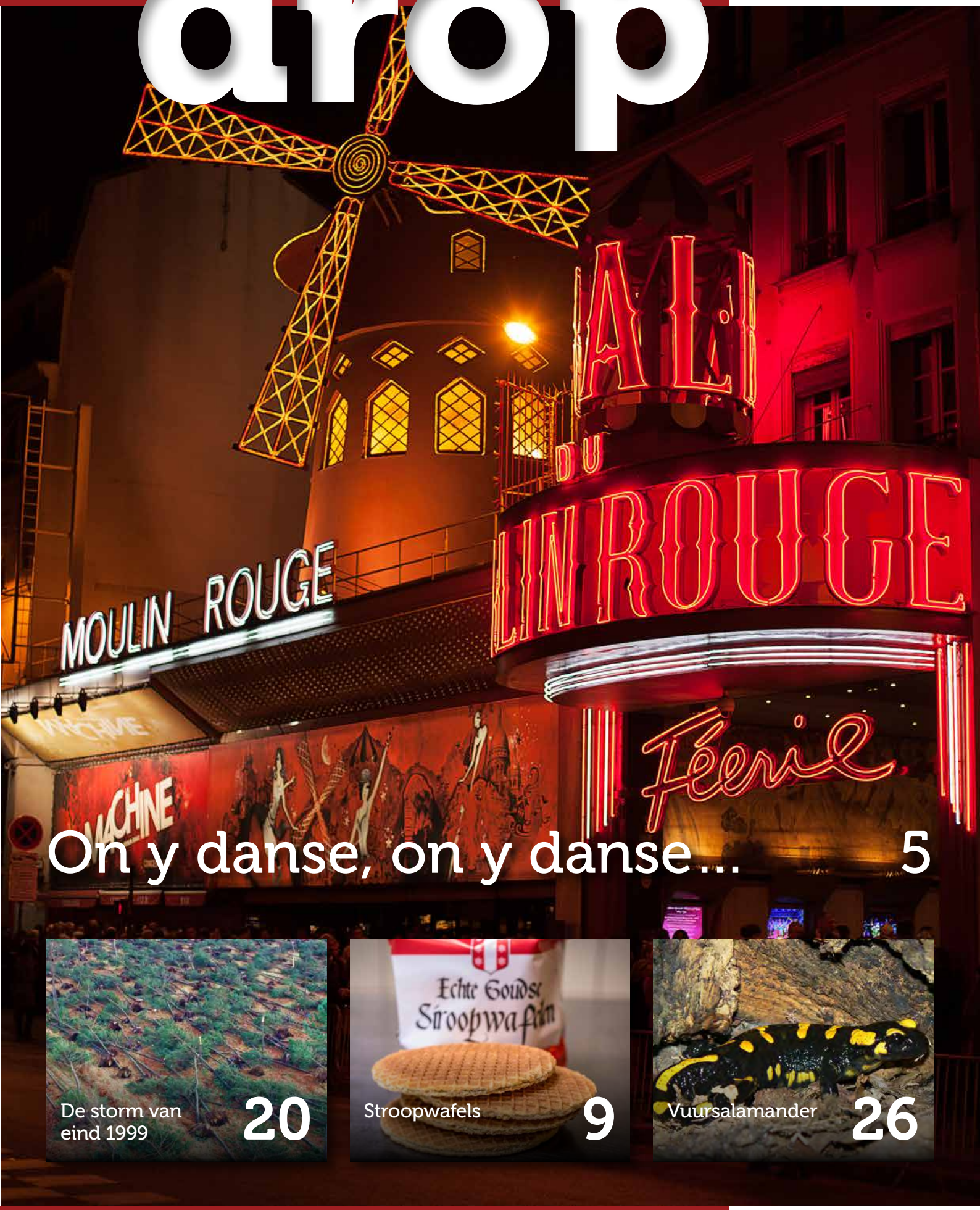
Een uitgave van de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels

December 2019 • 127

# drop




On y danse, on y danse... 5

De storm van eind 1999 20

Stroopwafels 9

Vuursalamander 26

Het magazine 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

U pakt uw koffertje… wij de rest!

Erkende Verhuizers · IAM · Fedemac European Movers



# drop

Het magazine voor Nederlandstaligen in Frankrijk

December 2019 • 127

**De geschiedenis ven DoS** 24

Bijna 25 jaar geleden richtte Stéphanie Norrdhoff de 'Association Les Amis de Drop of Stroopwafels' op. Hoe verging het de vereniging daarna?

**25 jaar** 28

Tijdens het feest van het 25-jarig bestaan van Drop of Stroopwafels met een oude Amerikaanse schoolbus naar een grot. Dat is me wat.

**Onderweg** 16

Hoe van een zwembad waar niet meer gezwommen werd een mooi museum werd gemaakt en een oersaaie stad weer wat kleur kreeg.


## INHOUDSOPGAVE


| | |
|---|---|
| Vooraf | 4 |
| Mededelingen bestuur | 4 |
| Een Nederlandse danseres in Parijs | 5 |
| Postbodes bijten terug | 8 |
| Stroopwafels | 9 |
| Aan tafel met Monsieur Vincent | 10 |
| Raad waar die staat | 13 |
| Vice Versa | 15 |
| Financieel | 15 |
| Comment? | 16 |
| Stops onderweg | 17 |
| Le Tour des Vaches | 18 |
| De stormen van december 1999 | 20 |
| Francis Poulenc | 23 |
| Hoe verging het DoS? | 24 |
| Stilleven van Pompoenen | 26 |
| Water en vuur | 26 |
| Het feest van 25 jaar | 28 |
| Column: Fonction publique | 31 |
| Bomen | 32 |
| Boeken | 33 |
| Culinair | 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
**Vicevoorzitter** Pauline Klein Bog, LD Chez Boulard, 24470 St. Pardoux la Rivière, tel. 0553 56 88 01
**Hoofdredacteur** Barend de Ronden, 1 Rue du Saint Suaire, 24480 Cadouin, tel. 0553 57 05 91, redactie@lesamisdedrop.fr
**Secretaris** Renée van Lohuizen, Le Bourg, St Martial de Ribérac, 24600 Ribérac, tel. 09 51 60 49 40, 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, 417 Route de la Goutte, 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** Laura Wille

**Aan dit nummer zijn bijdragen geleverd door:** Lowell Christiaanse, Wilma Duijvestijn-Baljeu, Henk van Elferen, Jacques van Elst, Nienke ten Hoor-Aukema, Peter Hootsen, Wil de Jong, Ronald Kerkhoven, Wim Kruize, Marianne Rosenberg, Koos Slob, Arie Sluimer, Ineke Vink en Caspar Visser 't Hooft.
**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, 7 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.

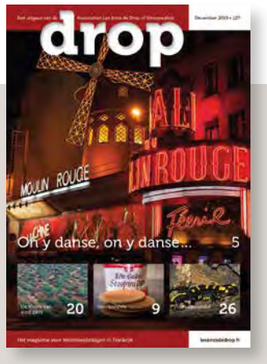
**© Association Les Amis de Drop of Stroopwafels**
Overname van een artikel is toegestaan na schriftelijke toestemming van de hoofdredacteur op voorwaarde dat de overname éénmalig, integraal en met bronvermelding geschiedt.


ISSN 2554-7070, Dépôt Légal. 4e kwartaal 2019, Nr. 127 – 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
**Coverfoto:** iStockphoto/slovegrove
**Drukwerk:** SBPost, Eerbeek
**Oplage:** 750 exemplaren




Dit is alweer de laatste *Drop* van 2019. Het jaar waarin elementen uit de beweging van de Gele Hesjes hun protesten met ongekend geweld kracht bij probeerden te zetten.
Het jaar waarin de Notre Dame in brand vloog en voor een groot deel verloren ging. Het jaar ook waarin inmiddels voortvarend de voorbereidingen voor het herstel op indrukwekkende manier ter hand zijn genomen.

De steunbogen gestut

Het jaar waarin president Macron de vlucht naar voren zocht, door de confrontatie met zijn bondgenoten aan te gaan en de NAVO hersendood te verklaren; wellicht hopend op de leiderspositie in Europa. Na het vertrek van de Britten uit de Europese Unie blijft Frankrijk immers als enige kernmacht over.
Het zijn maar een paar zaken om op terug te kijken als buitenlander die in Frankrijk woont.

In deze *Drop* de vertrouwde rubrieken.
Het verhaal van een Nederlands meisje dat droomde danseres te worden en nu danst in het Walhalla van de show-dans, de Moulin Rouge.
Waar bracht Vincent van Gogh zijn laatste maanden door? Waar en hoe woonde hij?
Hoe 'amateurs' een grote boom kunnen verplaatsen.
Hoe je van pompoenen een mooi stilleven in de tuin kunt maken.
Wat een raar beest de vuursalamander eigenlijk is.
We kijken terug op de stormen, die in de laatste dagen van 1999 door het land raasden en onvoorstelbaar veel schade aanrichtten.
Een column over de *Fonction publique*, de publieke zaak zeggen we in Nederland.
De geschiedenis van de stroopwafel en hoe de postbode zich kan verweren tegen agressieve honden.
Het zal niemand ontgaan zijn: de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels, de uitgeefsters van ons aller lijfblad, viert volgend jaar haar 25-jarig bestaan. Er is meer informatie over het feestprogramma.
Hoe is het de vereniging in die bijna 25 jaar vergaan?
De Tour des… ditmaal vaches, een overzicht van de verschillende koeienrassen en waar ze in Frankrijk te vinden zijn.

