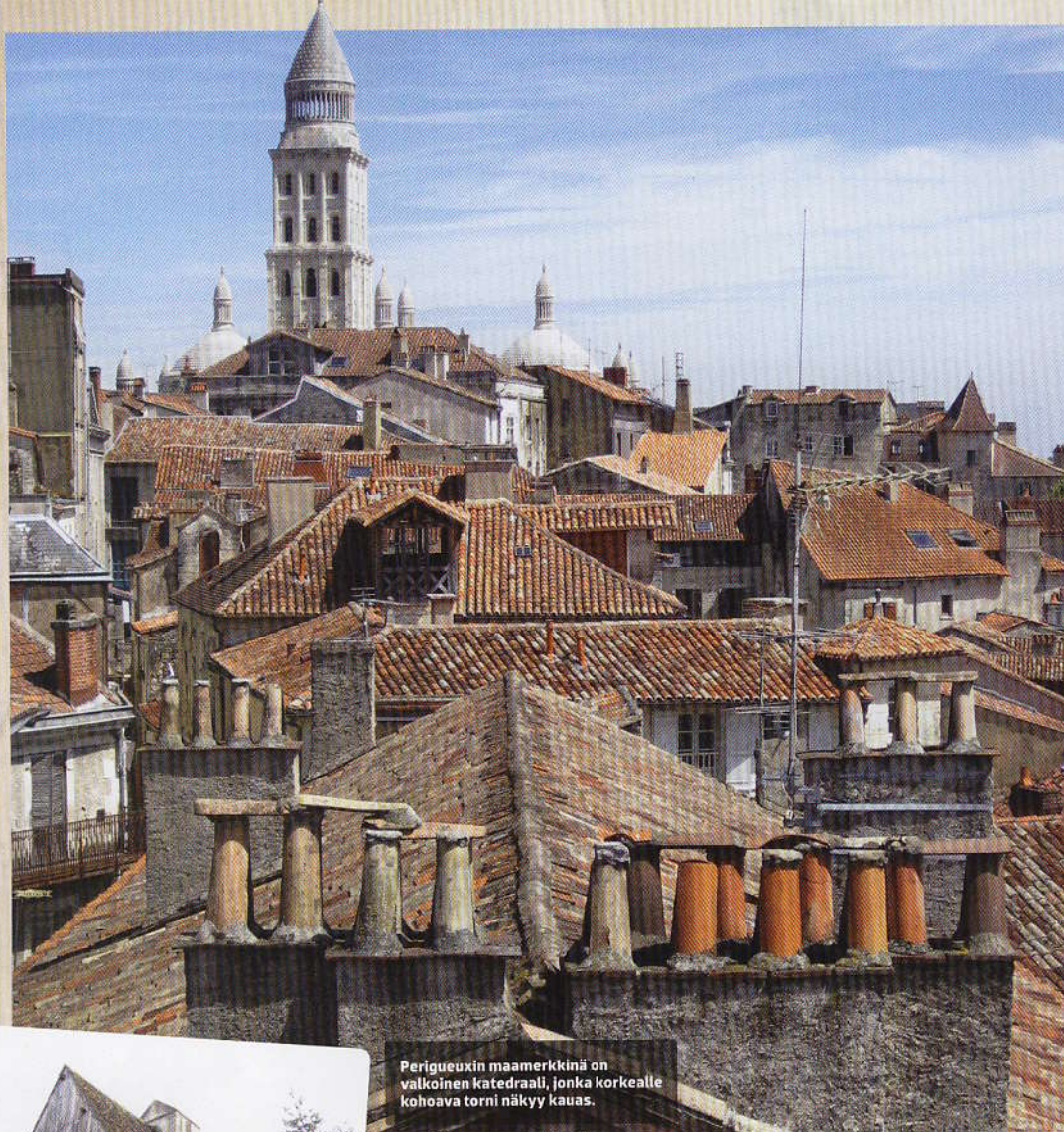
Paikalle perustettiin luostari vuonna 1086. Myöhemmin ympärille rakennettiin linna suojelemaan munkkeja. Vuoden

1400 paikkeilla britit valloittivat linnan ja vahvistivat sen rakenteita. Seuraavaksi ranskalaiset kaappasivat sen takaisin itselleen. Myöhemmin, uskon sotien aikaan, protestantit miehittivät kylän. Nykyisin St-Jean de Côle on rauhallinen kylä, jonka baareista käsin voi ihailla linnaa, kirkkoja ja katettua toria.



