Een uitgave van de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels

Juni 2019 • 125

drop

Rovers en kannibalen 30

Eerbetoon aan een rechtvaardige 5

De historische handdruk 11

Huizen met een verhaal 24

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 Juni 2019 • 125

Voorjaarsbloeiers 29

Denk nog eens terug aan de prachtige bloei in het voorjaar. Gemist? Ga dan volgend voorjaar naar Arboretum Les Tuilleres in Ayen, Corrèze.

De laatste impressionisten 32

In Quimper, Finistère in West-Bretagne is vanaf 21 juni tot eind september een prachtige tentoonstelling van werken van de laatste impressionisten. Een mooie bestemming voor een vakantie-uitstap.

Oradour-sur-Glane 26

75 jaar geleden trokken terugtrekkende Duitse troepen een spoor van vernietiging en terreur door de Sud-Ouest, met als triest dieptepunt de moord op de inwoners van Oradour-sur-Glane en de verwoesting van het dorp.

INHOUDSOPGAVE

Vooraf	4
Mededelingen	4
Een rechtvaardige onder de volkeren	5
Zeg Frankrijk en je zegt eten	8
Maarschalk Pétain	11
Sieraden	14
Internationale brigades	16
Comment?	17
Le Tour de…	18
Boeken	21
Raad waar die staat	21
Bijen	22
Financiën	23
Huizen met een verhaal	24
Oradour-sur-Glane	26
Bomen	29
Rovers en kannibalen	30
De laatste impressionisten	32
Zalm met biet en dille	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. 0553 24 77 46, 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 Vacature webmaster@lesamisdedrop.fr

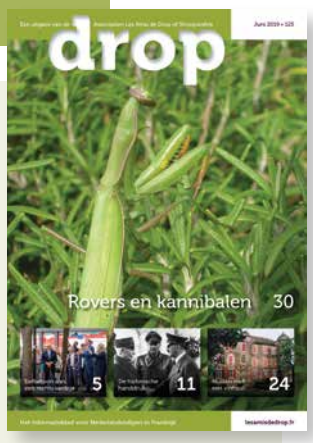
Aan dit nummer zijn bijdragen geleverd door: Karin Adam, Lowell Christiaanse, Wilma Duijvestijn-Baljeu, Jacques van Elst, Nienke ten Hoor-Aukema, Peter Hootsen, Wil de Jong, Ronald Kerkhoven, Wim Kruize, Tim Pavlicek, Marianne Rosenberg, Koos Slob, Arie Sluimer en Ineke Vink.
Lidmaatschap De lidmaatschapsprijs voor 2019 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 na schriftelijke toestemming van de hoofdredacteur op voorwaarde dat de overname éénmalig, integraal en met bronvermelding geschiedt. ISSN 2554-7070, Dépôt Légal. 2e kwartaal 2019, Nr. 125 – 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.

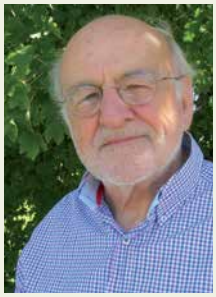
Tekstcorrectie: Marjolijn Roozen
Vormgeving: Ineke Oerlemans, info@iodesign.fr
Drukwerk: SBPost, Eerbeek
Oplage: 750 exemplaren



De zomer-*Drop*.
Mooie, vrolijke dingen zoals twee prachtige tentoonstellingen in Quimper en Périgueux over de laatste impressionisten en prachtige sieraden.
De bijen die in de zomer een enorme activiteit ten toon spreiden, Frankrijk en eten en in de natuur: rovers en kannibalen. En verder hebben we een nieuwe rubriek: 'Le tour de...' Deze keer de *fromage*.

We hebben ook ernstige zaken, zoals de geschiedenis van maarschalk Pétain, de held van de Eerste Wereldoorlog, in de Tweede Wereldoorlog verworden tot een collaborateur met Hitler. Wie was hij, uit wat voor milieu kwam hij?
75 jaar geleden begon de bevrijding van West-Europa met de invasie in Normandië. Veel Duitse generaals waren in verwarring, wat moesten ze doen? Vele kozen voor terugtrekken, zo ook een SS-bataljon dat in de *Sud-Ouest* gelegerd was, na een lange periode in Oost-Europa actief te zijn geweest. Het trok een spoor van vernieling en moordzucht door het zuidwesten met als dieptepunt de grootste moordpartij op willekeurige burgers in West-Europa en de verwoesting van het dorpje Oradour-sur-Glane.
Ook over de Tweede Wereldoorlog gaat het verhaal van Edith Jes-Zwartendijk. Zij is de dochter van de Nederlandse consul in Litouwen die duizenden Joden wist te redden.

De Notre Dame in Parijs is grotendeels verwoest door brand. Zij is niet de enige Notre Dame in Frankrijk.
In 'Raad waar die staat' drie andere. Waar staan ze?
Naast dit alles nog interessante verhalen en de gebruikelijke rubrieken. Veel leesplezier.



Barend de Ronden

Mededelingen

Elk jaar weer blijkt dat bij de verzending van de *Droppen*, facturen of betalingsherinneringen, sommige leden zijn verhuisd en verzuimd hebben dit aan ons door te geven. Dit maakt ons ongewild spoorzoekers. Hierbij het vriendelijke verzoek om bij een verhuizing, mailadreswijziging of nieuw telefoonnummer dit ook aan onze administratie door te geven. Dit kan heel eenvoudig per mail (administratie@lesamisdedrop.fr) of anders via ons postadres (18 Rue du Grand Balat, 24130 La Force) en scheelt ons veel zoekwerk. Voor diegenen die een factuur nog per post ontvangen, de vraag indien er inmiddels een e-mailadres is dat gebruikt kan worden, dit ook aan ons door te geven.
U kunt bij de webmaster een inlogcodeaanvragen waarmee u op het besloten deel van de website kunt kijken. U kunt dan bijvoorbeeld oude Droppen inkijken. (webmaster@lesamisdedrop.fr)

Bestuursvacatures.

Door het aftreden van webmaster Hans van Driel en het aangekondigde aftreden van secretaris Erna Froeling, zijn we dringend op zoek naar nieuwe bestuursleden, die deze vacatures zouden kunnen of willen vervullen. Meld u aan, of laat ons namen weten van leden die u geschikt acht. Dat geldt ook voor de opvolging van de hoofdredacteur, die binnen twee jaar zal aftreden. (voorzitter@lesamisdedrop.fr)

Van de jubileumcommissie

De jubileumcommissie is inmiddels aardig op stoom.
De afgelopen maanden zijn er stappen gezet en keuzes gemaakt. Zo hebben we met een aantal kunstenaars gesproken, werken bewonderd en afspraken gemaakt over deelname aan de kunstmarkt. We hebben mensen benaderd die interessante verhalen kunnen vertellen, lezingen kunnen geven. Er zijn contacten gelegd met twee kaasboeren en we zijn kazen wezen proeven.
Dat alles is in een prachtige powerpointpresentatie samengevat, die tijdens de Algemene Ledenvergadering van 22 mei jl. vertoond is. Het geeft een mooi beeld van hoe de twee jubileumdagen er volgend jaar juni grotendeels uit gaan zien, ook op de website te bekijken. (lesamisdedrop.fr)

Maar we zijn er nog niet!

Er zijn nog plaatsen beschikbaar op de kunstmarkt. Ook zijn we nog steeds nieuwsgierig naar uw ideeën om er mooie dagen voor iedereen van te maken.
Dus, als u wilt exposeren, een goed doel kent voor de opbrengst van de boekenmarkt*, met anderen een gelegenheidskoor wilt vormen, foto's van 25 jaar *Drop of Stroopwafels* heeft of nog andere leuke ideeën; schroom niet en mail dit naar: lowell@christiaanse.fr
*Het bestuur zal eventueel een keuze maken uit de voorstellen

Wij doen ons best, uw aanwezigheid doet de rest!

FOTO: PHILIPS

Monument in Kaunas

Het is lang een onbekend verhaal gebleven: de miraculeuze redding van zo'n 2300 Joden in de zomer van 1940 in de Litouwse hoofdstad Kaunas. Philips-medewerker Jan Zwartendijk was opeens tot honorair-consul gepromoveerd en wist in een listig samenspel met zijn Japanse collega Chiune Sugihara tussen 24 juli en 3 augustus 1940 2345 in feite valse uitreisvisa voor Curaçao uit te schrijven voor Joden die op het punt stonden door de nazi's gegrepen te worden. De meesten overleefden de oorlog. (NTR) Jan Brokken schreef een boek over het leven van Jan Zwartendijk onder de titel *De rechtvaardigen*.*

Op 6 oktober 1997 werd de 'Yad Vashem-erkenning als rechtvaardige onder de volkeren' postuum aan Jan Zwartendijk toegekend.
De kinderen van Jan Zwartendijk, Edith (toen 91) en Rob (toen 79), hebben op 15 juni 2018 tijdens een feestelijke bijeenkomst in Kaunas het lichtmonument voor hun vader onthuld dat Giny Vos speciaal voor hem ontworpen heeft.

Koning Willem Alexander en de president van Litouwen, Dalia Grybauskaitė waren bij de feestelijke gebeurtenis aanwezig. Met Edith, die in Dordogne woont en lid is van Drop of Stroopwafels, had ik een interview over haar herinneringen aan de begintijd van de Tweede Wereldoorlog in Litouwen.

* Jan Brokken, *De rechtvaardigen*, Atlas Contact, € 29,99

Een rechtvaardige onder de volkeren

Een gesprek met zijn dochter Edith

Hoe kwam het verhaal over uw vader boven water?
"Het begon in 1996 in Amerika. We, mijn broer Jan en ik, zijn naar Washington geweest, waar een grote tentoonstelling was gemaakt in het oorlogsmuseum over de gebeurtenissen in Litouwen onder de Russische en Duitse bezetting. We zijn toen in verschillende steden in Amerika geweest, waar mijn vader al bekend was en ereburger geworden was.
Daarna kwam het op gang. *Le Monde* had op een gegeven moment een groot artikel over mijn vader, Jan Zwartendijk. In Nederland staat het verhaal al heel lang op internet. Geregeld komen mensen langs die iets willen weten, wat nog niet in de gepubliceerde stukken staat, ze willen andere, nog onbekende dingen weten."

Hoe bent u in contact gekomen met de schrijver Jan Brokken?
"Dat is niet van ons uit gegaan. Op een dag was ik net in Nederland, ik logeerde bij een van mijn kinderen. Toen belde mijn jongste broer Rob op en die zei: 'ik ben net gebeld door iemand die en boek over vader wil schrijven. Hij komt morgenmiddag al.' Hij vroeg of ik ook wilde komen, dan zouden we even kunnen kijken wat hij eigenlijk wilde. Zo is het gebeurd."

Edith Jes-Zwartendijk

Het klikte met Jan Brokken. Na wat inleidende gesprekken vroeg hij of hij hen beiden mocht interviewen, eerst Rob in Nederland, later is hij naar Edith in Frankrijk gekomen. Door de manier van vragen door Brokken kwam er weer veel boven. Edith had nog veel materiaal bewaard. "Hij is met twee volle tassen weggegaan."

Uw vader was directeur van Philips in Litouwen en u was een jong meisje. Hoe heeft u die tijd ervaren?
"Ik had al het een en ander meegemaakt. Het was in die omgeving al begonnen met veel vijandschappen, vooral tegen de Joden."

Al voor dat de Russen en de Duitsers kwamen? Litouwen was toch behoorlijk antisemitisch?
"Ontzettend antisemitisch. Er waren toen veel vluchtelingen. Later, toen mijn vader iets kon doen liep het helemaal vol. Ze konden nergens naar toe om te ontkomen. Polen werd vreselijk bedreigd door de Duitsers, die waren binnen gevallen. Toen kwamen heel veel Joden de grens met Litouwen over, die gingen voornamelijk naar Vilna, de oude hoofdstad, maar ook naar Kaunas waar wij

woonden. Kaunas was toen de hoofdstad."

Hoe werden de Joden die toen binnen kwamen tegemoet getreden in Litouwen?
"Nou ja, ze werden wel allemaal ontvangen, maar ze moesten geholpen worden met onderdak. Vooral de mensen die uit Polen kwamen hoorden tot de intelligentsia, die hadden geld. Die hadden goud en edelstenen in de kleding genaaid en als ze iets nodig hadden dan verkochten ze iets en konden ze weer even verder. Litouwen was helemaal geen duur land. En het was nog eventjes veilig. Ze konden nergens naar toe, alleen naar Litouwen, verder ging niet."

Jan Zwartendijk

Consul

Uw vader kreeg op een gegeven moment het idee 'dat kan zo niet verder, er moet wat gebeuren'. Gaf dat spanning in het gezin?
"Helemaal niet. Wij woonden prachtig in een mooie straat op de berg van Kaunas. Zodra je thuis was, was er niets ernstigs aan de hand. Maar er moest wel steeds meer gebeuren. Voor mijn vader was het ontzettend spannend, maar hij had eigenlijk geen idee. Toen werd hij gebeld door de ambassadeur, die in Letland zat voor de drie Baltische staten, Estland, Letland en Litouwen, met de vraag of hij consul wilde worden. Hij zei: 'we zitten zo omhoog en er is niemand , er moet iemand komen'. De consul die er zat was een antisemiet, getrouwd met een top-Duitse vrouw die idolaat was van Hitler en die alleen maar geïnteresseerd was in waar het meeste geld te pakken viel. Die moest er onmiddellijk uit en hij is er ook uitgegooid. Mijn vader heeft dat thuis verteld en mijn moeder was het er helemaal mee eens."

Maar uw vader had toen waarschijnlijk geen idee wat er met de Joden zou gebeuren.
"Ja, hij wist dat de Duitsers de Joden wilden uitroeien. Maar hij kreeg wel Joden op bezoek, dat was gemakkelijk, het was een winkel waar je zo binnen kon lopen en iedereen was wel geïnteresseerd in radio's. Regelmatig kwam een jonge Hollandse student van een yeshiva, een Joodse school, bij mijn vader op bezoek om Nederlandse kranten te bekijken en de situatie van het moment te bespreken. Die jonge man is korte tijd later Litouwen ontvlucht met een visum voor Curaçao van mijn vader.
Hij kreeg ook brieven, met vragen of hij iets voor ze zou kunnen doen. Ze hadden al zoveel ervaring met vluchten. Het enige wat ze wilden was een paspoort vol visa, hoe meer hoe beter. Dat ging alleen niet meer in Kaunas, alle ambassadeurs en consuls waren vertrokken, die dachten: 'aan mijn lijf geen polonaise.' Mijn vader bleef want hij zat met de winkel. Die kon je niet zomaar achterlaten. Hij had wel elke dag contact met Philips."