En verder een Franse componist met Nederlandse connecties, 'boeken', raad waar die kerk staat en… weer wat lekkers uit de keuken van Peter.

Ik wens u veel leesplezier, goede feestdagen en een mooi begin van 2020.

*Barend de Ronden*



## Oproep

Onze hoofdredacteur en medebestuurslid, Barend de Ronden, heeft de wens te kennen gegeven zijn taken zo rond de jubileumviering in juni 2020 te willen overdragen aan een opvolger. Het bestuur respecteert die wens en roept daarom kandidaten op contact op te nemen met de voorzitter, Reinier Sinaasappel (orange@florijn.com of +33 6 246 55 662).

De hoofdredacteur van *Drop* moet kunnen 'schrijven', heeft een brede belangstelling en een goed taalgevoel; respecteert en beschermt de positie van medeschrijvers en neemt een zekere verantwoordelijkheid voor geplaatste artikelen*.
Kernwoorden in de uitoefening van het hoofdredacteurschap zijn: kopij genereren/selecteren/redigeren, planning, deadlines, beeldmateriaal en illustraties.
Contacten met redacteuren, columnisten, schrijvers, tekstcorrector, vormgever, drukker en webmaster (website) onderhouden.
Vrijwillig, maar niet vrijblijvend.
Barend de Ronden kan u nog meer vertellen:
redactie@lesamisdedrop.fr

* de juridische verantwoordelijkheid berust bij de uitgever i.c. het bestuur.

## Contributiebetaling

De contributie voor Les Amis de Drop of Stroopwafels bedraagt ook voor 2020 € 25, dit is incl. € 1 voor het Stéphanie Noordhoff Jubileumfonds. Omdat de naam van de abonnee en de betaler niet altijd dezelfde zijn, verzoeken wij u om uw abonneenummer te vermelden. Dit is een drie -of viercijferig nummer; u vindt dit op het etiket dat in de plastic wikkel van deze *Drop* zit. Dus zoekt u deze er nog even bij en noteer het nummer voor de toekomst. Als u het etiket niet meer heeft kunt u het nummer ook opvragen bij administratie@lesamisdedrop.fr
Het scheelt ons veel tijd en voorkomt misverstand!

**Betaling van €25 graag voor 1 februari 2020 aan:**
Penningmeester Drop of Stroopwafels,
IBAN NL39 INGB 00075453 36,
Saint-Saud-Lacoussière
Betaling met een Franse cheque is ook mogelijk.

Nog beter: als u het nu meteen regelt, hoeft u niet meer bang te zijn het te vergeten.

*Julia in dansoutfit*

Vijf jaar was ze. Ze wilde 'op ballet'. Eerst balletles bij de amateurschool in Maassluis, waar ze geboren is. Toen ze tien, elf jaar was, werd het serieus. Professionele dansles naast de reguliere school. Iedere dag. Na opleidingen bij verschillende instituten, onder andere de vooropleiding bij het Koninklijk Conservatorium in Den Haag, ging ze naar de fulltime dansopleiding bij het Lucia Marthas Institute for Performing Arts in Amsterdam, "vijf dagen per week, soms meer."
Nu danst ze bij de wereldberoemde *Moulin Rouge* in Parijs, die 130 jaar bestaat. Dat werd begin oktober gevierd met een groot feest op straat.
We ontmoetten elkaar in de *'Rouge Bis'*, recht tegenover de Moulin Rouge.

## Julia Graveland

# Een Nederlandse danseres in de Moulin Rouge in Parijs

*Heb je bewust voor het showballet gekozen of kwam dat zo uit?*
"Ik wilde altijd graag uitvoerend danseres worden, op een podium staan, ik wilde optreden, 'performen'. In Nederland was op showgebied niet zoveel aan de hand. Ik heb toen contact gezocht met het management van de Moulin Rouge, een e-mail gestuurd en gevraagd of ik een auditie kon doen. Dat vond ik een hele ervaring. Zes maanden later kon ik komen. Het was een heel intensieve auditie van vijf uur lang. Je wordt op allerlei dingen getest; verschillende stijlen, ben je lenig genoeg, kan je het goed brengen, spring je eruit, pas je goed in de groep… Ik kreeg wel tien verschillende choreografieën voorgelegd. Je moet dingen doen, de radslag en natuurlijk de Franse cancan."

*Kan je dat allemaal?*
"Nu wel (lacht). Ja, ik kon het wel, ik moest ook nog veel leren."

*Waren er ook andere criteria? Het gaat toch ook wel sterk over je uiterlijk.*
"Je moet de lengte hebben, je moet de juiste maten hebben…"

*Een dame met een – op z'n Hollands – gezegd - flinke bos hout voor de deur komt er niet in?*
"Nee, nee."

*Als je een gekleurde huid hebt, kom je er dan in?*
Stellig: "Ja natuurlijk, ja. We hebben een aantal meiden uit Jamaica, uit de Antillen, niet veel, maar het kan wel."

*Blank zijn is geen voorwaarde?*
"Nee, totaal niet."

*Julia naturel*

### Sabattical

*Wanneer ben je begonnen bij de Moulin Rouge?*
'Ik ben in oktober 2012 begonnen, zeven jaar geleden. Dat heb ik zes jaar gedaan en toen een pauze ingelast van een jaar. Ik was het een beetje zat. Het is goed om er even uit te stappen. Het is intensief leven. Twee shows per avond, zes dagen per week, dat is wel flink zwaar voor je lichaam. Na een aantal jaren, in mijn geval zes jaar, mag je er een tijd uit. Zes

*Voor haar werkplek*

maanden of een jaar voor een sabattical. Ik heb voor een jaar gekozen."

*Tijdens dat jaar moet je natuurlijk wel zorgen dat je in conditie blijft?*
"Klopt, ik ben jong en ik vond het heerlijk om het even helemaal los te laten. Even niet bezig zijn met trainen, je lichaam rust geven en dan ga je weer sporten, gezond leven – dat gaat dan eigenlijk weer vanzelf."

*Gezond leven… Het ritme waarin jij werkt, lijkt me niet gezond?*
"Daar wen je wel aan. Ik ben er om half acht 's avonds. We hebben om negen uur een show en om elf uur. Dat zes avonden in een week is wel heftig. Het is een beetje omgekeerd. Ik ben om een uur klaar dan ga ik naar huis; je moet wat eten, je wilt nog even wat kijken… Het is soms wel moeilijk omdat iedereen in Nederland dan slaapt, m'n ouders en mijn zussen. Ik kan niet even gezellig bellen. Om een uur of halfvier ga ik slapen en dan begint de dag weer zo om een uur of twaalf.
Toen ik er een jaar uit was, vond ik het heerlijk om een normaal ritme op te pakken. Je wordt om zeven uur, half acht wakker en dan heb je heel de dag vrij!"

*Heb je speciale dingen gedaan tijden het sabbatical?*
"Ik heb een heel gave cursus gedaan in New York, een acteercursus. Daar denk ik aan voor een eventuele volgende fase. Vóór mijn sabbatical heb ik in het laatste jaar bij de acteerschool Cours Florent in Parijs drie keer in de week lessen gevolgd. Sommige cursussen worden ook vanuit de Moulin Rouge aangeboden als je er een aantal jaren bent. Ook met het oog op je toekomst, dat je wat verder gaat kijken."

*Is er een leven na de Moulin Rouge?*
"Er is zeker een leven na de Moulin Rouge, zeker. Ik waardeer het steeds meer dat ik er een jaartje uit ben geweest, even afstand heb kunnen nemen, maar voor mijzelf leef ik nog heel erg in dit moment; voor mij zit m'n carrière er hier nog niet op. Ik ben nog steeds gek op Parijs. Ik voel me heel erg thuis hier, meer dan in Nederland. Al heel snel in mijn jaar in Nederland zag ik wel dat ik weer terug zou gaan. Ik heb het heerlijk gehad in Nederland. Ik vond het heel fijn om dicht bij mijn familie te zijn. Je gaat je familie wat anders zien. Op mijn 21e ben ik weggegaan, mijn droom achterna. Maar ik heb ook heel veel met mijn familie. Ik heb dingen gemist, mijn zusje heeft twee kinderen, van haar eerste zwangerschap heb ik niet veel meegekregen, met de tweede zwangerschap was ik thuis. Ja, ik vond het heerlijk. Mijn ouders zijn heel belangrijk, mijn andere zus en mijn broer, die woont net als ik in het buitenland; in Genève."