St-Jean de Côle kylällä on sotaisa menneisyys, mutta nykyään elämännäkö siellä on rauhallista ja turisteille sopivaa.





Périgueuxin maamerkinä on valkoinen katedraali, jonka korkealle kohoava torni näkyy kauas.



Motoristin on mukava levähtää kapelien kujien suomassa varjossa. Tarjolla on vilvoittavan välipalan lisäksi paikallisia tuotteita.



Périgueux - Dordognen pääkaupunki

Päivän loppuksi nautimme Château-ravintolassa foie gras-illallisen ja mainion lasillisen Château Renaudiesta peräisin olevaa Pécharmantia. Seuraavana aamuna suuntaamme kohti Dordognen pääkaupunkia, Périgueux'tä. Matkan varrella pysähdymme suloisessa pikkukylässä nimeltä St-Pardoux, joka on rakennettu Dronne-joen ylittävän vanhan sillan ympärille.

Ranskan vallankumouksen jälkeen St-Pardoux toimi alueen hallinnollisena pääkaupunkina. Koska vanha pyykkihalli on nykyisin paikan ainoa näkemisen arvoinen kohde, ajamme Milhac de Nontronin ja Villarsin kautta Pyguilhemiin, joka sekin on tunnettu linnoistaan. Onneksi tienoolla on myös runsaasti mainioita pikkuteitä.

Kun päätieltä poistuu minkä tahansa liittymän kautta, on tarjolla heti mitä parhaimpia moottoripyöräilyteitä. Näin mekin toimimme, ja päädyimme mukavalle pikkutielle St-Jean de Côlen ja Agonacin kautta Périgueux'hön.

Périgueux omaa kiinnostavan historian, ja kaupungin keskiaikainen keskusta on ihastuttava. Paikka oli olemassa Vesunnanimisenä jo ensimmäisellä vuosisadalla ennen ajanlaskun alkua. Julius Caesarin valloitetua Ranskan, kaupunki sai nimen Vésonne, ja se kukoisti ensimmäisellä ja toisella vuosisadalla. Tuolta ajalta on jäljellä lukuisia jäännöksiä, kuten Tour de Vésonne, amfiteatterin rauniot ja vanha kaupunginmuuri.

TOINEN KESKUSTA

500-luvulla kaupunginmuurien ulkopuolelle rakennettiin kappeli pyhän St. Frontin kunniaksi. Kappelista tuli pyhiinvaelluskohde, mikä johti kaupungin toisen keskustan muodostumiseen. Alkuperäinen kappeli paloi maan tasalle vuonna 1120, ja sen paikalle rakennettiin iso, valkoinen kirkko. Vuonna 1669 näyttävä kirkko ylennettiin katedraaliksi. Nykyisin se on tärkeä etappi Santiago de Compostelaan suuntautuvalla pyhiinvaellusreitillä.

Kakkoskeskustan ympärille pystytettiin muuri sekä 28 tornia ja 12 porttia. Yksi torneista, nimeltään Mataguerre, on yhä paikoillaan ja hallitsee historiallisen keskustan kaupunkikuvaa ristinmuotoisilla ammuntaikkunoillaan.

Alue on hyvin tyylikäs kaapeine kujineen, kauppoineen ja baareineen. Kaupungin kaduilla on mukava käyskennellä varsinkin toripäivinä, jolloin myynnissä on paikallisia tuotteita, eikä mitään puuelefantteja tai nahkavöitä. Emme silti jää paikalle kovin pitkäksi aikaa, sillä jäljellä on vielä paljon nähtävää. Valitsemme nopean reitin pois Périgueux'stä ja suuntaamme seuraavaan kaupunkiin, Brantômeen.



Périgordin Venetsia

Brântome on rakennettu Dronne-joen kahden virtauksen väliselle saarelle. Kaupunki on veden ympäröimä, ja tämän vuoksi saanut nimityksen Périgordin Venetsia. Monet vuokraavat kanootteja meloakseen pitkin Dronne-joen virtauksia. Jokea reunustaa jyrkkä rantakallio, jonka rinteessä on useita esihistoriallisten ihmisten asumuksi-
na käyttämiä luolia.

