Een uitgave van de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels

December 2018 • 123

# drop

## Klein Versailles in Parijs 20

Musée Toulouse Lautrec 18

Corsica 10

Pas op met paddo's 9

Het informatieblad voor Nederlandstaligen in Frankrijk

lesamisdedrop.fr

# Internationaal verhuizen?

Kuiper De Internationale Verhuizer verzorgt uw internationale verhuizing tot in de puntjes. Met meer dan 80 jaar ervaring is uw waardevolle inboedel bij Kuiper in goede handen. **Wekelijks** rijden er luchtgeveerde verhuiswagens naar en vanuit onder meer Frankrijk, Spanje, Portugal, Zwitserland en Italië. Een persoonlijke en professionele benadering garanderen een zorgeloze verhuizing. U pakt uw koffertje...wij de rest!

- Eigen (Nederlandstalige) vestigingen in heel Zuid-Europa
- Wereldwijd betrouwbaar en ervaren agentennetwerk
- Moderne opslagfaciliteiten in Nederland en op de bestemming
- Tevens frequent op andere Europese en Overzee bestemmingen
- Door combinatielading **gunstige en concurrerende tarieven!**

Kuiper
DE INTERNATIONALE VERHUIZER

Van Houten Industriepark 12 1381 MZ Weesp
T +31 (0)294 418080 E info@kuiperbv.nl
F +31 (0)294 418157 W www.kuiperbv.nl

**Bel gratis** (zonder landcode) vanuit:
Spanje: 900 993 131 Zwitserland: 0800 555 733
Portugal: 800 831 458 Frankrijk: 0800 905 909

ERKENDE VERHUIZERS IAM FEDEMAC EUROPEAN MOVERS

*U pakt uw koffertje... wij de rest!*

# drop

Het informatieblad voor Nederlandstaligen in Frankrijk

September 2018 • 122

## Nederlandse pianisten en Franse muziek 17

Chopin en jazz, deze jongen heeft er geen moeite mee.

## Geschiedenis herschreven door een boom 26

Een boom die je niet in Frankrijk vindt. Je moet ervoor naar Californië.

## Terugblik op werk van Henk Wesseling 14

Het *Legion d'Honneur* voor een heel bijzondere geschiedenisleraar.

## INHOUDSOPGAVE


| | |
|---|---|
| Vooraf | 4 |
| Van het bestuur | 4 |
| Wat is een natie? | 5 |
| Het lekkerste kaakje | 8 |
| Paddo's | 9 |
| Corsica | 10 |
| Even voorstellen | 12 |
| Het weerstokje | 12 |
| Activiteiten van leden | 12 |
| Raad waar die staat | 13 |
| Henk Wesseling | 14 |
| Nederlandse pianisten - Franse muziek | 17 |
| Toulouse Lautrec | 18 |
| Huizen met een verhaal | 20 |
| Populaire heiligen | 24 |
| Bomen | 26 |
| Vice Versa stopt | 28 |
| Winterbijen | 28 |
| Diëtetiek | 31 |
| Financieel | 32 |
| Culinair | 33 |
| Boeken | 34 |


## COLOFON

**Uitgever** Association Les Amis de Drop of Stroopwafels (Association régie par la loi du 1er juillet 1901 – Décret du 16 août 1901)
**Voorzitter** Reinier Sinaasappel, La Borderie, 16220 Écuras, tel. 06 24 65 56 62, voorzitter@lesamisdedrop.fr
**Hoofdredacteur** Barend de Ronden
**Redactie** Barend de Ronden, 1 Rue du Saint Suaire, 24480 Cadouin, tel. 0553 57 05 91, redactie@lesamisdedrop.fr
**Secretaris** Erna Froeling, p/a 40, Vieux Château, 87440 Maisonnais-sur-Tardoire, 0555 70 92 52, secretaris@lesamisdedrop.fr
**Ledenadministratie** Wilma Duijvestijn-Baljeu, 18 Rue du Grand Balat, 24130 La Force, tel. 05-53247746, administratie@lesamisdedrop.fr
**Penningmeester** Arie Sluimer, Lieu-dit Mouton, 24470 Saint Saud Lacoussière, tel. 0553 62 18 32 penningmeester@lesamisdedrop.fr
**Sponsorrubriek** Gert Rook, La Taupinière, 16220 Rouzède, tel. 0545 23 25 76, sponsoring@lesamisdedrop.fr
**Webmaster** Hans van Driel, 58B av Paul Painlevé, 24100 Bergerac, 09 724 523 52, 075 032 64 99 webmaster@lesamisdedrop.fr

**Aan dit nummer zijn bijdragen geleverd door:** Koos Slob, Ineke Vink, Arie Sluimer, Jacques van Elst, Nienke ten Hoor-Aukema, Karin Adam, Tim Pavlicek, Wil de Jong, Wim Kruize, Ronald Kerkhoven, Anne Marie en Richard van Tienhoven, Peter Schoenmaker, Wilma Duijvestijn-Baljeu en Peter Hootsen.
**Lidmaatschap** De lidmaatschapsprijs voor 2018 is € 25 en geldt per kalenderjaar. • Lid worden kan via een e-mail aan de ledenadministratie of ga naar de website www.lesamisdedrop.fr • Betaling voor het nieuwe jaar voor 1 februari met vermelding van lidnummer. Zie hiervoor de adressticker op uw *Drop* • Betalen graag met storting op ING (Nederland): IBAN: NL39 INGB 0007 5453 36 te Saint Saud Lacoussière, Frankrijk t.n.v. Drop of Stroopwafels. Betalen kan ook met een Franse cheque • Opzeggen voor 1 december per e-mail of brief aan de ledenadministratie, echter bij voorkeur met het formulier op de website onder lesamisdedrop.fr/de-vereniging > wijziging persoonlijke gegevens
**Nabestellingen:** Eerdere edities van *Drop* kunnen worden aangevraagd (indien op voorraad) à € 5 per exemplaar bij de secretaris: secretaris@lesamisdedrop.fr Betalen graag met storting op ING (Nederland): IBAN NL39 INGB 0007 5453 36 te Saint Saud Lacoussière, Frankrijk t.n.v. Drop of Stroopwafels. Betalen kan ook met een Franse cheque.

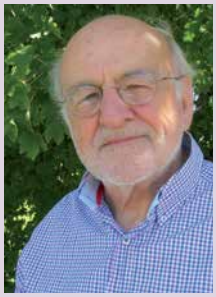
**Sluitingsdata kopij:** 15 februari, 15 mei, 15 augustus, 15 november. Verschijning is dan een maand later.

De redactie van *Drop* werkt zorgvuldig aan de Informatieverstrekking in dit blad, maar kan niet Aansprakelijk worden gesteld als blijkt dat het Materiaal onjuistheden bevat.

**© Association Les Amis de Drop of Stroopwafels**
Overname van een artikel is toegestaan, mits eenmalig en integraal met bronvermelding en na schriftelijke toestemming van de hoofdredacteur' . ISSN 2554-7070, Dépôt Légal. 4e kwartaal 2018, Nr. 123 – Périgueux
Directeur de la Publication: Reinier Sinaasappel
De Association les Amis de Drop of Stroopwafels, de uitgeefster van dit blad, respecteert de privacy van de leden en de bezoekers van de website en draagt zorg voor de vertrouwelijke behandeling van de persoonlijke informatie die u heeft verschaft. Aanwending van de persoonsgegevens gebeurt op een wijze, in overeenstemming met de eisen van de AVG, in het Frans RGPD, 2018.

**Tekstcorrectie:** Marjolijn Roozen
**Vormgeving:** Ineke Oerlemans, info@iodesign.fr
**Drukwerk:** SBPost, Eerbeek
**Oplage:** 750 exemplaren

Alweer de laatste *Drop* van dit jaar. Ook in dit jaar laaide discussie over nationale identiteit bij verschillende gelegenheden fors op. Niets nieuws onder de zon; in de 19e eeuw hield de Franse filosoof Renan er zowel in Nederland als in Frankrijk een toespraak over. Een interview over de betekenis van 'Wat is een natie?'
In onze serie over eilanden in dit nummer: Corsica; in de serie over bijen de vraag hoe bijen de winter doorkomen. Zoals gebruikelijk aandacht voor lekkers in verschillende vormen.
De waarschijnlijk populairste Frankrijkkenner H. Wesseling overleed dit jaar – een terugblik op zijn werk.
Bij de belastingheffing in Frankrijk worden volgend jaar belangrijke veranderingen doorgevoerd. Ook kan het mogelijk zijn in Frankrijk betaalde premies voor de sociale zekerheid terug te krijgen. Lees de financiële rubriek aandachtig.
Er bestaat een wel heel aparte manier van weer-voorspellen.
De naam van de schilder Toulouse-Lautrec doet bij velen wel een belletje rinkelen. Wie was hij, wat betekent zijn werk?
In Parijs heeft 'het kleine Versailles' vele jaren onder meer gefungeerd als ontmoetingsplaats van kunstenaars en intellectuelen. De pracht en praal van het interieur deden aan het paleis van Versailles denken.
We hebben nog meer kunst: Nederlandse pianisten die op verschillende manieren met muziek van Franse componisten aan het werk zijn.
De Franse ambtenaren, wie heeft daar geen medelijden mee? En nu moeten ze van hun baas ook nog op de fiets, in het kader van terugdringen van de luchtvervuiling.
De kerstdagen naderen. Voor velen een reden om (weer eens) naar de kerk te gaan. Kijk dan eens goed naar de afbeeldingen van de heiligen in de kerk. Misschien komen enkelen na het lezen van deze *Drop* bekend voor.
Waar staat die kerk ook weer? Een nieuwe rubriek: 'Raad waar die staat'.
Volgend jaar zullen we weer een rubriek over de Franse taal in *Drop* hebben. De nieuwe rubriek en de schrijfster stellen we in dit nummer voor.



Al met al voldoende verscheidenheid. Rest mij allen goede kerstdagen en een mooi begin van het nieuwe jaar te wensen.

*Barend de Ronden*



# Contributiebetaling

De contributie voor Les Amis de Drop of Stroopwafels bedraagt ook voor 2019 € 25, dit is inclusief € 1 voor het Stéphanie Noordhoff Jubileumfonds.

Betaling van € 25 graag voor 1 februari 2019 aan
Penningmeester Drop of Stroopwafels,
IBAN NL39 INGB 00075453 36, Saint-Saud-Lacoussière
Betaling met een Franse cheque is ook mogelijk.
Nog beter, als u het nu meteen regelt, hoeft u niet meer bang te zijn het te vergeten.

## 25 jarig jubileum 'Drop of Stroopwafels'

Voor wie het nog niet was opgevallen; in 2020 bestaat de vereniging 'Les Amis de Drop of Stroopwafels', de uitgeefster van ons aller lijfblad, 25 jaar. De jubileumcommissie is hard aan het werk en heeft nu de plannen voor het feest op 24 en 25 juni 2020 wel in de grondverf staan. Gedacht wordt aan een poppentheater waar de geschiedenis van de vereniging uit de doeken gedaan zal worden. Verder: lezingen, een wijnproeverij, een kookdemonstratie, een kunstmarkt en op de avond van de eerste dag een diner-dansant, boekenmarkt en buitenactiviteiten op het Domaine d'Essendiéras in St Médard d'Exideuil, waar het feest zal plaatsvinden.

**OPROEP:**

- Wie kent een Nederlandse boer die zelf kazen maakt en mogelijkerwijs bereid zou zijn kazen aan te bieden/verkopen bij de wijnproeverij?
- Wie van jullie maakt op (semi)professioneel niveau kunst, die getoond kan worden op de kunstmarkt? Verkoop is mogelijk.
- Wij zijn op zoek naar een goed doel voor het geld dat wij denken te vergaren met de boekenmarkt? Ideeën zijn zeer welkom!

Ideeën en informatie voor bovenstaande oproepen via Lowell Christiaanse, lowell@christiaanse.fr

**Alvast in de agenda:**
**Algemene Ledenvergadering**
**22 mei 2019**

# Wat is een natie?

De Franse filosoof Ernest Renan (1823-1892) hield in 1877 op uitnodiging van een dispuut van het Leidse studentencorps een toespraak met als titel 'Wat is een Natie?'. Van deze toespraak is de tekst niet bewaard gebleven. Renan vond kennelijk dat ook in Frankrijk zijn boodschap moest worden gehoord; hij hield in 1882 in de befaamde universiteit de Sorbonne in Parijs een lezing met hetzelfde onderwerp. Daarvan is de tekst wel bewaard gebleven.

Dat Renan in Leiden sprak, is niet vreemd. Hij had een speciale band met Nederland. Zijn echtgenote was een pleegkind van de in Parijs wonende Nederlandse schilder Ary Scheffer (zie *Drop* 119). Hij had ook contact met koningin Sophie, de eerste echtgenote van Willem III, die hij bij zijn bezoeken aan Nederland een aantal malen ontmoette.

Renan hield zijn toespraak in een tijd dat het nationalisme sterk in Europa leefde. Renan relativeerde het en legde de nadruk op wat mensen gemeen hebben. Ras, taal, belangen, religieuze voorkeur, de geografische situatie, militaire criteria...ze zijn niet bepalend voor de vorming van een natie. Wat is een natie dan wel? In de Nederlandse vertaling van zijn Parijse rede staat het zo: "Een natie is ... een en al solidariteit, gebouwd door de beleving van offers die men heeft gebracht en die men bereid is opnieuw te brengen. Zij veronderstelt een verleden, maar openbaart zich in het heden in de concrete bereidheid, de duidelijk verwoorde wens, om het leven gezamenlijk voort te zetten.
Het bestaan van een natie is ... een dagelijkse volksraadpleging, zoals het bestaan van het individu een eeuwige bevestiging is van het leven." (vertaling van Huijsen en Waling).

In 2013 kwam een boekje uit van Coos Huijsen en Geerten Waling, waar de volledige tekst van de rede zoals in Parijs uitgesproken in staat. Vertaald, ingeleid en geduid. De originele Franse tekst links, de vertaling rechts, ook goed voor je Frans.

Als reden voor deze heruitgave noemen Huijsen en Waling: "In het licht van de verhitte identiteitsdiscussie van de jaren 2000 – als gevolg van maatschappelijke ontwikkelingen als globalisering, Europese integratie en immigratie – is het ... hoog tijd voor een nieuwe, moderne vertaling."
Omdat die discussie niet lijkt te luwen, is er alle aanleiding voor een interview met Coos Huijssen.

## Oranjepopulisme

Coos Huijsen: "Wat zijn verhalen die naties samenbrengen? *'Wat is een natie?'*, zit daarin. In Nederland past de monarchie eigenlijk niet qua denkpatroon. Als ze (de Nederlanders in de 16e eeuw, red) zelf een opstand tegen de koning (Philips II) begonnen zijn, hebben ze met een kwaad geweten een koning want ze hebben hem zelf weggejaagd."

*Na de Franse tijd was de oprichting van het koninkrijk toch een kunstmatige constructie?*
"Wij denken altijd dat de republiek een stap is naar democratie. Maar dat is niet zo. In ónze republiek was de koning verjaagd en

*Het bestaan van een natie is...*
*een dagelijkse volksraadpleging*

**Coos Huijsen** werd in 1939 in Den Haag geboren, bracht zijn kinderjaren door op Goeree Overflakkee en verhuisde op zijn dertiende jaar naar Amsterdam.
Na de middelbare school ging hij naar de pabo en werd vervolgens onderwijzer. Naast zijn werk studeerde hij geschiedenis.
Via de jongerenorganisatie van de Christelijk Historische Unie kwam hij voor die partij in de Tweede Kamer. Uit onvrede over het feit dat er geen Christelijk Historischen toetraden tot het kabinet Den Uyl, ging hij verder als eenmansfractie. Later was hij een aantal jaren lid van de PvdA. Hij was de eerste politicus in de wereld die als homo uit de kast kwam.
Na de politiek ging hij terug naar het onderwijs en werd rector van een scholengemeenschap in Amsterdam.
In 2012 promoveerde hij bij de in Nederland docerende Amerikaanse hoogleraar James Kennedy op het onderwerp 'Nederland en het verhaal van Oranje'.
Daarnaast publiceerde hij verschillende boeken, onder meer: *Homo politicus*; *De PvdA en het Von Münchhausensyndroom*; *De Oranjemythe*; *Een postmodern fenomeen* en *Beatrix. De kroon op de republiek*.
Coos Huijsen woont afwisselend in Amsterdam en in de Lot.

heeft de elite onderling de macht verdeeld. Het volk had altijd de pest aan die bevoorrechte elite. Van Hoogendorp, zelf een regent, die dit met twee anderen had bedacht, zag de Oranjes als het volkse element in de Nederlandse traditie. In zijn concept is het oranje-populisme, het populisme avant la lettre, de prins als held voor het volk, dat heeft hij willen honoreren. Het autoritaire koningschap van Willem I was eigenlijk maar een kort intermezzo. Daarna, na de grondwet van 1948, werd de koning meer een soort vaderfiguur. Oranje belichaamt de natie."

*Heeft dat meegewerkt aan de natievorming in Nederland?*
"In de negentiende eeuw komt in verschillende landen de behoefte op om het eigen verhaal op papier te zetten. In Frankrijk is dat het verhaal van de revolutie, in Nederland de geschiedenis van de Oranjes. Daaruit zijn nationale feestdagen ontstaan, in Frankrijk *Quatorze juillet*, in Nederland Prinsessedag, waaruit later Koninginnedag is ontstaan. Het zijn elementen in de ontwikkeling van een modern nationalisme."

## Europa

Nu zitten we midden in de discussie hoe het verder moet met Europa. Er zijn tendensen te zien van uit elkaar groeien van de landen van de Europese Unie. Als puntje bij paaltje komt, wil ieder toch wel de zaken naar eigen wil en inzicht regelen.
Renan zei al in 1882 dat de elementen in de natievorming geen principes zijn die in het extreme moeten worden doorgevoerd. Hij voorzag al een Europese statenbond die voor naties in de plaats zou komen.
Er is in de discussie sprake van 'volk', 'natie' en 'staat'.