*En toen terug naar Parijs?*
"Ze verwachtten me al een tijd terug, maar het is mijn beslissing geweest om terug te gaan.
Natuurlijk, je kijkt naar de toekomst, je vraagt jezelf af 'wat ga je dan doen na de Moulin Rouge?' Dat is wel bij iedereen een punt. Je zit hier op het hoogtepunt van je carrière. Hier moet je tot aan je top mee doorgaan en dan stoppen met dansen."

## Werken aan conditie

*Wat is de gemiddelde houdbaarheidsleeftijd?*
"Dat is bij iedereen anders. Bij iedereen reageert het lichaam anders. Het is tot zolang je lichaam het aankan. Er zijn meiden die op hun 28e zeggen 'nu is het goed, ik heb blessures', maar er zijn er ook die nog heel goed een aantal jaar door kunnen. Ik hoop dat ik daarbij hoor, ik ben nu 28. Je moet er secuur mee omgaan. Ik heb al een keer een knieblessure en -operatie gehad. Dansen is mijn passie, mijn leven, mijn beroep, maar je knieën wil je ook nog hebben als je 80 bent. Dus niet te gemakkelijk zijn. Goed je oefeningen blijven doen, goed voor een show opwarmen. Je lichaam moet sterk blijven, je moet het goed bijhouden.
Je moet het goed in balans houden met voeding en rust, met de dingen die je overdag doet. Je kunt natuurlijk niet overdag nog van alles ernaast doen, de stad doorlopen en allerlei trainingen erbovenop en dan 's avonds twee shows, ja…"

*Je werkt in een grote groep. Hoe is de sfeer?*
"Heel gezellig. Iedereen komt overal vandaan, iedereen is weg van thuis, dat geeft een heel aparte band. Je collega's zijn ook je vriendinnen, maar tegelijkertijd is er ook een professionele sfeer. Iedereen helpt elkaar een handje, bijvoorbeeld backstage met de choreografie nog even oefenen, met de make-up, vooral ook met de nieuwe meiden."

*De grime en zo moet je zelf doen?*
"Ja. In de eerste periode die je hier bent, krijg je make-uplessen; je leert de basisdingen. Voor ieder gezicht is het weer anders, dat moet je een beetje weten. Bij de een moeten de ogen wat anders worden geaccentueerd of moet er net een andere tint lippenstift gebruikt worden… Ik doe het nu in 15 minuten."

## Dansen met slangen

*Is er in de groep een soort hiërarchie?*
"Ja, aan de ene kant zijn we heel close met elkaar, maar er zijn ook verschillende rangen. Ik werk ook op wisselende plekken. Ik spring ook wel eens in het zwembad met de slangen, de volgende dag ben ik in de *danser line* en de dag daarop op een van de solistenplekken."

*Ben je niet bang voor die slangen?*
"Nee, helemaal niet. Ik vind het heel gaaf om te doen. In het begin vond ik het wel eng, maar nu vind ik het heel leuk. Het geeft veel adrenaline, een heel gaaf gevoel. Het is een act die je alleen doet, dat wil je gewoon graag doen."

*Die slangen… zitten die een beetje duf onderin dat zwembad?*
"Nee, die zijn best wel actief. Je moet goed opletten. Die act vergt veel energie, het is moeilijk. Je hebt vier slangen. Je moet een showballet onder water doen met die slangen samen. Het is totaal iets anders dan dansen op het podium, daarom vind ik het ook zo leuk."

*Dans jij ook topless?*
"Ja."
*Vind je dat niet vervelend?*
"Nee helemaal niet. Het is heel professioneel. Een ontbloot bovenlichaam zie je ook veel in kunst. Hier worden de vrouwen op zo'n mooie manier op het podium gezet; als een soort ode aan de vrouw. Het is niet ordinair, helemaal niet. Het is eigenlijk heel erg speciaal. Het komt weinig voor dat iemand er geen zin in heeft. Iedereen wil wel hogerop."

*Ben je hoger dan iemand die het niet doet?*
"Ja, je staat meer vooraan, je hebt mooiere kostuums, dat is wel een groot verschil."

*Is er ook verschil in betaling?*
"Nee, je doet óf de cancan óf je doet topless. Dat is hetzelfde eigenlijk."

*Misschien een impertinente vraag: wat betaalt het?*
"Dat zeg ik niet. Het betaalt in ieder geval aardig goed. Ik heb niets te klagen. In Nederland zou ik nooit zoiets kunnen vinden. Maar ja, Parijs is ook heel duur. Het leven moet ook wel een beetje aardig zijn, je moet iets leuks kunnen doen, wat kunnen sparen, uitkijken naar vakantie; gelukkig kan dat allemaal wel."

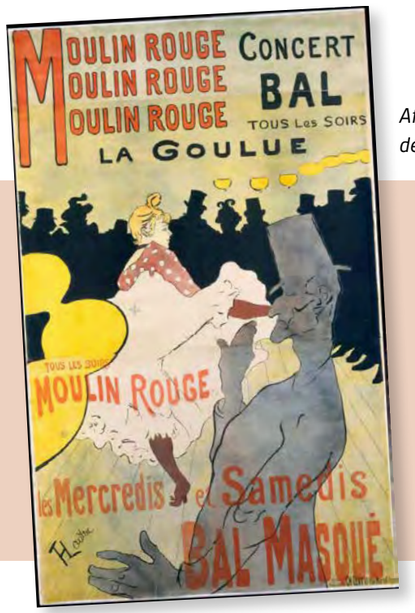
## Geen #MeToo

*Iets heel anders. Hebben jullie hier ook wel eens '#MeToo'-achtige toestanden gehad?*
"Nee, bij ons niet. Gelukkig niet, anders was ik wel weggeweest. Ik snap ook niet waarom mensen dat doen."

*Jouw directe baas… is dat een soort 'maître de ballet'?*
"Ja. Zij is ook danseres geweest hier in de Moulin Rouge. Ze is nu hoofd van het ballet, ze houdt ons in de gaten, ze traint ons en ze scout in de audities. Er komt veel op haar af, ik snap niet hoe ze dat doet. Ze is hier vrijwel iedere avond. Ook de mensen van het management die onder haar staan, zijn er eigenlijk altijd. Iedere show wordt opgenomen, er zitten altijd mensen van het management in de zaal. Als er correcties zijn, kun je dat terugkijken. Het moet een geheel zijn. Dus als je je arm bijvoorbeeld een beetje te hoog houdt terwijl je dat zelf niet in de gaten hebt, word je daarop gewezen. Ik vind het heel leerzaam om mezelf terug te zien. Het wordt best streng in de gaten gehouden."

## Bataclan

*Nóg iets heel anders: vier jaar geleden vond in Parijs de gruwelijke aanslag op theater Bataclan plaats. Daar speelde een band popmuziek, muziek mag niet van de strenge islamisten. Wat bij jullie gebeurt, dames die met ontbloot bovenlijf dansen, zullen ze nog veel erger vinden.*
"Ja, dat klopt. Iedereen vond het eng die avond. Iedereen dacht dat er bij ons ook iets zou gaan gebeuren. We hebben altijd wel strenge security gehad, dat is toen nog sterker geworden met meer mensen erbij.



*Affiche van Henri de Toulouse Lautrec.*

## Cancan

De cancan is een als erotisch geziene dans die rond 1830 in Frankrijk werd geïntroduceerd. In Montmartre in Parijs maakte de cancan snel furore als lokdans voor het uitgaanspubliek. Nu dagelijks te zien in de Moulin Rouge.
De vrouwen staan in lijn, het tempo is hoog, de benen gaan hoog de lucht in waardoor ze helemaal zichtbaar worden. Dat zorgde voor schandaal, het werd aanstootgevend gevonden. De cancan komt uit Algerije. De kleding van de danseressen is geïnspireerd door de Spaanse rokweelde. De beroemdste cancanmuziek is wel de dans van Jacques Offenbach uit zijn opera 'Orpheus in de onderwereld'.
(bronnen: Wikipedia, Oxford diary of music)

Je kunt er wel over inzitten dat het ook bij ons kan gebeuren, het is een enorme toeristische trekpleister, dat is zeker een ding, maar ze doen er alles aan om ons veilig te stellen. Daar ben ik 100 procent zeker van. Je moet je niet tegen laten houden. Toen het net gebeurd was, was ik wel heel bang in Parijs. Maar dat gaat weer over. Het is mijn werk, ik woon hier... als er wat gebeurt, wat kun je eraan doen? Ik kan ook als ik hier de straat oversteek aangereden worden.
Toen Bataclan weer open was, ben ik naar een concert gegaan. Het leven gaat door, je moet je door zoiets niet laten veranderen. Dat is het niet waard."

*Je werkt bij de Moulin Rouge, die bestaat 130 jaar. Feest op straat. Hebben jullie op straat gedanst?*
"Ja, er waren zo'n vijfduizend mensen, er was een mooie lichtshow en vuurwerk en we hebben de Franse cancan gedanst. Het was voor mij heel mooi om hiermee terug te komen. Om dat meteen te mogen doen vond ik echt geweldig, echt een eer."