"Alle ambassadeurs en consuls waren vertrokken, die dachten: 'aan mijn lijf geen polonaise'

Curaçao en Japan

Uw vader werd uiteindelijk een soort visumfabriek.
"Dat wilden die mensen, maar het bestond helemaal niet. Waar zou hij een visum voor moeten geven? Niemand wist waar ze naar toe zouden moeten gaan. Toen kwam een mevrouw uit Polen die zei: 'Ik ben Nederlands, mijn man niet, we willen naar Curaçao zou dat kunnen? Mijn vader wist helemaal niet hoe hij dat moest regelen als consul. Hij heeft toen de ambassadeur gebeld en ze ontdekten dat je voor Curaçao helemaal geen visum nodig had. Toen hebben ze een nepvisum bedacht, want zonder visum konden de mensen geen kant op. Dat heeft de ambassadeur goed gevonden, het gebeurde onder zijn supervisie. Bij de Japanse consul konden ze een doorreisvisum voor Japan krijgen.
Toen kwamen er eerst tien mensen, daarna dertig en toen stonden er opeens honderden mensen. Dat moest eigenlijk allemaal tegelijk. Het werd in Litouwen echt gevaarlijk, ze moesten Litouwen zo snel mogelijk verlaten. Er was er een die vroeg: 'kan ik morgen 300 visa ophalen voor mensen in Vilna?' Dat heeft vele mensen het leven gered."

De Russen kwamen eraan

Dat heeft toch eigenlijk maar een paar maanden geduurd, het gezin is toen naar Nederland teruggegaan?
"Ja. Het vreselijke was, dat op 15 juni er een invasie van de Russen was. Litouwen werd onder de voet gelopen, maar Philips was nog steeds open. De Russen hadden niet zo gauw door hoe dat zat. Het was een heel enge toestand, overal soldaten, tanks, alleen maar oorlogstuig. We waren ontzettend bang dat ze zouden gaan schieten, dat hebben ze gelukkig niet gedaan. Wel werden meteen veel mensen, vooral de intelligentsia, naar Rusland gedeporteerd. Er was niets tegen te doen, die mensen verloren al hun geld, hun banen en hun toekomst."
In eerste instantie wilden de Russen dat ze meteen vertrokken, maar tegelijkertijd weigerden ze een uitreisvisum te geven. Het was gelukt de huisraad snel naar Nederland te sturen, maar de mensen mochten niet weg.

U was dertien jaar. Hoe onderga je zoiets als kind van die leeftijd?

"Spannend, zo spannend (lacht een beetje), gek is dat he? Ik was ook ontzettend angstig, iedereen was angstig. Mijn vader niet, hij was onverstoorbaar, gelukkig maar."

Wat joeg u angst aan?
"De algehele sfeer, alsof er een duistere wolk over alles hangt. We woonden in een leeg huis. Er was een matras, daar sliepen mijn moeder en kleine broertje van een jaar op en wij lagen op balen houtwol. Mij vader heeft ons toen naar een boerderij in midden-Litouwen gebracht en dat was voor ons behoorlijk angstig. Er was geen telefoon, die mensen hadden geen auto en ze hadden een koe. En wij hoorden niets. Na veertien dagen werden we gelukkig weer opgehaald."

Mond dicht

Toen naar Nederland, hoe ging dat?
"Met de trein naar Berlijn, waar we in een mooi hotel hebben geslapen. De dag daarna kwamen we aan in Utrecht. Het ging allemaal heel goed, mijn vader had het prima geregeld."

Het gezin was toen in Nederland, uw vader had toch een soort verzetswerk gedaan...
"Hij had ons op het hart gedrukt dat we nooit tegen iemand met één woord over één Jood mochten praten, laat staan over al die mensen die langs waren gekomen. Wij hebben er nooit overgesproken, met niemand.

Maar uw vader heeft zich wel afgevraagd wat er van die mensen terecht is gekomen.
"Tijdens en vlak na de oorlog kon je niets horen. We dachten trouwens dat er niet veel in leven zouden zijn gebleven. Elke dag zei hij wel: 'zou ik iets horen?', maar nooit, nooit hoorde hij iets. Hij nam aan dat ze allemaal dood zouden zijn."

Dat hij nooit iets hoorde, stelde hem dat teleur?
"Hij dacht: 'ik heb iets verkeerd gedaan, op die hele lange reis naar Curaçao moet iets mis gegaan zijn'."

Later bleek dat een aantal mensen het wel gehaald hebben en vlak na de dood van Jan Zwartendijk kwam het bericht dat veel mensen gered waren, dat waren er zo'n 2500.
"Wat zou vader daar gelukkig mee zijn geweest. Achteraf werd duidelijk dat die mensen hebben zitten rommelen met de papieren, er was vreemd genoeg veel meer mogelijk dan je zou denken. Op de visa werden andere namen ingevuld en die werden weer teruggestuurd naar Litouwen en zo konden weer andere families vertrekken."

Uw vader was weer terug in Nederland, heeft hij zich toen bij de ondergrondse aangesloten?
"Nee, hij heeft niks gedaan, hij heeft zich heel rustig gehouden. Het gezinsleven ontwikkelde zich heel normaal. We woonden in Eindhoven, we zaten op een Philipsschool, vlak bij huis, tot 1944, de bevrijding van het zuiden. Maar in Nederland was het ook eng hoor, echt afschuwelijk, ik heb zo in angst gezeten door de bombardementen."

Buiten de lijntjes gekleurd? Foei!

Ergens in de jaren zestig werd Zwartendijk op het ministerie van Buitenlandse zaken ontboden. Hij kreeg daar de wind van voren, want hij had zich tijdens de oorlog niet aan de consulaire regels gehouden. Daarom zou hij geen lintje krijgen. Holland op z'n smalst.
"Hij zei: 'wat had ik dan moeten doen, al die mensen moeten laten omkomen?'"

Wanneer groeide bij u het besef dat wat uw vader gedaan heeft iets heel bijzonders was?
"Wij vonden het fantastisch dat het hem allemaal gelukt was, maar in die tijd waren we niet zo opschepperig, mijn vader al helemaal niet. Hij zou nooit naar de uitreiking van de Yad Vashem-onderscheiding zijn gegaan en ook niet naar de onthulling van dat monument voor hem, hij was echt een stoere Nederlander, wars van 'flauwekul', het was gewoon zo.
Wij vonden dat monument natuurlijk prachtig, dat was echt een verassing, dat hadden we nooit gedacht. Dat is het werk geweest van Jan Brokken en de consul van Litouwen."

"Mijn vader was echt een stoere Nederlander, wars van 'flauwekul', het was gewoon zo.

Edith pakte haar eigen leven op, is getrouwd, heeft kinderen gekregen en is later naar Frankrijk gegaan. Ze zijn o.a. door de handel in Franse boekenkasten in Dordogne terecht gekomen. Daar werd haar echtgenoot ziek. Hij is in 1997 overleden. Edith Jes besloot in Frankrijk te blijven.

"Ja, ik had inmiddels zoveel vrienden hier. We waren lid van een club in Limoges, een Franse club. Dat kostte me veel moeite want mijn Frans is heel slecht en ik was toen al een beetje doof en dan is het extra moeilijk om Frans te verstaan. Maar dat gaf niet, want ze waren altijd heel hartelijk. Het begon om half acht en dan kwam ik om drie uur thuis. Dat heb ik nog jaren alleen gedaan, de honden in de auto mee, dan was ik niet alleen, dat heb ik nog jaren volgehouden."

Welke rol speelt de geschiedenis van uw vader nog in uw leven?
'We zijn ontzettend dankbaar dat dit daar allemaal van gekomen is, geregeld krijg ik berichten van mensen die het boek van Brokken hebben gelezen. Dan denk ik 'goh, dat is niet te geloven'. En mensen die mij en mijn broers hebben gekend, die vinden het extra leuk, die zeggen allemaal: 'dat we dat nooit wisten'. Wij praatten er gewoon nooit over". •

Zeg "Frankrijk" en je zegt "eten"

Ondanks de niet altijd even dikke portemonnee en het soms wat erg versleten meubilair, weten de Fransen altijd een rijke dis op tafel te toveren. Wij stoppen onderweg graag in een dorpje niet te ver van de autoroute om te gaan eten in een willekeurig eetcafeetje waar de wegwerkers in hun fluorescerende pakken naast de magistratuur aan tafel zitten. Het eten is meestal uitstekend van kwaliteit; geen 'sterren'-happen en het is zeker geen *nouvelle cuisine*, want de porties zijn groot.

Grote armoede

De Franse krant *L'Express* publiceerde eind 2018 de lijst van de tien armste steden van het land. Bovenaan deze lijst staat de stad waar wij 12 kilometer vanaf wonen. In de prachtige stad Béziers ligt de levenstandaard van meer dan een kwart van de inwoners onder de armoedegrens. Door de teloorgang van de wijnbouw in het verleden veranderde de hele stad van uiterlijk en raakte in verval. De jonge energieke burgemeester doet er alles aan om de stad weer nieuw leven in te blazen.
Andere steden in de buurt trof hetzelfde lot: Nîmes, Perpignan, Alès, Arles, Carcassonne, Avignon, Narbonne en Sète zitten op min of meer hetzelfde armoedeniveau. Al deze steden in de regio Zuid-Languedoc zijn lang economisch achtergebleven en jonge mensen zijn gedurende vele jaren weggetrokken. Bijzonder is dat Montpellier een heel andere achtergrond heeft in hetzelfde gebied. Deze stad ademt als universiteitsstad: kennis.

Occitaanse gastronomie

Maar, tijdens de maaltijden wordt er niet getreurd. Het is in de Languedoc-Rousillon altijd goed van eten en drinken. De regio heeft een enorme variëteit aan regionale producten te bieden en aan gastronomische tradities... geen gebrek. Echte streekproducten zijn honing, kaas, diverse kruiden, maar ook de wijn is de laatste jaren kwalitatief met sprongen vooruit gegaan.

Niet te versmaden streekgerechten

Ooit griezelde ik van *cassoulet*, de winterse stoofpot van witte bonen, tot bleek dat ik het alleen kende uit restaurants. Later kreeg ik van een 99-jarige mevrouw uit het kleine dorpje Castelnaudary het geheime recept. Heerlijk gekonfijte eend om te zuigen en niet drijvend in het vet, met stevige niet-papperige witte bonen. Natuurlijk mag de *saucisse de Toulouse* (zie *Le tour de Gaulle d'Asterix*) niet ontbreken.
Voor een *plateau de fruit de mer* kun je langs de hele kust van Collioure tot Marseille terecht. Met een ruime portie ansjovis en een *chocolat croquant de Collioure* toe... dan heb je heus gegeten.
Bestel in Narbonne eens wildzwijn uit de *Montagne Noir* dat met paddenstoelen en sinaasappel, in de oven langzaam is gegaard. Bij het krokante notenkorstje en de saus van marmelade en honing lik je je vingers af. Hier hoort natuurlijk een aardappel*gratin* met veel *crème fraîche* uit Lozère bij. Vergeet ook het glas merlot niet. Het zomer-eten is meestal redelijk schraal, maar in de winter moet je geen calorieën tellen.
Op de zaterdagse markt heeft onze visboer Patrick altijd lekkere *brandade de morue*. Het is een romig smeerseltje van gezouten kabeljauw (fijn gestampt met olijfolie), melk, citroensap en kruiden. Patricks vrouw Corine maakt het tegenwoordig met de staafmixer (haha). Heerlijk borrelhapje of bij de lunch met een eenvoudige salade vert.

Uit het prachtige vissersstadje Sète komen de visgerechten Op de pasteitjes zoals de *Tielle de Séte*, of *Pézenas* ben ik iets minder dol omdat ze een zeer uitgesproken smaak hebben, maar voor een bordje oesters uit Bouzigue kun je me wakker maken. Superhandig en lekker is de stoofpot met zeeduivel, groenten en *aioli*. Het lijkt wat op *bouillabaisse* maar met maar een soort vis. Beide zijn uiterst prettige happen in de zomer voor grote gezelschappen aan de lange dis onder de parasol. Vers stokbrood en een salade doen wonderen. Stukje *brebis de Roquefort* toe en je doet het helemaal *à la Languedocienne*. •

Bon Appétit, Nienke
info@uwdietist.eu

Sète

Op een zonovergoten Domaine d'Essendiéras is in een uitstekende sfeer de Algemene Ledenvergadering 2019 gehouden.

ALV
22 mei 2019

Boven: Presentatie programma jubileumfeest door Nienke ten Hoor-Aukema. Links: Aan de bitterballen.

Zoals gebruikelijk was de ontvangst met koffie en… drop en stroopwafels. De laatste gratis geleverd door ons medelid Marc Strategier van de 'Gaufres d'Or'.

De gebruikelijke zakelijke punten werden vlot afgehandeld. Penningmeester Arie Sluimer gaf een overzicht van de financiën. Het gaat nog steeds goed met de vereniging. Op voorstel van de kascontrolecommissie verleende de vergadering de penningmeester, en met hem het bestuur, *décharge*.
Het bestuur acht het niet nodig de contributie nu te verhogen. Uit de vergadering werd het voorstel gedaan eenmalig vijf euro extra te vragen om zo een steviger financiële basis voor het jubileumfeest te verkrijgen. De voorzitter hield hierover een peiling onder de aanwezigen, waaruit bleek dat een kleine minderheid het er niet mee eens is. De voorzitter was van mening dat een dergelijk besluit nu niet genomen kan worden, ook niet tegenover de afwezige leden. Het staat natuurlijk ieder vrij een extra bijdrage voor het jubileumfonds over te maken.

De hoofdredacteur zette onder applaus de aanwezige schrijvers in *Drop* in het zonnetje. Zonder hen kan *Drop* niet bestaan.

De jubileumcommissie presenteerde bij monde van Nienke ten Hoor-Aukema de voorlopige plannen voor de viering van het 25-jarig jubileum van de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels, de uitgeefster van ons aller lijfblad.
Het belooft een mooi feest te worden met tal van activiteiten zoals exposities, verschillende inleidingen, een boekenmarkt, poppenspel, een ad hoc samen te stellen koor en een feestelijk diner-dansant…

Voorzitter Reiner Sinaasappel stond stil bij het aftreden van twee bestuursleden: webmaster Hans van Driel en secretaris Erna Froeling. Van Hans van Driel was in de bestuursvergadering van 21 mei afscheid genomen omdat hij niet op 22 mei aanwezig kon zijn. Beiden werden bedankt en ontvingen een vloeibare versnapering met een speciaal door Gert Rook ontworpen etiket.

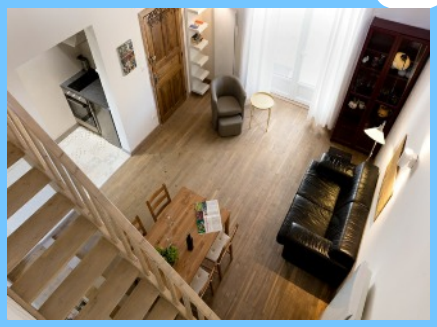
De journalist Peter van Dijk hield een interessante inleiding naar aanleiding van zijn in november vorig jaar verschenen boek *De beste krant van Europa* (zie *Drop* 124).
Hij vertelde over de journalistiek eind 18e eeuw en trok interessante vergelijkingen naar de journalistiek van nu.
Zijn verhaal viel goed in de smaak. Alle exemplaren van het boek die hij had meegebracht, waren in een mum van tijd verkocht. Gelukkig hebben we nog boekwinkels en het boek kan ook besteld worden via amazon.fr.

Zoals gebruikelijk kon men zich vervolgens wijden aan het aperitief met bitterballen en andere lekkere hapjes, waarna een heerlijke lunch werd geserveerd.
Volgend jaar: Algemene Ledenvergadering en jubileumfeest op 24 en 25 juni 2020. Zet het vast in de agenda.