"Laat ik met het laatste beginnen. Een staat is een staatkundige institutie waarin verschillende volken kunnen zijn samengebracht. Bijvoorbeeld de Donaumonarchie, die over verschillende volken regeerde: Oostenrijkers, Hongaren, Tsjechen, Slowaken, Kroaten... Een volk wordt gevormd door de gemeenschappelijke achtergrond die mensen hebben en een natie voegt daar een politiek idee, een politieke verwachting bij."

*Hoe zit dat met Nederland en Frankrijk?*
"Je zou kunnen zeggen 'Frankrijk heeft vanuit de republiek, het politieke concept, zijn natie'. Bij ons is dat veel minder nadrukkelijk uitgesproken. Het Nederlandse koningschap is de kroon op de republiek. Het belichaamt de republikeinse gedachte van het delen van macht, een heel gematigde manier van ermee omgaan. In Frankrijk zie je dat het monarchale systeem is voortgezet in de republiek. De president heeft grote macht, een monarchaal presidentschap. Men zegt wel 'een monarchaal presidentschap en een republikeins koningschap'.

*Zit dat in het verschil in politieke cultuur?*
In de Nederlandse politieke cultuur moet je compromissen sluiten, terwijl in Frankrijk het compromis wordt gezien als een zwaktebod. Voor een democratie is dat een belastend idee.

*Heeft dat iets met het volkskarakter te maken, met het karakter van de natie?*
"Of dat nou het karakter is of meer de gewoonten waar men aan gewend is... In Frankrijk heb je meer het onderlinge competitieve. Ze leren op school discussiëren, tegen elkaar opgaan. In de politiek wordt iets gauw een prestigekwestie."

*Is dat in Nederland dan niet zo?*
"Minder; als je kijkt hoe de dingen zijn, is dat heel laagdrempelig, 'doe maar gewoon dan doe je gek genoeg'. Er zijn duidelijke verschillen tussen de landen . Die verschillen moeten we en beetje koesteren, we moeten ze niet ontkennen. Als je ze ont-

## *Een monarchaal presidentschap en een republikeins koningschap*

kent, maak je er veel meer problemen mee. Kijk naar Europa, daar moet je met elkaar dealen en eruit zien te komen.

### Frans en Nederlands rechts

Maar dat moet wel nationaal worden opgevangen. Als je naar Frankrijk kijkt met het *Rassemblement National* – voorheen *Front National* – en naar Nederland met Wilders en Baudet die, in ieder geval getalsmatig wel wat voorstellen.

"Hoewel er een wezenlijk oorsprongsverschil is tussen het Franse en het Nederlandse rechts. Het Nederlandse heeft wel liberale wortels. We hebben natuurlijk wel een probleem met Europa. Waarschijnlijk hebben we een aantal dingen te snel gedaan. 'Langzaam aan dan breekt het lijntje niet' (gelach). Het is gewoon een volksuitdrukking, maar daar moet je wel naar luisteren in een democratie. Vroeger was de kloof tussen de elite, de 'rijke stinkerds' aan de ene kant en de gewone mensen veel groter, maar je had wel verschillende categorieën die bij elkaar kwamen, met elkaar moesten werken. In de christendemocratische partijen zaten werkgevers en werknemers bij elkaar. Nu heb je hoger en lager opgeleiden die veel meer uit elkaar gaan en elkaars verhaal moeilijker kennen.
Bijvoorbeeld bij het begrip natie blijkt dat de hoger opgeleiden een voorkeur hebben voor een kosmopolitische, internationale oriëntatie en de lager opgeleiden zich dichter bij huis oriënteren. In veel grote landen als Spanje , maar ook in Frankrijk komen veel mensen nauwelijks van hun plek.
De arbeidsmigratie kan gevolgen hebben voor baantjes van mensen. Dat kun je niet afdoen met 'dat hoort nu eenmaal bij globalisering'. De cultuurhistorische context van dingen, de politieke psychologie, daar wordt te snel aan voorbij gegaan en dat levert problemen op."

*De promotie van Europa in de politiek, is dat verstandig of niet?*
"Je moet oppassen als hoger opgeleide dat je het allemaal beter weet. Hoe kom je tot een politiek standpunt? Dat is heel vaak gerelateerd aan je eigen positie. De hoger opgeleide heeft talenkennis, heeft mogelijkheden voor brede oriëntatie, heeft een andere belevingswereld dan een lager opgeleide die dat niet heeft; die niet gemakkelijk van baan kan veranderen, die minder wendbaar is. Maar waarom zou de ene belevingswereld meer waard zijn dan de andere? Hoger opgeleiden pretenderen wel dat ze meer hun verstand gebruiken en dat de anderen vanuit de onderbuik reageren.

*Waarom zou die ene belevingswereld meer waard zijn dan de andere?"*
"Een natie is een en al solidariteit", zei Renan.
"Als je het over solidariteit hebt, moet je dat erbij betrekken."

*Kun je de mensen die nu Frankrijk en Nederland bevolken als een natie zien?*
"Je kunt ze zeker als natie zien. Ze zijn op elkaar betrokken. We zijn democratieën, er is gelijkberechtiging. De een zal zich meer aangesproken voelen dan de ander. Het is altijd in alle nuancering een gemeenschappelijk verhaal. Je moet met elkaar de toekomst in willen gaan. Bij een natie betrokken zijn is een aspect van je identiteit. De sterkste troef pro Europa is voor mij nog altijd, dat als we nog iets van onze eigen naties willen behouden we echt niet zonder elkaar kunnen.
Renan pleit ervoor genuanceerd naar een natie te kijken. Mensen hebben behoefte ergens bij te horen."

*Ontstaat zo een ontspannen nationalisme?*
"Er zijn wel problemen omdat sommigen de problemen anders zien of ontkennen dan weer anderen. Maar het gaat om de onderlinge verbondenheid".

*Maar Le Pen dan en Wilders met zijn 'minder, minder, minder Marokkanen?*
"Schreeuwen hoort niet in een democratie, niet-luisteren ook niet."

*Ernest Renan: Wat is een natie?* Vertaald, ingeleid en geduid door Coos Huijsen en Geerten Waling, met een voorwoord van Bas Heijne (maart 2013 Amsterdam; uitgeverij Elsevier). Te bestellen voor € 9,95, incl. verzendkosten in Nederland, prijs met verzendkosten naar Frankrijk is hoger.
www.huijsen.nl

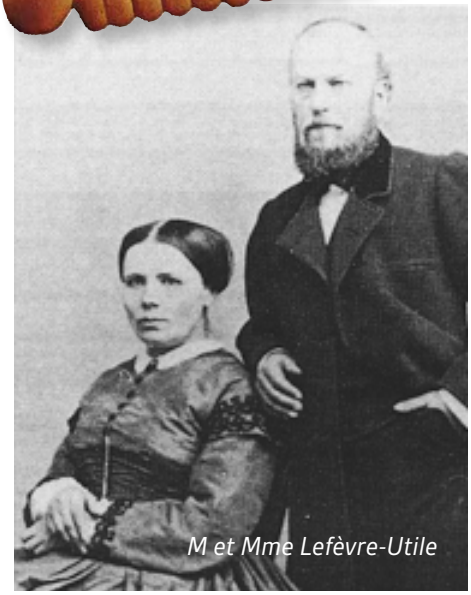
Wim Kruize

# Het lekkerste kaakje van Frankrijk

Toen ik onlangs (september 2018) naar de Franse televisie zat te kijken, kwam er een item voorbij waarin gemeemoreerd werd dat het bekende biscuitje Petit Beurre zijn 130e verjaardag vierde. In dat korte programma werden een paar dingen verteld die ik zó interessant vond dat ik dacht: dat ga ik doorgeven aan de lezers van *Drop*.

## Oortjes en tandjes

Ik heb mijn hele leven genoten van dat heerlijke kaakje, maar nooit geweten dat er achter de vormgeving zoveel ingenieuze gedachten zitten. Ik wil natuurlijk geen reclame maken voor het bedrijf LU, de maker van de kaakjes, maar nodig jullie, de lezers van *Drop*, uit om een pakje *Petit Beurre* van LU (voor gering geld) te kopen, er eentje uit te halen en het eens nader te bekijken. Let op! Je ziet een kaakje met op elke hoek een oortje (dat zijn de 4 seizoenen), met tussen die hoekoortjes aan beide lange kanten 14 tandjes en aan beide korte kanten 10 tandjes, in totaal 52 oortjes (dat zijn de 52 weken) en met aan de voorzijde 24 gaatjes in 4 rijen van 6 (dat zijn de 24 uren). Ik zou het natuurlijk buitengewoon leuk vinden als alle lezers ook nog even gaan tellen om te kijken of het allemaal klopt. Doe het rustig twee of meerdere keren. Bekijk ook het opschrift: '*LU Petit-Beurre Nantes*' met de B van *Beurre* precies in het midden. Wel, wisten jullie dat allemaal? Ik niet en ik ben blij dat ik erachter ben gekomen. Ik vind het *Petit Beurre* een wonder van creativiteit. Wat mij betreft mogen jullie het kaakje nu verorberen. Jullie kennen het product natuurlijk en zullen wederom genieten van dat overheerlijke, krakendverse tussendoortje.


*M et Mme Lefèvre-Utile*

Op Wikipédia 'Petit Beurre' vind ik nog meer interessants.
De fabriek van LU is opgericht in 1846 door het echtpaar Jean-Romain Lefèvre en Pauline-Isabelle Utile. LU, dat zijn de initialen van hun achternaam. Louis, een van hun kinderen, zal het beroemde *Petit Beurre* op de markt brengen. Dat is in 1886 en de kaakjes vliegen de deur uit. Helaas vergeet Louis het product commercieel veilig te stellen. Andere fabrikanten gaan het nabootsen. In 1888 deponeert Louis zijn biscuitje officieel als merk, dat de naam krijgt: *'LU, Véritable Petit Beurre, Nantes'* om het te onderscheiden van andere. Het jaar 1888..., dat is 130 jaar geleden. Louis slaagt erin nummer één op de wereldmarkt te worden en te blijven.
LU produceert elk jaar in zijn fabriek La Haie-Fouassière (ongeveer 20 kilometer ten zuidoosten van Nantes) iets meer dan 9.000 ton *Véritable Petit Beurre*, dat is ongeveer 1 miljard kaakjes.
Ik heb ook nog even gekeken in de *Petit Robert de la langue française* en gezien dat je tegenwoordig *petit-beurre* maar ook *petit beurre* (zonder *trait d'union*) mag schrijven. Ook voor het meervoud zijn er twee mogelijkheden: *un paquet de petits-beurre* of *de petits-beurres*.
De bekende actrice Sarah Bernhardt was in 1897 bereid om als antwoord op de vraag *'Quoi de mieux qu'un Petit Beurre LU?'* te antwoorden: *'Deux Petit Beurre LU'*. •

*De fabriek van LU omstreeks 1900*

Tim Pavlicek

# Paddo's, niet te versmaden!

Dit najaar waren ze niet talrijk, de paddenstoelen. De zomer was te lang en te droog en misschien zelfs te warm voor de herfstexplosie. Toen het eindelijk ging regenen, viel ook de koude in. De zich in de grond bevindende zwamvlok, oftewel het mycelium, maakte dit jaar dus geen overdaad aan vruchtlichamen. Paddenstoelen zijn de vruchtlichamen van in de grond of op dood hout levende schimmels.

## Veel soorten

De meeste paddo's komen eind van de zomer en in de herfst tevoorschijn, maar ook de winter en het voorjaar kennen hun specifieke paddenstoelensoorten.
De soortenrijkdom is enorm. In Frankrijk alleen al komen zo'n 16.000 soorten voor, waarvan er 1.384 eetbaar zijn en 514 zeer giftig tot dodelijk. De rest van de soorten smaakt niet en is dus voor de gastronomisch-georiënteerde Fransen niet interessant.
Ter vergelijking: In Nederland zijn 3.500 soorten bekend, hiervan zijn er 47 eetbaar en 30 giftig. Helaas hebben veel eetbare soorten een giftige dubbelganger! De cantharel (Girolle) bijvoorbeeld is moeilijk te onderscheiden van de valse hanekam (Fausse girolle) of de in het zuiden van Frankrijk voorkomende Clitocybe d'olivier. De giftige Carbolchampignon (Agaric jaunissant) lijkt sprekend op de weidechampignon (Rosé des prés)! Paddenstoelen zoeken voor consumptie is dus een linke zaak.

Cantharel

Valse hanekam

Rosé des prés

Carbolchampignon

De meeste Nederlanders hebben dat paddenstoelen-zoeken niet van huis uit meegekregen. Het verzamelen zit minder in onze volksaard dan in die van de ons omringende landen. Ons land is te overbevolkt en in te kleine stukjes opgedeeld. Toch valt er voor de kenners en de waaghalzen onder ons aardig wat te vinden; o.a. aan weidechampignons, boleten (diverse soorten *cèpes*) en cantharellen om maar een paar eetbare paddo's te noemen.
In Frankrijk daarentegen is paddenstoelen-verzamelen een hype. Er zijn diverse determinatiegidsen op de markt, voorzien van heel veel aanwijzingen en mooie plaatjes. Vooral Franse gidsen zijn doorspekt met de meest verrukkelijke recepten. Blijkt na determinatie toch nog twijfel te bestaan of de gevonden soort eetbaar is of niet, dan zou de apotheker nog een 'laatste oordeel' kunnen vellen. Nog veiliger is om niet zelf te zoeken, maar paddenstoelen op de markt te kopen of in de supermarkt; ze zijn dan nog schoongemaakt ook!

*In Frankrijk is paddenstoelen-verzamelen een hype*

## Handgemeen

De Périgord is één van de bosrijkste departementen van Frankrijk. Een nadeel is dat de meeste percelen particulier eigendom zijn. Je mag dus niet zomaar overal paddenstoelen plukken! Het komt voor dat terecht boze boseigenaren de banden van in hun bos geparkeerde auto's lekprikken en zelfs komt het soms tot handgemeen. In dominiale bossen mag wel verzameld worden en in wegbermen en langs bosranden ook. Het is bekend dat in weides waar paarden hebben gegraasd vaak weidechampignons te vinden zijn, maar ook daar mag je niet zomaar voor een lekker maaltje over de afrastering stappen.

## Truffels

Truffels zijn nauwelijks in het wild te vinden. De wilde zwijnen zijn er altijd 'als de kippen' bij. In truffelgaarden (*truffières*) mag je natuurlijk helemaal niet komen. Kortom, met een fototoestel het bos ingaan is een stuk veiliger dan met een mandje en een borsteltje en ook nog eens gezonder!
Over lijfsbehoud gesproken. •

Literatuur:
Hervé Chaumeton, 2010. *Les Champignons de France*. Gide vert Solar

Op internet is zeer veel te vinden over paddenstoelen. Eén van de betere sites is zwammen.floraeuropa.eu/nl/determineren

Wilma Duijvensteijn-Baljeu

# L'île de Beauté: La Corse

Tijdens ons 'bootzame' leven maakten we in het vroege voorjaar vaak een vliegreisje naar een zuidelijke bestemming. We waren destijds geabonneerd op een watersportblad en daarin stond een artikel over Corsica, en dan in het bijzonder over de havenstand Bonifacio. Dat wilden we graag eens met eigen ogen aanschouwen.

Bonifacio heeft een natuurlijke haven, een waterkom tussen de rotswanden die je aan een Noors fjord doet denken. Het stadje ligt op een hoogte van 80 meter en is daardoor heel bijzonder. Een spectaculair uitzicht! Op het havenhoofd is een begraafplaats, zo aangelegd dat het een dorpje lijkt omdat de begraafplaatsen huisjes zijn. Uitkijkend over zee en de boten die tegen de wind en golven opbotsten zeiden we tegen elkaar: "Ooit willen we hier met onze eigen boot binnenvaren." Het is er helaas nooit van gekomen.
De eerste tekenen van leven dateren van 6750 jaar voor Christus en werden pas ontdekt in 1972. Er werd een prehistorisch skelet gevonden in de grot van Araguina: *la Dame de Bonifacio*. Door de uitzonderlijke goede staat van de opeenvolgende gesteentelagen kon door systematisch en methodisch opgraven met precisie worden vastgesteld hoe oud het was. Dit skelet bevindt zich nu in het Alta Rocca museum in Levie – in Bonifacio rest slechts een afgietsel in gips.

*Begraafplaats Bonifacio*

## Opstandige Corsicanen

Corsica is binnengevallen en bezet geweest door vele volkeren. Voor Christus al door de Feniciërs en de Romeinen. Later in het Christelijke tijdperk door volken als Barbaren, Vandalen en Ostrogoten. In 1077 eindigde deze vijandige periode doordat het eiland onder gezag van Pisa kwam. Weer later werd het eiland opgedeeld en kwam een deel in handen van Genua. En weer was er strijd en evenzovele keren kwamen de Corsicanen in opstand.
Al reeds in de 18e eeuw vochten de Corsicanen voor onafhankelijkheid. Pascal Paoli, opperbevelhebber van de Corsicaanse natie, zag kans in 1755 een groot deel van het eiland te bevrijden van het Genuees gezag. Toen al richtte hij een bestuur op met een democratische grondslag en dit zorgde ervoor dat er stemrecht kwam voor vrouwen! De inmiddels verzwakte Genuesen vroegen Frankrijk om hulp en zo kwam het in 1768 in Franse handen. Maar de onrust bleef omdat het eiland uit verschillende provincies bestond met eigen rechtbanken en privileges. Franse aanhangers kregen voordelen en dat veroorzaakte weer onvrede onder het volk. En onderhuids was daar nog het Corsicaans nationalisme en dus weer strijd en opstand. De Engelsen werd om hulp gevraagd en zo ontstond een Anglo-Corsicaans koninkrijk. In 1796 stuurde Frankrijk troepen onder leiding van Napoleon om Corsica te heroveren. Bijzonder is dat de vlag een morenkop heeft. Dit symbool dateert nog uit de 13e eeuw toen de overwinning op de moren werd gevierd.