*Hoe lang blijf je nog bij de Moulin Rouge?*
"Ik weet het niet. Ik denk nog wel een aantal jaren. Ik neem het zoals het komt. Ik heb het heel erg naar mijn zin. Ik ben blij dat ik terug ben. Mijn werk is heel mooi, Parijs is heel mooi, ik geniet ervan om de shows elke avond te doen. Als ik hier stop, moet het op mijn hoogtepunt zijn, niet omdat ik een blessure heb en dit doet pijn, dat doet pijn.
Wij dansen op hakken, de cancan is echt killing voor je lichaam, dat is een van de zwaarste dansen die ik ooit heb gedaan; zo'n hoog tempo, de hoge kicks (benen hoog de lucht in, red.) de radslagen... Showdans en klassieke dans zijn allebei heel zwaar. Toen ik klein was wilde ik prima ballerina worden, maar mijn lichaam is meer gebouwd voor showballet dan voor klassiek ballet."

Jij blijft voorlopig bij de Moulin Rouge, ik wens je daarbij veel succes. •



**CHIEN MÉCHANT**
Wim Kruize

# Postbodes bijten terug

In Frankrijk worden elk jaar ongeveer 2.000 postbodes tijdens hun ronde door een hond gebeten. Dat zijn er al gauw zo'n zes per dag. Een onaanvaardbare situatie!
*La Poste* onderkent het probleem heel goed en wil het maar al te graag aanpakken. Hondenbeten staan namelijk als nummer twee genoteerd op de lijst van beroepsongelukken bij postbodes. Zodra een hond gebeten heeft, wordt er een klacht ingediend op de *mairie* en bij de eigenaar van de hond. Er zijn gemeenten die een bestand aanleggen van adressen met gevaarlijke honden. Het is duidelijk dat postbodes op die adressen geen post bezorgen.
*La Poste* is ertoe overgegaan bijeenkomsten te organiseren die de *facteurs* en *factrices* voorlichten hoe te handelen als zo'n razende hond met klappende kaken in hun kuiten wil happen. Een poos terug was er weer zo'n *atelier de prévention* in het departement Saône-et-Loire (bron: *Journal de Saône-et-Loire*). De 86 aanwezige postbodes luisterden met de grootste aandacht. Vooral bij de concrete beschrijvingen van gevallen die zich kunnen voordoen.

## Wat te doen?

Er komt een blaffende hond op je af. Hij neemt een dreigende houding aan, zijn haren staan overeind (dat heet in het Frans *piloérection*; wel prettig om dat te weten als het zover is), zijn oren liggen naar achteren, zijn staart is ingetrokken tussen zijn poten... Wat doe je? Allereerst: niet bang zijn. Gegrinnik in de zaal. Niet voorover buigen, niet voorwaarts gaan, niet achteruit lopen, negeren. Vertoon een gedrag dat honden begrijpen. Dus: doe net of hij er niet is, laat de zijkant van je gezicht zien, loop om de hond heen en gaap uitbundig (geeuwen duidt op non-agressie!).
Als de hond toch bijt, probeer dan je niet los te rukken, want dan bijt de hond harder en wordt de wond groter. Gaat het om een klein hondje, oppakken en ver weggooien. Een hond van 20 kilo? In zijn nek pakken en een stomp op zijn neus geven. Echt grote honden hebben het op je keel gemunt. Bescherm die met je arm. Duw desnoods je arm zover mogelijk in de bek van de hond; dan gaat ie misschien zitten of ontspant ie zijn kaken.
Vele andere adviezen volgen.
Zet het nooit op een rennen, want dan ben je vluchtend wild in de beleving van de viervoeter. Bovendien is hij altijd sneller dan jij. Honden bij een *pavillon* (een eenvoudig alleenstaand huis met tuin) kunnen heel agressief doen. Dat komt omdat ze zich vervelen en de komst van de postbode is een welkome afleiding. Als het hek openstaat van een huis met een hond kan de postbode beter doorrijden. Nooit de post afgeven aan een eigenaar die zijn hond in zijn armen houdt. En ook niet de post aanbieden door de spijlen van een hek. Filmpjes en illustraties verduidelijken wat er gezegd wordt.
De meest beruchte honden komen ook nog even aan de orde: de *beauceron* (afkomstig uit de Beauce), de Mechelse herder, de rottweiler, de pitbull...
De postbodes krijgen aan het eind nog een goede raad. Als je bij een huis aanbelt en je hoort een hond blaffen, vraag dan aan de eigenaar of hij eerst zijn hond wil isoleren. Als de deur opengaat en de eigenaar verschijnt terwijl hij een hond vasthoudt aan de halsband, vertrek dan meteen.
Na afloop van de bijeenkomst kunnen de postbodes weer aan het werk. In ieder geval voorgelicht en misschien gesterkt. •

**DIETETIEK**
Nienke ten Hoor Aukema

*Pieter Breughel: Wafels bakken*

# Stroopwafels

Met het jubileum van Drop of Stroopwafels in zicht, vroeg ik me af waar onze stroopwafels ooit vandaan kwamen. Gasten en consultants verwenden ons, toen wij in Afrika verbleven voor onze vaderlandse grote bierbrouwer, met hagelslag, drop en stroopwafels. En anno 2019 wordt de vraag – of het drop of stroopwafels moeten worden – gesteld aan *expats* en dus ook aan Nederlanders die in Frankrijk wonen. Zo ontstond 25 jaar geleden de naam voor de vereniging 'Drop of Stroopwafels'.
In *Drop* 126 beschreef ik al waar onze Hollandse dropjes vandaan kwamen. Nu ben ik eens in de boeiende geschiedenis van de stroopwafels gedoken.

## Houd je waffel

Het Nederlandse wafelbakgilde stamt uit de 13e eeuw en had wonderlijk genoeg alleen mannelijke leden, terwijl het bakken van wafels een typisch vrouwenklusje was. Er wordt beweerd dat er tijdens het wafelbakken heel wat werd afgekletst met als risico dat de wafels mislukten doordat het ijzer niet goed dichtgeknepen werd en het beslag er uit lekte. Het gezegde 'Houd je waffel dicht!' zou wellicht hiermee te maken kunnen hebben in de zin van: houd je mond even, ik ben bezig met het waffel (wafelijzer). Wie zal het zeggen?

## Marskramers

Na de renovatie van het Museum Boymans van Beuningen zal straks vast weer het schilderij van Cornelis Dusart (1660-1704) te zien zijn met daarop marskramers of carnavalsvierders die een wafelijzer met zich meedragen. De reizende wafelbakkers boden op markten hun wafels aan. Niks nieuws onder de zon, want iedere zichzelf respecterende markt in Nederland heeft tegenwoordig een stroopwafelstand. Uit de 17e eeuw stamt ook de gewoonte dat kinderen langs de deur trokken, nieuwjaarswensen zongen en beloond werden met een nieuwjaarsrolletje en knieperties.

## Gouden eeuw voor de Goudse stroopwafel

De Goudse dierenarts en hobbygeschiedkundige Scheygrond stelde in 1952 een boek samen over de geschiedenis van Gouda. Hierin noemt hij ene Adriaan de Groot, die als eerste het siroopwafelijzer hanteerde in 1864, maar bakkerij Kamphuisen zegt dat hun wafels al sinds 1810 worden gebakken. Een ding is vrij zeker; voor het fabrieksmatig produceren van wafels had men gas nodig en in 1853 werd de eerste particuliere gasfabriek in Gouda operationeel. Verder is er in Gouda ook nog het oudste teruggevonden recept uit 1854; van Dirk van Vreumingen (1789-1870), koekenbakker aan de Kleiweg in Gouda.

## Omzetgroei

Sinds de Goudse stroopwafelfabrieken werden de wafels niet alleen meer met de jaarwisseling en met carnaval thuis en bij de bakker gebakken. De productiesnelheid nam toe en de verkoop ging van de bakker over naar de kruidenierswinkels, supermarkten en later naar de warenhuizen als typisch Hollands souvenir. De export en omzet groeide.