Een notulair verslag van de Algemene Ledenvergadering wordt op de website geplaatst als ook de presentatie voor het jubileumfeest: lesamisdedrop.fr •

www.golffrance.eu

BIRDIE



EAGLE

ALBATROS

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
16310 - ROUSSINES - France
+33 6 67 62 44 90

Maarschalk Petain, bejubeld en verguisd

Hoe kon het toch gebeuren dat de beroemde Franse militair van de Eerste Wereldoorlog staatshoofd werd tijdens het Vichy-bewind in de Tweede Wereldoorlog; het bewind dat collaboreerde met het naziregime?

Aan de vooravond van de 100-jarige herdenking van het einde van de Eerste Wereldoorlog heeft de Franse president Macron een kolossale steen in de toch al niet zo rustige Franse politieke vijver doen plonzen door te zeggen dat maarschalk Pétain een groot soldaat was geweest ongeacht zijn latere verkeerde keuzes. De poppen waren onmiddellijk aan het dansen. Ze dansten zo hevig dat Benjamin Griveaux, woordvoerder van de Franse regering, zich een paar uur later haastte om te verklaren dat op de dag van de herdenking van Pétain geen enkele eer zou worden gebracht en dat daar helemaal geen sprake van was geweest.
Zo gevoelig ligt dus, in 2018 – meer dan 67 jaar na de dood van de maarschalk – de kwestie Pétain. De Dreyfus-affaire mag de Fransen tot op het bot verdeeld hebben, het proces van Pétain heeft dat niet minder gedaan. En nog is Frankrijk verdeeld in twee kampen: de *accusateurs* (beschuldigers) en de *maréchalistes*. Er is ongelooflijk veel over de 'gevallen' maarschalk geschreven en gezegd, behalve misschien 'de waarheid', zoals de advocaat van Pétain, jaren na diens dood, als mening te kennen gaf.

Middelmatige carrière

Philippe Pétain werd op 24 april 1856 geboren in Cauchy-à-la-Tour (Pas-de-Calais), in een katholiek boerengezin. Al in zijn jonge jaren kreeg hij belangstelling voor militaire zaken. De Frans-Duitse oorlog van 1870-1871, toen hij als 14-jarige meehielp met het verzorgen van gewonden, deed hem besluiten soldaat te worden. In 1876 werd hij leerling van de militaire school van Saint-Cyr.
Het werd na zijn opleiding een middelmatige carrière. Het enige opvallende was dat hij gevestigde militaire ideeën op de hak nam. Je moet bijvoorbeeld, zo opperde hij, geen grote aantallen soldaten laten aanvallen voordat je het vuur van de vijand tot zwijgen hebt gebracht. Tegenover de *guerre à outrance* (massaal inzetten van soldaten met de bajonet op de loop van het geweer) stelde hij zijn bekende leus *"Le feu tue"* en al helemaal als je stormloopt tegen mitrailleurs, in die tijd een nieuw fenomeen. Zijn militaire meerderen waren niet blij met de nieuwe gedachtekronkels die hij ten beste gaf: beweging, initiatief, voorzichtigheid, het lot van de manschappen waaraan grote aandacht gegeven moet worden.
In 1914 dacht de 58-jarige Pétain erover (temeer daar promotie ver weg leek) met pensioen te gaan en het krijgsgebeuren als bekeken te beschouwen. Het zou anders lopen...

De overwinnaar van Verdun

De Eerste Wereldoorlog brak uit en kolonel Pétain werd bevorderd tot brigadegeneraal. In 1916 benoemde opperbevelhebber Joffre hem tot commandant van de Franse troepen bij Verdun. De naam 'Verdun' zou een begrip worden in de Franse geschiedenis net als 'Valmy' (overwinning op de Pruisen in 1792) en 'Waterloo' (de ondergang van Napoleon). Het gebied rond Verdun met zijn slagvelden, monumenten, oorlogsbegraafplaatsen, musea, herdenkingstochten, is bij uitstek de plaats van de herinneringen aan de Eerste Wereldoorlog geworden. Pétain staat aan de basis van 'Verdun'.
Op 21 februari 1916 ontketenden de Duitsers een ongekend hevig bombardement op Verdun en het gebied eromheen. Hun infanterie viel kort daarop aan. De bedoeling: een doorbraak forceren in het front. Joffre nam in die benauwde uren de meest juiste beslissing van zijn leven: Pétain kreeg *carte blanche* om te doen wat hij maar wilde. Wat deed Pétain? Geen tegenaanval zoals men om hem heen wilde, want hij was ervan overtuigd dat een geslaagde verdediging gelijkstond aan een overwinning. Het lukte hem de Duitsers, die meer man- en vuurkracht bezaten dan de Fransen, een halt toe te roepen. Elke vierkante meter werd verdedigd en om het behoud van elke granaattrechter werd gevochten. En dan te weten dat tussen februari en juli 1916 per dag 1.400.000 granaten werden afgevuurd. De redding van Verdun werd inderdaad beschouwd als een overwinning en Pétain was de overwinnaar.
Tijdens de verschrikkelijke winter van 1916-1917 kwam het onder de soldaten tot ongeregeldheden. Pétain pakte de oor-

zaken van de ontevredenheid aan: het lot van de strijdenden kreeg aandacht, de voedselvoorziening werd beter, er werd meer verlof gegeven, soldatenlevens werden zoveel mogelijk gespaard en de executies van de muiters pakten minder talrijk uit dan andere hoge militairen wilden. En vooral... Pétain ging niet over tot dolle aanvallen, maar wachtte rustig op de komst van de beloofde tanks en de beloofde Amerikanen. Deze nieuwe aanpak werd ook als een overwinning van Pétain gezien.
In november 1918 barstte de altijd onverstoorbare Pétain in snikken uit toen opperbevelhebber Foch hem verbood door te stoten naar Berlijn. De oorlog was afgelopen. Op 8 december 1918 mocht Pétain de maarschalksstaf in ontvangst nemen uit handen van president Poincaré.

Tussen twee wereldoorlogen

In 1929 werd Pétain met algemene stemmen benoemd tot lid van de Académie Française. In 1934 – hij was toen 78 jaar – werd hij minister van Oorlog, maar kreeg het aan de stok met het parlement dat het militaire budget wilde besnoeien. Hij was, met name in linkse kringen, enorm populair, voelde zich gezond, maar had, door het klimmen der jaren, last van geheugenverlies. In 1939 weigerde hij president te worden, indachtig zijn botsingen met het parlement.
Op militair gebied bleef hij vasthouden aan zijn defensieve stijl van oorlog voeren. Hij hield het op de kostbare en de later totaal overbodige *Ligne Maginot**. Dat bracht hem in conflict met ene Charles de Gaulle, die meer zag in concentraties van mobiele tankdivisies. Later wilde Pétain de schuld van de snelle nederlaag in de schoenen schuiven van de politici en was hij 'vergeten' hoe verkeerd zijn defensiepolitiek uitpakte.

Vichy

Op 14 mei 1940 reden de Duitse tanks Frankrijk binnen of er geen Maginot-linie bestond. Pétain, op dat moment ambassadeur in Spanje, werd op 16 mei per telegram teruggeroepen naar Parijs, dat alleen in hem nog de man zag die uitkomst kon brengen. Hij was 84 jaar oud!
Pétain legde zich neer bij de nederlaag en richtte zich op 17 juni via de radio tot zijn landgenoten: *'C'est le cœur serré que je vous dis aujourd'hui qu'il faut cesser le combat'* (Bedroefd doe ik u vandaag weten dat de strijd gestaakt moet worden). Anderen, onder wie de net tot generaal benoemde Charles de Gaulle, wilden strijden en weken uit.
Op 11 juli 1940 pleegde de derde republiek zelfmoord (569 stemmen voor, 80 tegen) en kreeg de Maarschalk alle macht (dat wil zeggen de uitvoerende, de wetgevende en de rechterlijke) in handen, een voor echte democraten onterende *chèque blanc*. Voortaan geen republiek meer, maar *L'Etat français*, die zich baseerde op de drieledige leus 'Werk, Gezin, Vaderland'.
De nieuwe regering streek neer in Vichy, waar gebouwen stonden die het nieuwe regeringsapparaat konden opvangen. Frankrijk kende vanaf dat moment een bezette en een vrije zone. Een nieuwe grondwet heeft nooit het licht gezien zodat de Franse staat een voorlopige bleef.
Ondanks de *longue poignée de main* (lang durende handdruk) die Pétain en Hitler wisselden op 24 oktober in het stationnetje van Montoire-sur-le-Loir, bleef Pétain buitengewoon populair. Zijn foto hing overal. In augustus 1941 verkocht de PTT in twee weken tijd 1.368.420 portretjes van de Franse 'vader des vaderlands'. Straten en pleinen werden herdoopt in 'Maarschalk-Pétain'. Een lied werd te zijner ere gecomponeerd. Wat hij voor Frankrijk deed was immers wel gedaan! Hij had de steun van de burgerij, de boeren en de rooms-katholieke geestelijkheid. Intussen zat de Vichy-regering niet stil en trof allerlei maatregelen om de nieuwe Staat in goede banen te leiden. Voor-

De maarschalk

Naast 'Führer' voor Hitler, 'Duce' voor Mussolini werd voor Pétain soms 'Chef' gebruikt, maar meestal was het toch 'Maarschalk'. Was hij een leider? Ondanks alle glamour en schone schijn waren zijn scherpzinnigheid en inzicht in zijn situatie niet groot en onderging hij de nazi's meer dan dat hij zich ermee verenigde. Zijn patriottisme stond echter buiten kijf. Hij had altijd het idee dat hij het goede voor Frankrijk nastreefde.
Hij mocht na zijn berechting zijn waardigheid van maarschalk behouden.

* Een gigantisch bunkercomplex aan de noordoostgrens van Frankrijk, bedoeld om de Duitsers definitief buiten de deur te houden. (red.)

Gevangenis op Île de Yeu

beelden: oprichting van vormingskampen voor de jeugd, verbod om in toneel- en bioscoopzalen te roken, instelling van… moederdag. Maar ook: beginnende Jodenvervolgingen. De antisemiet Pétain sloot, zonder dat de Duitsers daarom gevraagd hadden, Joden uit van bepaalde functies en openbare activiteiten. Dat antisemitisme van de maarschalk kan 'traditioneel' genoemd worden, dat wil zeggen min of meer passend in het toenmalige conservatieve denkkader. Pétain was van oordeel dat Joden niet voldoende geassimileerd waren aan de Franse natie.
Op 12 november 1942 maakte de Duitse Wehrmacht een eind aan de vrije zone. Pétain mocht 3.000 man als persoonlijke garde houden.
In januari 1943 werd de *Milice française* opgericht, een gevreesd en willig instrument in de handen van de Duitsers. De *Milice* werd speciaal belast met de opsporing van de leden van de *Résistance*. Pétain moest steeds meer collaboreren met de bezetters. Hij deed dat niet uit overtuiging, maar om erger te voorkomen en liep steeds meer de nazifuik in. De schellen gingen de Fransen van de ogen vallen.
Op 20 augustus 1944 werd Pétain, tegen zijn zin, meegenomen naar Sigmaringen in Zuid-Duitsland. 'Vichy' was gevallen en bestond niet meer. Hij schreef een brief aan de Fransen waarin hij nog overeind hield: "Ik ben en blijf in moreel opzicht uw leider."
Op 24 april 1945 ging die oude 'leider' eigener beweging naar de Zwitserse grens om zich over te geven aan de Franse autoriteiten.

Proces en gevangenschap

Voor de berechting van hoge oorlogsmisdadigers werd een *Haute Cour de Justice* opgericht, bestaande uit 3 magistraten en 24 juryleden (12 mannen en 12 vrouwen). Het sprak vanzelf dat de juryleden dichter bij de *Résistance* dan bij Vichy stonden. Het proces van Pétain begon op 23 juli 1945. De procureur-generaal heette Mornet, zijn advocaat Isorni. Het werden beroemde namen. Het proces voltrok zich in een oververhitte sfeer, met enorme belangstelling en heel veel journalisten; Pétain erkende het hof niet en zweeg. Daarbij kwam dat zijn lichamelijke krachten aan het afnemen waren. Geen wonder als je 89 jaar bent. Een eindeloos voorbijtrekken van getuigen, allerlei theorieën over de motieven van de in 1940 aangeboden wapenstilstand. Op 15 augustus 1945 kwam het vonnis: Pétain werd schuldig bevonden aan hoogverraad en ter dood veroordeeld. Vanwege zijn hoge leeftijd werd het vonnis door generaal De Gaulle omgezet in levenslange gevangenisstraf.
Pétain sleet zijn laatste jaren in het Fort de la Citadelle, op het eiland Yeu (Vendée). Zijn vrouw mocht hem elke dag bezoeken. Advocaat Isorni: *"Philippe Pétain connut le fond de la solitude."* (… werd gekweld door de diepste eenzaamheid).
In juni 1951 verslechterde zijn toestand zienderogen. De oude maarschalk mocht de laatste adem uitblazen in een particulier huis in Port-Joinville op hetzelfde eiland Yeu. Dat gebeurde op 23 juli 1951. Hij werd begraven op de begraafplaats van Port-Joinville. Op de eenvoudige zerk van witte steen staan een kruis en de woorden: *Philippe Pétain, Maréchal de France*.

Na Pétain

Er is heel veel gediscussieerd over de plaats waar Pétain begraven moest worden. In Verdun? In Douaumont (waar zich de resten van duizenden *poilus* bevinden)? De Gaulle heeft zich ertegen verzet. Giscard d'Estaing vond het ook beter de stoffelijke resten te laten waar ze waren. In 1973 ontvoerden en verborgen vijf mannen de doodkist met Pétain met de bedoeling die naar Verdun of de Dôme des Invalides te transporteren zodra president Pompidou daarin zou toestemmen. Die deed dat niet en de kist werd ontdekt in een garage bij Parijs. De kist werd per helikopter teruggebracht naar Yeu. Elk jaar eisen de vrienden van Pétain het overbrengen van hun held naar Verdun en elk jaar verzetten zich de tegenstanders.
In 1966 en in 1976, tijdens de Verdun-herdenkingen, sierden bloemen, neergelegd uit naam van de Franse president, het graf van Pétain. In de periode Mitterrand werd zijn graf ook een aantal jaren voorzien van bloemen als Verdun herdacht werd. Protesten van de joodse gemeenschap maakten een eind aan deze postume hulde. •

Bijoux Bruts

Het spontane in de sieradenkunst van Michèle Jarry Des Loges

Armband

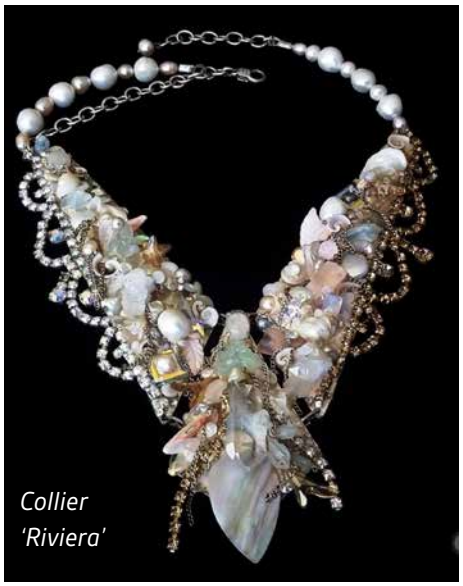
Onder de titel *Bijoux Bruts, Art, Parure et Séduction*, is er van 28 juni tot en met 22 september 2019 de tentoonstelling van de sieradenkunstenares Michèle Jarry Des Loges in het Musée d'Art et d'Archéologie du Périgord (MAAP) in Périgueux. Dit alles is te zien in de twee expositiezalen van het museum.