## Onder Frans bewind

In de 19e eeuw nam de Franse invloed op het eiland toe. Door een economisch en politiek stabiel klimaat werd dit geaccepteerd door de bevolking. De landbouw ontwikkelde zich; er kwam een goede infrastructuur door de aanleg van spoorlijnen en een per-

Haven van Bonifacio

Langs de wandeltocht Mare e Monti

manente veerdienst. Toch was dit alles niet voldoende en beleefde het eiland een terugval omdat het niet kon concurreren met de landbouwproducten van het Franse vasteland. Het toerisme werd meer en meer een belangrijke bron van inkomsten.
In de jaren 70 van de 20e eeuw kwam Corsica in het nieuws vanwege een reeks demonstraties en aanslagen in de strijd om onafhankelijkheid. Door toename aan populariteit van de onafhankelijkheidsbeweging en omdat de Franse staat uiteindelijk rekening hield met de specifieke kenmerken van het eiland kreeg Corsica op 14 mei 1991 territoriale collectiviteit. Met deze status heeft het eiland meer macht dan de regio's op het vasteland. Het Corsicaans wordt ook erkend als regionale taal door de Franse overheid.

## Flora en fauna

Dankzij het Mediterrane klimaat is er een rijke en uiteenlopende flora. Maar liefst 2800 verschillende plantensoorten zijn er te vinden, waarvan 120 inheemse soorten. Napoleon noemde zijn geboorte-eiland *île parfumée*. Dit vanwege het struikgewas, het maquis, dat rijk is aan geurige kruidenplanten met etherische oliën zoals munt, salie, rozemarijn, en lavendel. Het maquis is minder hoog dan bos, altijd groen en bedekt zo'n 40% van het eiland tot op een hoogte van 1000 meter. Het is het leefgebied van vele diersoorten maar ook van meer dan 500 soorten paddenstoelen. De bekendste boom op Corsica is de tamme kastanje. Maar ook de kurkeik, Barbaarse vijgenboom, olijfboom, steeneik en eucalyptusboom vinden we op het eiland. Bijzonder is ook de sukadeboom (*Cédrat*), maar daarover meer in een andere *Drop*. Het eiland heeft een grote verscheidenheid aan diersoorten waarvan enkele zeldzame zoals de visarend waarvan zo'n 20 paren broeden op Corsica. Hermanns schildpad is een voor Frankrijk zeldzame reptiel maar is op Corsica vrij algemeen en de moeflon leeft al 8000 jaar op het eiland maar wordt helaas met uitsterven bedreigd.

*L'île de Beauté* is een zeer veelzijdig eiland en zal u bij een bezoek zeker bevallen. Het is een van de meest toeristische gebieden van Frankrijk en toerisme is dan ook de belangrijkste bron van inkomsten naast wijn en de geiten- en schapenteelt. Met rechtstreekse vluchten en een ferrydienst is het ook goed bereikbaar.

## Tot slot

We kennen allemaal de Nederlanders-Belgen moppen. Zo hebben de Fransen moppen over de Corsicanen en dan gaat het altijd over hun luiheid. Waar dit vandaan komt is niet helemaal zeker, maar het verhaal gaat dat er in de periode 1914-1918 Corsicanen naar het vasteland werden gehaald voor de bouw van een Velodrôme in Marseille. Omdat de arbeiders liever naar Parijs trokken, kwam het werk moeizaam of niet af en kregen ze de reputatie lui te zijn. Op internet vindt u vele moppen hierover als u zoekt op de volgende woorden: *blague le Corse paresseux*. Een paar wilde ik u niet onthouden:
Er liggen twee Corsicanen op een bankje in het park. Plotseling ziet de ene een briefje van € 500 liggen op de grond en zegt hij tegen zijn kameraad: "Kijk daar, één zuchtje wind en we zouden rijk zijn."
En een macabere: Men zegt dat de Corsicanen lui zijn; dat is niet waar, ze laten zich alleen makkelijk afslachten.
Twee Corsicaanse vrienden liggen languit in de zon. Zegt de ene tegen de ander: "Wat denk jij in de toekomst, een vrouw en kinderen?" Antwoordt de ander: "Euh jawel, maar ken jij toevallig een zwanger meisje?" •

EVEN VOORSTELLEN
Barend de Ronden

# Comment?

**Met vreugde geven wij kennis van het feit dat we een opvolgster voor Wim Kruize, de bezorger van de Franse Graantjes, hebben gevonden: Marianne Rosenberg.**

Marianne Rosenberg was docent Frans aan een gymnasium in Amsterdam. Sinds 2015 is ze in Frankrijk.

Eerst heeft ze zich vooral georiënteerd in verschillende delen van Frankrijk. Uiteindelijk heeft ze zich in de Tarn gevestigd. Na zich aanvankelijk te hebben toegelegd op kooklessen in Frankrijk en Nederland, is ze ook in verschillende vormen Franse les gaan geven aan Nederlanders en Engelsen; een cursus aan huis, maar ook is het mogelijk een cursus van een week in haar chambre d'hôtes te volgen, geheel intern.

Het is de bedoeling dat Marianne in het maartnummer van volgend jaar haar eerste bijdrage zal leveren onder de titel *'Comment ?'* Ik zie er met belangstelling naar uit.

Kijk eens op haar website: www.lamaisondelasouque.fr •

VERHAAL
Peter Schoenmaker

# Het weerstokje

Wij Nederlanders staan erom bekend dat we het altijd over het weer hebben, maar *en France* kunnen ze er ook wat van. Ze hebben natuurlijk een veel groter land en waar bij ons de prognoses van Vlieland tot Maastricht nog in één weerbericht kunnen worden behandeld, hebben ze hier na het Journaal allemaal aparte regionale weersvoorspellingen. Want Bretagne heeft een ander klimaat dan onze Gers. In de Franse Ardennen kan het gieten, terwijl de Var lekker in het zonnetje zit te puffen.
Maar dan nog blijft het afwachten hoe het gaat worden bij jou in het dorp. Kun je nog tot morgen wachten met het maaien van gras ? Nu is het droog, maar morgen kan het regenen. Moet je vandaag je zwembad bijvullen met duur kraanwater, of kun je beter nog even wachten op een onweersbui met gratis stortbuien?
Ook daar hebben de Fransen wat op gevonden. Zet om te beginnen de website van *Pages Jaunes* bij je favorieten. Altijd handig als je een persoon of bedrijf moet opzoeken, maar daar gaat het nu even niet om. Ze hebben ook een eigen weersvoorspelling. Niet alleen voor vandaag of morgen, maar voor de komende tien dagen. Dat is op zich al mooi, maar ze gaan nog een stap verder. Klik daarvoor op *'Se localiser'.* Nu kun je de naam van de stad of het dorp waar je logeert of woont, intoetsen. Vink meteen het vakje *'Définir comme lieu favori'* aan om het te bewaren als favoriet en druk op *Valider*. Je moet wel

ACTIVITEITEN VAN LEDEN

## Kerstconcert op Château de Rastignac, La Bachellerie

Italiaanse kerstconcerten van Vivaldi en Corelli
**Caroline van de Watering** – viool – **Bernadette Dobos** – cello

Zaterdag 15 december 2018 om 18.00 uur
Zondag 16 december 2018 om 18.00 uur

In de privésalon van de heer en mevrouw Kerkhoven. Na het concert is er een vin d'honneur. Voor en na het concert bent u vanaf 16.00 uur van harte welkom om de Salon d'Art met bijzondere sieraden van Michèle Jarry des Loges in de Orangerie te bezoeken.

Entrée € 18, tot 12 jaar € 9, reservering noodzakelijk:
- tel: 06 09 80 49 63 Jan Cremers, uitsluitend tussen 8.00 en 10.00 uur en 20.00 en 22.00 uur;
- e-mail: jancremers21@gmail.com

in een heel klein gehucht wonen als nu niet de vooruitzichten voor jouw tuin in beeld komen.
Uiteraard hebben ze ook een gratis app als je een smartphone of een tablet hebt. Dat geldt ook voor de concurrenten van Meteo France. Ik moet erbij zeggen dat die altijd wat minder optimistisch zijn dan de boys van de GoudenGids. Maar als de lucht betrekt en je wilt weten of je nú snel de hond moet uitlaten of beter nog even kunt wachten, is Meteo France hét adres. Ook daar kun je je *code postal* of plaatsnaam intypen voor een lokaal en up to date weerbericht. Maar ze gaan verder met een tab *'Pluie en 1 heure'*.
Wat een uitvinding.
Je klikt erop en wanneer er een soort gouden ring verschijnt, zit je het komende uur goed. Dat wil zeggen, als je géén regen wilt of nodig hebt. Een goudgele ring betekent namelijk dat het minstens een uur droog blijft.
Maar de ring kan ook helemaal grijs zijn. Dan voel je terecht nattigheid. Hoe donkerder het grijs, hoe meer water er gaat vallen.
Is de ring een kwart geel en de rest grijs? De tijden staan erbij. Dan heb je nog een kwartier om droog de hond uit te kunnen laten. Of om het dak van je auto dicht te doen. Of de was en de kussens van de terrasstoelen binnen te halen.
Allemaal mooi, maar wat doe je nu als het internet uitvalt? Google, nu het nog kan, meteen 'The Canadian weatherstick' en koop er eentje. Het is een dun takje van de Noord-Amerikaanse zilverden (*Abies balsamea*). Een centimeter of vijfendertig lang.
De schors is eraf gehaald. Schroef dit takje op een schaduwplekje tegen een buitenmuur. Hoe meer het stokje omhoog gaat krullen, hoe droger en warmer het gaat worden. Zakt het in of buigt het door naar beneden, dan kun je morgen beter geen tuinfeest organiseren.
Werkt feilloos, kan ik je vertellen. •

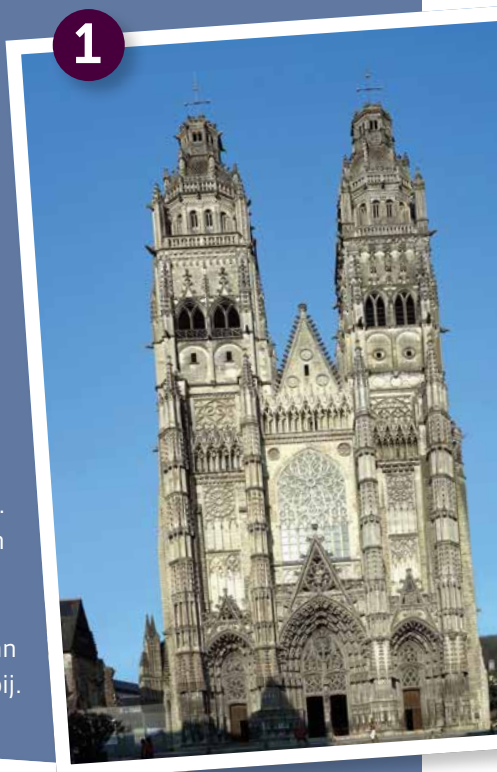
Een verhaal uit het boek *De hotelier maakt weer wat mee* van Peter Schoenmaker. www.peterschoenmaker.nl. Hij schreef eerder *Je maakt wat mee als hotelier*.

## RAAD WAAR DIE STAAT

Vanaf deze *Drop* een nieuwe rubriek: raad waar de kerk, kathedraal of abdij staat. Er zitten inkoppertjes bij, maar sommige hebben een hogere moeilijkheidsgraad. Herkent u de plek? De antwoorden vindt u op pagina 34 van deze *Drop*.

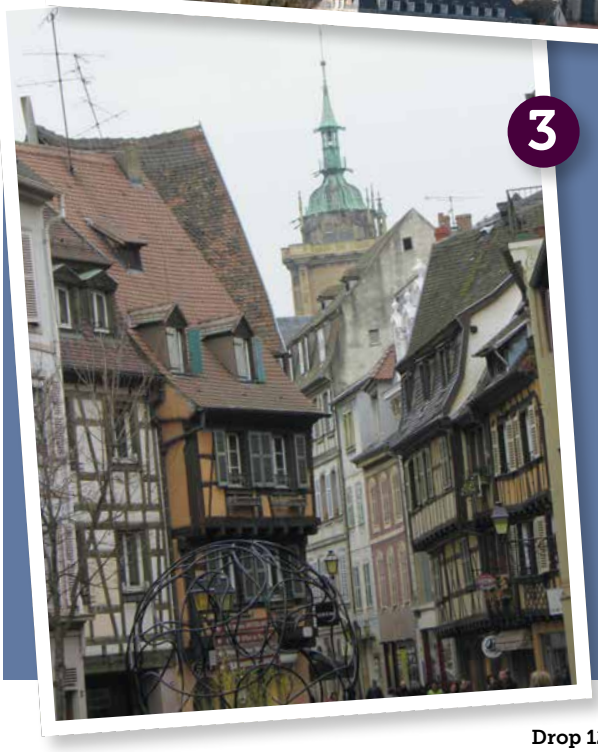
Heeft u zelf misschien een mooie foto die we zouden kunnen gebruiken ? Mail het ons (administratie@lesamisdedrop.fr). Voorwaarde is wel dat de foto een bestandsgrootte van minimaal 2 MB moet hebben. Maar een tip doorgeven mag natuurlijk ook, dan zoeken wij er een passende foto bij.

1



2

3



## Henk Wesseling en zijn liefde voor Frankrijk

# Geschiedenisleraar die altijd een goed verhaal klaar had

**"Hij was een keurige Leidse professor met een on-Hollandse levensdrang. Iemand met gevoel voor humor en ironie, wat je in de Nederlandse literatuur doorgaans meteen verdacht maakt". Zo typeerde Max Pam in zijn column in de *Volkskrant* de in augustus dit jaar overleden historicus en schrijver Henk Wesseling.**

Pam voegt daar twee 'jaloersmakende eigenschappen' aan toe: levensgenieter en onvermoeibaar harde werker. Wesseling was ook een onvervalste francofiel en schreef vele artikelen en boeken over de geschiedenis en de cultuur van Frankrijk. Daarnaast hield hij zich bezig met het Europese kolonialisme en bouwde hij een uitgebreid netwerk op in binnen- en buitenland. "Zijn ontegenzeggelijke bonhomie en generositeit, waarbij de goede tafel en dito wijnfles niet werden geschuwd, waren daarvoor handige instrumenten" aldus Raymond van den Boogaard in *NRC Handelsblad*, de krant waarvoor Wesseling jarenlang columns schreef.

### Geschiedenisleraar

Henk (Hendrik Lodewijk) Wesseling werd in 1937 geboren in Den Haag als zoon van een links-katholieke politicus en journalist. Hij studeerde geschiedenis aan de Universiteit van Leiden en was van 1973 tot 2002 hoogleraar geschiedenis aan deze universiteit. Tegelijkertijd was hij rector van het Netherlands Institute for Advanced Study, een internationale denktank. In 1993 begeleidde hij kroonprins Willem-Alexander, geschiedenisstudent in Leiden, bij zijn afstudeerscriptie over de Nederlandse reactie op het besluit van Frankrijk om uit de NAVO te treden.

*"Als ik niet schrijf, verveel ik me"*

Het hoogleraarschap, studenten begeleiden en wetenschappelijk werk waren niet genoeg voor Henk Wesseling. Schrijven was zijn grote passie. "Als ik niet schrijf, verveel ik me", moet hij eens hebben gezegd. Naast zijn werk als hoogleraar vond hij de tijd om vele honderden artikelen, columns en boeken te schrijven in een stijl die gericht was op een groot publiek. "Een geschiedenisleraar, die altijd een goed verhaal klaar heeft" noemde Jos Palm hem zes jaar geleden in zijn ode aan Wesseling in het *Historisch Nieuwsblad*. "Hij weet dat de historie taai kan zijn en leert ons derhalve allereerst van de geschiedenis te houden. En zo krijgt de lezer onderricht, als leerlingen". Palm bestempelde dat als de methode-Wesseling: een feit, een anekdote, een welgekozen citaat, een rake typering en dan weer op naar het volgende feit.

### Vrome overtuigingen

Wesseling kon ook tegendraads zijn. Dat bleek vooral uit *Verdeel en heers*, zijn in 1991 verschenen boek over de opdeling van Afrika tussen 1880 en 1914. Hij trekt daarin de conclusie dat het met de door het imperialisme in Afrika aangerichte schade reuze meeviel en dat de hele episode voor Europa van gering belang is geweest. Daarmee maakte hij weinig vrienden onder de kritische kolonialisme-watchers. Maar volgens Raymond van den Boogaard had Wesseling "een consequente weerzin tegen vrome overtuigingen en modieuze benaderingen".

De geschiedenisleraar, die zijn leerlingen bij de les wilde houden, gebruikte soms aansprekende voorbeelden. Zo begon hij ooit een column in *NRC Handelsblad* met de zin: "Uit talloos veel meloenen de juiste te kiezen, is niet wat voor iedereen is weggelegd." Daarna legde hij de verschillen uit tussen de culinaire cultuur

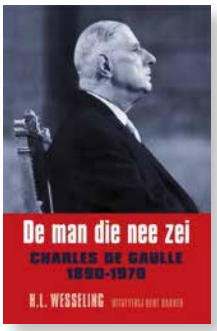
van Nederland en die van Frankrijk. Nederland kwam er uiteraard bekaaid vanaf.

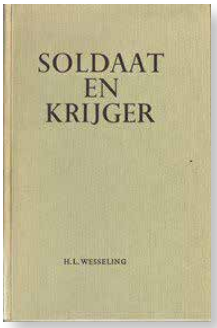
## Charles de Gaulle

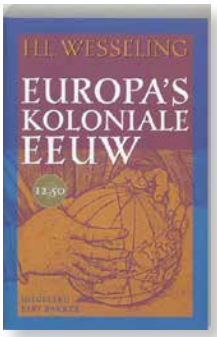
Henk Wesseling, die een grote liefde koesterde voor de Franse geschiedenis en cultuur, schreef er in de loop van bijna vijftig jaar talrijke artikelen en een aantal boeken over. Dat begon al in 1969 met zijn proefschrift *Soldaat en krijger*: Franse opvattingen over leger en oorlog aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog. Het verscheen in boekvorm, oogstte veel lof en werd later herdrukt; iets wat nogal bijzonder is voor het proefschrift van een jonge historicus. Na zijn emeritaat kreeg hij de tijd om meer te schrijven en dat leverde vooral een aantal boeken over Frankrijk op. In 2006 verscheen *Frankrijk in oorlog, 1870-1962 – De meest dramatische eeuw uit de Franse geschiedenis*. Daarin past hij een typische Wesseling-truc toe: een versimpeling die de sfeer van die tijd meteen duidelijk maakt. Over het begin van de Eerste Wereldoorlog schrijft hij dat "het uitbreken van de oorlog op de Balkan een periodiek verschijnsel was, zoiets als de opening van het visseizoen".
Zijn biografie van Charles de Gaulle, *De man die nee zei*, was ongetwijfeld het hoogtepunt van zijn Franse oeuvre. Boeiend verteld, licht ironisch, doorspekt met anekdotes en opmerkelijke details. Na de eerste editie uit 2012 werd het binnen een jaar acht keer herdrukt. In december 2013 schreef Barend de Ronden in *Drop* een waarderende recensie. Daarna verscheen, in 2017, een boek met een geheel andere strekking: *Scheffer, Renan, Psichari. Een Franse cultuur- en familiegeschiedenis 1815-1914*. Wesseling beschrijft daarin de levensgeschiedenis van de jonge Nederlandse kunstschilder Ary Scheffer, die in het begin van de 19e eeuw naar Parijs vertrok en daar beroemd werd. Daarna besteedt hij aandacht aan twee Franse geleerden die in de familie Scheffer terechtkwamen. Het succesverhaal van Ary Scheffer werd, gebaseerd op het boek van Wesseling, een artikel in de *Drop* van december 2017.