## Hip en lekker cultureel erfgoed

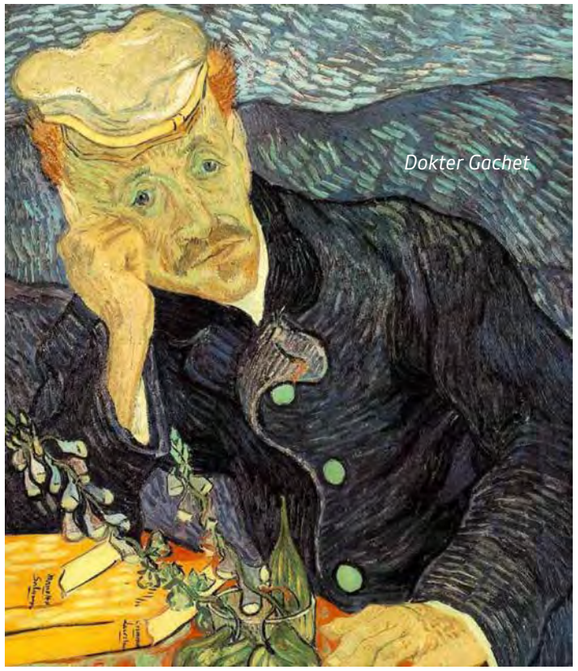
Stroopwafels zijn tegenwoordig niet meer weg te denken uit het straatbeeld. Ze zijn overal en voor iedereen bereikbaar, warm en uit het vuistje op de markt, bij de koffie in restaurants en bij onze nationale luchtvaartmaatschappij in het vliegtuig. De stroopwafel is cultureel erfgoed geworden terwijl het ooit een armenkoek was; restjes van wafels die met stroop aan elkaar geplakt werden. De armenkoek was een vorm van restverwerking *avant la lettre*. Culinair Nederland ontdekte de stroopwafel en zorgde voor een soort hippe renaissance. Patissiers, chefs, hobbybakkers en kookgekkies experimenteren met dit eeuwenoude wafeltje en verwennen ons met spannende overheerlijke toetjes. Kijk maar eens op internet naar recepten van stroopwafelparfait, stroopwafeltaart, stroopwafeltiramisu, stroopwafeltrifle. Ze zijn er te kust en te keur, maar energiearm zijn de gerechtjes nooit. Hier keek mijn diëtistengeweten stiekem even over mijn schouder mee, maar een klein hapje moet kunnen! •

Bon appétit! Nienke
info@uwdietist.eu

Ronald A.R. Kerkhoven

We hebben port gedronken met Henri de Toulouse-Lautrec, aan de hand van Picasso door Parijs gewandeld en in dit artikel gaan we aan tafel met niemand minder dan Vincent van Gogh (1853-1890).

# Aan tafel met 'Monsieur Vincent'


*Dokter Gachet*

De tafel waar *'Monsieur Vincent'*, zoals hij werd genoemd, de maaltijden opgediend kreeg, stond ooit in een café-zaaltje van Auberge Ravoux in Auvers-sur-Oise, een provincieplaatsje net boven Parijs. In de kamer die hij er huurde, blies hij zijn laatste adem uit. Hij was bij verre de beroemdste gast, die er ooit verbleven heeft. De eenvoudige Auberge Ravoux van toen is, met de toevoeging '*Maison de Van Gogh*', nu een bedevaartsoord voor kunstliefhebbers en toeristen geworden.

## Een kunstenaarsdorp onder de rook van Parijs

Auvers-sur-Oise ligt op nauwelijks 35 kilometer ten noorden van Parijs. In het midden van de 19e eeuw was het een levendig plaatsje van ruim 2.000 inwoners, hoofdplaats van een *canton* (groep naburige gemeenten) en voorzien van een goede treinverbinding met de Franse hoofdstad.
Die treinverbinding maakte het mogelijk voor Parijse (vooral impressionistische) kunstenaars en intellectuelen snel in de *campagne* te zijn. Daubigny, Corot en Cézanne kwamen er en in naburige dorpen zaten Daumier en Pissarro. Sommigen noemen Auvers-sur-Oise wel het tweede Barbizon, een andere kunstenaarskolonie niet ver van Parijs. Na 1900 daalde de artistieke belangstelling voor Auvers-sur-Oise. Ook kunstenaars kunnen 'verstedelijken' wat betreft hun onderwerpen. Nu bleven zij in Parijs en kozen voor de wijk Montparnasse.

*1890, Arthur Ravoux, geheel links, met familie voor Auberge Ravoux.*

## Van *Café de la Mairie* tot *Auberge Ravoux*

Rond 1860 laat een zekere Auguste Crosnier, met zijn vrouw Adélaïde, een huis in Auvers-sur-Oise bouwen. In 1876 begint hun dochter Valentine, met haar man Alfred Levert, er een wijnwinkel en een café. Ze passen de gevel aan en omdat ze tegenover het gemeentehuis wonen, noemen ze hun zaak in 1884 *Café de la Mairie*. Zoals in zovele herbergen in de streek kun je er eten en kamers huren.
In 1889 verhuurt de familie Levert de herberg aan Arthur Ravoux. Hij noemt het café onmiddellijk naar zichzelf: Auberge Ravoux. Er is een foto bekend uit 1890 met daarop Ravoux met zijn familie en anderen voor de herberg.
De voorgevel van het pand heeft twee deuren: de linker gaat naar de wijnhandel, de rechter naar het café. In de ontvangstzaal staan niet de gebruikelijke zitbanken, want Auberge Ravoux is net zo modern als de brasserieën in Parijs, met houten tafels en stoelen met een rieten zitting. In de winter loeit binnen de kachel, in de zomer zit men natuurlijk buiten. Men drinkt er absint en de favoriete wijnen zijn de lokale wijnen uit Argenteuil en de Coteaux de l'Oise.
Men heeft altijd wel kamerbewoners in deze herberg, in dit geval overwegend kunstenaars. Opmerkelijk is dat die onder meer uit Nederland en de Verenigde Staten afkomstig blijken te zijn. Zij komen bij elkaar in een achterzaal (waar ze hun werk ook kunnen ophangen), die direct toegang geeft naar het trappenhuis en naar de verhuurde kamers. Stromend water kent Auvers in die tijd niet. Men bedient zich van de pomp op de binnenplaats en een waskom op de kamer. De kamers in Auberge Ravoux kosten FF 3,50 per dag, inclusief maaltijden. Ravoux zit met deze prijzen in het middensegment van de kamerverhuur in Auvers.

## De beroemde tafel en kamer van Vincent van Gogh

Op 20 mei 1890 komt Vincent Van Gogh aan op het station van Auvers. Hij bezoekt de dorpsdokter Gachet en huurt daarna in Auberge Ravoux kamer 5, op de tweede etage, de zolderverdieping. Een kleine kamer van zeven vierkante meter, met een stoel, een kast en een bed. Het zal een van de meest legendarische slaapkamers in de kunstgeschiedenis worden.
Datzelfde voorjaar krijgt hij een Nederlandse buurman, de aspirant schilder (maar verder onbekend gebleven) Anton Hirschig (1867-1939), die zijn intrek neemt in kamer 6.
Iedere dag trekt Van Gogh eropuit om vooral landschappen en korenvelden te schilderen. 'Zijn' tafel staat in het achterste deel van het café. Daar schijnt iedereen het over eens te zijn. Hier nuttigt hij zijn eenvoudige plattelandsmaaltijden met een slok lokale wijn. Van een andere gast, ruim een halve eeuw later, weet men ook nog precies zijn tafel aan te wijzen. Dat was André Malraux (1901-1976), schrijver en politicus, die juist voorin bij het raam zat.
De maand juli 1890 is een belangrijke maand in de geschiedenis van Auberge Ravoux. Terwijl Van Gogh er dus woont, verkoopt de eigenaar Levert de herberg aan een zekere Monsieur Delépine, maar Ravoux blijft huurder en er verandert uiterlijk niets. Veel ingrijpender is de 27e juli. Van Gogh keert terug van het schilderen in de korenvelden. Niets zeggend glipt hij door de café-zaal en hijst zich de trappen op naar boven. Bloedend en zwaargewond valt hij in zijn bed. Ravoux vertrouwt het niet en gaat wat later ook naar boven om te kijken. Hij ziet Van Gogh liggen en roept onmiddellijk dokter Gachet. Die heeft meteen de hopeloosheid van de situatie door: door een pistoolkogel is Van Gogh te zwaar gewond om te vervoeren, terwijl het tegelijkertijd onmogelijk is om hem ter plekke te opereren. Anton Hirschig praat nog wat met Van Gogh en hoort hem later, de hele nacht door, kreunen.

*Inkijk in de Kamer van Vincent*

*Vincent van Gogh: Velden bij Auvers, 1890, olieverf op doek, 73x92 cm.*

## Monsieur Vincent is niet meer

De volgende ochtend ondervraagt brigadier Rigaumond Van Gogh. Deze stamelt alleen maar dat hij zichzelf heeft verwond en dat hij dit zo wilde. Verder weigert hij antwoord te geven op vragen. Vincents broer Theo komt, toegesneld vanuit Parijs, tegen het middaguur aan. De twee broers praten langdurig met elkaar. Net na middernacht, het is dan 29 juli 1890, overlijdt Vincent. Zijn laatste woorden zijn: “Het verdriet zal eeuwig duren.” Bij de begrafenis, op 30 juli, moet de lijkwagen uit een naburig dorp geleend worden, omdat pastoor Tessier uit Auvers weigert de zijne te gebruiken voor een zelfmoordenaar. Theo wikkelt de nalatenschap van Vincent ter plekke af. Dokter Gachet krijgt enkele schilderijen. Ravoux weigert dit en houdt het bij de twee schilderijen, die hij zelf, persoonlijk, van Vincent heeft gekregen, namelijk: zijn dochter ‘*Adeline in Blauwe Jurk*’ en ‘*Het Gemeentehuis van Auvers, versierd voor de 14e Juli*’. Nauwelijks een halfjaar later sterft ook Theo. Beide broers liggen, naast elkaar, op het kerkhof van Auvers-sur-Oise begraven.
De schilderijen van Gachet worden veel later door zijn nazaten aan de Franse staat geschonken. De eerste versie van diens portret door Vincent brengt precies honderd jaar later ruim 82 miljoen dollar op. Ravoux verkoopt enige tijd later zijn werken van Van Gogh voor FF 40. In nauwelijks 70 dagen verblijf in Auvers-sur-Oise, heeft Van Gogh ruim 72 schilderijen en 64 tekeningen gemaakt.