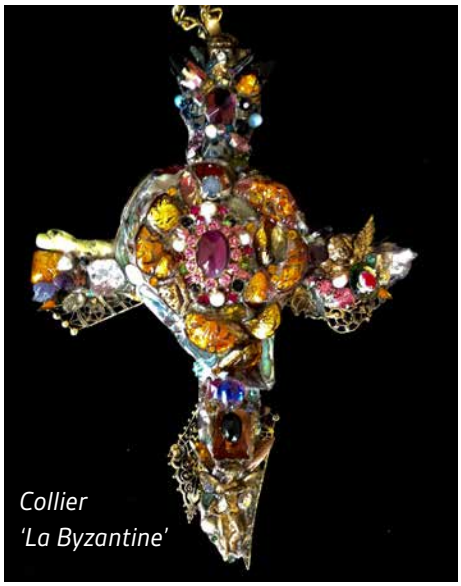
De titel *Bijoux Bruts* heeft een zekere relatie met het begrip *Art Brut*, ooit door de schilder en beeldhouwer Jean Dubuffet (1901-1985) onder meer omschreven als: "Kunst die spontaan en intuïtief is en zich vooral buiten de gevestigde academische tradities afspeelt." Kunst dus, die niet gepolijst is en niet in de geaccepteerde kaders past.
De sieradenkunst van Michèle Jarry Des Loges kan men omschrijven als: een organische stijl, in de richting van een sterke asymmetrie in zowel vorm- als kleurtegenstellingen en die duidelijk wars van voorafgaande tradities is. Deze kunst past niet zomaar in het idioom van de gangbare *'bijouterie'*.

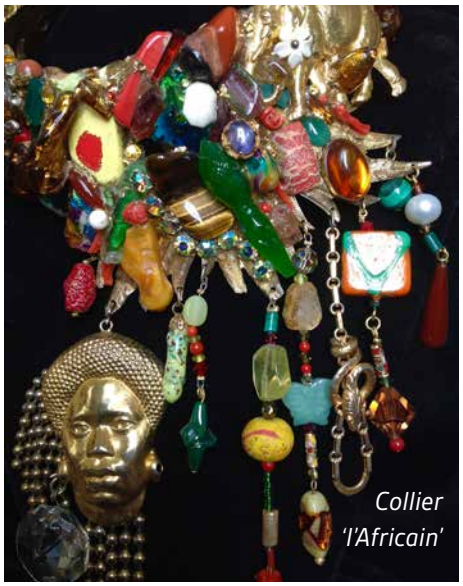
Daaraan kan haar spontane en impulsieve manier van werken worden toegevoegd plus haar doelbewuste keuze van materialen, namelijk onbewerkte (half)edelstenen, ruwe kristallen, fossielen, meteorieten, bot, huid, enz. Zij wil niet anders dan voor het natuurlijke, het oorspronkelijke en het ongepolijste kiezen. *Art brut* dus.

De tentoonstelling

De rode draad in deze tentoonstelling is dan ook die spontaniteit en die verscheidenheid van materialen en inspiratiebronnen, die de sieraden van Michèle Jarry Des Loges kenmerken.


Collier 'Riviera'


Collier 'La Byzantine'


Collier 'l'Africain'

Michèle Jarry Des Loges:

"Ik heb heel veel inspiratiebronnen, die aldoor in ontwikkeling zijn. Maar wat voortdurend terugkeert is: de natuur, die mij de belangrijkste onderdelen levert voor een sieraad of een sculptuur en die tegelijkertijd invloed op me uitoefent, hoe ik tegen de dingen aankijk. Ieder sieraad, iedere collectie vertelt een verhaal. Ik laat tijd en ruimte, stromingen, rituelen en culturen samenvloeien, terwijl ik op zoek ben naar de harmonie van onze planeet. Ik heb het gevoel, dat ik deelneem aan de microkosmos van de mensheid. Ik put krachten uit de mij omringende kosmos, die ik in mijn artistiek scheppen gebruik. Dat alles stroomt door mij heen als een rivier..."

Mozaïek
'Big Bang''

Michèle Jarry Des Loges en haar werk

Geboren in Parijs begon Jarry Des Loges in 1993 met het maken van sieraden, beelden, spiegels en mozaïeken. Een voorbeeld van zo'n mozaïek is haar 'Big Bang'. Al spoedig werden haar juwelen getoond bij de presentaties van modehuizen als Christian Lacroix, Nina Ricci, Louis Féraud en Stéphane Saunier en gedragen door topmodellen als Carla Bruni, Karen Mulder en Linda Evangelista.

Michèle Jarry Des Loges had onder meer tentoonstellingen in Parijs, Cannes, Berlijn, Milaan, Biarritz, Los Angeles, Dallas, Palm Beach Florida en Londen. Ze was op de televisie bij *France Bleu*, *Paris Première*, *France Inter* en *France 3*. Haar sieraden werden in vele (mode)bladen gepubliceerd, waaronder *Vogue*, *Cote*, *Avantages*, *Bereg Russe* en *Côte Magazine*. In 2004 verliet zij Parijs en vestigde zich in de Dordogne. In 2018 creëerde zij een showroom en een atelier in de Orangerie van Château de Rastignac. In het historische centrum van Périgueux heeft zij een sieradengalerie in de Rue de la Clarté.

Voor Michèle Jarry Des Loges is het maken van sieraden een kwestie van spontaniteit en intuïtie. Deze worden, op een volkomen vrije manier, niet alleen verbonden aan vormen, kleuren en een variëteit aan materialen, maar ook aan een veelvoud van ideeën en gedachten. De stenen (de geologie van de aarde) en de meteorieten (de geologie van de kosmos) zijn haar beginpunt. Zij werkt niet vanuit een reeds bedacht plan. Er zijn slechts intuïtieve beslissingen. De diversiteit van de natuurlijke stenen is als het ware een leidraad te midden van de chaos. Uiteindelijk moet die leiden tot een overtuigende, asymmetrische harmonie. Het resultaat kun je vergelijken met een soort visuele magie van kleuren en lichtreflecties. De kleuren en vormen lijken te bewegen tussen harmonie en contrast en tussen kleurvastheid en kleurverandering.

Het resultaat kun je vergelijken met een soort visuele magie van kleuren en lichtreflecties.

Collier
'Marguerita'

In de sieradenkunst van Michèle Jarry Des Loges heerst niet de absoluutheid van de geslepen diamant. Wat domineert is de subtiele glans van natuurlijke stenen en materialen (zoals amethist, malachiet, onyx, turquoise, aquamarijn, parels, saffieren, enz.). Hoewel deze sieraden eigenhandig zijn gemaakt, suggereren ze het tegendeel: alsof hun 'ongeordendheid' op natuurlijke wijze is ontstaan, niet door mensenhanden is beroerd. De natuur is niet overmeesterd in het proces naar een kunstwerk. Eerder is de natuur uitgenodigd, je zou bijna zeggen 'verleid', om nieuwe verbindingen aan te gaan en onverwachte kleurencombinaties te scheppen.

Bijoux Bruts is een bijzondere tentoonstelling van een bijzondere kunstenares; een uitgelezen kans om de prachtige sieradenkunst van Michèle Jarry Des Loges te bewonderen. MAAP, 22 Cours Tourny, Périgueux. Openingstijden: ma-vr 10.30-17.30 uur, za-zo 13.00-18.00 uur, dinsdags gesloten.

Ronald Kerkhoven, antropoloog, kunsthistoricus en maker van de tentoonstelling *Bijoux Bruts*.

Wil de Jong

Nederlandse Spanje-strijders. Archief: Werner Abel

Meer dan de helft sneuvelde

Zevenhonderd Nederlanders in de Internationale Brigades

In het verhaal over de Spaanse vluchtelingen in Frankrijk tijdens de Spaanse Burgeroorlog (zie *Drop* 124) komen ook de Nederlanders voor die streden in de Internationale Brigades. Hun aangrijpende geschiedenis werd lange tijd verzwegen en is nauwelijks bekend in Nederland.

Onder de tienduizenden vrijwilligers die tijdens de Spaanse Burgeroorlog (1936-1939) dienst namen in de Internationale Brigades, waren zevenhonderd Nederlanders. Vooral jonge mannen en vrouwen uit links-politieke milieus, communisten en socialisten, trokken naar Spanje om te strijden tegen het fascisme. Daarnaast waren er nog enkele tientallen Nederlandse verpleegsters, die in de veldhospitalen gingen werken.
Het belangrijkste wervingscentrum was Parijs. Daar werden de Spanjestrijders opgevangen en heimelijk naar opvangcentra in Frankrijk gebracht. Vandaar gingen ze per trein naar Perpignan en dan te voet over de Pyreneeën naar Spanje. Sommigen vertrokken per boot vanuit Marseille naar hun oorlogsbestemming.

Hollander Piet

Een van de eerste Nederlandse Interbrigadisten was Piet Laros. Al direct in 1936 pendelde hij op de fiets naar Parijs en meldde zich daar aan. Tijdens de gevechten tegen de nationalisten van Franco raakte hij meermalen ernstig gewond. Hij speelde een heldenrol bij de verdediging van Madrid en werd kapitein van de Hollandse Compagnie De Zeven Provinciën. Als *Hollander Piet* werd Laros een iconische figuur in de Internationale Brigades. Gerard van het Reve senior, de vader van Gerard Reve en Karel van het Reve, schreef er een brochure over. *Nederlanders onder commando van Hollander Piet* verscheen in 1939 bij de communistische uitgeverij Pegasus. Ondanks zijn verwondingen bleef Piet Laros gedurende de hele burgeroorlog strijden in Spanje, van het begin tot het bittere einde.
Ook de dichter, schrijver en communist Jef Last was er vroeg bij maar hij bleef niet lang. Last kreeg het al spoedig aan de stok met de overheersende stalinistische communisten, omdat hij het de Sovjet-Unie kwalijk nam dat die geen echte militaire hulp bood. Hij verkondigde dat luidkeels, werd beschouwd als een verfoeilijke Trotskist en werd met de dood bedreigd. Tijdens een propagandatoer die hij eind 1937 door Scandinavië maakte, bleek dat hij niet meer terug kon naar Spanje. De communisten daar zouden hem zeker ombrengen en de Nederlandse Spanjestrijders hadden genoeg van hem. Die beschouwden hem als een 'praatjesmaker' en een 'laffe deserteur'. Desondanks schreef hij over zijn korte oorlogservaringen nog enkele brochures en boeken, zoals *In de loopgraven voor Madrid* en *De Spaanse tragedie*.

Piet Laros

Stateloos

De Internationale Brigades werden vaak ingezet als stoottroepen. Ze vochten in de

voorste linies en de verliezen waren dus bijzonder hoog. Slechts driehonderd van de zevenhonderd Nederlanders overleefden de strijd; meer dan de helft sneuvelde. In november 1938 naderde de burgeroorlog zijn einde en op last van de wankelende republikeinse regering werden de Internationale Brigades ontbonden. De meeste Nederlanders bevonden zich op dat moment in Catalonië en reisden als groep met de trein via Frankrijk terug naar hun vaderland. Daar wachtte hun niet bepaald een warm welkom. Toen ze op 5 december 1938 in Roosendaal arriveerden, kregen ze al meteen te horen dat ze stateloos waren geworden. Het Nederlandse staatsburgerschap was hun ontnomen omdat ze bij een vreemde krijgsmacht hadden gediend.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werden de oud-Spanjestrijders vervolgd door de Duitse bezetters omdat ze gevochten hadden tegen het met hen bevriende regime van Franco. Ze doken onder of gingen, ondanks het feit dat ze stateloos waren, in het Nederlandse verzet. Een van hen was Piet Laros, die echter al in 1942 door de Gestapo werd opgepakt en in concentratiekamp Buchenwald belandde. Wonder boven wonder overleefde Hollander Piet drieënhalf jaar Buchenwald en na de bevrijding kreeg hij als erkenning de Nederlandse nationaliteit terug. Hij was de eerste. Het duurde echter tot de jaren zeventig voor alle oud-Spanjestrijders waren gerehabiliteerd.

Spaanse nationaliteit

In 1996 reisden vierhonderd voormalige Interbrigadisten, onder wie 22 Nederlanders, naar Madrid. Ze waren uitgenodigd door het Spaanse parlement de Cortes om de herdenking van het begin van de burgeroorlog bij te wonen. Bij die gelegenheid kregen ze symbolisch het Spaanse staatsburgerschap aangeboden. De inmiddels 94-jarige Piet Laros was erbij en kreeg nu tot zijn grote voldoening ook de Spaanse nationaliteit. Korte tijd later overleed hij. •

Comment ?

Voorzetsels van plaats/ *prépositions de lieu*

Het voorzetsel *à* wordt vaak gebruikt, meestal met de betekenis van 'in' of 'naar'.
Dit voorzetsel *à* ziet er als volgt uit, afhankelijk van de mannelijkheid of vrouwelijkheid van het land of de plaats:
Je suis au marché (*a* + *le* wordt *au*) – Ik ben op de markt
Je vais au Portugal (*le Portugal*, dus *à* + *le*) – Ik ga naar Portugal
Elle va à la plage (*à la* blijft hetzelfde) – Zij gaat naar het strand
Nous sommes aux Etats-Unis (*les Etats-Unis* is meervoud *à* + *les* wordt *aux*) – Wij zijn in Amerika.

Als het land vrouwelijk is, wordt het voorzetsel *en* gebruikt.
J'habite en France –
ik woon in Frankrijk.

En hoe weet je of een land vrouwelijk of mannelijk is? Dat is een kwestie van onthouden. Ik geef hier de meest voorkomende:
La France
Le Portugal
La Hollande
Le Maroc
La Belgique
Les Etats-Unis
L'Italie (vrouwelijk)
L'Espagne (vrouwelijk)
L'Angleterre (vrouwelijk)

Bij het gebruik van een plaatsnaam wordt ook het voorzetsel *à* gebruikt, onafhankelijk van de grootte van de stad, het dorp of een gehucht. Maar zeker geen vorm van een lidwoord erbij! Alleen het voorzetsel en de plaatsnaam.
Je vis à Paris, *nous sommes à Albi*, *il habite à Sarlat*, etc.

Het voorzetsel *de* geeft de herkomst of het uitgangspunt neer:
Je viens de Lyon – ik kom uit Lyon
Ook hier zijn speciale vormen als er een lidwoord bijkomt:
de + *le* wordt *du* en *de* + *les* wordt *des*
Ils sont du Maroc, *elle est de France* (als het land vrouwelijk is, verandert er niets), *tu es d'Italie* (als het land begint met een klinker of een 'stomme h').