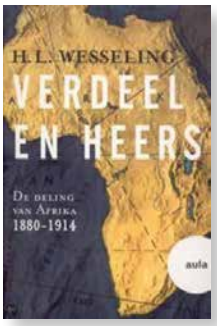
## Geen alcohol

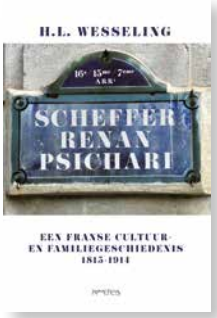
Deze familiegeschiedenis was het laatste boek van Wesseling, maar dit jaar kwam nog een toegift: *Daverende dingen dezer dagen*. In deze bundel artikelen en columns is het laatste hoofdstuk uiteraard gewijd aan Frankrijk. In een van die verhalen gaat hij in op de Franse identiteit, die hij zo ongeveer vereenzelvigt met de wijn. "Als het in Nederland gaat over drankgebruik [...] gaat het altijd om alcoholgebruik" stelt hij vast: "Of dat in de vorm van wijn, bier of sterke drank is, doet er niet toe. In Frankrijk is dat anders."



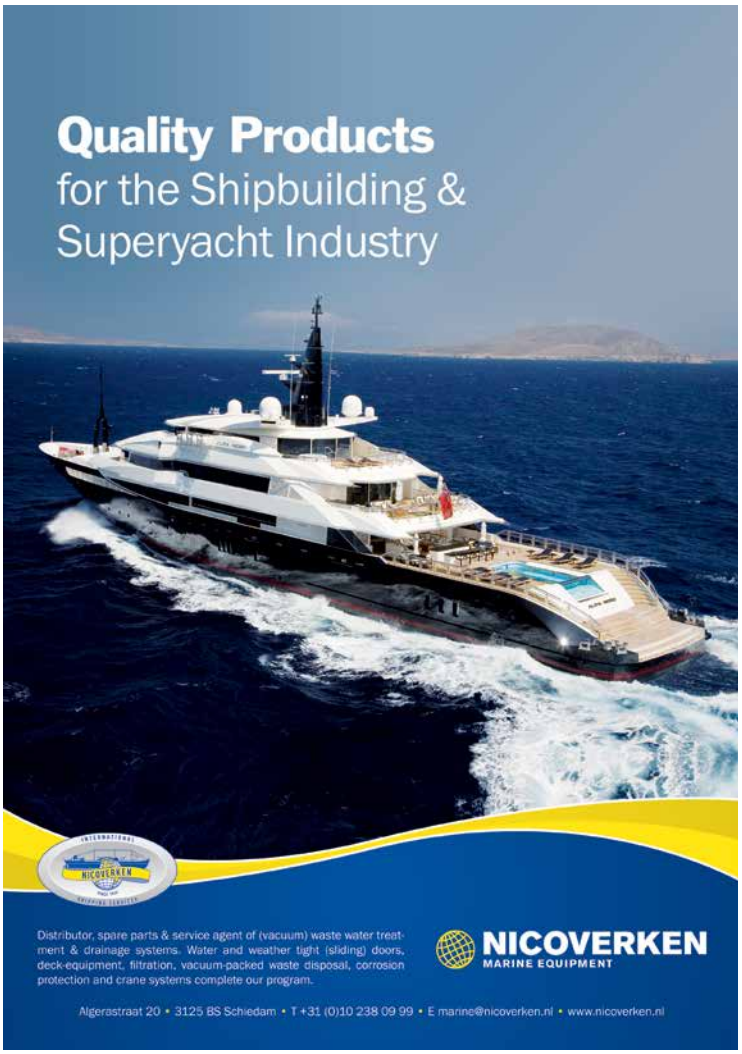
*"Een consequente weerzin tegen vrome overtuigingen en modieuze benaderingen"*

Hij licht dat toe met de volgende belevenis. "Ik heb zelf eens meegemaakt toen, na een lunch waarbij wij met zijn drieën drie flessen wijn hadden gedronken, de gastheer aan de eregast vroeg of hij nog iets wilde drinken. Een calvados misschien? Of een mooie armagnac? *"Non !"* riep die verontwaardigd uit. *"Pas d'alcool ! Jamais d'alcool !"* (Geen alcohol! Nooit alcohol!)".

## Légion d'honneur

"Toch is, in weerwil van alle charmante, ironische details zijn oordeel over Frankrijk lang niet zoetsappig" aldus Raymond van den Boogaard. "Hij schetst een natie die al sinds 1815 niet kan omgaan met het verlies van de status als machtigste Europese staat."
Desondanks kreeg Wesseling van de Franse overheid enkele hoge onderscheidingen: *Commandeur de la Légion d'honneur* en *Grand Officier de l'Ordre National du Mérite*. Want de francofiele schrijver en hoogleraar was achter de schermen ook zeer actief in het stimuleren van de relaties tussen Frankrijk en

Nederland. Hij was onder meer vicevoorzitter van de Nederlands-Franse Samenwerkingsraad en stond aan de wieg van de Erasmus-Descartes-conferenties. Na zijn overlijden schreef de Franse ambassade in Nederland dan ook op zijn website: "Henk Wesseling was een onvermoeibare bevorderaar van de culturele, universitaire en wetenschappelijke Frans-Nederlandse samenwerking." •



GOLF INTERNATIONAL DE LA PREZE

Schitterend gelegen in het heuvelachtige grensgebied van CHARENTE, DORDOGNE EN LIMOUSIN vindt U in de gemeente ROUZÈDE

- een 18 holes Champions Course
- een 18 holes Pitch and Putt
- voortreffelijke oefenfaciliteiten
- een troostrijke 19e hole voor borrel of maaltijd

www.golfdelapreze.com Tel: 0033(0)545 232474

**In elk jaargetijde staan wij voor u en uw TUIN klaar !**

Jardins **AV**
Les Tuilliéres
16310 Roussines
arenorenderest@gmail.com

Fixe 0033(0)545 964268
Portable 0033(0)687 006259

Jardins "AV"
Arjan Vogelzang
paysagiste - hovenier - gardener

www.ferronnerie-vanos.com

De SPECIALIST voor al uw ijzer- en smeedwerk
Ontwerp en Realisatie
Restauratie en Reparatie

FERRONNERIE THEO VAN OS

Lieu dit Brégérac
24390 HAUTEFORT
DORDOGNE
0033(0)553 501171

E: ferronnerie.vanos@orange.fr

Allianz

**Cabinet J. C. PLANCHON Verzekeringen**

Kent u de verschillen tussen de diverse verzekeringen in Nederland en Frankrijk?
Wilt u verzekerd zijn van een goede afhandeling van eventuele schades?
Vraag dan gerust mijn advies of een gratis voorstel t.b.v. uw specifieke situatie.

Uw Frans- / Nederlandstalige contact: Truus Wijburg-van der Wurff

24300 NONTRON 24340 MAREUIL

Tel. direct: 05.53.56.09.01 Fax.: 05.53.56.99.93 E-mail: H924281@agents.allianz.fr n° orias 07 003 918

# Nederlandse pianisten maken furore met Franse muziek

## Chopin en jazz

Je zou er niet gauw een combinatie in zien.
De Nederlandse jazzpianist Peter Beets dacht daar al in 2010 anders over. Hij arrangeerde muziek van componist-dirigent Chopin in blues-stijl onder de titel *Chopin Meets The Blues*. Zijn project maakte internationaal veel indruk. Hij werd uitgenodigd om dit in New York op de plaat te zetten, wat leidde tot een cd met bewerkingen van zeven nocturnes en een wals van Chopin. Hij werd begeleid door drie Amerikaanse grootheden in de jazz: de gitarist Joe Cohn, bassist Rueben Rodgers en drummer Greg Hutchinson. In 2015 werd een live-optreden met dit werk opgenomen en uitgebracht op een tweede cd.
Hij liet het niet bij een bewerking voor klein combo. Onlangs hoorde ik in Tivoli Vredenburg in Utrecht een bewerking voor bigband. Er werd gespeeld door het onlangs opgerichte New Jazz Orchestra, opgericht door Peter Beets en Henk Meutgeert, de leider van het Jazzorkest van het Concertgebouw. Het resultaat vond ik overweldigend.
Ik kan me de reactie 'Chopin en jazz?' goed voorstellen. Voor Peter Beets is het verband duidelijk: "Mijn stelling is dat Chopin de weg vrijmaakte voor de *ragtime*- en *stride*-muziek in New Orleans, waar de Creolen 'klassieke' muziekeducatie kregen. Zo zijn de rijkere klanken in de jazz gekomen... Chopin gebruikte alle twaalf noten van het octaaf, waarbij hij ook de zogenaamde *blue notes* raakte."

*Peter Beets*

*Pierre Boulez repeteert met het Concertgebouworkest in de tijd van de legendarische concertmeester Herman Krebbers (rechts van de dirigent).*

## Pierre Boulez

Van een heel ander karakter zijn de activiteiten van de pianist en musicoloog Ralph van Raat. Hij heeft zich verdiept in het werk van componist-dirigent Pierre Boulez (1925-2016). Niet bepaald een componist voor een avondje meedeinen.
De muziek van Boulez wordt door velen als ontoegankelijk en eigenlijk niet te pruimen ervaren. Voor Ralph van Raat geldt dat niet. Hij ontdekte een onbekend jeugdwerk van Boulez: *Prelude, Toccata et Scherzo*, dat hij in een archief in Basel vond. Na een jaar soebatten bij de erven Boulez kreeg hij toestemming om het uit te voeren. Het werd een wereldpremière op 8 september jl. in de Philharmonie in Parijs. Het was een groot succes. In oktober volgde nog een optreden met hetzelfde repertoire in een muziektempel die er wezen mag: Carnegie Hall in New York en eind november werd een optreden gepland in De Doelen in Rotterdam.
Veel mensen vinden Boulez rationeel, zonder emotie of schoonheid. Van Raat daarover: "Er zit een passie in Boulez' werk, die doet denken aan een wervelwind. Natuurgeweld is vaak beangstigend en prachtig tegelijk. Precies op die manier is Boulez' werk overdonderend, maar geeft het mij ook een enorme kick. Ik probeer altijd de mooie, menselijke kant te benaderen. Maar mooi kan ook ruig zijn."
Binnenkort verschijnt een cd met werk van Boulez, gespeeld door Ralph van Raat. •

Bronnen: Tivoli Vredenburg, Trouw, muziekweb, ralphvanraat.nl

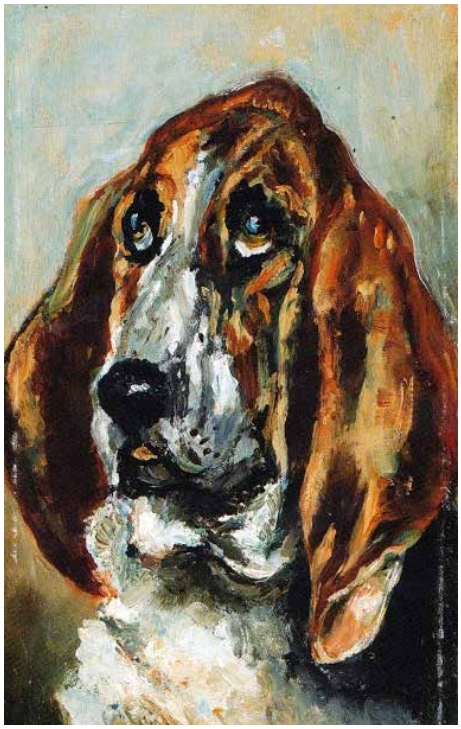
## Toulouse-Lautrec

# Een aparte schilder

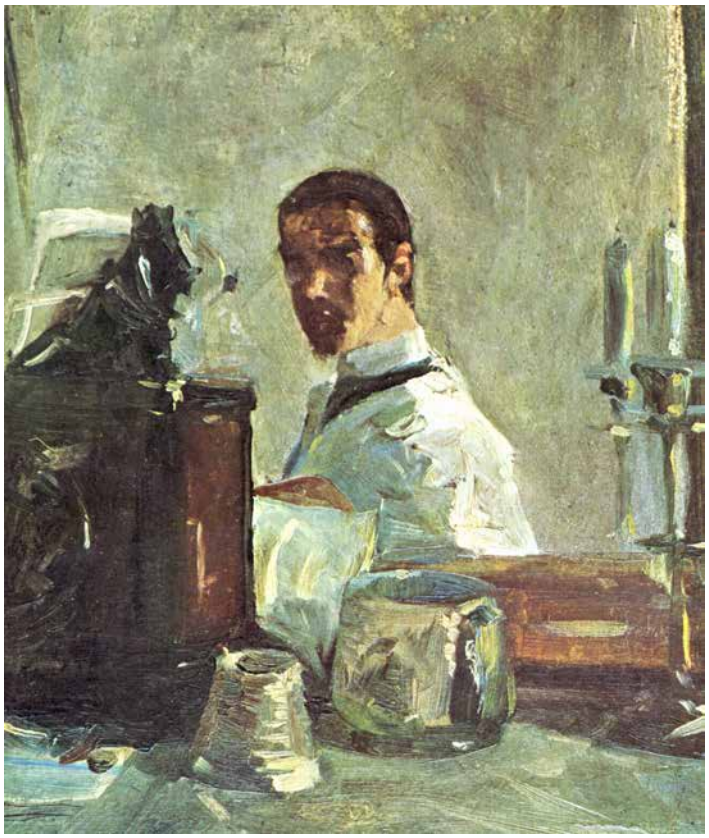
Henri Marie Raymond de Toulouse-Lautrec-Monfa werd op 24 november 1864 geboren op het landgoed van zijn adellijke familie te Albi (departement Tarn). Zijn vader, graaf Alphonse-Charles, is een heerszuchtig eigenzinnig edelman met drie grote liefhebberijen: de jacht, paarden en lekker eten. Henri's moeder, Adèle-Marquette Tapié de Céleyran, is een volle nicht van haar man. Zij schenkt haar man een indrukwekkende bruidsschat; Franse adel trouwde immers binnen de familie om verdeling van erfgoed tegen te gaan. Alle voorwaarden om op te groeien tot een vermogende mondaine Franse aristocraat lijken verzameld, ware het niet dat Henri fysiek niet normaal is. Zijn beendergestel is broos door pyknodysostose; deze ziekte is nu ook bekend als het syndroom van Toulouse-Lautrec. Hij was dan ook een typisch voorbeeld van deze ziekte; kleiner dan anderhalve meter met een normaal volgroeide romp en hoofd, maar met te korte armen en benen. Zijn mismaaktheid is het gevolg van inteelt, veroorzaakt door onderlinge huwelijken binnen zijn familie. Het feit dat ter hoogte van het voorhoofd de fontanel niet helemaal dichtgegroeid was, noodzaakte hem ertoe in alle omstandigheden, binnen en buiten, goed of slecht weer, een hoed te dragen.

### Opleiding en vorming

In 1882 was zijn eerste leraar René Princeteau, een vriend van Toulouse-Lautrecs vader en gespecialiseerd in het tekenen en schilderen van paarden. Al gauw besloot Princeteau dat hij Toulouse-Lautrec niets meer kon leren en stuurde hij hem naar Léon Bonnat. Dit was een volstrekt academisch schilder die Toulouse-Lautrecs manier van schilderen niet slecht vond, doch zijn tekenkunsten ronduit verschrikkelijk.
Toen Bonnat zijn atelier sloot, vormde Toulouse-Lautrec samen met oud-leerlingen een groep kunstenaars onder leiding van Frédéric Cormon. Met deze laatste werkte hij mee aan de illustraties voor de derde reeks van Victor Hugo's poëtisch epos *La Légende des siècles*.



*Kop van Jachthond*



*Lautrec voor spiegel*

Daar leerde hij de schilder Emile Bernard kennen, die hem wees op de kunst van Paul Cézanne, Edgar Degas, Édouard Manet en Auguste Renoir, alsook de Spaanse schilders Francisco Goya en Diego Velázquez. Zij vormden Toulouse-Lautrecs voornaamste inspiratiebronnen.