## Auberge Ravoux na 1890

In 1893 beëindigt Ravoux het huren van Auberge Ravoux en koopt een brasserie in Meulan. Rond 1905 wordt de herberg gemoderniseerd en alles uit de tijd van Van Gogh verdwijnt. Het schijnt dat zijn kamer, nu bekend als ‘de kamer van een zelfmoordenaar’, uit bijgelovigheid nooit meer verhuurd is geweest. Het is een komen en gaan van eigenaren. Tussen de twee wereldoorlogen neemt echter de belangstelling voor het werk van Van Gogh duidelijk toe. In 1926 wordt de naam van de herberg omgedoopt in ‘*À Van Gogh*’. De auberge versloft echter en het café krijgt een slechte naam. In 1946 is er slechts een klein bordje op de gevel, dat aan de schilder herinnert. Als in 1952 het echtpaar Roger en Micheline Tagliana de herberg koopt, weten zij nieuw leven in deze volkomen vergane glorie te blazen. Met behulp van Adeline Ravoux wordt de kamer van Van Gogh een beetje in de sfeer teruggebracht. De herberg wordt opnieuw een kunstenaarscafé en onder meer bezocht door Malraux, Zadkine, Poliakoff en Pignon. De Amerikaanse film *Lust for Life* uit 1956, met Kirk Douglas als Van Gogh, wordt deels in Auvers-sur-Oise opgenomen.
De trend van absolute roem voor Van Gogh zet zich ook in Auvers door: in 1985 krijgt Auberge Ravoux de status *Monument Historique Classé*. In 1987 worden er nauwgezette en vergaande restauratieplannen voorbereid, die in 1992 beginnen en twintig maanden later voltooid worden. Langzaam keert de tijd van Van Gogh weer terug in het gebouw en in de café-zaal. In samenwerking met het Institut Van Gogh wordt het geheel, nu officieel omgedoopt tot *Auberge Ravoux Maison de Van Gogh*, weer herberg, kunstenaarscafé en tentoonstellingsruimte. De kamer van Hirschig is als sobere huurkamer in eind 19e- eeuwse stijl ingericht. Die van Van Gogh wordt bewust leeg getoond, op een stoel na. Het is op deze plek dat, we kunnen het rustig zeggen, de arme schilder in al zijn sociale en psychische nood, letterlijk als een aangeschoten hond crepeerde. Sinds de opening in 1993 hebben ruim 1,5 miljoen bezoekers de kamer van Vincent van Gogh bezocht.

*Auberge Ravoux tegenwoordig, exterieur en interieur*

*Het gemeentehuis van Auvers versierd voor de 14e juli, 1890*

## Aan tafel met Monsieur Vincent

Ondanks dat geen enkel voorwerp in Auberge Ravoux meer tot de oorspronkelijke inventaris van de herberg behoort, zijn vriend en vijand het erover eens dat de ‘ziel van de schilder’ is teruggekeerd. Maar de eenvoudige maaltijden van weleer zijn nu wel omgetoverd tot een combinatie van een rijke volkskeuken, typerende streekrecepten en het beste van de keuken van de gegoede burgerij uit die tijd. Er is een *Menu Père Ravoux*, voor € 39, met onder andere *Terrine de Canard*, *Gigot d’agneau de sept heures* en *Fricassée de canette d’Auvers*. Er is een *Carte du Dr. Gachet* met *Foie Gras de Canard* (€ 19), *Filet de Boeuf Charolais Maturé* (voor 2 personen € 78). Op de wijnkaart kunt u wijnen bestellen tot over de € 200 per fles.
Dit alles heeft echter nooit op die tafel van een zekere Monsieur Vincent achter in de café-zaal gestaan. Niet alleen de prijzen van zijn schilderijen, maar ook die van zijn menu’s en de aard van die menu’s, hebben de schilder op een in die tijd volstrekt, maar dan ook volstrekt niet voor te stellen wijze ingehaald. Toch is Auberge Ravoux nog altijd een restaurant van het (betere) middensegment, maar nu wel uit onze tijd. Auberge Ravoux is open van maart tot in november. Wie de stamtafel van Vincent van Gogh culinair wil inhalen, moet echter wel tijdig reserveren. •

**Literatuur:**

Alain Amiel, *Vincent van Gogh à Auvers-sur-Oise (70 derniers jours)*, Tournay, België, 2009.
F. Leeman en Alexandra Leaf, *Van Gogh à l’Auberge Ravoux*, Hoëbeke, Parijs, 2002.

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

## RAAD WAAR DIE STAAT

Wilma Duijvestijn

In ieder nummer van *Drop* plaatsen we drie foto’s van kerken met een verschillend karakter. Aan u te raden waar ze staan. Herkent u ze? De antwoorden staan op pag. 15.

Heeft u zelf misschien een mooie foto die we zouden kunnen gebruiken ? Mail het ons (administratie@lesamisdedrop.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.

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

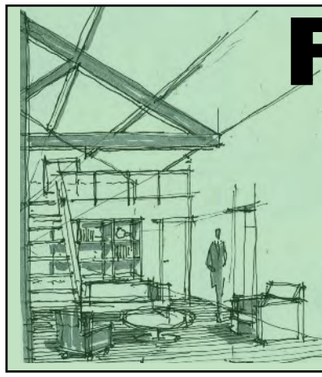
www.golfdelapreze.com Tel: 0033(0)545 232474

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



FEU IR GERT ROOK ARCHITEKT BNA
LA TAUPINIÈRE
16220 ROUZÈDE

Haalbaarheidsstudies
Schetsplannen
Verbouwadviezen
Bouwaanvragen

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

Allianz

Cabinet J. C. PLANCHON Verzekeringen

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

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

24300 NONTRON 24340 MAREUIL

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

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

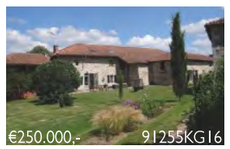
Jardins "AV"
Arjan Vogelzang
paysagiste - hovenier - gardener

Leggett heeft een mooie sortering woningen beschikbaar in 'Haute Charente en Nord Dordogne'.

LEGGETT IMMOBILIER

Voor koop en verkoop kunt u vertrouwen op onze bekende service en expertise.

€141.700,- 92178NJH24


€250.000,- 91255KG16

€551.200,- 75978JAS24

€288.900,- 101779NJH16

€583.000,- 90165DA16

Uw Nederlandse contact per e-mail is: mauk.koch@leggett.fr | www.leggett-immo.com




# Fons Hermus stopt definitief met Vice Versa

Na bijna een jaar Vice Versa verzorgd te hebben, ben ik tot de conclusie gekomen dat dit platform voor rijden/meerijden blijkbaar niet meer relevant is. Er zijn steeds minder aanmeldingen en aanvragen; vanaf december jl., toen ik de site overnam van Richard van Tienhoven, zijn er slechts zes 'matches' ontstaan.
Ik heb me natuurlijk afgevraagd waarom dat zo is, en ik neem aan dat BlaBlaCar en het te goedkope vliegen de voornaamste redenen zijn voor deze afnemende belangstelling.
En dus stop ik – uiterlijk – aan het einde van dit kalenderjaar. Mocht iemand zich nog geroepen voelen om dit platform toch voort te zetten, dan stel ik mijn adressenbestand natuurlijk beschikbaar. Dank aan alle leden die aanbiedingen en aanvragen geleverd hebben.

Met vriendelijke groet,
Fons Hermus
(hermusbatdur@hotmail.com)

## RAAD WAAR DIE STAAT

1 Mende – Kathedraal Notre Dame et Saint privas
2 Nice – Orthodoxe kathedraal Saint Nicolas
3 Caen – Église Saint Pierre

# Bezwaar sociale lasten

Bent u verdragsgerechtigd en heeft u over uw lijfrente-inkomsten in 2018 sociale lasten betaald? Over uw lijfrente-inkomsten betaalt u vanwege de *credit d'impot de modernisation du recouvrement* (CIMR) in 2018 geen *impôt sur le revenu*. De Franse belastingdienst heft echter over lijfrente-inkomsten van verdragsgerechtigden (degenen die premies betalen aan het CAK) 7,5% sociale lasten. Frans ingezetenen die onder het Franse sociale zekerheidsstelsel vallen krijgen de sociale lasten, inclusief de solidariteitsbijdrage, geheel gecompenseerd door de CIMR. Het is onterecht dat de CIMR niet aan verdragsgerechtigden wordt toegekend. Er is inmiddels over deze ongelijke behandeling van Frans ingezetenen een procedure aangespannen bij het *Tribunal Administratif* in Bordeaux. Ik houd u op de hoogte van de voortgang.