Werkwoorden met *à*

Werkwoorden hebben vaak een vast voorzetsel. Het is handig om direct het bijpassende voorzetsel te leren voor de constructie van de zin. Hierover volgende keer meer!
Penser à, *aider à*, *dire à*, *écrire à*, *réfléchir à*, *commencer à*, *répondre à*, *réussir à*, *rendre visite à*, *s'amuser à*, *s'intéresser à*, *commencer à*

Voorzetsels en internet

Hier wordt altijd *sur* gebruikt.
Surfer sur internet, *je suis sur Facebook*, *sur Instagram*, *être sur les réseaux sociaux* (op de sociale netwerken zitten/zijn).

Uitdrukkingen met het voorzetsel *à*, handig om te weten

à la mode - in de mode
à jeun - nuchter, met een lege maag
à emporter - om af te halen (*pizza à emporter*)
à tes/vos souhaits - gezondheid! (na een nies)
à table - aan tafel!
à pied - lopend, te voet
à l'aise - op zijn gemak
à midi - om 12 uur
à Noël - met Kerst

Voor suggesties/vragen:
Marianne Rosenberg, mdrosenberg@me.com
www.lamaisondelasouque.fr

Vanaf deze *Drop* treft u voortaan een nieuwe rubriek aan: Le Tour de France. Allelei denkbare typisch Franse zaken; van koekjes en snoepjes tot kaas, van messen en baretten tot windrichtingen, van fruitteelt tot veesoorten, van champagne tot bronwater, van olijven tot denim of van zeep tot zout. Het hoe, waar, wat en waarom lichten we uit in deze rubriek. De aftrap is: Le Tour de Fromage!

Le Tour de Fromage

In Frankrijk is het mogelijk elke dag een andere kaassoort te eten en men spreekt zelfs over 1200 variaties van kaas! Kaas is bij toeval ontdekt door een Nomadenvolk zo'n 6000 jaar geleden, en ook in Polen zijn potten gevonden met melkvetten die dateren van 7000 jaar terug. Kaas bestaat uit dierlijk vet, eiwitten, mineralen, calcium en verschillende vitaminen. Daarnaast rijk aan schimmels en bacteriën of soms zelfs kaasmijt om de pikante smaak eraan te geven. Bekend zijn de koe-, geiten- en schapenkazen maar ook van buffel-, paarden-, rendier- en kamelenmelk kan kaas gemaakt worden. Kaas wordt in Frankrijk, in tegenstelling tot wat wij Hollanders gewend zijn, ná het eten genuttigd. Net als met wijn bestaat er ook voor kaas een AOP (*Appellation d'Origine Protégée*) keurmerk.

Maroilles (AOP sinds 1955), kaas uit Nord-Pas-de-Calais, behoorlijk geurend maar milder in smaak dan de geur doet vermoeden.Goed in cominatie met bier, jenever of droge champagne. Maar de Ch'tis dopen hem ook in de koffie. Gewoon eens proberen en dan oordelen.

Markt

Sinds 1967 vindt elk jaar in maart in Coulommiers (77, Seine-et-Marne) de internationale wijn- en kaasmarkt plaats. Zie foire-fromages-et-vins.com of france-voyage.com

Tome de Rhuys

Wat minder bekend zijn misschien de kazen uit Bretagne. Maar serveert u gerust eens een Bretons kaasplankje met bijvoorbeeld **Tome de Rhuys, Crottin de Loudeac**, **Timanoix**, **le Curé de Nantes** en een **Trappe de Timadeuc**. (zie ook: www.bretagne-aan-tafel.nl).

Cabécou du Périgord

Cabécou komt uit het Occitaans. *Cabre* betekent geit, waaraan het verkleinwoord *cou* is toegevoegd, dus letterlijk: kleine geit. Er zijn een twaalftal varianten **Cabécous**, waarvan de naam altijd aan het originele terroir is verbonden.

Ossau-Iraty

De Pyreneeën is wat kaas betreft het bekendst om de schapenkazen, in Baskenland vaak geserveerd in combinatie met zwarte kersenjam. **Ossau-Iraty** (AOP) organiseert *routes de fromage*, zo pakweg tussen Lourdes en Biarritz.

Esquirrou: de lekkerste

In 2018 is tijdens een Amerikaans concours uit meer dan 3400 soorten de **Esquirrou** (Pays Basque) tot 's-werelds lekkerste kaas uitgeroepen.

Kaas...

...kalender: Er bestaat een heuse kaaskalender met alle festiviteiten in Frankrijk rondom kaas: www.agendafromage.com

...routes: www.routard.com of www.ossau-iraty.fr

...do's en dont's: Meer leuke informatie over o.a. de *do's & dont's* van kaas vindt u op www.frankrijk.nl

...ontdekkingen: www.cuisinedenotreterroirfrancais.com

... keurmerk AOP: www.fromages-aop.com

Maroilles

Epoisses uit de Bourgogne. Roodkorstkaas met '*beaucoup de caractère*' (want een kaas stinkt niet...) die we ook steeds meer in Nederland vinden. Hét merk voor de Fransen is Berthaut.

Époisses

Kent u de uitdrukkingen

En faire tout un fromage
van een mug een olifant maken, iets opblazen

Avoir du fromage blanc dans la tête
dom zijn

Il s'est trouvé un bon fromage
hij doet het op z'n gemak

Entre la poire et le fromage
tegen het einde van de maaltijd, terloops

Couper le fromage
vals spelen en iets overslaan (van kinderen)

Bleu d'Auvergne

In de Auvergne zit je goed als je van kaas houdt, enkele toppers zijn **Salers**, **Cantal**, **Bleu d'Auvergne** of **Fourme d'Ambert**. Speciaal noemen we nog de **Saint-Nectaire**, een halfharde rauwe melkse koekaas uit de Mont-Dore. Romig, kruidig en zelfs wat fruitig aroma.

In Grenoble (Dauphiné) wordt de **Saint-Marcellin** gemaakt. Een zacht en romig kaasje, meestal verkocht op een schaaltje omdat de kaas snel 'loopt'.

Saint Marcellin

Bekende Alpenkazen zijn: **Beaufort**, **Comté**, **Abondance** en **Tomme de Savoie**. Zoek eens naar de **Beaufort d'Alpage**, deze is gemaakt van de laatste zomermelk van het seizoen. Ook de **Reblochon** uit de Savoie is het proberen meer dan waard.

Reblochon

Pélardon

De **Pélardon** is een zeer bijzonder kaasje uit de Languedoc-Roussilon. Een rauwemelks geitenkaasje van geiten die grazen op de hellingen van de Corbière, rond kastanjebomen of in het lage *garrigue* waardoor elke *Pélardon* weer anders smaakt.

Toppers

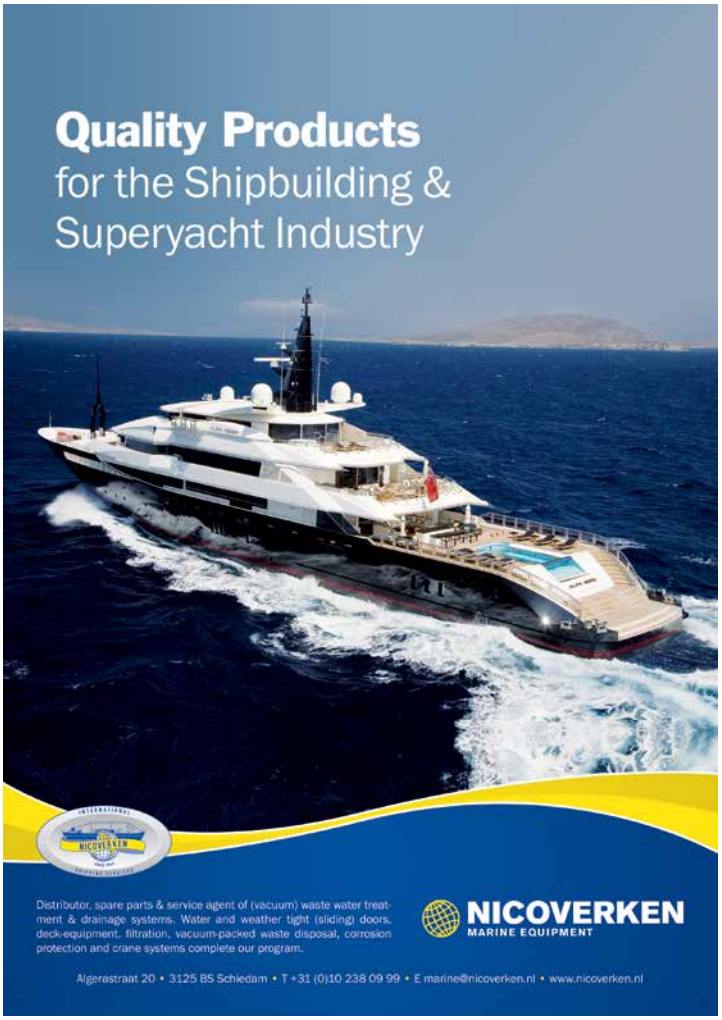
In Frankrijk is **Emmenthaler** de meest verkochte kaas met zo'n 150.000 ton, gevolgd door **Camembert** met 53.000 ton en **Coulommiers** met 40.000 ton per jaar. Per hoofd van de Franse bevolking wordt **26 kilo kaas per jaar** gegeten, een pond per week dus!

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



FEU IR GERT ROOK ARCHITEKT BNA
LA TAUPINIÈRE
16220 ROUZÈDE

Haalbaarheidsstudies
Schetsplannen
Verbouwadviezen
Bouwaanvragen

siret: 51034091900010
T: 0545232576
M: 0695560124
E: gertrook@orange.fr

Jaques Alain STOM
Agent Commercial van den Berg Immobilier
Carte professionelle no CPI 1901 2017 0000 20449 CCI de Brive-la-Gaillarde
Attestation collaborateur ADC 1901 2017 000091027
siret no: 534 296 389 00016

UW MAKELAAR .....

Wij zoeken doorlopend huizen voor de verkoop m.b.t. ons gestaag groeiend klantenbestand !

T: 0033 (0)6 752154 55 E: alain.stom@gmail.com

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

Allianz

Cabinet J. C. PLANCHON Verzekeringen

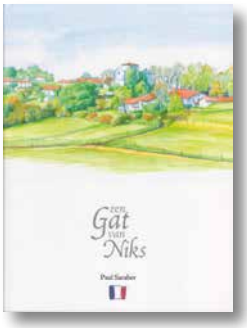
Kent u de verschillen tussen de diverse verzekeringen in Nederland en Frankrijk?
Wilt u verzekerd zijn van een goede afhandeling van eventuele schades?
Vraag dan gerust mijn advies of een gratis voorstel t.b.v. uw specifieke situatie.

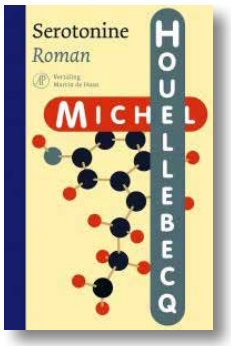
Uw Frans- / Nederlandstalige contact: Truus Wijburg-van der Wurff

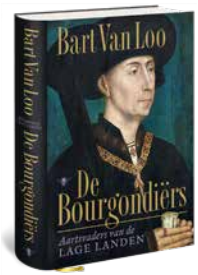
24300 NONTRON 24340 MAREUIL

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

BOEKEN
Barend de Ronden







Een Gat van Niks

Jemig dacht ik, toch niet weer een? Het sloeg op een boekje dat me werd toegezonden met verhaaltjes over ervaringen van een Nederlander die in Frankrijk is neergestreken. De drang om de belevenissen te boek te stellen lijkt epidemisch. Veel van de boekjes die ik heb ontvangen, valt onder 'meer van hetzelfde'.
Maar er zijn uitzonderingen, zoals het boekje *Een Gat van Niks* van Paul Saraber, dat me werd toegestuurd. Het bevat heel leuke, heel korte verhaaltjes, prachtig geïllustreerd met tekeningen van Eke van Mansvelt.
Paul Saraber, *Een gat van Niks*, Isola Arte, te bestellen door storting van €15,30 (dit is € 10 voor het boekje plus verzendkosten) op NL 83 INGB 06 53 91 16 10 t.n.v. Studio Eke van Mansvelt t.z.v. ISOLA ARTE

Serotonine

Weinig boeken zullen zoveel publiciteit gegenereerd hebben als het vorig jaar verschenen *Serotonine* van Michel Houellebecq. *Le Figaro* bijvoorbeeld besteedde er maar liefst vijf pagina's aan. Het is het verhaal van een depressieve verteller bij wie eigenlijk alles verkeerd afloopt, met name zijn relaties met vrouwen. Je moet wel tegen pornografie benaderende tekst kunnen, maar het is heel mooi taalgebruik. Het geheel is doorspekt met beschouwingen over allerlei maatschappelijke ontwikkelingen, waaruit de pessimistische, negatieve visie van Houellebecq duidelijk wordt. Hij blijkt ook een vooruitziende blik te hebben, gezien de episode in het verhaal van een boerenopstand in Normandië, geschreven voordat van Gele Hesjes sprake was geweest. Een opstand, die door een misverstand zeer gewelddadig afloopt.
Alles boeiend en soms spannend beschreven, van tijd tot tijd doorspekt met galgenhumor. De verteller? Die stevent langzaam maar zeker op zijn einde af.
Ik heb de Franse en de Nederlandse versie naast elkaar gelezen. De lange zinnen in het Frans zijn door vertaler Martin de Haan omgezet in even lange, maar zeer leesbare Nederlandse zinnen. Op zichzelf is dat al een kunstwerk.
Michel Houelleecq, *Serotonine*, Franse uitgave: Flammarion € 22; Nederlandse uitgave: Arbeiderspers € 22,50 (vertaling Martin de Haan).

De Bourgondiërs, aartsvaders van de Lage Landen

Een boek voor liefhebbers van rondstruinen in de geschiedenis, van de Lage Landen welteverstaan. Bart van Loo neemt ons vanaf de vroege Middeleeuwen, begin vijfde eeuw mee door de ontstaansgeschiedenis van Frankrijk en direct daarmee verbonden de Nederlanden en eindigt bij het eind van de 16e eeuw, de val van Antwerpen. Dat was het begin van de scheiding tussen de Noordelijke en de Zuidelijke Lage Landen.
Bij Bart van Loo komen wetenschappelijke precisie en een vlotte, gemakkelijke verteltrant samen. Het boek is toegankelijk en de verhalen zijn boeiend.
Duidelijk wordt de samenhang van de wordingsgeschiedenis van Frankrijk en de Nederlanden. Ik had me dat nooit zo gerealiseerd.
Het is een vuistdik boek, ruim vijfhonderd pagina's tekst, aangevuld met een kleine honderd pagina's noten, een tijdlijn, stambomen van de verschillende vorstenhuizen en literatuurlijst. Alles gelardeerd met prachtige illustraties.
Bart van Loo, *De Bourgondiërs*, De Bezige Bij, € 34,99

RAAD WAAR DIE STAAT
Wilma Duijvestijn

Na de grote brand in Parijs op 15 april dachten we: nu zijn we onze Notre Dame kwijt. Maar er zijn er nog meer. Raad waar ze staan. Herkent u ze? De antwoorden vindt u op pagina 34.

Heeft u zelf misschien een mooie foto die we zouden kunnen gebruiken ? Mail het ons (administratie@lesamis-dedrop.fr). Voorwaarde is wel dat de foto van goede kwaliteit is. Maar een tip doorgeven mag natuurlijk ook, dan zoeken wij er een passende foto bij.