700-luvulla paikalle rakennettiin benediktiiniluostari, ja

kaksi vuosisataa myöhemmin luostarin takana sijaitsevalle kukkulalle pystytettiin roomalainen kellotorni. Brittimiehityksen aikana osa luostarista tuhoutui, minkä jälkeen se jälleerakennettiin goottityylin mukaisesti 1400-luvulla. Nykyisin paikka toimii kulttuurikeskuksena, johon suuntautuvan visiitin voi yhdistää keskustan kävelykierrokseen, joka on suositeltavaa erityisesti perjantaisin, jolloin on toripäivä.

Nontron, veitsien kaupunki

Brântomesta palaamme Dronne-jokea pitkin takaisin St-Pardoux la Rivièreen ja mutkikasta D707-tietä myöten Nontroniin. Kaupunki tunnetaan alueella hyvin, sillä paikalla ovat edustettuna kaikki suuret supermarketit.

Muutama kilometri ennen Nontronin keskustaan saapumista käännyin vasemmalle ja ajelen kaupunkia reunustavien jyrkenteitä vierustaa. Näin pääsen ajamaan kaupunkiin "toiselta" puolelta, mikä on huomattavasti mukavampi. Tämä reitti johtaa sitä paitsi Nontronin veitsitehtaalle.

Couteaux de Nontron (Nontronin veitset) ovat tunnettuja miekkojen ja kahvojen maailmassa, ja joka elokuu paikalla järjestetään veitsifestivaalit. Tällöin suuri osa kaupungin keskustasta muuttuu markkina-alueeksi, jossa eri puolilta Eurooppaa tulleet veitsivalmistajat esittelevät tuotteitaan. Veitset taotaan paikan päällä, ja

myös vierailijat voivat osallistua prosessiin.

Coutellerie Nontronnaissessa voi nähdä, kuinka ammattilaiset tekevät veitsiä. Vuonna 1653 perustetussa Coutellerieessa veitset tehdään yhä samalla, perinteisellä tavalla. Kahvat tehdään puksipuusta, jota kuivatetaan vähintään neljä vuotta, jotta ne eivät vääntyisi. Veitset koristellaan nontronilaistyyliin polttamalla ja lopuksi ne kiillotetaan. Lopputulos muistuttaa tunnettuja Opinel-veitsiä, mutta laatu on korkeampi, samoin kuin hinta.



Vierailu posliinitehtaalle

Perjantaiamuna luovutamme Motelhomen avaimet takaisin ja ajamme D85- ja D68-teitä pitkin takaisin Châlus'hyn, kohti kotia. Samaa tietä olen ajanut lukuisia kertoja Renaultillani, toivoen olevani jonain päivänä tehdä saman pyörällä. Nyt kun vihdoin saan tilaisuuden siihen, on tunne mahtava.

Richard saattaa meidät Aix sur Vienneen asti, jossa teemme viimeisen pysähdyksen vierailuksemme Maison de la Porcelainassa. Limogesin alapuolella sijaitseva seutu on tunnettu posliinistaan, joka valmistetaan juuri täällä Aixessa.

Valmistus tapahtuu luonnollisesti perinteisellä menetelmällä, jossa käytetään valkeaa savea. Tämä kaoliini sekoitetaan kvartsiin ja maasälpään, jolloin muodostuu paksua nestettä, joka kaadetaan muottiin ja poltetaan 900 asteessa. Sitten se lasitetaan ja poltetaan uudelleen, tällä kertaa 1400 asteessa. Koristeet ja maalaukset lisätään seuraavaksi, jonka jälkeen tehdään vielä yksi poltto 600–900 asteessa.

Valmiita tuotteita on tietysti kaupan vierisessä myymälässä kasapäin. Vaikka BMW:n sivulaukut ovat melko tilavia, ne ovat jo ennestään täyteen ahdettuja. Posliinistokset saavat siis odottaa siihen asti, kunnes palaan paikalle perheeni kanssa. Niin aion tehdäkin, sillä olen jo varannut seuraavan lomani. Kenties vuokraan jopa Harrikan tällä kertaa. 📷