# Taxe d'habitation

In het belastingplan 2020 wordt een algehele afschaffing van deze belasting voorgesteld. In 2019 heeft u recht op een korting van 65% op de *taxe d'habitation* indien uw *revenu de référence* bij twee inkomens niet hoger is dan € 43.688 (voor één inkomen is de grens € 27.432) In 2020 zou men in deze inkomensgroep niets meer hoeven betalen. In het belastingplan 2020 wordt de volledige afschaffing van deze belasting voorgesteld, dus ook voor hogere inkomens. In 2021 is de korting voor die groep 30%, in 2022 bedraagt de korting 65%. In 2023 wordt de *taxe d'habitation* dan geheel afgeschaft. Bezitters van een tweede huis blijven deze belasting wel betalen.

# Thuishulp Cesu

Heeft u hulp in de huishouding of hulp in de tuin, opteer dan voor Cesu+. Vanwege de invoering van de *prélèvement à la source* bent u inhoudingsplichtige voor de *impôt*. Dit betekent dat u in beginsel *impôt* moet inhouden op het salaris van uw thuishulp. U kunt de administratieve rompslomp delegeren aan de Cesu. Hoe werkt dat? Voor de 6e van de maand dient u een declaratie in bij de Cesu voor de gewerkte uren in de vorige maand, 2 dagen later incasseert de Cesu het netto salaris van de thuishulp van uw bankrekening. De Cesu betaalt 3 à 4 dagen na indiening van de declaratie het netto salaris rechtsreeks aan uw thuishulp. De door u verschuldigde sociale lasten en de op het salaris ingehouden *impôt* worden aan het eind van de volgende maand van uw bankrekening afgeschreven. Aanmelden kan via de site van de Cesu. Hier treft u ook een instemmingsverklaring aan die u beiden moet tekenen en bewaren. In de aangifte *impôt sur le revenu* kunt u de totale kosten (het netto salaris, de ingehouden *impôt* en de sociale lasten) declareren, de *credit d'impôt* bedraagt dan 50%.

CHÈQUE EMPLOI SERVICE UNIVERSEL
Accepté

COMMENT ?
Marianne Rosenberg

# Comment ?

## Drie voorkomende vergissingen in het Frans

**Vergissing 1 :**
***« J'espère que tu es bien. »***
Een correcte zin maar het is beter om in dit geval, als je iemand gedag zegt en een beleefdheid uitwisselt over gezondheid, het werkwoord *aller* te gebruiken. Dus deze zin is beter als je schrijft: *J'espère que tu vas bien.*

In een introductie gebruik je het werkwoord *aller*, zoals dit voorbeeld: *Bonjour, comment allez-vous ?* Antwoord: *Ça va, merci* of: *Je vais bien, merci et vous ?*
Als je toch *J'espère que tu es bien* wilt gebruiken, is het goed te weten dat *tu es bien* twee verschillende betekenissen kan hebben, namelijk ofwel je vraagt of de persoon zich goed voelt ofwel je vraagt of de persoon zich goed heeft geïnstalleerd, op zijn/haar stoel, in zijn/haar nieuwe woonplaats.

**Vergissing 2**
***« Je vais visiter mes amis. »***
Deze zin zou moeten zijn in goed Frans: *Je vais rendre visite à mes amis* of: *je vais voir mes amis*. Het is *rendre visite à quelqu'un* of *aller voir quelqu'un* bij het bezoeken/zien van personen.
Het werkwoord *visiter* wordt alleen voor een plaats (een stad, museum, land, etc.) gebruikt. Het lastige voor ons is dat in het Engels *'to visit'* heel gebruikelijk is bij personen: *I visit my friends.*
Toch nog een opmerking… de *Académie française*, de Franse instantie die de Franse taal op de voet volgt, laat *visiter une personne* in de volgende gevallen toe, namelijk als de persoon lijdende is. *On peut visiter une personne malade*, of ook: *visiter un prisonnier dans un centre de détention*.

**Vergissing 3**
***« Je me rappelle de ce livre. »***
Hier worden de werkwoorden *se rappeler quelque chose/quelqu'un* (zich iets/iemand herinneren en *se souvenir de quelque chose/quelqu'un* (met dezelfde betekenis verward.
Het is *se rappeler*, zonder het gebruik van een voorzetsel, terwijl *se souvenir* altijd het voorzetsel de nodig heeft.
Dus, een goede zin is: *Je me rappelle ce livre* of, ook goed: *je me souviens de ce livre*.

Dit heeft gevolgen voor zinnen als: ik herinner het me. In het geval van *se rappeler* is er sprake van een lijdend voorwerp, met de keuze uit *le*, *la* of *les*. Dus, als je *ce livre* wilt vervangen, wordt het *je me le rappelle* (*le* verwijst naar *ce livre*).
Maar bij het werkwoord *se souvenir de* wordt dezelfde zin *je m'en souviens*, ik herinner het me, want het woordje *en* verwijst naar de *ce livre*.

Maar let op, er is natuurlijk een uitzondering… als *se rappeler* wordt gevolgd door een voornaamwoord, wordt *de* toegevoegd.
*Elle se rappelle de lui:* zij herinnert zich hem. •

Het is *rendre visite à quelqu'un* of *aller voir quelqu'un*

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

STOPS ONDERWEG
Jacques van Elst

# Stops onderweg naar Nederland

## Ga eens langs bij Roubaix

Een saaiere stad in Noord-Frankrijk dan Roubaix ken ik niet. En toch ga ik u uitleggen waarom u nu juist dáár een stop moet maken als u op weg bent naar Nederland. Roubaix was zeker niet altijd zo saai. Het was in de vorige eeuwen het bruisend centrum van de Noord-Franse textielindustrie. Rijkdom, mooie huizen, veel restaurants en gezellige kroegen domineerden de stad. Tot in de 2e helft van de vorige eeuw waren er nog altijd veel arbeiders nodig in de textielindustrie en die kwamen vooral uit Noord-Afrika. Nu de textielindustrie geheel is verdwenen kent Roubaix een werkloosheid van 30%, van vooral 2e en 3e generatie Noord-Afrikanen. Een aantal bedrijven heeft hun roots in Roubaix en sommige hebben er nog hun hoofdkantoor: 3 Suisses, La Redoute, Auchan en Cofidis. Nu zijn vrijwel alle oude kroegen verdwenen of omgetoverd tot theehuizen. Zowat 43% van de bevolking leeft onder de armoedegrens, wat Roubaix tot een van de armste steden van Frankrijk maakt. Maar echt typisch op z'n Frans werd er een list bedacht om de dagelijkse ellende in Roubaix naar de achtergrond te verdringen. Het oude en vervallen art deco-zwembad werd wegens gebrek aan zwemmers gesloten en in 2001 verbouwd tot *Musée d'Art et d'Industrie*, nu beter bekend als *Musée La Piscine*. De architect was Jean-Paul Philippon, die ook verantwoordelijk was voor de verbouwing van het *Gare d'Orsay* tot het *Musée d'Orsay* in Parijs.

*Maar echt typisch op z'n Frans werd er een list bedacht: Musée La Piscine*

*Louvre Lens*

Het is een echt juweel geworden, een zeer geslaagd voorbeeld van Franse durf en er zijn werken van wereldberoemde kunstenaars zoals Piet Mondri(a)an, Kees van Dongen, Pierre Bonnard, August Rodin, François Pompon, Pablo Picasso, Camille Claudel en zeer vele andere. Het trekt jaarlijks meer dan honderdduizend bezoekers en is daarmee een magneet voor – en in zeker opzicht de redding – van Roubaix. Ga dat zien!

www.roubaix-lapiscine.com
23, rue de l'Espérance, 59100 ROUBAIX
Open dinsdag, woensdag en donderdag van 11:00 tot 18:00, vrijdag tot 20:00 en zaterdag en zondag van 13:00 tot 18:00 uur. Parkeren: Parking de la Gare.

## En dan: op naar Lens!

Ook zo'n supersaaie stad ligt een kleine 50 km ten zuiden van Roubaix en het kent een beetje een vergelijkbare historie. Hier was het niet de textielindustrie maar de kolenmijnbouw die in de 19e eeuw Lens tot een welvarende stad maakte. Hoe anders was dat in de 2e helft van de 20e eeuw. De mijnbouw verdween en Lens verpauperde. Analoog aan – en misschien wel geïnspireerd op – *La Piscine* in Roubaix werd in 2004 op initiatief van premier Jean-Pierre Raffarin een dependance van het Parijse Louvre gepland bovenop een oude kolenmijn in Lens. Niet zomaar een dependance, maar een werkelijk fenomenaal bouwwerk van de Japanse architecten SANAA, in 2012 geopend door president François Hollande. Een zeer transparant museum van 28.000 m² vooral bestaand uit een melkachtig glas en een diffuus dak. Vijf imposante zalen waar wisseltentoonstellingen plaats hebben met als hoogtepunt de *Galerie du Temps*, de mooiste zaal (3.000 m²) waar permanent 200 topstukken uit de collectie van het Louvre uit Parijs worden getoond. Het omliggende park van 20 hectaren is omgetoverd in sprookjesachtige tuinen die qua ontwerp een schitterende eenheid vormen met het gebouw. En ook nu werkte de list: hier komen jaarlijks meerdere honderdduizenden bezoekers en zo werd de teloorgang van Lens tot staan gebracht. Ga dat zien!

www.louvrelens.fr
99, rue Paul Bert, 62300 Lens
Open van woensdag tot en met maandag van 10:00 tot 18:00 uur. Parkeren: Stade Bollaert et Dumortier à Lens en Parking Jean-Jaurès à Liévin.