1

2

3

Karin Adam

Over de Bloemetjes en de Bijtjes

Het leven van bijen in de zomer gaat over rozen… en over miljoenen andere bloemen waar ze nectar en stuifmeel van verzamelen. Van nectar wordt honing gemaakt, honing geeft de bijen de hoognodige energie; stuifmeel wordt verwerkt in stuifmeelbrood en dit wordt gevoerd aan larven en jonge bijen.

Bijen kunnen bij een groot scala aan bloemen terecht, maar niet bij allemaal. Hoe simpeler/opener de bloem, hoe beter bereikbaar. Zowel nectar als stuifmeel is ook weer in kwaliteit onderverdeeld. Sommige bloemen leveren de bijen in feite niks op, terwijl andere *superfoods* zijn. Het stimuleren van wilde en inheemse bloemen en bomen in de tuin en op het gazon, het planten van medicinale planten, het opvullen van een 'bloemenloze periode' (juni is veelal moeilijk), het concentreren op het zetten van hoogwaardige planten. Er is veel dat we kunnen doen om de bijen, en alle andere insecten, te helpen.

Van nectar naar honing

Haalbijen dragen de nectar die ze verzamelen bij zich in een speciale honingmaag en ze geven die bij aankomst in de bijenkast door aan de werksterbijen. Al tijdens de vlucht voegt de bij enzymen toe aan de nectar en door de verwerking in de maag wordt ook het vochtgehalte verlaagd. De werksterbijen in de kast nemen het op, voegen ook weer enzymen toe, verlagen het vochtgehalte verder en geven het door aan weer een andere bij. Net zolang tot de nectar naar tevredenheid van de bijen is omgevormd van nectar tot honing.
Als dit proces klaar is, wordt het in een cel in de raat gedaan en afgesloten met een dopje van bijenwas. Zo zal het jaren en jaren meegaan; honing is het enige voedsel dat nooit bederft.
De bijen eten de honing om zich te voeden en de energie te krijgen die ze nodig hebben om het broednest en het volk warm te houden in zomer en winter.

Honing bevat 82% koolhydraten en 17% water en allerlei zuren, mineralen, vitaminen en antibiotica. Honing is zoveel meer dan een zoete stof zoals suiker.

Van 30 milligram, naar 20 kilogram

Een bij produceert minder dan een gram honing. Per vlucht neemt zij 30 tot 50 mg nectar mee terug naar de kast. Een groep van ongeveer 12 bijen produceert in hun leven een theelepel honing! Zoals gezegd, is honing de energiebron voor de bijenkorf. Afhankelijk van het weer en de omstandigheden waarin de bijen leven, kan een bijenkorf meer dan 20 kilogram honing gebruiken tijdens de winter. Echter, geef bijen de kans, en ze zullen een veel grotere voorraad aanleggen. Want wat als de lente nat en koud is en de bijen niet genoeg nectar kunnen verzamelen om de voorraad aan te vullen?

Stuifmeel, gevarieerd dieet

Het stuifmeel dat de bijen vergaren, transporteren ze in 'mandjes' aan de achterpoten. In de kast maken de bijen er stuifmeelbrood van om jonge bijen te voeden. Tijdens het verzamelen wordt het stuifmeel gemengd met nectar en speeksel van de bijen. Stuifmeel is de belangrijkste bron van eiwitten, vet-

Een groep van ongeveer 12 bijen produceert in hun leven een theelepel honing!

ten en vitaminen voor de bijenkorf. Iedere soort stuifmeel van de verschillende soorten bloemen, levert verschillende voedingsmiddelen en elementen in de bijenkorf. Het ene stuifmeelkorreltje is het andere niet. Bijen hebben, net als wij, een gebalanceerd dieet nodig. Daarom is het niet verstandig om bijenkasten op monocultuur te zetten.

Ieder miniem korreltje voor korreltje

Een bij kan maximaal 16 milligram stuifmeel per vlucht dragen. Een bijenkorf verzamelt tussen de 10 en 26 kilo per jaar. In tegenstelling tot honing houden ze geen onbeperkte voorraad aan, maar altijd net genoeg voor 2-3 weken. Dus, als we bedenken dat stuifmeel wordt gevoed aan jonge bijen, ze geen grote voorraad aanhouden en kasten soms wel 6 tot 8 weken op dezelfde monocultuur staan, dan krijgen de jonge bijen in die tijd dus een zeer armoedig en eentonig dieet. Het is aangetoond dat bijen die opgroeien op een dergelijk dieet, zwakker zijn, sneller ziek worden en minder goed bestand zijn wanneer ze met pesticiden in aanraking komen.

Antibacteriële bijenlijm

Propolis, de derde substantie die bijen actief uit de natuur halen en nodig hebben in de kast, is de door imkers veelal gehate kleverige, harsachtige 'bijenlijm'. Bijen gebruiken het om kieren in de kast af te dichten en een laagje te maken aan de binnenkant als de kast. Het is sterk antibacterieel; het remt de groei van bacteriën, schimmels of andere ongewenste microben die kunnen gedijen in de warme en vochtige bijenkast. De bijen maken propolis van boomharsen die ze verzamelen van bladknoppen en boomsap. Dit mengen ze met was, honing en enzymen uit hun magen om er de verbazingwekkende stof propolis van te maken. De eindsamenstelling is 50% harsen, 30% wassen, 10% etherische oliën, 5% stuifmeel en 5% plantaardig afval, hoewel de propolis van elke bijenkorf een beetje anders is – gebaseerd op de verscheidenheid aan harsen die van de lokale bomen zijn verzameld.
Al met al zijn er miljoenen vluchten nodig om al die druppels nectar, korrels stuifmeel en bolletjes hars te verzamelen, terug te brengen naar de kast en te verwerken in een voor de bijen te nuttigen of bruikbare substantie. Alles wat de imker vervolgens uit de kast wegneemt, moeten de bijen aanvullen. Opnieuw moeten ze op zoek naar de bloemen die hun kunnen voorzien. Opnieuw moeten ze het allemaal terugbrengen naar de kast, moet het verwerkt worden. Opnieuw kost het hun energie, stress, werk. Uitgeputte bijen kunnen zich minder goed weren tegen gevaar, ziektes, problemen. Willen we er dus voor zorgen dat de bijen sterk en in goede gezondheid zijn en blijven, laten we ze het beste met rust, en nemen we niet langer hun door noeste arbeid verkregen voedsel af. •

Meer informatie: www.custosapium.com

Sociale lasten voor verdragsgerechtigden

Betaalt u premies aan het CAK, dan is de volgende uitspraak voor u van belang: "De sociale lasten over rente, dividenden, *plus value* bij verkoop van effecten en onroerend goed is door de regering Macron verlaagd van 17,2% naar 7,5%. De heffing is nu een solidariteitsbijdrage." De *Conseil d'Etat* (het hoogste rechtsorgaan in Frankrijk) heeft dit op 16 april 2019 bevestigd. Ook over deze heffing zal ongetwijfeld worden geprocedeerd. De procedure, kostbaar en tijdrovend, zal nu moeten worden gevoerd tot en met het Europees Hof. Dus velen zullen in de uitspraak berusten.

Regime micro-entrepreneur

Wat zijn de voorwaarden?
Als u in Frankrijk als zelfstandige, ondernemersactiviteiten wilt opstarten, dan is de ondernemersvorm *micro-entrepreneur* in veel gevallen een prima keuze, vooral vanwege de beperkte administratieve eisen. De administratie omvat niet veel meer dan het opstellen van facturen en het bewaren hiervan. Per kwartaal doet u opgave van uw omzet via de service-site van net-entreprises. U wordt dan op de door u opgegeven bankrekening belast voor de sociale premies.
Indien u als *micro-entrepreneur* een commerciële activiteit uitoefent, diensten '*service BIC*' verleent of een activiteit '*artisanale*' uitoefent, bent u verplicht u te laten inschrijven in het Handeslregister (*Registre du Commerce et de Sociétés*). Deze inschrijving is gratis. De inschrijving is ook verplicht indien u een omzet uit chambres d'hotes en gites-verhuur realiseert van meer dan € 23.000. Degenen die een vrij beroep uitoefenen (*profession libéral*) zijn van inschrijving vrijgesteld. U kunt van de faciliteit *micro-entreprise* gebruik maken indien de omzet van verkoop, exploitatie *chambres d'hotes* en *gîtes* e.d. maximaal € 170.000 bedraagt. De omzetgrens voor diensten en artisanale bedraagt € 70.000. Bij hogere omzetten gaat u over naar het *régime réel*.
Sociale lasten, inclusief een premie voor ziektekosten, betaalt u over de gerealiseerde omzet; de premies zijn afhankelijk van de aard van de activiteit. Voor de *impôt sur le revenu* zijn kostenforfaits van toepassing. Voor de omzet *van verkoop en geclassificeeerde chambres en gîtes bedraagt* dit forfait 71%; voor de service en niet geclassificeerde *chambres*, *gîtes* en *artisanale* 50% en voor diensten 34%. Over het meerdere betaalt u dus *impôt sur le revenu*.

Ronald Kerkhoven

Frankrijk is een leuk land. Ik kan weliswaar geen "Goedemorgen, meneer Cézanne" of "Goedemorgen, meneer Gauguin" zeggen, maar niet ver van me vandaan woont een meneer met de naam Monpha, en hem noem ik Lautrec (zie hieronder). Een "Goedemorgen, meneer Lautrec" zit er dus wel in. En al is hij geen familie van de beroemde Lautrec, u begrijpt, kunsthistorisch gezien kan mijn ochtend dan niet meer stuk.

Toulouse-Lautrec:
Château du Bosc en port met nootmuskaat

De echte Lautrec

Henri Marie Raymond (1864-1901) was graaf de Toulouse-Lautrec-Monpha. Hij was kunstschilder, graficus en lithograaf. Hij stamde af van een van de belangrijkste adellijke families van Frankrijk, namelijk in rechte lijn van de graven van Toulouse. Zowel zijn vader Alphonse als zijn moeder Adèle waren volle neef en nicht uit deze familie.

Het graafschap Toulouse werd door Karel de Grote in 778 gesticht. Raymond I was rond het jaar 850 al *Comte de Toulouse*. Raymond IV (de Saint Giles) was een van de rijkste Franse edellieden en hij was ook medeaanvoerder van verschillende kruistochten. In de 15e eeuw erfde het huis de Toulouse ook het burggraafschap Lautrec. De tak Toulouse-Lautrec was ontstaan. Er is haast geen groter verschil mogelijk tussen Raymond IV (1042-1105) en onze Henri Marie Raymond. De eerste behoorde tot de grote figuren uit de middeleeuwen, de andere (gehandicapt, alcoholist en aan de zelfkant van de maatschappij) behoorde tot de grote impressionistische schilders van 20e eeuw.

De schilder Henri de Toulouse-Lautrec

Het werk van Henri de Toulouse-Lautrec behoorde tot het impressionisme en vanaf ongeveer 1890, tot het postimpressionisme. Het impressionisme was een schilderkunstige beweging in Frankrijk, die tegenover de classicistische academische traditie stond. Impressionisme was vooral gericht op het moment (impressie), het moderne leven, licht- en kleureffecten en het schilderen in de openlucht. Later voegde hij emotionele en symbolische elementen hieraan toe met zorgvuldige vlakverdelingen, duidelijke omlijningen en fellere kleuren. Voor zijn onderwerpen koos hij niet de verhevenheid van de classicistische traditie, maar eerder het gewone leven en juist de zelfkant van de maatschappij.

Lautrec was een stadse schilder, met voornamelijk stadse onderwerpen. De zelfkant was de wereld van de bordelen, de

Van binnen wordt het warme, rijke en comfortabele familieleven getoond

wereld van de revue, de nacht en het kunstlicht. Hijzelf maakte onderdeel uit van deze wereld en hij was net zo'n verschoppeling vanuit zijn milieu, als de prostituées dat waren in die laat 19e-eeuwse samenleving. Hij ging ook met hen ten onder. Geschonden door de ziekte van dwerggroei (bijna zeker doordat vader en moeder volle neef en nicht waren), aangetast door bovenmatig alcohol- en drugsgebruik, een geslachtsziekte en met een volkomen ongezonde leefwijze, werd hij nauwelijks zevendertig jaar oud.

Het kasteel van zijn jeugd

Veel van zijn jeugdjaren bracht Lautrec in het kasteel van zijn grootmoeder door: Château Du Bosc. Het ligt bij Camjac in de Aveyron, dateert uit de 12e eeuw en heeft uiteraard een middeleeuws, fortachtig karakter. In de 19e eeuw werd het van binnen omgevormd tot een vriendelijker behuizing.

In Le Bosc kun je de familiesouvenirs zien: ansichtkaarten uit de tijd van Lautrec, Aubusson-wandtapijten uit de 18e eeuw, familieportretten – waaronder Lautrecs portret van zijn moeder aan de koffie, 18e- en vooral 19e-eeuwse meubelen, prachtig gedekte tafels met zilver en Sèvre-porselein, zijn kinderkamer, een kapelletje waar hij als kind de mis bijwoonde, Japanse poppen, tekeningen op de muur van de orangerie en een tentoonstelling van zijn jeugdwerk. Bij Château Du Bosc is het exterieur spartaans; van binnen echter wordt het warme, rijke en comfortabele familieleven aan het einde van de 19e eeuw getoond. Wie zijn belangrijke werken wil zien, moet echter in het Toulouse-Lautrec Museum in Albi zijn.

Bij Château Du Bosc is het exterieur spartaans

Niet alleen schilder

Lautrec was een buitengewoon groot schilder, maar ook een uitstekende kok. Men zei van hem, dat hij de kleuren van zijn schilderijen mengde, zoals hij zijn gerechten kruidde: gul, sterk en nauwkeurig. Bij hem was alles groot, behalve zijn benen. Men hield van lekker eten en de kleine Henri was niet weg te slaan bij de ervaren kokkin Rose. De ontbijttafel in Le Bosc stond overdadig klaar van zonsopgang tot en met de tijd van de meest notoire uitslapers. Bij de zondagse picknick smulde men van omelet met spekjes, *pâtés en croûte* en kip, donker van de geurende truffels. Lautrecs basisingrediënten waren de rijke smaken uit de keukens van de Provence en de Languedoc, vernieuwd met sterk geparfumeerde specerijen, Engelse en exotische poeders en saffraan. Het bereiden van '*caviar à l'américaine*', had geen geheimen voor hem. Op de *cocktail parties* in zijn Parijse atelier schonk hij een veelvoud aan alcoholische dranken. Eerst mild en mousserend, daarna pikant en agressief. Ten slotte kwam er zwaar geschut aan de orde als oesters met cayennepeper en sardines met port en geflambeerd met jenever.
Hij maakte drankjes, waarvan hij het geheim bewaarde, maar die soms werden ervaren als even sterk als even ondrinkbaar. Hij oefende om twaalf – in kleur verschillende – likeuren, zonder vermenging, op één lepel te druppen. Ikzelf houd het op zijn eenvoudige recept van oude port met een snufje nootmuskaat. Ik breng een toast op u uit, meneer Lautrec. •

Ronald A.R. Kerkhoven, Antropoloog en kunsthistoricus. Literatuur: G.Diego-Dortignac, *Toulouse-Lautrec*, Van Dishoeck/Lannoo, 1993.