### Leven in Parijs

In 1884 verhuist Toulouse-Lautrec naar een studio in Montmartre, die de volgende dertien jaar zijn thuisbasis zal vormen. Hij bezoekt *Le Chat Noir*, vernoemd naar de vertelling De Zwarte Kat, van Edgar Allan Poe. In het nachtelijk leven van Parijs vond Toulouse-Lautrec de vrijheid om te schilderen wat hem boeit. Hij schildert in milieus die pas opbloeien bij het recent uitgevonden elektrisch licht. Dit in tegenstelling tot de toen geldende principes van het impressionisme, waarin de effecten van natuurlijk licht in het landschap gezocht worden. Voor die tijd was zijn werk ongewoon en gewaagd en de verguizing niet gering. Vooral in *Le Chat Noir* en ook in de *Boule Noir* vond hij de mensentypes die hem boeiden. Hij observeerde de welgestelde heren met een bloem in het knoopsgat, lakschoenen met slobkousen, lichte handschoenen en een wandelstok met gouden knop, de beursspeculanten in rok, de opgeblazen officieren, de adel van West- en Oost-Europa die het frivole leven in de Lichtstad boven hun eigen hoofdstad verkoos, de krijtwitte dames

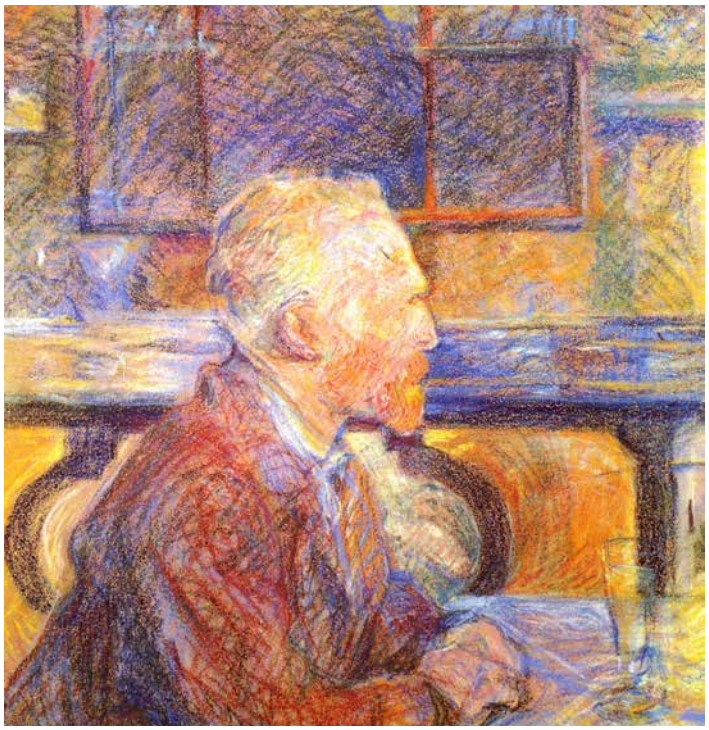
van lichte zeden, de maîtresses met hun zwaar aangezette ogen en lippen, de hoertjes met hun uitgebluste gezichten, pronkend in smakeloze, opvallende kleding en de kunstenaars en kunstenmakers met hun zwierige zwarte dassen en breedgerande zwarte hoeden. Kunst en dagelijks leven leken moeiteloos in elkaar over te vloeien.
Vincent van Gogh kwam in het voorjaar van 1886 naar Parijs en raakte bevriend met Toulouse-Lautrec. Beiden hadden hun intense liefde voor het leven en hun frustraties gemeen. Toulouse-Lautrec wist zich met zijn bijtende humor en ironische verachting voor het lot staande te houden, terwijl Van Gogh zwaarmoedig op de tragedie van het leven broedde. In 1887 tekende Toulouse-Lautrec Vincents portret: een expressieve pastel van een man, die drie jaar later de dood zocht.

## Waarnemen en decadentie

Toulouse-Lautrec kon zijn ware gevoelens voor een vrouw verbergen. Wat hij voor zijn vriendinnen voelde, was een mengsel van joviale kameraadschap en ingehouden begeerte. Hij trouwde nooit, scheidde liefde en seks en had ontelbare verhoudingen, maar meestal van korte duur. In 1883 werd Marie Charlet zijn eerste maîtresse. Henri de Toulouse-Lautrec is de afficheontwerper, schilder en chroniqueur van zijn tijd, de *Belle Epoque*. Hij is ook de decadente aristocraat die er genoegen in schept de vunzigheid, de politieke wanorde, hypocrisie en eenzaamheid van zijn tijd uit te beelden. Hij is ook de kapotte mens die zelf deel uitmaakt van de zwarte nacht van Parijs en bovenal de kunstenaar die kijkt en weergeeft, zonder te moraliseren en pretentieus commentaar te leveren.
Toulouse-Lautrec werkte dikwijls 's nachts tot in de vroege ochtenduren. Zijn chronisch gebrek aan nachtrust ging gepaard met alcoholmisbruik. Bovendien leed hij aan syfilis. Eind 1898 was hij een wrak. Na een mislukte poging om hem krankzinnig te laten verklaren, schreven de artsen hem een ontwenningskuur voor. Na deze kuur vestigde hij zich in Le Havre, waar een Engels barmeisje, Dolly, hem inspireerde en weer een werkwoede in hem aanwakkerde. In 1900 vertoonde Toulouse-Lautrec echter opnieuw tekenen van een dreigende instorting. In 1901 keerde hij naar Parijs terug, stelde orde op zaken, rangschikte zijn doeken en schetsen in zijn atelier en zette signaturen en monogrammen. Hij nam zich voor zijn volledige oeuvre te schenken aan het Louvre, maar was zeer teleurgesteld dat de directie daar niet enthousiast genoeg op reageerde. Geheel in stijl besloot hij toen alles na te laten aan zijn geboortestad Albi*. In augustus van hetzelfde jaar kreeg hij een beroerte. Zijn moeder nam hem in half verlamde toestand mee naar het familieslot Malromé**, waar hij op 9 september, kort voor zijn 37e verjaardag stierf. Volgens de overlevering veroorzaakte zijn vader op de begrafenis grote opschudding door de lijkwagen zodanig snel te laten rijden dat de rouwstoet niet kon volgen. •

*L'Anglaise in Le Havre*

COPYRIGHT ILLUSTRATIES MUSÉE TOULOUSE LAUTREC



*Portret Vincent van Gogh*

* www.musee-toulouse-lautrec.com
Palais de la Berbie, Place Sainte Cécile, Albi
Albi wordt vooral zomers overlopen door toeristen; een bezoek in de winter is zeer aan te bevelen. Gedurende de winter is het museum open van 10-12 en 14-17.30; dinsdag gesloten.

** www.malrome.com
Saint-André-du-Bois, 33490 Gironde
Op afspraak te bezoeken. Er zijn tentoonstellingen, wijnproeverijen en sinds kort een restaurant.

**Bronnen:** Musée Toulouse-Lautrec, Singer Laren, Wikipedia

Ronald A.R. Kerkhoven

Hôtel Lambert behoort tot een van de mooiste stadshuizen van Parijs. Sommigen noemen het een stadspaleis en ook wel 'het kleine Versailles'. Belangrijke architecten en decorateurs stonden aan zijn wieg. Bijna vier eeuwen lang kan het terugzien op een bijzondere geschiedenis.

# Hôtel Lambert en zijn laatste gent

*De Herculeszaal van Le Brun.*

Tot diep in de twintigste eeuw had Hôtel Lambert de aandacht van de *beau monde* (de jetset van toen); niet alleen in Frankrijk, maar wereldwijd. Verantwoordelijk voor dat laatste was een huurder die veel meer dan een huurder was. Misschien was hij wel de laatste gentleman van Hôtel Lambert. Want toen hij stierf, stierf Hôtel Lambert met hem mee. Na eeuwen roemruchte geschiedenis bracht het begin van de 21e eeuw het huis rampspoed.

## Het begin van Hôtel Lambert

Hôtel Lambert ligt in het hartje van Parijs, op het Île Saint-Louis in het 4e arrondissement. Het is in 1640 door Louis le Vau (1612-1670) gebouwd. Hij is dan nog geen dertig jaar oud, maar bewijst meteen zijn kwaliteit als toekomstig groot architect. Andere beroemd geworden namen die hier hebben gewerkt: de schilders Charles Le Brun (1619-1690) en Eustache Le Sueur (1616-1655). Le Brun ontwerpt en decoreert de Herculeszaal, die een voorloper is voor zijn beroemde Spiegelzaal in Versailles.
Opdrachtgever voor dit alles is Jean-Baptiste Lambert de Thorigny, een soort vastgoed tycoon uit die tijd. Na zijn dood gaat het huis naar zijn broer, Nicolas, ook wel 'De Rijke' genoemd en president van de Koninklijke Rekenkamer. Klaarblijkelijk is destijds zijn enorme vermogen niet als rechtmatig gezien, want hij werd meegesleept in de fraudezaak tegen de toenmalige minister van financiën Fouquet (zie mijn artikel in *Drop*, juli 2018, blz.28).
Van meet af aan is Hôtel Lambert toonaangevend in de Franse architectuur. De Herculeszaal is het eerste meesterstuk van Le Brun. Andere zalen worden door Le Sueur, ook wel de Franse Raphael genoemd, en door Francois Périer geschilderd. Er is een Kabinet van de Liefde, een Kabinet van de Muzen, een Kabinet om te baden en er zijn gedecoreerde hallen en gangen. Ook twee Nederlandse schilders hebben in die tijd in Hôtel Lambert gewerkt, namelijk Herman van Swaenevelt (1600-1655) en Jan Asselijn (1610-1652).

*Baron Alexis de Redé.*

## Hôtel Lambert in de 18e en in de 19e eeuw

Rond 1732 woont hier de Koninklijke Belastinginner Claude Dupin (1686-1769). Zijn schoonmoeder, Madame de Fontaine, voert er een beroemde literaire salon, waarin onder meer gasten als Voltaire en Rousseau aanschuiven. Voltaire typeert in 1739 Hôtel Lambert feilloos als: "Dit is een huis voor een vorst, die een filosoof

*Secretaire van André-Charles Boulle.*

*Bibliotheek met in opdracht gemaakte boekenkast (1948).*

*Grand salon.*

zou kunnen zijn." Het huis wordt enkele malen verkocht, wordt geconfisqueerd tijdens de Franse Revolutie, maar komt in 1843 in handen van de Pools-prinselijke familie Czartoryski.
Prins Adam Jerzy Czartoryski (1770-1861) vraagt de schilder Eugène Delacroix (1798-1863) om de schilderingen te restaureren. De architect Violet-le-Duc (1814-1879) neemt de gevels onderhanden. Na de restauratie wordt Hôtel Lambert opnieuw een culturele ontmoetingsplaats. Onder meer George Sand, Frédéric Chopin, Delacroix, Alphonse de Lamartine, Honoré de Balzac en Franz List behoren tot de vaste bezoekers. Czartoryski geeft er schitterende feesten. Voor het jaarlijkse bal componeert Chopin zijn polonaises. In 1862 staat Hôtel Lambert op de lijst van Historische Monumenten.

### Hôtel Lambert in de 20e en 21e eeuw

Ondertussen wordt Hôtel Lambert na de Tweede Wereld Oorlog door de familie Czartoryski in etages verhuurd. De jonge Baron Alexis de Redé (1922-2004), financieel gesteund door zijn puissant rijke oudere vriend Arturo Lopez-Willshaw, huurt in 1946 de eerste etage. Hij begint onmiddellijk het appartement (met o.a. de Herculeszaal) te restaureren en te voorzien van een uitmuntende collectie kunstwerken. Hij zal er bijna zestig jaar blijven wonen. De zolder is verhuurd aan het filmsterren-echtpaar Michèle Morgan en Henri Vidal. Alexis raakt bevriend met Baron Guy en Baronesse Marie-Hélène de Rothschild en haalt hen over Hôtel Lambert te kopen. Dat gebeurt in 1975. Het echtpaar bewoont dan de bovenverdiepingen en accepteert dat Alexis op de eerste (mooiste) etage blijft wonen.
Ondanks deze verschillende bewoningen gaat het huis een bloeiende toekomst tegemoet. Marie-Hélène (1927-1996) draagt hier veel aan bij. Zij is afkomstig uit het Nederlandse adellijke geslacht Van Zuylen van Nyevelt van de Haar met het kasteel De Haar in Haarzuilen. Zij trouwt (tweede huwelijk) haar verre neef Guy de Rothschild (1909-2007) in 1957. Een van haar vele activiteiten is het geven van spraakmakende feesten. Men noemt haar niet voor niets de 'koningin van Parijs'. In haar benedenbuurman Alexis, vindt zij een verwante ziel.
Deze Alexis de Redé is van Oostenrijks-Hongaarse afkomst, kunstliefhebber, estheet en een verwoed verzamelaar van kunst en Franse meubelen uit de 18e eeuw. Hij is bekend om zijn verfijnde kunstsmaak en zijn 'ontvangsten' in zijn appartement op de eerste etage. De lunches en diners die hij daar organiseert, krijgen faam tot ver buiten Parijs en Frankrijk. Men noemt hem 'de beste gastheer van Europa'. Zijn hele leven lang verkeert hij in de hoogste mondaine kringen van Europa en Amerika. De hertogin van Windsor komt bij hem over de vloer, evenals Rudolf Nureyev, Maria Callas, Elisabeth Taylor, Richard Burton, Andy Warhol, Jean Cocteau, enz. Lucien Freud schildert zijn

# www.golffrance.eu

BIRDIE

EAGLE

ALBATROS

Nu is het binnenste van de authentieke melkboerderij "La Haute Prèze" aan de beurt!
Dankzij een ingrijpende en volledige renovatie komen er drie comfortabele "loftappartementen" beschikbaar. De ligging in het hart van de prachtige, internationale Golf de la Prèze, op de grens van Charente, Dordogne en Haute Vienne staat garant voor een unieke ervaring.
Ook heel geschikt voor bezoek aan of van familie en vrienden. Boeken kan vanaf **voorjaar 2019**.
Volg ons op www.golffrance.eu

Joanna Bos Beëdigd vertaalster

Verbonden aan het Hof van Beroep van Toulouse
Vertalingen Engels, Nederlands,
Frans voor heel Frankrijk en
redactie van uw officiële documenten.

joannabos4@gmail.com 06 87 60 44 66 05 53 40 05 28

Agence Immobilière Herman de Graaf
Real Estate - Dordogne

Le Bourg – 24800 ST. JEAN DE COLE
**Tel.: 05 53 62 38 03**
Fax: 05 53 55 08 03
agence@immobilier-dordogne.com
www.immobilier-dordogne.com

PC HELP
Dordogne en omstreken
COMPUTER EN INTERNET HULP BIJ U THUIS

- *Installatie*
- *Onderhoud*
- *Reparatie*
- *Instructie*

24390 TOURTOIRAC
TEL. 06 71 41 55 68
Info@PCHelpweb.fr
www.PCHelpweb.fr

VIEVAFRANCE
MAKELAARS IN FRANS ONROEREND GOED

Ontzorgen door heel Frankrijk!

- Exclusieve zoekopdrachten
- Aankoopbegeleiding
- Verkoopbemiddeling
- Erfenissen
- Hypotheken

Sarlat-La Canéda - Barneveld
0033 (0)6 31 37 30 72

ORIAS www.vievafrance.com FNAIM

SVP Charente
Wij zorgen voor uw huis in Frankrijk

- Beheer & onderhoud
- Verhuurservice
- Advies & bemiddeling

www.svp-charente.com
info@svp-charente.com
Magnanon - 16310 - ROUSSINES - France
+33 6 67 62 44 90

portret in 1953.
Daarnaast is hij bankier. In 1962 erft hij de helft van het fortuin en de kunstcollectie van zijn vriend Lopez-Willshaw. Alexis behoort tot de eerste ondersteuners van Pierre Cardin en Yves Saint Laurent. Hij is indirect betrokken bij de financiële zaken van The Rolling Stones. De wijze waarop hij zijn appartement in Hôtel Lambert restaureert en inricht is mede richting bepalend voor de smaak van zijn tijd. Zijn appartement staat in alle toonaangevende publicaties uit die periode. De laatste tien jaar van zijn leven woont hij samen met Charlotte Aillaud, de zuster van Juliette Gréco en werkzaam bij het interieurblad Architectural Digest.
Van de vele bijzondere feesten die hij geeft, zijn er twee van historisch belang geworden: op 23 juni 1957 het *Bal des Têtes* en op 5 december 1969 het *Bal Oriental*. Aan het eerste werkt, een toen nog onbekende, Yves Saint Laurent mee. Het tweede feest kost Alexis een miljoen dollar, maar daar had hij dan ook wat voor: extravagante decors met o.a. papier-maché witte olifanten op ware grootte, zwarte 'slaven' die toortsen dragen, muziekautomaten die in de Herculeszaal spelen en nog veel meer. Er komen 400 bezoekers, waaronder *'the peak of chic of the world'*: koningin en prinsgemaal van Denemarken, prinsen, vele hertogen, graaf De La Rochefoucauld, baronnen Rothschilds, Salvador Dali, Brigitte Bardot, Vincente Minnelli, James Douglas en Dolores Guiness, om er maar enkelen te noemen. Reportages over dit feest zijn o.a. te vinden in *Vogue* en *Paris Match*.
De Engelse politicus en schrijver Sir Henry Channon noemt De Redé 'De Eugène de Rastignac (een romanfiguur uit het werk van Balzac) van het moderne Parijs'. Nancy Mitford (Engels schrijfster en journaliste) typeert hem als 'De Pompadour van onze tijd'. In 2003 wordt hij *Commandeur des Arts et des Lettres*. De verfijnde, kosmopolitische *gentleman* is echter allang een vertegenwoordiger geworden van een volstrekt voorbije tijd. Forestier spreekt in haar boek over *"Les derniers feux d'un monde qui bascule."* Zelf zei hij ooit: "Deze wereld gaat te snel voor handgemaakte schoenen en elegante lunches; ik hou slechts van schoonheid en luxe." Hij overlijdt in 2004. De veiling van zijn nalatenschap brengt in 2005 bij Sotheby bijna tien miljoen euro op.

*Binnenplaats Hôtel Lambert tijdens het Bal Orient in 1969, met levensgrote papier- maché witte olifanten. Illustratie van Alexandre Serebriakoff.*

## Brand

In 2007 verkoopt de Rothschild-familie Hôtel Lambert voor ruim zestig miljoen euro aan Sjeik Hamad Al Thani, de broer van de Emir van Qatar. In de Franse pers ontstaat er rumoer wanneer men denkt dat de voorgenomen 'restauratie' een verkapte modernisering is, met liften, ondergrondse garages (inclusief liften voor auto's) en de verhoging van de 17e-eeuwse muren rondom het pand. Specialisten op het gebied van monumentenrestauratie vrezen voor de authenticiteit van het pand. In 2009 worden de verbouwingsplannen toch goedgekeurd. Men is geschokt, dat hier een monument verbouwd mag worden naar eigen (!) smaak.
Op 10 juli 2013 breekt er brand uit; 140 brandweerlieden komen blussen. Een deel van Hôtel Lambert wordt door het vuur beschadigd. De Herculeszaal, het Kabinet van de Liefde en het Kabinet van de Muzen blijven, op rookschade na, intact. De Badkamer, met schilderingen van Le Sueur en waar Voltaire logeerde, wordt echter volledig verwoest. De restauratiekosten voor het geheel schat men op 130 miljoen euro. Alexis de Redé zag het als zijn levenstaak Hôtel Lambert op het hoogste niveau te restaureren en slaagde op indrukwekkende wijze daarin. Binnen tien jaar na zijn dood lijkt echter de glorie van het mooiste stadspaleis van Frankrijk verder weg dan ooit! Het is een cultureel-historisch, ontluisterend resultaat, tot dat – laten we het hopen – het tegendeel gerealiseerd wordt. •


**Literatuur:**

*Baron de Redé, Souvenirs et Portraits*, 2017, Lacurne.