Port met nootmuskaat: ik breng een toast op u uit, meneer Lautrec

Wil de Jong

De auto van de huisarts

Vijfenzeventig jaar geleden, op 10 juni 1944, richtten SS'ers een bloedbad aan in Oradour-sur-Glane, een kilometer of twintig van Limoges. Ze vermoordden 642 inwoners, vrijwel de gehele bevolking, en het dorp veranderde in een rokende puinhoop. Het was de grootste massamoord op burgers tijdens de Tweede Wereldoorlog in West-Europa.

Bevolking uitgemoord en het dorp verwoest

Het drama van Oradour-sur-Glane

In die tijd was het bijzonder onrustig in Zuidwest-Frankrijk. Op 6 juni waren de geallieerden in Normandië geland en het Franse verzet kwam onmiddellijk in actie met aanvallen op Duitse troepen en sabotage van spoorlijnen, bruggen en wegen. De Duitse legereenheden uit het zuiden, die op weg waren naar het front, sloegen hard terug. Berucht werd de SS-divisie *Das Reich*, die in Montauban aan het uitrusten was van de verschrikkingen die ze in Oost-Europa had aangericht. Terwijl de troepen optrokken naar Normandië, lieten de SS'ers in het zuidwesten een spoor van dood en verwoesting achter. In Tulle (Corrèze) werden 99 inwoners opgehangen aan bomen en lantaarnpalen en in Mussidan (Dordogne) stierven 52 jonge mensen voor het vuurpeloton. In beide plaatsen was nauwelijks verzet gepleegd, maar de Duitsers hadden hun vermoedens en dat was voldoende om deze gruweldaden te plegen.

Wraakactie van de SS

Op 10 juni was Oradour-sur-Glane aan de beurt, een dorp in de Haute-Vienne. Waarom Oradour het doelwit werd van een nog niet eerder vertoonde moordpartij, is niet helemaal duidelijk. Het was een rustig dorp en voor zover bekend, woonden er geen verzetsmensen. Hoogstwaarschijnlijk was het een wraakactie voor iets wat enkele dagen eerder in de buurt van Oradour gebeurde. Het Franse verzet had een spoorbrug opgeblazen en daarbij waren twee Duitse soldaten gedood. Een van hen was een persoonlijke vriend van SS-Sturmbahnführer Adolf Diekmann, de commandant van het regiment dat het bloedbad van Oradour aanrichtte.

De colonne van Diekmann arriveerde die zaterdagmiddag omstreeks half twee in Oradour. Binnen een half uur was het dorp omsingeld en waren alle toegangswegen afgesloten. De bevolking moest zich op het marktplein verzamelen voor een routinematige identiteitscontrole. Met die smoes werden de mensen rustig gehouden. Nietsvermoedend stonden ze dus bij elkaar: mannen, vrouwen met kleine kinderen en de leerlingen van de drie scholen onder leiding van hun juffen en meesters. Toen alle inwoners waren verzameld, werden de mannen en de vrouwen met hun kinderen, van elkaar gescheiden. De mannen werden afgevoerd naar schuren en hangars, waar een executiepeloton wachtte. In een sproeivuur van mitrailleurs stierven daar de

Het postkantoor

mannen van Oradour. “Het was een hel op aarde” vertelde later Robert Hébras, een van de weinige die het overleefde. Hébras was onder een stapel lijken terechtgekomen en kon vluchten toen de SS’ers waren verdwenen. Samen met vier andere overlevenden verstopte hij zich in konijnenhokken achter de schuur.

Inferno in de kerk

Tegelijkertijd werden de vrouwen en kinderen bijeengedreven in de kerk. Daar was een laag stro uitgestrooid en een grote kist met explosieven neergezet. De SS’ers gooiden een paar handgranaten, de kist ontplofte, het stro vatte vlam en de kerk werd gevuld met een verstikkende rook. De vrouwen en kinderen die probeerden te ontsnappen uit dit inferno, werden vanuit de deur neergemaaid met machinegeweren. Toch wist één vrouw, madame Rouffanche, te ontkomen. Met behulp van een kerkbankje klom ze naar een raam en ondanks haar verwondingen slaagde ze erin naar buiten te springen. Daar verborg ze zich twaalf uur lang tussen de erwtenstruiken. Ze was de enige overlevende uit de kerk. Na het drama vertelde ze dat een jonge vrouw, met een baby in haar armen, haar probeerde te volgen. Maar die werd neergeschoten.

Madame Rouffange

Nadat ze vrijwel de gehele bevolking hadden uitgemoord – er waren slechts zes overlevenden – plunderden de Duitsers het dorp en staken het in brand. Twee dagen later kwamen ze terug om twee massagraven te delven, waarin de lijken en asresten van de 642 omgekomen inwoners konden worden begraven. De SS’ers van *Das Reich* waren in Oradour tekeer gegaan, zoals ze dat in Oost-Europa gewend waren geweest.

Proces en Elzassers

Het was bijzonder wrang dat een aantal daders van Oradour uit de Elzas kwamen en dus eigenlijk landgenoten waren. De Elzas behoorde vanaf 1918 bij Frankrijk maar werd al direct na de Duitse inval door Duitsland geannexeerd. De Franse Elzassers waren dus Duitsers geworden en de mannen werden gedwongen dienst te nemen bij de Wehrmacht of de SS. *Malgré-Nous* (tegen onze zin) noemden ze zich.

De deelname van Elzassers aan het bloedbad van Oradour leek problemen op te leveren tijdens het proces tegen de daders, dat in januari 1953 voor de militaire rechtbank in Bordeaux werd gehouden. Onder de 21 beklaagden waren 14 Elzassers, maar de Elzas hoorde na de oorlog weer bij Frankrijk. De *Malgré-Nous* hadden dus de Franse nationaliteit en landgenoten konden volgens de wet niet worden vervolgd voor oorlogsmisdaden. Speciaal voor het proces van Oradour werd die wet echter gewijzigd, zodat de Elzassers wel terecht konden staan.

Vier weken na het begin van het proces viel het vonnis. Een

De kerk

van de zeven Duitse beklaagden werd ter dood veroordeeld en een enkeling, die kon bewijzen dat hij niet aan de moordpartij had meegedaan, werd vrijgesproken. De andere kregen straffen van tien tot twaalf jaar dwangarbeid. De *Malgré-Nous* werden veroordeeld tot tien tot twaalf jaar dwangarbeid of vijf tot acht jaar gevangenisstraf. Alleen een Elzasser die zich vrijwillig bij de SS had gemeld, kreeg de doodstraf wegens landverraad.

Légion d’honneur

Dit vonnis zorgde voor hevige protesten in de Elzas en een parlementslid uit die streek vroeg de minister van Defensie de straffen tegen dertien Elzassers onmiddellijk op te schorten. De minister deed dat niet, maar ging veel verder. Hij diende een wetsvoorstel in om amnestie te verlenen aan de *Malgré-Nous* en dat werd met overgrote meerderheid aangenomen. Nog geen week na de uitspraak konden de Elzassers naar huis. De straffen tegen de Duitse SS’ers werden sterk verminderd en de twee doodstraffen omgezet in levenslang.

Toen dit in Oradour bekend werd, stuurde de burgemeester de *Légion d’honneur*, de hoge onderscheiding die het dorp na 1945 had gekregen, terug naar Parijs. Oradour verbrak de betrekkingen met de overheid en weigerde de stoffelijke resten van de slachtoffers te laten bijzetten in een monument dat van staatswege zou worden opgericht.

Monument en museum

Vijfenzeventig jaar na het drama ligt het verwoeste dorp er nog net zo bij als in juni 1944. Dat komt door generaal Charles de Gaulle, die in 1945 Oradour bezocht en besliste dat de ruïnes behouden moesten blijven als monument. Daar dichtbij zou een nieuw dorp worden gebouwd. En zo is het ook gebeurd. Het nieuwe Oradour werd in 1953 opgeleverd en groeide gestaag. Het oude dorp bleef een veel bezocht monument, een herinnering aan de wreedheden en verwoestingen tijdens de Tweede Wereldoorlog. Bij de ingang is in 1999 het *Centre de la Mémoire* ingericht, een ondergronds museum met films en foto’s. Via een tunnel komt men midden in het oude Oradour, waar alle ruïnes

Portrettengalerij Centre de Mémoire

nog in dezelfde staat zijn als na de verwoesting. Kleine plaquettes op de huizen geven aan of er een winkel, kapperszaak, garage of kledingatelier gevestigd was. In een winkel staan verroeste naaimachines en in de garage oude auto's. De tramrails en bovenleidingen hebben het geweld grotendeels overleefd en midden op het plein staat de auto, die door de huisarts is achtergelaten. Sinds vorig jaar heeft het *Centre de Mémoire* een portrettengalerij met de foto's van 532 slachtoffers op porseleinen tegeltjes. Sommige tegeltjes zijn leeg, want van 110 omgekomen inwoners is geen enkele afbeelding gevonden. Maar de meeste doden van Oradour – mannen, vrouwen en kinderen – hebben nu dus een gezicht gekregen. Stil kijken ze de bezoeker aan, nog onbewust van de gruwelijkheden op die fatale junidag in 1944. •

Sponsoring

De lente is alweer voorbij, de zomer manifesteert zich, althans dat hoop ik op het moment van het ter perse gaan van deze editie. Koos Slob brengt in herinnering wat we misschien hebben gezien, misschien hebben gemist. Beide een goede aanleiding om volgend jaar april (ook) te gaan kijken op Arboretum de La Tuillière. (red)

Vroege voorjaarsbloei

een genot om naar te kijken

Meestal is er van allerlei te doen in en rond ons arboretum. Dat kan zijn bomen en struiken snoeien en daarna de takken zagen en het wat kleinere spul hakselen, of nieuwe bomen planten (want dat kan ik toch niet laten...) en paden maaien in het gras zodat de bezoekers enigszins droge voeten houden als ze komen wandelen.
Maar in april valt dat allemaal nog wel mee en is er tijd om gewoon maar eens rond te lopen en de ontwakende bomen en struiken te bewonderen. Wat is het voorjaar een mooie tijd. Een van de eerste bomen die opvallen zijn de zogenaamde 'naaktbloeiers': bomen die bloeien aan de kale takken, dus vóórdat er nieuwe blaadjes komen. Een bekend voorbeeld is de Judasboom (*Arbre de Judée*, *Cercis siliquastrum*). Prachtig dieprode, bijna paarse bloemetjes die vroeg in april verschijnen. De boom behoort tot de vlinderbloemigen (*Fabaceae*) en dat betekent dat er in de nazomer peulen aankomen. Een heel bekend voorbeeld van een naaktbloeier is de Forsythia, een prachtig geel begin van de lente. April is ook de maand dat bij ons de Magnolia-collectie aan het bloeien slaat; uiteraard met de bekende roodpaarse bloemen, maar we hebben ook mooie warmgeel bloeiende exemplaren (*Magnolier; Magnolia 'Butterflies'*). Dit jaar hadden we ook opvallend grote bloemen aan de boompioen (*Pivoine arbustive; Paeonia suffriticosa*), dat kwam mede door de zachte winter.
Maar niet alleen veel loofbomen zijn een lust voor het oog, ook de naaldbomen vertonen soms de mooiste bloeiwijzen. Neem bijvoorbeeld de fijnspar (*Épicea; Picea abies*) met de prachtig rode bloeiwijzen wat later de sparrenappels worden.
Dan wordt bij ons april afgesloten met de vaantjes- of zakdoekjesboom (*Arbre aux mouchoirs; Davidia involucrata*) die dan volop in bloei staat. De 'zakdoekjes' zijn circa 15 cm grote schutbladen die omlaag hangen en de eigenlijk bloem als het ware beschermen.
Ik zei het eerder, wat is het (vroege) voorjaar een mooie tijd. En niet alleen vanwege de bloei, maar ook door alle frisse kleuren groen die tevoorschijn komen. Een wandeling op een zonnige dag in april in ons arboretum is een feest om mee te maken. Wellicht ten overvloede: weet dat u altijd welkom bent. Het is eigenlijk altijd '*portes ouvertes*'...

(www.tuilliere.nl)

Judasboom

Magnolia 'Butterflies'

Vaantjesboom

Close up van bloeiwijze Vaantjesboom

Boompioen

Fijnspar

FOTO'S INEKE VINK

In Zuid-Frankrijk horen deze bijzondere levensvormen gewoon thuis. In Nederland zul je ze (nog) niet tegenkomen, maar door de opwarming van onze planeet zijn ze misschien al in groten getale op weg naar het noorden!

Libelloides longicornis

Bastaardlibellen, ook wel haftvlinders genaamd, zijn familie van de mierenleeuw en hebben niks met vlinders en libellen te maken. Het zijn wel net zulke rovers als libellen maar als je ze ziet vliegen, lijken ze op vlinders. Trouwens, zowel libellen als bastaardlibellen versmaden geen van beide een vlinderhapje! In Zuid-Europa vliegen drie soorten bastaardlibellen (*Libelloides*).

Over rovers en kannibalen

Oftewel over Bastaardlibellen en Bidsprinkhanen

Libelloides macaronius (*L'Ascalaphe oriental*) vliegt voornamelijk in Oost-Europa.
In zuidelijk Frankrijk komen *Libelloides longicornus* (*L'Ascalaphe ambré*) en *Libelloides coccajus* (*L'Ascalaphe soufré*) voor. Beide soorten lijken sterk op elkaar. Als ze even uitrusten tegen een grasspriet en hun vleugels spreiden om zonnewarmte te bunkeren, is de zwarte middenvlek op de achtervleugels goed te zien. Bij de eerstgenoemde soort raakt de zwarte vlek de onderrand van de achtervleugels net niet en hebben de voorvleugels gele of goudkleurige aderen.
Bij *L. coccajus* zijn alle aderen donker gekleurd en loopt de zwarte vlek door tot aan de basis van de achtervleugels.
Beide soorten hebben gele vlekken op de vleugels.
Van half april tot in juli is de vliegtijd. Boven beschutgelegen zonnige graslandjes omzoomd door bomen zijn ze gemakkelijk waar te nemen. Bij warm weer jagen ze in een dansende vlucht boven de vegetatie en eten ze al vliegend hun prooi op. Zelfs de paring vindt in de lucht plaats!

Tijdens de paring heeft het wijfje extra voedingsstoffen nodig, vandaar dat ze haar bruidegom opeet

Eitjes worden in dubbele rijen afgezet op plantenstengels. De larven leven in de strooisellaag. Ze zijn uitgerust met flinke tangachtige kaken waarmee ze andere insecten en hun larven vangen en oppeuzelen. Pas na twee jaar vindt de verpopping plaats en kan in het voorjaar de cyclus weer van voren af aan beginnen. Ze zijn best zeldzaam, maar zoals dat in vaktermen heet: plaatselijk algemeen.

Bidsprinkhanen: kannibalen of heilige boontjes?

Een bidsprinkhaan kan niet springen! Hij is nauwer verwant met een kakkerlak dan met een sprinkhaan. Alle soorten, wereldwijd zo'n slordige 2.300, zijn carnivoor. In Zuid- en Centraal-Europa komen 18 soorten voor. In Noord- Europa en dus ook in Nederland is het voor bidsprinkhanen te koud.
De twee hieronder besproken soorten komen in Frankrijk vrij algemeen voor, maar je moet er wel oog voor hebben!