*Le Figaro*, Le Monde et La Tribune de l'Art, juillet 2013 ; Les Echos, mars 2005.

Nadège Forestier, *Traditions Gourmandes, Chef James Viaene*, 2013, Flammarion.

Claude Frégnac, *Belles Demeures de Paris*, 1977, Librairie Hachette.

Laure Murat, *The Splendor of France*, 1991,2004, Rizzoli.

New York Social Diary, March 1998; *The Journal*, September 25, 2012.

Isabelle Rivière, *Les Mémoires du Baron Alexis de Redé*, Point de Vue, 20/01/2018.

Sotheby's, *Collection du baron de Redé provenant de l'hôtel Lambert*, 2 vol., 2005.



**Ronald A.R. Kerkhoven**, antropoloog en kunsthistoricus.

*Verwoesting door de brand*

# Vier populaire heiligen

**In welhaast elke Franse katholieke kerk zijn ze aanwezig: beelden van Jeanne d'Arc, de pastoor van Ars, Thérèse de Lisieux en Bernadette Soubirous. Drie Françaises en één Français die in de 20e eeuw zijn heiligverklaard. Je treft ze over het algemeen aan in een karakteristieke houding en voorzien van de attributen die bij hen horen en een rol gespeeld hebben in hun leven. Laten we eens nader met hen kennismaken.**

Een sterveling wordt niet zomaar heiligverklaard door de rooms-katholieke kerk. Daar moet je veel voor gepresteerd hebben. In de eerste plaats moet je een bestaan geleid hebben dat uitzonderlijk is geweest. Je dient echt in positieve zin opgevallen te zijn. Als die erkenning er is, krijg je de titel 'eerbiedwaardige'.
De volgende stap van Rome is de zaligverklaring. Om daarvoor in aanmerking te komen moet je een wonder verricht hebben dat ook nog door een getuige bevestigd moet worden. Van een wonder is bijvoorbeeld sprake als je bij iemand een genezing bewerkstelligt die normaal niet had kunnen plaatsvinden.
Ten slotte kan het tot een heiligverklaring komen. Daar zijn twee wonderen voor nodig en bovendien moet de paus de persoon in kwestie heilig verklaren.
Het officieel goedkeuren van de paus wordt ook 'canoniseren' genoemd. Een heiligverklaring is geldig voor de hele rooms-katholieke kerk.
Jeanne d'Arc, de pastoor van Ars, Thérèse de Lisieux en Bernadette Soubirous hebben een opmerkelijk leven geleid, zijn zaligverklaard en vervolgens gecanoniseerd. Hun heiligverklaring vond plaats in respectievelijk 1920, 1925, 1925 en 1933. Die jaartallen liggen heel dicht bij elkaar. Heeft de rooms-katholieke kerk, na de verschrikkingen van de Eerste Wereldoorlog, de zwaar getroffen Fransen een hart onder de riem willen steken? Zoveel is zeker dat de vier tamelijk nieuwe heiligen in rap tempo de Franse kerken hebben 'veroverd'. Ze zijn in bijna elke Franse kerk aanwezig en ze genieten een grote populariteit.

Jeanne d'Arc

De pastoor van Ars

## Jeanne d'Arc

*Sainte* Jeanne d'Arc herken je onmiddellijk: een jonge vrouw in wapenrusting, vaak te paard, met een vaandel, een zwaard en een vastberaden blik. Eigenlijk is ze meer een nationaal symbool van Frankrijk dan een echte heilige. Het leven van Jeanne was wel bijzónder opmerkelijk. Ze werd geboren in 1412 te Domrémy in het departement Vosges (Lorraine). In haar ouderlijk huis had ze vaak horen spreken over de ellende die in Frankrijk heerste. De Honderdjarige Oorlog tussen Frankrijk en Engeland was in volle gang. De Engelsen waren bijna overal heer en meester. Ze belegerden zelfs al de stad Orléans, waar koning Karel VII zetelde. Het zestienjarige boerenmeisje Jeanne was heel verdrietig onder al het slechte nieuws. Op een dag – ze was in de tuin van haar vader – hoorde ze een stem die zei: "Jeanne, ga naar de koning van Frankrijk, vraag hem een leger en bevrijd Orléans." Jeanne, ervan overtuigd dat ze door God geroepen was, vertrok. Ondanks alle spot wist ze door te dringen tot de koning en hem te overtuigen van de waarheid van Gods plan. Hij gaf haar een leger en op 8 mei 1429 slaagde ze erin Orléans te bevrijden van de Engelsen. Dat leverde haar de bijnaam *Pucelle d'Orléans* (Maagd van Orléans) op. Daarna behaalde Jeanne overwinning op overwinning. Dankzij haar kon Karel VII, die nog maar de status van *dauphin* (kroonprins) had, in Reims echt tot koning gekroond worden. Jeanne beschouwde haar missie als volbracht, maar de koning wilde dat ze doorging met het bevechten van de Engelsen. Toen ging het mis. In Compiègne kregen de Engelsen haar in handen. Ze werd naar Rouen gebracht.

Na een schijnproces werd ze in 1431 ertoe veroordeeld levend verbrand te worden. Tijdens de gruweldaad liet ze niet één klacht horen.
In 1456 kwam er, op last van de paus, een tweede proces dat haar volledig rehabiliteerde. Toen ging ze de legende in en namen haar vaderlandsliefde en onwrikbare geloof mythische vormen aan. In 1909 werd ze zaligverklaard. In 1920 volgde de heiligverklaring.

Sainte Thérèse

Bernadette Soubirous

## De pastoor van Ars

Een man in een soutane, de handen gevouwen voor de borst, zo wordt de pastoor van Ars altijd afgebeeld. Een zeer opmerkelijke pastoor!
Jean-Marie Vianney, beter bekend als de *Curé* (pastoor) *d'Ars* werd geboren op 8 mei 1786 in de buurt van Lyon uit een arme boerenfamilie. Hij groeide op in een roerige tijd; die van de Grote Revolutie en van het regiem van Napoleon. Toen Jean-Marie 17 jaar was, gaf hij te kennen priester te willen worden. Hij was een matige leerling en bakte helemaal niets van het Latijn. In 1809 werd hij opgeroepen om soldaat te worden in de *grande armée* van de keizer. Hij verafschuwde oorlog en deserteerde. Dat kwam zijn vader te staan op vele onaangename maatregelen, die pas ophielden toen broer François bereid bleek Jean-Marie te vervangen. François trok mee in de veldtocht naar Rusland en kwam niet levend terug. Jean-Marie heeft zijn hele leven onder een schuldgevoel geleden. Studeren was Jean-Marie niet op het lijf geschreven, maar na veel moeite lukte het hem toch om priester te worden. Hij werd in 1815 benoemd in Ars-sur-Formans, een dorpje in de buurt van Lyon. In het begin was hij bij zijn parochianen het mikpunt van spot. Dat kwam vooral omdat hij moeilijk uit zijn woorden kwam. Maar langzaamaan gingen de parochianen anders over hem denken. Hij deed bijzondere dingen: hij gaf alles wat de parochie bezat weg aan arme mensen, hij leefde uiterst sober en kastijdde zichzelf. Hij veroordeelde nooit iemand, had het lef om een kind te dopen dat 'in zonde verwekt was', hij legde tijdens de biecht de nadruk op de barmhartigheid van God en niet op diens toorn. Kortom, hij straalde liefde uit. Hij werd als biechtvader wijd en zijd bekend. Uit heel Frankrijk kwamen mensen om bij hem te biechten en om hem om raad te vragen. Aan het eind van zijn leven kwamen elk jaar meer dan 100.000 pelgrims naar Ars. Vele zondaars werden bekeerd en vele zieken werden genezen. Na 41 jaar als priester in Ars gewerkt te hebben, stierf hij daar op 4 augustus 1859. Zijn lichaam, dat in een glazen kist ligt, is te zien in de basiliek van Ars. De pastoor van Ars trekt per jaar zo'n 450.000 pelgrims.

## Sainte Thérèse

Theresia van Lisieux, ook kleine Theresia genoemd, draagt altijd een of meer rozen en ze houdt steevast een kruisbeeld tegen haar borst gedrukt.
Zij werd al 28 jaar na haar dood heiligverklaard. Dat gebeurt niet gauw! Je zou dan ook verwachten dat haar leven een aaneenschakeling van spectaculaire activiteiten te zien geeft. Niets is minder waar! Thérèse – dat is eenvoud, naïviteit, devotie. Thérèse zocht als nietig stofje op de weegschaal van God naar *sa petite voie* (*voie* = weg). Ze heeft haar zoektocht beschreven in haar autobiografie *Histoire d'une âme* (*âme* = ziel).
Thérèse werd in 1873 geboren uit zeer vrome ouders. Van de negen kinderen overleefden vijf dochters. Alle aandacht van ouders en dochters ging uit naar godsdienstzaken. In 1882 trad de oudste zus Pauline, 21 jaar oud, in bij de orde van de karmelietessen in Lisieux (Normandië), een zeer strenge orde. De kluizenaressen leidden een leven van gebed (zeven keer per dag), werk, eenzaamheid en stilzwijgen. Ook Thérèse wilde met haar 14 jaren intreden! Het verzoek werd afgewezen. Thérèse zette door, werd zelfs ontvangen door de paus, die uiterst verbaasd was. De actie lukte, op 15-jarige leeftijd werd Thérèse karmelietes. Ze zou bijna 10 jaar doorbrengen in de karmel van Lisieux. Een tijd waarin ze ups en downs kende. Er was vreugde maar ook twijfel en geestelijke benauwenis. Ze kreeg tuberculose. Een klooster met weinig voedsel, weinig slaap, geen verwarming, geen hygiëne, dat is voor longtering natuurlijk een makkelijke voedingsbodem. De zeer strenge winter van 1895-96 moet voor Thérèse een verschrikking geweest zijn. Tegelijk werd haar geloof zwaar beproefd. Ze ging naar de dood verlangen, ze wilde martelares zijn. De doodsstrijd duurde lang en was zwaar. Op 30 september 1897 stierf ze, terwijl ze mompelde: *'Mon Dieu, je vous aime'.*
De buitenwereld kwam te weten hoe vroom Thérèse was geweest. Pelgrims stroomden toe. In 1923 werd ze zalig-

verklaard. De heiligverklaring volgde op 17 mei 1925. 's Avonds kwamen op het Sint-Pietersplein in Rome een half miljoen mensen bijeen.
Waarom zie je bij Sainte Thérèse altijd een roos of rozen? Op haar sterfbed had ze beloofd dat ze vanuit de hemel rozen zou zenden naar de aarde.

## Bernadette Soubirous

Ook *Sainte* Bernadette is makkelijk te herkennen: een meisje dat op haar knieën bidt of opkijkt naar iets hogers. Soms met klompjes aan.
De visioenen van deze Franse vrouw, die geleefd heeft van 1844 tot 1879, heeft geleid tot het ontstaan van Lourdes als bedevaartsoord. Achttien keer heeft ze, bij de grot van Massabielle (die later de grot van Lourdes gaat heten), een verschijning gezien van een in het wit geklede vrouwengestalte. Bernadette, een heel eenvoudig kind dat nauwelijks lezen kon, werd, bij de derde verschijning, aangesproken door de dame in het wit, en wel in het Frans. De dame, die merkte dat Bernadette haar niet begreep, ging over in de streektaal van het kind, het Baskisch. Pas bij de zestiende verschijning maakte de vrouw zich bekend:' Ik ben de Onbevlekte Ontvangenis'. Het thema van de Onbevlekte Ontvangenis, waarvan Bernadette nog nooit had gehoord, was in die dagen onderwerp van gesprek in de rooms-katholieke wereld. Uiteraard vertelde Bernadette thuis en aan de pastoor wat ze steeds meemaakte.
In het begin werd ze totaal niet serieus genomen. Er gingen mensen mee met haar, maar die zagen niets. Toen de dame tijdens een verschijning tegen Bernadette zei dat ze met haar handen in de grond moest woelen en er water tevoorschijn kwam dat geneeskrachtig bleek, ja toen ging de buitenwereld anders reageren. De in het wit geklede vrouw vroeg aan Bernadette bij de grot een kerk te bouwen en processies te houden.
De bisschop stelde na de verschijningen een onderzoek in. Na vier jaar studeren werd geconcludeerd dat het wel degelijk om een bovennatuurlijke zaak ging. Vanaf toen (1862) ging de ontwikkeling snel: Lourdes werd een officiële bedevaartplaats; de pelgrims kwamen in steeds groteren getale. En Bernadette? Ze was een internationale bekendheid geworden en doordat pelgrims, journalisten, nieuwsgierigen steeds meer op haar afkwamen, trok ze zich terug om te gaan werken in het hospitaal van Lourdes.
In 1866, terwijl de bouw van de basiliek in Lourdes in volle gang was, verliet ze de plaats en ging als kloosterlinge naar de *Sœurs de la Charité* van Saint-Gildars in Nevers. Ze werkte in Nevers 13 jaar als ziekenverzorgster. Ze werd ziek (ook tuberculose!). Op 35-jarige leeftijd overleed ze.
Ze is enkele keren opgegraven. Het merkwaardige feit werd geconstateerd dat haar lichaam intact was gebleven. Dat werd uiteraard als een wonder gezien. In 1925 werd ze voor de derde keer opgegraven, de voor het publiek zichtbare lichaamsdelen werden met een waslaag bedekt en sindsdien ligt ze opgebaard in een glazen kist in het klooster van Nevers. Elk jaar komen vele pelgrims naar Nevers. De grot en de basiliek van Lourdes trekken jaarlijks zes miljoen mensen.

### Opwekking

Wel, wie voortaan een Franse rooms-katholieke kerk betreedt, weet dat hij of zij vrijwel zeker de vier besproken heiligen daar zal aantreffen.
Beste lezer, neem eens de proef op de som. Ga, eventueel met je partner, je kinderen, je vrienden en je gasten! En geef door wat er over de vier heiligen valt te vertellen. Zodoende worden ze vertrouwder. Maak desnoods een kopietje van dit *Drop*-artikel om er in de kerk uit voor te dragen. De schrijver ervan zal dik tevreden zijn als het zover mag komen. •

# *Pinus longa*

## een dennensoort geschiedenis hers

In ons arboretum hebben we een flink aantal soorten naaldbomen (coniferen). Die zijn bewust aangeplant aangezien de meeste ook in de winter een groen gezicht geven, met uitzondering van een paar soorten die hun naalden verliezen zoals bijvoorbeeld de *Larix* (Mélèze) en *Taxodium* (moerascipres, Cyprès chauve). Alles bij elkaar hebben we een flinke verzameling dennen, het geslacht *Pinus*.
In totaal zijn dat 55 (onder)soorten, variëteiten, cultivars etc. Daaronder een aantal bijzondere soorten die je niet vaak tegenkomt in verzamelingen: de moerasden (*Pinus palustris,* Pin de Marais), de eennaaldige den (*Pinus monophylla,* Pin à une feuille) en de grootkegel den (*Pinus coulteri,* Pin de Coulter).
Maar er is één dennensoort die ontbreekt in onze collectie en dat is mijn absolute favoriet. Ik heb het dan over de langlevende den (*Pinus longaeva,* Pin de Bristlecone). Graag vertel ik u waarom deze Californische den mijn absolute favoriet is.

### Langzame groeier

Op een hoogte van meer dan 3.000 m in de White Mountains van Oost-Californië groeit deze *Pinus longaeva*, ook wel 'Western Bristlecone Pine' genoemd. Hoewel ze zelden hoger zijn dan 9 m hebben deze dennen gedurende duizenden jaren in opvallende harmonie geleefd met hun barre omstandigheden. Eigenlijk zijn ze pas beroemd geworden in 1958 toen van de hand van Dr. Edmund Schulman een groot artikel verscheen in *National Geographic* over bomen die meer dan 4.000 jaar oud waren!
'Bristlecone'-dennen leven onder de meest barre bergomstandigheden tussen de 2.850 en 3.450 m hoogte in een gebied met intense zon, gure winden, een dunne dolomitische grond en slechts 30 cm

# aeva:
## die de schreef!

FOTO'S: INEKE VINK

neerslag per jaar, voornamelijk als sneeuw. Ze groeien extreem langzaam: ca. 2 cm in doorsnee per eeuw! Hun korte, gebogen naalden, in groepjes van vijf, leven meer dan 45 jaar. Zodoende hoeven ze niet jaarlijks nieuwe naalden te vormen en hebben ze een constante bron van voedsel voor fotosynthese.
Nog een voorbeeld van langzame groei: een boompje van 90 cm met een doorsnede van 7,5 cm bleek 700 jaar oud te zijn volgens zijn jaarringen.
Als een deel van de kroon doodgaat door gure winden, bliksem of droogte, sterft ook een zelfde deel bast- en houtweefsel af zodat de boom haar voedsel en watervoorziening in evenwicht houdt. Wat overblijft is gezond. Alle *P. longaeva* die ouder zijn dan 1.500 jaar, zijn voor 95% kaal door zandstormen en hebben slechts een strook bastweefsel van zo'n 25 cm breed langs hun stam.
Het zijn de vreemd gevormde bomen in de droogste en meest barre plekken die het langst leven. De smalle stroken bast langs hun stam remt de groei, met als gevolg uiterst compacte cellen met veel resine. Dit dichte, harde hout blijft duizenden jaren leven, zoals de meer dan 4.760-jarige Methusalem. Overigens, in het desbetreffende natuurreservaat is hij niet apart aangegeven uit angst voor vandalisme of souvenirjacht. De dikste *P. longaeva* is wél aangegeven en zeker ook een bezoek waard. De oudst bekende *P. longaeva*, omgehakt in 1964, was meer dan 4.900 jaar oud.

### Eerder bewoning in Europa dan gedacht

Zelfs na de dood kan een *P. longaeva*-stam zo'n 2.000 jaar blijven staan. En als hij dan uiteindelijk omvalt, kan hij op de grond nog zo'n 4.000 jaar in tact blijven.

Daarom is deze den bij uitstek geschikt voor de dendrochronologie, de wetenschap die zich bezighoudt met ouderdomsbepaling van hout aan de hand van jaarringen.
*P. longaeva* heeft uiterst dunne jaarringen, zó dun dat je ze met een microscoop moet tellen. Door overlappende patronen van jaarringen tussen staande en gevallen bomen is men erin geslaagd een ononderbroken jaartelling te maken tot meer dan 9.000 jaar in het verleden.
Dankzij de exacte jaartellingen van *P. longaeva* kon men een correctiecurve maken voor de veel gebruikte C14-dateringsmethode. Dit had nogal verstrekkende gevolgen. Nu konden allerlei Europese archeologische artefacten correct worden gedateerd. Toen bleek bijvoorbeeld dat Europa veel langer geleden werd bewoond dan eerder gedacht. Zo bleek de oudste civilisatie in West-Europa te zijn en niet in de vallei van de Eufraat en de Tigris, zoals eerder werd gedacht. Stonehenge in Engeland bleek te dateren van circa 4.600 jaar geleden, zeker 800 jaar ouder dan eerder gedacht. Dit betekende dat Stonehenge-achtige structuren geen kopieën konden zijn van bouwwerken uit het Midden-Oosten. Voorts bleken kleitabletten uit de Balkan bijna 7.000 jaar oud te zijn, ruim 2.000 jaar ouder dan de oudst bekende vorm van schrift in het oude Mesapotamië. Met recht kan dus gezegd worden dat *P. langaeva* de geschiedenis heeft herschreven!
Ooit nam ik zaden mee uit Californië, die goed zijn gekiemd en (heel) kleine kiemplantjes werden. Maar helaas, na zo'n twee jaar gingen ze dood. Het blijft echter een hartenwens om eens een *Pinus longaeva* in ons arboretum te kunnen planten, maar waar vind ik een kweker?
U bent van harte welkom om alle andere dennen te komen bekijken in ons arboretum. (Arboretum de La Tuillière, 19310 Le Soulet d'Ayen; www.tuilliere.nl)

P.S.: Op zoek naar de oudste den in Frankrijk op internet, kom ik geen den van respectabele leeftijd tegen. Wel vind ik een olijfboom van meer dan 2.000 jaar of een *Taxus* (If) van meer dan 1.500 jaar. Dennen ouder dan 500 jaar zijn niet te vinden in Frankrijk. Eens te meer om met respect te kijken naar de *Pinus longaeva*...

# 'Vice Versa' stopt eind 2018

**Na 14 jaar komt er een einde aan deze meerijdservice, waarover wij in de afgelopen jaren al een paar keer in *Drop* berichtten. Maar er was ook eens een begin!**

De 'oude garde', woonachtig in het noordelijk deel van de Dordogne, zal zich mogelijk Dolly en Nico Dijkstra herinneren. Dolly wist meestal wie naar Nederland en terug wilde reizen en vervoer zocht. Zelf namen ze veelvuldig mensen mee in hun busje. Toen Dolly ziek werd, hebben wij haar gevraagd deze service over te mogen nemen, maar voor een groter bereik per, e-mail. Wij vonden het vooral belangrijk om zoveel mogelijk mensen met zo weinig mogelijk auto's op de weg te hebben, ook omdat in die tijd de benzineprijzen huizenhoog waren, zoals nog steeds eigenlijk.
Vooral de start was leuk met gezellige telefoongesprekken met mensen die nog geen goed functionerende computers hadden (of daar niet goed mee om konden gaan), maar bijvoorbeeld ook wilden weten of we de deelnemers op goed gedrag controleerden. Zelf hebben we vooral leuke ervaringen gehad, maar ook soms boze en niet geheel gelukkige mensen te woord moeten staan.
Er is een korte tijd geweest waarin we geld voor onze diensten vroegen, wat resulteerde in een klein aantal serieuze deelnemers, die ons het tientje gunden en het per post of persoonlijk bezorgden. Dat lieten we schieten om toch zoveel mogelijk mensen te kunnen blijven bereiken. In 2015, door onze verhuizing, vonden we het moeilijk om door te gaan en is de service een jaar waargenomen.
Nu wonen wij al weer drie jaar in Nederland en voelen ons hier zeer thuis, hetgeen niet zo verwonderlijk is als Nederland je vaderland is. De band met Frankrijk bleef goed o.a. door het contact met buren en vrienden, maar ook door twee keer per week een e-mail aan ca. 325 ontvangers van Vice Versa te sturen.
Wij hopen dat er mensen of instanties zijn die het van ons over willen nemen, want 14 jaar vinden we eigenlijk wel lang genoeg. We zijn op zoveel andere gebieden actief, dat Vice Versa ons een beetje in de weg gaat zitten.
Er zijn vriendschappen ontstaan door Vice Versa en dat stemt ons gelukkig.

*Anne Marie en Richard van Tienhoven*



# Winterbijen

## Alles draait om warm blijven en energie conserveren

**De hele zomer hebben de bijen hard gewerkt aan het aanleggen van de voedselvoorraad om de kolonie gezond de winter door te helpen. Want alleen als het volk na de winter sterk is, kan het zich in het voorjaar vermenigvuldigen om zo het voortbestaan van de soort te garanderen; het ultieme streven van iedere bij en ieder bijenvolk.**

### Het ultieme bijenvoedsel… honing

Af en aan is er gevlogen met minieme druppels nectar, die binnen de kast van bij naar bij werden doorgegeven. Tijdens het doorgeven werd in de honingmaag het vochtgehalte verlaagd en werden enzymen toegevoegd. Het eindresultaat is opgeslagen in de raat; pure honing, klaar voor consumptie en tegelijkertijd eeuwig houdbaar. Miljoenen vluchten waren er nodig voor de pakweg 20 kilo honing die het volk nodig heeft. Vele bloemen werden bezocht en iedere soort bloem leverde nectar met specifieke eigenschappen en bestanddelen voor een gevarieerd dieet. Meer precies: het eindproduct bevat 82% koolhydraten, 17% water, allerlei zuren, mineralen, vitaminen en antibiotica. Honing is veel meer dan alleen een lekkere zoete substantie en bijen die voor een deel van suikerwater moeten leven ter vervanging van de honing die werd geoogst door de imker, missen nu juist al die goede extra's. Ze hebben dan wel te eten, maar erg gezond blijven ze er niet van.

### Geen winterslaap maar werken aan warm blijven

Honingbijen houden geen winterslaap, maar blijven actief, zij het op een laag pitje. De hoeveelheid bijen is drastisch lager in de winter, met zo'n 20.000 bijen die in een zogenaamde wintertros de kou trotseren. Naast het op warmere dagen kort naar buiten vliegen om zich te ontlasten, is de voornaamste taak in de winter het op temperatuur houden van het broednest en de koningin. In de winter mag het nest en de tros niet kouder worden dan 20° en om die temperatuur te kunnen handhaven, is

## Holtes hoog in bomen

Een manier om dit te voorkomen en de bijen te helpen is door ze een warmere, geïsoleerde kast te bieden. In de natuur leven bijen in holtes hoog in bomen met rondom het nest een dikke rand 'boom' van wel 10 tot 15 cm. Een flinke laag natuurlijke isolatie! Moderne bijenkasten worden standaard gemaakt van planken van zo'n 2 cm dikte met een verwaarloosbare isolatiewaarde. Hoe kouder de kast, hoe harder de bijen moeten werken om de temperatuur hoog te houden wanneer het vriest en hoe meer honing er geconsumeerd wordt. Een goed geïsoleerde kast en ruim voldoende honingvoorraad, helpt de bijen sterk de winter door te komen.

## Genoeg honing en toch verhongerd

Een warme kast en voldoende voedsel, en dan nog kunnen de bijen in de winter sterven. Zoals beschreven zitten de bijen in de wintertros, een compacte bal bijen zo gevormd om geen warmte te verliezen. De tros beweegt zich als geheel over de honingraat om de honing te eten. Ze kunnen echter voor een onoverkomelijk probleem komen te staan indien de kast te breed is. Stel, de tros begon in de winter in het midden van de kast en is naar links geschoven om de honing te eten om warmte te kunnen genereren. Na een tijd is de honing aan de linkerkant volledig op, maar aan de rechterkant zit nog ruimschoots honing. Echter, als het echt koud is, kunnen de bijen niet over die lege raat van links naar rechts trekken. Ze hebben immers onderweg niks te eten. Ze zullen aan de linkerkant blijven en omkomen van de honger. Dit terwijl er aan de rechterkant nog volop honing is. Een heel triest en onnodig verlies dat is te voorkomen door bijen in kasten te huisvesten die beter op de dimensies en omvang zijn afgestemd zoals we die vinden in wilde bijennesten in bomen; een ononderbroken ruimte, die meer langwerpig dan rechthoekig is.

*Miljoenen vluchten waren er nodig voor de pakweg 20 kilo honing die het volk nodig heeft.*

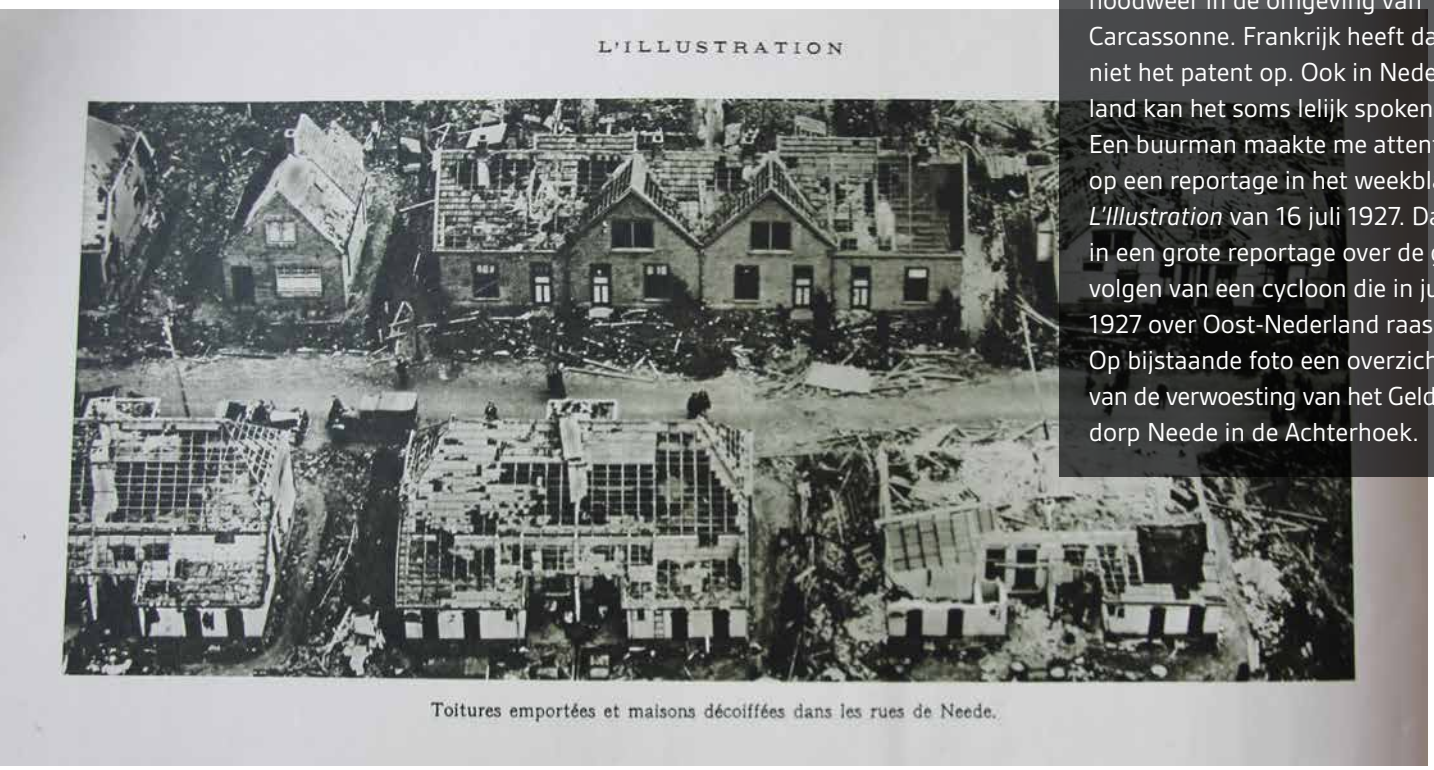
veel energie nodig. De bijen houden zichzelf en het nest warm door met de vliegspieren te trillen zonder daadwerkelijk de vleugels te bewegen. Hoe kouder het buiten is, hoe meer energie er nodig is om de temperatuur binnen op orde te houden. En die energie halen de bijen uit de honing die ze consumeren.
Het 'werk', de activiteit om te zorgen dat het warm genoeg is, vraagt veel van de bijen. Mocht het, zoals afgelopen winter en lente, een lang, koud en nat seizoen zijn, dan zijn veel bijen vroegtijdig uitgeput en zijn ze niet meer in staat om in het voorjaar als haalbijen te fungeren. Larven en jonge bijen worden gevoerd met stuifmeel dat in de lente vers gehaald moet worden. Hoe eerder en hoe meer stuifmeel gehaald kan worden, hoe meer jonge bijen gevoerd kunnen worden en hoe sneller de kolonie kan groeien. Maar als de bijen door het extra werk in de winter verzwakt zijn, komt deze cyclus in gevaar.

Al met al is er dus veel dat we kunnen doen om de bijen te helpen op natuurlijke wijze sterker te worden en te blijven. Deugdelijke kasten die aansluiten bij de natuurlijke leefwijze en behoeften van de bijen dragen zeker bij aan een gezonde bijenstand. Het is de hoogste tijd om op een andere manier met deze belangrijke insecten om te gaan. Op een manier waarbij we denken vanuit de bij, haar natuurlijke leefwijze en minder vanuit het standpunt van de imker. •

www.custosapium.com

# Noodweer

Afgelopen herfst werden we opgeschrikt door een ongekend noodweer in de omgeving van Carcassonne. Frankrijk heeft daar niet het patent op. Ook in Nederland kan het soms lelijk spoken. Een buurman maakte me attent op een reportage in het weekblad *L'Illustration* van 16 juli 1927. Daarin een grote reportage over de gevolgen van een cycloon die in juli 1927 over Oost-Nederland raasde. Op bijstaande foto een overzicht van de verwoesting van het Gelderse dorp Neede in de Achterhoek.




Toitures emportées et maisons décoiffées dans les rues de Neede.

*Sponsoring*

**Gijs van Breugel** Vastgoed-expert Mediateur

Beëdigd Vastgoed-Expert in Frankrijk Verbonden aan het Hof van Rouen
TERRA FRANCE EXPERTISE & MEDIATION

EXPERT IMMOBILIER MEDIATEUR
TERRA FRANCE EXPERTISE & MEDIATION

**HULP**
ALS u in Frankrijk
een huis wilt kopen,
een bedrijf
wilt starten/overnemen,
te maken hebt met,
Conflict
Sterfgeval
Faillissement
Scheiding

**RAAD**
ALS u
te maken krijgt met:
Hypotheken
Financieringen
Erfenissen
Successierechten
Commerciële belangen
Zorgen wij voor
Beëdigde Taxaties

**GIDS**
ALS:
**Beëdigd taxateur**
**Beëdigd Mediateur**
**Consultant**
**Beëdigd vertaler**
Gidsen wij U door:
Onderhandelingen
Geschillen
Belastingkwesties

HET EERSTE ADVIES EN CONTACT IS ALTIJD VOOR ONZE REKENING!

WIJ WERKEN DOOR GEHEEL FRANKRIJK

**www.taxatiefrankrijk.nl**
E: info@taxatiefrankrijk.nl
T: +33 (0)2 32 60 34 96 / +33 (0)6 37 80 82 84

Nienke Ten Hoor-Aukema

# Franse ambtenaren moeten fietsen

Voor een diëtist, die al 20 jaar werkt aan leefstijlmodificatie en daar in Nederland alleen maar met forse financiële tegenwind te maken heeft, klinkt dit als muziek in de oren. Het bericht haalde zelfs de *Midi Libre*. Met het oog op het verbeteren van de volksgezondheid en het verminderen van de luchtvervuiling moeten in 2020 alle Franse ambtenaren – van president Macron – gaan fietsen. In 2024 moet 9% van het woon-werkverkeer in Frankrijk per fiets plaatsvinden.

## Centraal geregeld

In Frankrijk wordt dat centraal geregeld; er komt een opdracht uit Parijs. In Nederland polderen wij er al 20 jaar over en verwachten dat mensen spontaan zelf voor hun eigen bestwil op de fiets springen naar hun werk, maar dat goede voornemen houdt precies stand tot de eerste regendruppel en dan blijken de goede plannen niet waterbestendig.

## Plan vélo

Het bericht werd in de *Midi Libre* uitgebreid toegelicht. Het is jammer dat de minister van ecologie, Nicolat Hulot, een rasechte natuur-idealist, is opgestapt. Boze tongen beweren dat alles hem te lang duurde; de stroperige ambtenarij hem tegenviel, die werkelijk té weerbarstig was én dat de verantwoordelijkheid wel zwaarder woog dan verwacht. Gelukkig wordt een deel van zijn plannen door president Macron opgepakt. Zo wil de regering met het nationale fietsplan in zeven jaar het aantal woon-werktrajecten per fiets verdriedubbelen, of wel vele Fransen zal worden gevraagd of zullen worden verplicht om op de fiets naar hun kantoor te gaan. Zij krijgen hiervoor een fiscale fietskilometervergoeding. Er komen

*Omdat het moet van de baas*

bewaakte fietsenstallingen bij de stations en door stad en landschap tweerichtingsfietspaden; fietsen krijgen een nummerplaat om fietsendiefstal te voorkomen en op de lagere scholen komt een 'ik-kan-fietsen'-lesprogramma. Top!