Mantis religiosa:
Le Mante religieuse zoals de Franse naam luidt is de meest voorkomende soort. Hij is te vinden in ruig grasland en in struwelen. Door de wiegende manier van voortbewegen zijn ze moeilijk te ontdekken tussen de door de wind bewegende blaadjes en takjes. De voorste twee poten houden ze vlak onder hun kop tegen hun borst gevouwen. Door deze houding lijkt het net of ze bidden, vandaar de naam. Met hun voorpoten, die aan de binnenkant voorzien zijn van stekels en een vanghaak aan

Larve van de Empusa pennata

FOTO'S: TIM PAVLICEK

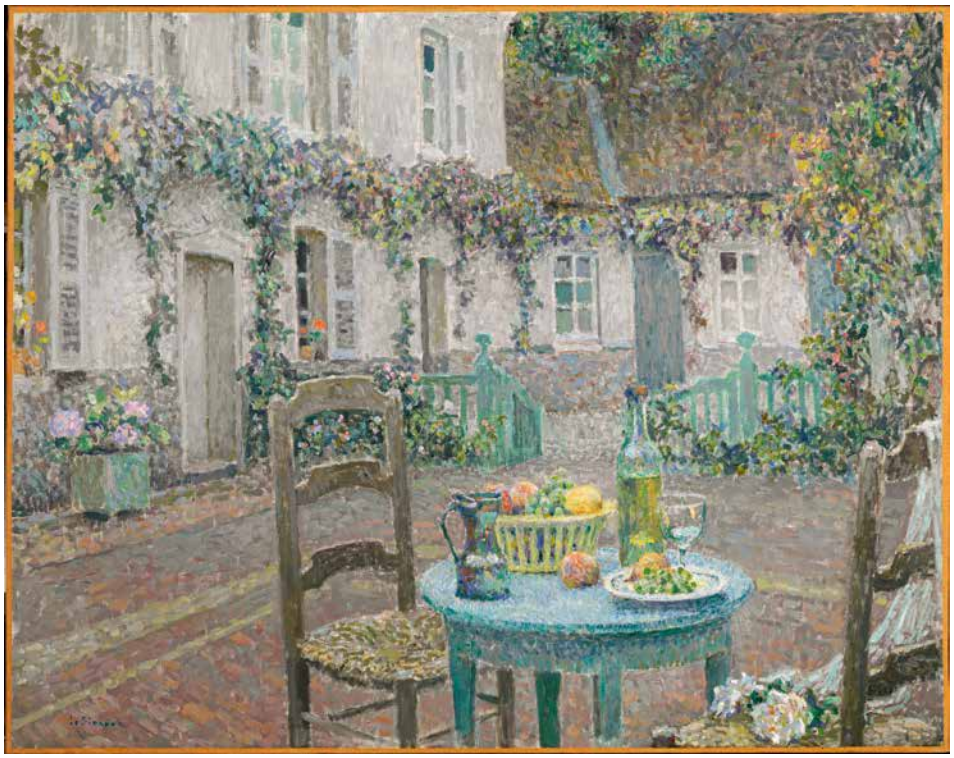
Bidsprinkhaan

het uiteinde hebben, zijn het geduchte jagers. Op hun menu staan o.a. vliegen, hommels, bijen en spinnen. Zelf vallen ze ten prooi aan hagedissen, vogels, spits- en vleermuizen.
Het volwassen wijfje is groter dan het mannetje en is 6 tot 7 cm lang. Tijdens de paring heeft het wijfje extra voedingsstoffen nodig, vandaar dat ze haar bruidegom opeet. Ze begint bij de kop waarna het mannetje gewoon doorgaat met de bevruchting van de eitjes. Honderden eitjes worden in een soort cocon afgezet.
De soort overwintert als ei.

De larven, die in het voorjaar verschijnen, lijken – hoe klein ook – al direct op hun ouders. Tijdens het voorjaar vervellen ze een aantal malen, maar ze bereiken pas in de zomer het volwassen stadium. Beide geslachten zijn dan voorzien van vleugels, waarmee ze alleen in geval van nood vliegen. Als het mannetje op zoek gaat naar een wijfje, kiest hij bij voorkeur 's avonds het luchtruim.
In de herfst verkleurt de bidsprinkhaan van groen naar strokleurig.

Empusa pennata:
Deze bidsprinkhanensoort heeft geen Nederlandse naam, de Franse naam is *l'Empuse commune*. Het is een heel mager en langgerekt insect met een enorme kam op de kop. De soort kan bij warm weer goed vliegen. De mannetjes komen regelmatig 's nachts op licht af. Ze houden van ruige, grazige plaatsen en voeden zich met mugjes en vliegjes. Deze soort overwintert, in tegenstelling tot de voorgaande bidsprinkhanensoort, als larve. In het voorjaar vindt de laatste vervelling plaats en volgt er een paring waarbij het wijfje het mannetje niet opeet!

Al eeuwen is de mens gefascineerd door de bidsprinkhaan. De naam *Mantis* werd door de Grieken gegeven en betekent profeet of waarzegger. De Chinezen lieten zich door de bidsprinkhaan de weg wijzen als ze verdwaald waren.
Ook de Fransen lieten zich leiden door bidsprinkhanen en zouden met hun hulp verloren kinderen teruggevonden hebben.
In Afrika brengen bidsprinkhanen geluk als ze op iemands hoofd landen en zouden ze de doden tot leven kunnen wekken.
Heden ten dage wordt de bidsprinkhaan gebruikt als mascotte voor een van de Kungfu-vechtsporten! Dit is slechts een greep uit vele volkswijsheden. •



Henri Le Sidaner, 'La table bleue', 1923, olieverf op doek, collectie Singer Laren

Van 21 juni tot 29 september is in het Musée des Beaux-Arts en in het Musée Départemental Breton, beide in Quimper, de tentoonstelling te zien die gewijd is aan de groep kunstenaars die zich in 1900 met groot succes had verenigd in de *Société Nouvelle de Peintres et de Sculpteurs*. Deze prachtige tentoonstelling liep in het laatste kwartaal van vorig jaar in Singer Laren en daar zag ik 'm. Mocht u de komende maanden in de gelegenheid zijn (of gewoon van plan zijn) richting de Finistère te gaan, dan beveel ik een bezoek aan de tentoonstelling van harte aan. Ter voorbereiding daarop geef ik u wat informatie.

Société Nouvelle de Peintres et de Sculpteurs

'De laatste impressionisten'

De *Société Nouvelle de Peintres et de Sculpteurs* bracht een groep kunstenaars bijeen, die qua artistieke stijl zeer uiteenlopend en allemaal rond een vorm van 'intimiteit' werkten. In het Parijs van de *Belle Epoque* stelde de kunstcriticus en dichter Gabriel Mourey in 1900 een sociëteit samen. Hij verenigde gedurende vijftien jaar kunstenaars, vaak oude vrienden van elkaar, in de Galerie Georges Petit. De eerste tentoonstelling van de *Société Nouvelle de Peintres et de Sculpteurs* in Galerie Georges Petit in 1900, werd een groot succes. De meisjesportretten van Aman-Jean, de *Façades ensoleillés* van Emile Claus en Bretons werk van Charles Cottet, Lucien Simon en André Dauchez vormden slechts een fractie van de 166 doeken die er gepresenteerd werden. Heel mondain en artistiek Parijs stroomde toe en critici waardeerden de eenheid van het tentoongestelde tegenover de chaotische pluriformiteit van de *Salons*.
Van deze sociëteit, die werd gesteund door de staat, kunstacademies en critici is tegenwoordig weinig meer bekend. Dankzij verschillende tentoonstellingen zijn de laatste tientallen jaren kunstenaars uit de anonimiteit getreden. Ook beeldhouwers zoals Rodin en anderen maakten deel uit van de *Société Nouvelle.*

Intimisten

De schilders die zich verenigden in de *Société Nouvelle* werkten ieder in een eigen, zachtere, 'stil peinzende' vorm van impres-

René-Xavier Prinet, 'La plage de Cabourg', ± 1910. olieverf op doek, particuliere collectie.

... een eigen, zachtere, 'stil peinzende' vorm van impressionisme

sionisme. Vanwege hun gemeenschappelijke intieme weergave van de werkelijkheid, in dromerige psychologiserende portretten en waarachtige 'landschappen van de ziel', werden zij al gauw 'intimisten' genoemd.
De intimisten schuwden harde tegenstellingen of contrasterende kleuren, scherpe contouren en platte kleurvlakken. In plaats daarvan schilderden zij in zachte, harmoniërende tinten in evenwichtige nuanceringen en geleidelijke overgangen.
Het succesverhaal van deze kunstenaarsvereniging voltrok zich in een snel veranderende wereld, waarin vernieuwing het grootste goed was. Na de Eerste Wereldoorlog waren de zogenaamde 'laatste' impressionisten weliswaar nog succesvol, maar geleidelijk aan werden zij verdrongen door de opkomende avant-garde. Na de Tweede Wereldoorlog raakten ze geheel in de vergetelheid. In *De Laatste Impressionisten* worden ze voor het eerst in 70 jaar weer gezamenlijk over het voetlicht gebracht.
In 1905 ontstonden de eerste spanningen in de *Société Nouvelle* tussen de Parijse leden en de 'provincialen'. In Parijs troffen sommigen elkaar diverse avonden per week. Anderen kwamen meestal alleen in het tentoonstellingsseizoen naar de hoofdstad. Dankzij hun sterke vriendschappen en de wederzijdse bewondering voor elkaars werk bleef de groep toch altijd gezamenlijk exposeren.

Beeldhouwers

In 1906 werd de beeldhouwer Auguste Rodin benoemd tot voorzitter van de *Société Nouvelle*. Twee jaar later lukte het hem na lang aandringen om Claude Monet, voorman van de impressionisten, lid te maken van de vereniging. Dankzij Rodin nam het aantal beeldhouwers in de gelederen van de *Société Nouvelle* toe. Veel van hen werkten ook als leerling of assistent in zijn atelier, onder wie Constantin Meunier en Charles Despiau. Net als de schilderende leden van de vereniging kozen de beeldhouwers onderwerpen van dichtbij uit de zichtbare werkelijkheid, terwijl zij ieder een herkenbare eigen stijl hadden. Ook de achtste editie van de jaarlijkse tentoonstelling bij Galerie Georges Petit in 1908 werd geroemd vanwege de grote schoonheid van de bijeengebrachte werken. Tegelijkertijd begonnen er ook kritische geluiden te klinken. Zo schreef de pleitbezorger van de kubisten Guillaume Apollinaire: "Deze oude 'nieuwe vereniging' vernieuwt zich nauwelijks." De vereniging nam ook geen nieuw, jong talent op in de gelederen.

Finale

Omstreeks 1910 bevonden de meeste leden van de vereniging zich op het hoogtepunt van hun roem. Zij verkochten zeer goed en vertegenwoordigden Frankrijk op internationale tentoonstellingen als de Biënnale van Venetië en de jaarlijkse Carnegie International in Pittsburgh. Tijdens de Eerste Wereldoorlog viel de vereniging grotendeels uiteen. Diverse leden kwamen niet meer tot schilderen, anderen verbleven in het buitenland. Na het overlijden van Rodin in 1917 benoemden de leden van de *Société Nouvelle* geen nieuwe voorzitter. Evenmin kozen ze nieuwe leden. De groep bleef tot 1922 nog wel exposeren onder de naam *Tableaux et Sculptures* of *Les Douze* bij Galerie Georges Petit. Daarna raakten deze laatste vertegenwoordigers van het impressionisme in de vergetelheid. Critici beschimpten het intimisme als 'namaakdivionisme' (namaakstippelkunst, red.) en de avant-gardisten gaven vanaf die tijd definitief de toon aan. •

Henri Le Sidaner, 'Jeune fille en bleue', 1888, olieverf op doek, collectie Singer Laren.

Les derniers impressionnistes, Le temps de l'intimite
21 juni - 29 september 2019
Musée des Beaux-Arts
40, place Saint-Corentin, 29000 Quimper
www.mbaq.fr
Musée Départemental Breton
1, rue du Roi Gradlon, 29000 Quimper

Super eenvoudig voor te bereiden, je moet er wel enkele dagen voor uittrekken, met uiteindelijk een prachtig resultaat en een heerlijk gerecht.

Gemarineerde zalm met biet en dille

Wat je ervoor nodig hebt is een stuk/zij zalm, grof zeezout, bruine suiker, sinaasappel en citroenrasp, gin/wodka, (bij voorkeur verse) dille, gekookte bieten en plastic folie.
Ik ga de discussie niet aan welke zalm je moet kopen, kweek- of wilde, maar ik vraag de visboer in de supermarkt altijd om een zij zalm, dat is dus een zijde zonder graat maar wél met vel. Een goed alternatief is een stuk zalm van rond de 600 gram voor nog geen tientje bij de supermarkt met de Duitse naam en het logo met de kleuren blauw, geel en rood. Voel de zij goed af met je vingertoppen en verwijder graatjes als je die tegenkomt. Maak vervolgens een mengsel van grof zeezout, bruine suiker (*cassonade*), citroen- en sinaasappelrasp, een scheutje gin of wodka en fijngeraspte biet. Breng dit dik op de zalm aan, aan beide kanten, en wikkel het geheel strak in aluminiumfolie. Zet het weg in de koelkast met enig gewicht erop; ik doe dat met blikjes bier of frisdrank.

Als je er een sausje bij wilt, dan is een mosterd-dillesaus erg lekker;

Iedere dag draaien we de zalm even om, na twee à drie dagen halen we de zalm uit de folie, verwijderen het zout-suiker-mengsel, spoelen de zalm af onder de kraan met lauwwarm water en trekken het vel eraf. Gaat vrij gemakkelijk, maar doe altijd alles met eten met zachtheid en liefde; zorg dat de zalm niet inscheurt, want dan kun je er geen mooie plakken meer van maken.
Nu hakken we de, bij voorkeur verse, dille (mag best een bos zijn of meer) en wikkelen we de zalm nogmaals in, maar nu dus aan beide zijden dik bedekt met de dille. En zetten hem vervolgens nog eens 24 uur in de koelkast.
Na ongeveer een dag/24 uur het folie verwijderen, de dille eraf schudden en klaar is onze gemarineerde zalm die een beetje rood gekleurd is door de biet, wat weer een speciaal effect geeft. Het groen van de dille contrasteert er prachtig mee. We serveren het als voorgerecht met bijvoorbeeld salade, avocado, komkommer, tomaat, een gevuld eitje of zoals op de foto met geprakte biet gemarineerd in een beetje balsamicoazijn. De biet kan in dit geval in de eerste 'verpakking' worden weggelaten en direct vervangen worden door de verse dille. We zijn dan met drie dagen klaar. En-en kan ook.

Als je er een sausje bij wilt, dan is een mosterd-dillesaus erg lekker: mayonaise met mosterd, fijngehakte dille (die je van de zalm hebt afgeschud) en een beetje honing om de saus te zoeten. Mayonaise met mierikswortelpasta is ook erg lekker erbij. Citroenmayonaise kan ook. Alle sauzen voornoemd eventueel verzachten met yoghurt of crème fraîche.

Bon appétit,
Peter Hootsen

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

RAAD WAAR DIE STAAT
1 Cathédrale Notre Dame, Reims
2 Notre Dame de Garde, Marseille
3 Église Notre Dame, Dyon

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