## Grands sportifs

Fransen gebruiken de fiets niet, zoals wij, als dagelijks vervoermiddel. De meeste gezinnen hebben niet eens een fiets. Op dit moment gaan er maar drie op de honderd werknemers op de fiets naar hun werk. Dit moeten er in zeven jaar negen worden. Je zou zeggen dat dat moet kunnen, maar Frankrijk is Nederland niet; vergis je niet in het heuvelachtig land. Zelfs hier in de Languedoc zijn akelig veel 'vals plat' trajecten. Je moet wel écht graag willen fietsen, want meestal vallen die bijna onzichtbare hellingen vreselijk tegen. Oudere Franse dames doen met hun trekkarretjes in het dorp lopend boodschappen op de markt, maar de jongeren nemen voor één kilometer al snel de auto. De fiets als dagelijks vervoermiddel zit (nog) niet in hun systeem. Ben benieuwd hoe lang dat nog gaat duren.

## Sportvoeding

Onherroepelijk komt dan de vraag aan de sportdiëtist, die ik ooit was, of de fietser dan niet heel dikke kuiten krijgt, of ze niet meer trek krijgen en dus meer moeten eten en of spieren niet zwaarder wegen dan vet. Dat laatste is correct, maar verbruik eerst al dat overbodige, nutteloze vet maar eens, dan praten we na een jaartje fietsen wel eens over fietskuiten en spiervorming. Anders eten? Ben je mal, we eten nu al veel te veel. Mooi voorbeeld is Tom Dumoulin, die zichzelf het Massif Central bijna afgeblazen heeft vanwege de winderigheid. De flatulentie werd voornamelijk veroorzaakt door zijn koolhydraatrijke sportvoeding. Nu eet hij minder pasta's en meer eiwitten en de buikpijn lijkt verledentijd. De gewone woon-werkfietser kan in het begin trek krijgen vanwege de extra inspanning, maar dat went. Liever wat extra water en een appeltje voor de dorst, want vocht is belangrijker dan eten. Zeker in de zomer.

## Leefstijlmodificatie

Maar ook in Nederland kwam het dit jaar tot een doorbraak. Leefstijlmodificatie gaat vanaf 2019 opgenomen worden in het basispakket van de ziektekostenverzekering. Geen symptoombestrijdende pillen meer tegen welvaartziekten zoals overgewicht en obesitas met als gevolg hoge bloeddruk, cholesterol en diabetes type II, maar op de fiets en lopend boodschappen doen. Schraalhans mag terug in de keuken, want we eten te rijk. Normaal eten zoals wij dat thuis deden in 1955. Niks koekjes, taartjes, chippies, toastjes, bitterballetje of ijsjes meer, maar drie groenterijk verzadigende maaltijden en niks tussen de maaltijden door. Goed voornemen voor 2019? •

Bon Appétit.

*De regering wil met het nationale fietsplan in zeven jaar het aantal woon-werktrajecten per fiets verdriedubbelen*

Arie Sluimer

## *Prélèvements à la source*

**Wat betekent de invoering voor u?**
**In dit artikel de belangrijkste gevolgen.**

De Franse wetgever heeft met het belastingplan 2018 een ingrijpende hervorming van het systeem van inning van inkomstenbelasting (*impôt sur le revenu*) aangenomen. De bronheffing (*prélèvement à la source*) wordt vanaf 2019 toegepast op Frans inkomen uit salaris, pensioenen, lijfrenten en werkloosheids- en invaliditeitsuitkeringen. Buitenlandse pensioenuitkeringen, lijfrenten e.d. en de resultaten van ondernemers (o.a. micro-entrepreneurs) worden beschouwd als '*les revenus relevant de l'acompte contemporain*' en worden maandelijks dan wel op verzoek per kwartaal door de belastingdienst geïnd.

In 2018 heeft u op de gebruikelijke wijze aangifte inkomstenbelasting over de in 2017 genoten inkomsten gedaan en inmiddels de verschuldigde impôt en sociale lasten betaald. In 2019 wordt, zoals hiervoor vermeld, de bronheffing en een systeem van vooruitbetaling ingevoerd. De vanaf januari 2019 te betalen voorschotten zijn gebaseerd op het over 2017 gedeclareerde inkomen en vermeld op de *AVIS d'impot 2018* (*sur les revenus 2017*). Bij het vaststellen van deze voorschotten wordt geen rekening gehouden met de te verrekenen *crédit d'impôt*, bijvoorbeeld voor de kosten van huishoudelijke hulp en giften. Dit is opgelost door medio januari doch uiterlijk 1 maart 2019 een bedrag gebaseerd op 60% van de *credit d'impôt* 2017 als voorschot uit te betalen. Dit voorschot wordt vervolgens op de *AVIS d'impôt* in augustus/september 2019 verrekend. De aangifte inkomstenbelasting, over de inkomsten genoten in 2018, dient men in mei 2019 in. Men is derhalve in 2019 de inkomstenbelasting over het jaar 2018 verschuldigd én voorschotten over het jaar 2019. Die cumulatie van heffingen wordt in augustus/september 2019 gecompenseerd op de *AVIS d'impôt 2019* (*sur les revenus 2018*) door toekenning van een *credit d' impôt de modernisation du recouvrement* (CIMR). Deze belastingkorting is gelijk aan de over 2018 verschuldigde *impôt* en sociale lasten over de reguliere inkomsten. De korting wordt niet verleend over buitengewone en eenmalige inkomsten, zoals gerealiseerde winst bij verkoop van onroerend goed en ook niet over rente- en beleggingsresultaten. U betaalt dus per saldo slechts de heffingen over het jaar 2019!
De volgende jaren wordt, evenals nu gebruikelijk is, jaarlijks de aangifte over het voorafgaande jaar in mei ingediend, waarna de financiële afwikkeling in september plaatsvindt.

Al met al een voor betrokkenen ingrijpende verandering van het systeem van belastingheffing.

## *Prélèvements sociaux*

**Restitutie sociale lasten vanaf 2015?**

Het Europees Hof van Justitie heeft in 2015 geoordeeld dat de heffing van sociale lasten van personen die niet onder het Franse socialezekerheidsstelsel vallen onrechtmatig was. Het hoogste rechtsorgaan in Frankrijk, de *Conseil d'État*, heeft dat arrest overgenomen. Hierdoor heeft de Franse Staat over de jaren 2012, 2013 en 2014 de onrechtmatig geheven sociale lasten moeten terugbetalen. Eind 2015 is de Franse wetgeving aangepast, waardoor de heffing van sociale lasten onverminderd doorging.

*.... Deze uitspraak is inmiddels in hoger beroep op belangrijke punten bevestigd*

Tegen deze reparatiewetgeving is met succes geprocedeerd. Het *Tribunal administratif* te Straatsburg heeft geoordeeld dat de heffing van sociale lasten nog steeds onrechtmatig is. Deze uitspraak is inmiddels in hoger beroep op belangrijke punten bevestigd door *la Cour administrative d'appel de Nancy*, waardoor het grootste deel (14,05%) van de sociale lasten moet worden terugbetaald. Zoals verwacht is de Franse staat in cassatie gegaan, het wachten is nu op een uitspraak van de *Conseil d'État*. Om uw rechten voor het jaar 2015 veilig te stellen is het tijdig indienen van een bezwaarschrift noodzakelijk, de uiterste datum is 31 december 2018. Ik adviseer u het bezwaarschrift aangetekend met ontvangstbevestiging te versturen naar uw Franse belastingkantoor. (Raadpleeg bij twijfel een fiscaal adviseur. (red.))
De regering Macron heeft inmiddels voorgesteld de wet aan de EU regelgeving aan te passen zodat er een einde komt aan deze procedures. •

# Kipfantasie

'Kip Karijn' noemen wij dit recept (naar mijn dochter die mij het basisrecept aanleverde), maar je kunt het zelf noemen zoals je wilt: het is gewoon een lekker en gemakkelijk kiprecept, te serveren met tagliatelle (ik neem wel eens zwarte omdat dit er wat spannender uitziet) en groenten als ratatouille, of gegrilde aubergine en courgette, of gewoon gemengde sla.

Ingrediënten: kipfilet of kiphaasjes (wees matig met vlees, 60-90 gram p.p. prima voldoende en milieuvriendelijk), boter, olijfolie, teentjes knoflook, gedroogde chilipeper, gerookte paprikapoeder, witte wijn, crême fraîche, fijngesneden zongedroogde tomaten, oregano, tijm, rozemarijn (kruiden bij voorkeur vers natuurlijk, anders gedroogd), geraspte Parmezaanse kaas, zout, versgemalen peper, blaadjes verse basilicum.

De kip 2-3 minuten aanbraden in boter met olijfolie (olijfolie voor de hitte, boter voor de smaak). Schep de kip uit het vet en zet weg in een ovenvaste schaal.
In het bakvet nog een beetje boter extra toevoegen en daar de knoflook, de kruiden, de chilipeper en de gerookte paprikapoeder 1-2 minuten in bakken; bakken optimaliseert de smaak.
Voeg dan de wijn, de crême fraîche, de zongedroogde fijngesneden tomaatjes en de Parmezaanse kaas toe. Laat pruttelen tot de saus dikker wordt.
De saus gaat nu over de halfgare kip en de schaal met de kip en de saus zetten we 25-30 minuten in een oven van 180°.

Hoeveelheden vermelden vind ik lastig, want het heeft ook alles te maken met persoonlijke smaak. Wees wel voorzichtig met de gedroogde chilipeper en het gerookte paprikapoeder, begin eens met een theelepeltje, toevoegen kan altijd nog, eruit halen is lastiger.
De zongedroogde tomaatjes zijn prominent aanwezig in de saus, de wijn verdunt maar geeft ook veel smaak, de crême fraîche verzacht en verdikt, de Parmezaanse kaas verdikt ook, dus roer en proef, roer en proef en voeg toe naar eigen goeddunken en smaak.
Het resultaat moet een kruidige, dikkige maar zeer smaakvolle saus zijn.

Tagliatelle bereiden volgens de verpakking en serveren met verse basilicumblaadjes over de saus.

# Brietaart

**Als je met de Kerst iets lekkers wilt serveren, moet je er soms al in de zomer voor aan de slag, blijkt uit Peters verhaal over de brietaart.**

Normaal gesproken kies je een wijn bij een gerecht, dus het gerecht is één en de wijn komt op twee en wordt gekozen in deze combinatie. Dat is de gebruikelijke volgorde.
In het geval van 'mijn' brietaart liep dat anders, want in juli maak ik van groene walnoten notenwijn/likeur. Niet moeilijk, maar je moet er groene noten voor zien te bemachtigen (die zijn nog niet rijp en hangen nog heerlijk in het zonnetje in de boom warm te zijn en rijp te worden).
Soms breekt er een tak af of moet een tak afgezaagd worden om plaats te maken voor 't een of 't ander en dan sla jij je slag en rooft de groene noten om drank van te maken (waar zou een noot eigenlijk zelf de voorkeur aan geven: óf langzaam dronken worden en ten onder gaan, of gekraakt worden?)
Ik neem een grote pot van 10 liter, vul hem met de bekende vin moelleux uit onze wijnstreek de Bergerac, gooi er de groene walnoten in plus nog wat (1 kg.) *sucre de canne*, vanillestokjes, steranijs, en een paar (een paar = twee) liter wodka (of pure alcohol) en dan maar wachten, een maand of drie minstens. En dan zeven met een goede passeerdoek (zit veel bezinksel in; noten worden zwart, maken ze *brou de noix* van) en klaar is je notenwijn.
En toen had ik dus notenwijn/likeur en die wilde ik graag schenken. Maar er moest iets bij, en toen kwam via het kaas-en-wijnidee: de brietaart.

Ik heb standaard pruimen in voorraad (*Prunes d'Agen),* ontpit, op sap. Om o.a. saus van te maken voor bij konijn.
In de keukenmachine voeg je nu samen: uitgelekte pruimen, walnoten (hier zit de relatie met de wijn!), *purée de sésame* 'tahin' en amandelpoeder. Het geheel pureren tot er een mooie smeerbare massa ontstaat; niet té fijn want het is lekker als je nog stukjes noot tegenkomt.
Nu delen we een kleine briekaas horizontaal doormidden (overal verkrijgbaar), is lastig met een mes want de kaas plakt (moet eigenlijk met een draadje, maar als je dat niet hebt een mes tot in het centrum steken en dan cirkelvormig draaien). Pasta ertussen, garneren met halve walnoten en overgieten met lopende honing. Niet te koud serveren! Met een glaasje notenwijn. •

Smakelijk apétit

**Peter Hootsen** heeft gîtes, chambres- en table d'hôtes en minicamping 'Rastaillou' in Salles de Cadouin. www.rastaillou.com

# Maagd, magische hysterica?, soldaat…

Jeanne d'Arc, de Maagd van Orleans. Er zijn bibliotheken vol over haar geschreven, films gemaakt, discussies onder historici over haar gevoerd, en nog kan het niet op. Het *Historisch Nieuwsblad* heeft een vertaling van de biografie van de Amerikaanse hoogleraar Larissa Juliet Taylor uit 2009, in 2015 in Nederland op de markt gebracht. Tayor is specialist in de geschiedenis van het Franse katholicisme.
In haar biografie speelt het geloof zoals dat in de late middeleeuwen werd beleefd een belangrijke rol. Het geloof in verschijningen van heiligen en het krijgen van goddelijke openbaringen leefde sterk.

Een boerenmeisje van zestien jaar vertelde dat ze verschijningen kreeg en stemmen hoorde die haar opdrachten gaven. Het was oorlog in Frankrijk. Grote delen van het huidige Frankrijk waren in Engelse handen. Regionale heersers, zoals de hertog van Bourgondië, probeerden hier hun voordeel mee te doen – kortom, een onoverzichtelijke chaos.
In dit klimaat kon Jeanne, die zichzelf aanduidde als 'De Maagd', met haar verhalen doordringen tot de hoogste kringen. Ze wist de koning te overtuigen van haar missie: de rechtmatige koning van Frankrijk, bekleed met door God gegeven gezag, moest in Reims gekroond worden en de heerschappij over Frankrijk op zich nemen.
Dit kon alleen als de Engelsen uit Frankrijk zouden worden verdreven. Jeanne gaf blijk te beschikken over inzichten op het gebied van militaire strategie die menigeen versteld deden staan. Ze kreeg de beschikking over bewapening, ging zich kleden als een militair bevelhebber met harnas en al en bracht het in korte tijd tot een belangrijk legerleider.
'De Maagd' boezemde menig vijandelijk bevelhebber angst in. Ze werd bewonderd door de soldaten om haar moed, ze ging voorop in de strijd en schuwde geen gevaar.
Verreweg haar belangrijkste wapenfeit was het doorbreken van het beleg dat de Engelsen om Orleans hadden geslagen. Na nog een aantal militaire successen zag Jeanne haar visioen werkelijkheid worden: koning Karel werd gekroond in Reims.

Toen brak een andere periode aan in de ontwikkeling van de oorlog. Karel wilde door diplomatie en onderhandeling zijn positie versterken. Daar had Jeanne geen antenne voor. Ze zette eigenzinnig haar eigen wil door. Dat werd haar noodlottig. De Engelsen wisten haar gevangen te nemen. Ze werd overgebracht naar Rouen, dat stevig in Engelse handen was.
Er werd een groot proces tegen haar voorbereid en ook ten uitvoer gebracht waarbij Jeanne zich met verve verdedigde, maar de uitkomst stond eigenlijk al bij het begin vast hoewel het vele maanden zou duren voor het vonnis werd uitgesproken. Jeanne werd veroordeeld tot de brandstapel. Haar as werd in de Seine gegooid.

Larissa Juliet Taylor heeft een mooie, overzichtelijke samenvatting van deze episode uit de Franse geschiedenis geschreven. Een boek voor liefhebbers, met een uitgebreid notenapparaat en verwijzing naar andere literatuur.
Jeanne d'Arc, een van de meest intrigerende figuren uit de geschiedenis van Frankrijk. Een mooi boek. •

Larissa Juliet Taylor: *Jeanne d'Arc*; Historisch Nieuwsblad-Veen Media, oorspronkelijke prijs € 29,95, nu € 15; bij Bol.com van € 23 tot € 32.

**RAAD WAAR DIE STAAT**
1 Kathedraal in Tours
2 Kathedraal in Chartres
3 Collégiale St Martin in Colmar

*Sponsoring*

**TER OVERNAME**
**WEEFGETOUW 'LE CLERC'**
**TYPE MIRA**
ca. 112cm, met 2 rieten, compleet met zitbank.
**VRAAGPRIJS € 258,-**

Ria Warnau, La Maque
24470 St. Saud Lacoussière
Tel: 05 53 56 9435
Mob: 0031 6 3051 2303
**E-mail: maria.warnau@sfr.fr**

# DOMAINE d'ESSENDIÉRAS

Le Domaine d'Essendiéras is een uniek landgoed van 360 hectare in de Dordogne, gekenmerkt door twee kastelen, schitterende tuinen en een mooie maar technische 9-holes golfbaan.

Het domein biedt naast kamers en suites ook diverse vakantiehuizen (voor 4 tot 12 personen) van alle gemakken voorzien; grote bedden, overdekt terras met barbecue, WIFI, en Nederlandse HDTV. Daarbij beschikken meerdere van de authentieke gîtes over een verwarmd privé zwembad.

Tijdens uw verblijf mag u vrij gebruik maken van de SPA, tennis, de vis-en zwem-meren met waterfietsen, het speeleiland voor kinderen, de mountainbikes en nog veel meer...

Ontdek alle mogelijkheden op
www.essendieras.nl

St. Médard d'Excideuil - Dordogne
+33 553 55 34 34 (ook Nederlands gesproken)

**VAKANTIEHUIZEN - GOLF - SPA - BRUILOFTEN**

**WITH THE PERFECT
DRAUGHT BEER. AT HOME.**

THE SUB®

THE-SUB.COM