Eigenlijk zijn deze plekken veel te interessant en vragen ze te veel tijd voor een simpele stop onderweg naar Nederland. Zij zijn gewoon de reis al meer dan waard. •

# Le Tour des Vaches

In deze *Tour* nemen we koeienrassen in Frankrijk onder de loep. Frankrijk, met zijn grote veestapel kent 25 rassen. Waar ze leven is afhankelijk van de natuurlijke omgeving. Er worden drie hoofdrassen onderscheiden: vleeskoeien, melkkoeien en gemengde rassen. Een koe eet, afhankelijk van het ras 50-80 kg voer en drinkt 50-100 liter water per dag. Een melkkoe gaf rond 1900 zo'n 2.500 liter melk per jaar, tegenwoordig door rasverbetering soms wel 12.000 liter per jaar!

**Top 10 koeien in Frankrijk in 2019***

| Ras | Aantal X 1000 | Ontwikkeling t.o.v. 2009 |
|---|---|---|
| Prim'Holstein | 2.379 | -7% |
| Charolaise | 1.410 | -13% |
| Limousine | 1.101 | +9% |
| Montbéliarde | 618 | -7% |
| Bl. d'Aquitaine | 474 | -2% |
| Normande | 309 | -30% |
| Salers | 216 | +9% |
| Aubrac | 214 | +47% |
| Kruisingen | 599 | -6% |
| Andere rassen | 308 | -3% |

Bron: SPIE-BDNI, traitement Indtitut de l'Élevage

**Jersiaise**, West-Frankrijk, oorspronkelijk van het eiland Jersey. Kan zich uitstekend redden. Een uitstekend zuivelras. Een sierlijke koe met amandelvormige ogen en lange wimpers, door de ijzersterke hoeven zelden kreupel.

**Rouge Flamande**, Ardennen, Nord-pas de Calais, Normandië, een van de oudste rassen, voor de kazen Mimolette en Maroilles.

**Normande,** Normandië, West Frankrijk, Centraal-West Frankrijk.

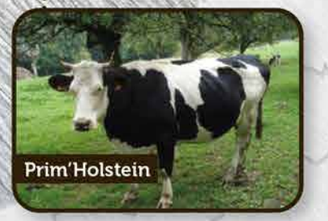
**Bretonne Pie Noire**, Bretagne, een vrij kleine koe die met weinig (arme grond) tevreden is.

**Limousine**, voornamelijk aanwezig in de Limousin- streek

**Blonde d'Aquitaine**, Zuid-West Frankrijk, vleeskoe ontstaat uit drie andere rassen; past zich aan in elk klimaat.

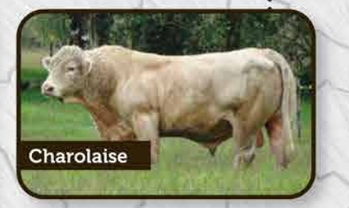
**Gasconne**, Pyreneeën en stroomgebied Garonne, een witte koe met zwart omlijnde oogleden en daarom uitermate bestand tegen hitte en licht. Door jarenlang kruisen met rassen zijn de hoeven nu zeer goed geschikt om in de bergen te leven. Het vlees van de Gasconne is erkend onder het label Rouge Bœuf Gascon.

**Prim'Holstein** in de noordelijke regio's en van oorsprong van Nederlandse afkomst.

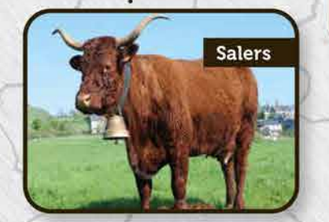



**Bleue du Nord**, noordelijke regio's, vleeskoe met excellent rendement en zeer mals vlees.

**Charolaise**, Dé ambassadeur voor de Franse rundergenetica, vertegenwoordigd in heel Frankrijk, maar van oorsprong uit de Saône-en-Loire streek, een echt slagersras maar tevens een uitzonderlijke zuivelkwaliteit wat uitzonderlijk is voor een vleesras.




**Salers**, Centraal-Massief, op tekeningen uit de prehistorie komt dit ras al voor, een roodbont ras met een krullerige vacht en lange hoorns. Melk wordt gebruikt voor de (harde) Salers kaas, een van de 44 Franse kazen die het AOC/AOP keurmerk mogen voeren.



**Montbéliarde**, France-Comté. Het fokprogramma is erop gebaseerd om deze koeien lange tijd op winterstalling te zetten waarbij ze droogvoer consumeren van de zomerweide. Een melkras met uitstekende kaaswaarde.

**Abondance**, genoemd naar de streek in de Haute-Savoie. De melk, rijk aan eiwitten, wordt omgezet in AOC-kazen: Reblochon, Abondance of Beaufort, Tomme en Emmental de Savoie.

**Aubrac**, Centraal-Massief en zuidelijke regionen, zeer zuiver ras, een vruchtbare koe en goede moeder die makkelijk kalft en uitstekende zuivelkwaliteiten bezit.

**Tarentaise,** Alpen en Centraal-Massief, produceert eiwitrijke melk die gunstig is voor kazen zoals Reblochon, Beaufort en Tomme de Savoie.

**Camarguaise**, Provence, wordt gebruikt bij vriendelijke stierengevechten. De in wit geklede stierenvechters proberen een rood strikje, de *cocarde*, te bemachtigen dat bevestigd is tussen de horens. De stier wordt hierbij niet verwond of gedood. Een wat kleinere en magere stier, zwart/bruin van kleur. Het vlees is zeer rood gekleurd wat qua smaak enigszins doet denken aan wild, mogelijk omdat de dieren in semi-vrijheid worden gefokt.

**Corse**, Corsica, waarschijnlijk afkomstig uit Noord-Afrika, van oorsprong een werkdier, wordt nu nog in stand gehouden om de zuiverheid van het ras, de fok van kalveren en het vleesvermogen te verbeteren.

## Enkele gezegdes

***Parler comme une vache espagnole***
gebroken Frans praten

***Il pleut comme vache qui pisse***
het stortregent

***Quelle (peau de) vache***
kreng, schoft, smeerlap

***La vache !*** *potverdorie*

***Il a été vache avec moi***
hij heeft schofterig tegen me gedaan

***Dire une vacherie à quelqu'un***
iemand een rotstreek leveren

***Une vache de belle nana***
een verdomd lekker wijf

Op de avond van maandag 27 december 1999 barste een ongekend natuurgeweld los rond ons huis in de Périgord. Terwijl we die dag na Kerstmis vredig bij het houtvuur zaten, stak een bulderende storm op die de muren deed schudden. De elektriciteit viel onmiddellijk uit en door het raam zagen we overal blauwe lichtflitsen van brekende kabels.

## Enorme verwoestingen en tachtig doden

# Kort voor de eeuwwisseling razen orkanen over Frankrijk

A nos lecteurs

Les Girondins et l'OM discutent du cas Dugarry

La négociation pour le transfert du joueur a commencé

SUD OUEST

BORDEAUX

LA RÉGION BALAYÉE PAR UNE TEMPÊTE D'UNE VIOLENCE EXTRÊME

Tués par les rafales

Marée noire : ça s'aggrave

Braderie d'hiver

BRICO et LOTS

L'ALBUM OFFICIEL DÉFIS 2000

Edition spéciale tempête

DÉFIS 2000 L'ALBUM OFFICIEL

SUD OUEST

BORDEAUX

Souriez la page carnet

Catastrophique !

Jusqu'au vendredi 31 décembre

Bloc de Foe gras 54.00

Huîtres Fines de Claires 88.00

Champagne Carrefour 89.00

Avec Carrefour je positive !

Carrefour

les 2000 qui ont marqué le siècle

*Extra edities van de Sud Ouest*

Een poging om buiten poolshoogte te nemen strandde in een heksenketel van afgerukte takken, dakpannen en stukken puin die door de lucht vlogen. Golfplaten flitsten als gigantische scheermessen voorbij. Het was levensgevaarlijk. Zo beleefden we de eerste uren van de orkaan Martin, die in de nacht van maandag op dinsdag een spoor van vernieling trok door het zuidwesten op weg naar de Middellandse Zee. Martin was echter niet de eerste orkaan die Frankrijk dat kerstweekend teisterde. Enkele dagen tevoren was het noorden al getroffen door Lothar.

### Dam van papier

De orkaan, die van Duitse meteorologen de naam Lothar kreeg, begon in de nacht van zaterdag op zondag boven de kust van Normandië en raasde vandaar in de richting van het dichtbevolkte Île-de-France. Op Tweede Kerstdag bereikte hij Parijs en in de miljoenenstad ontstond een enorme chaos.
Marc Chavannes, correspondent van *NRC Handelsblad*, was juist bezig zijn boeltje te pakken, want hij zou teruggaan naar Nederland. "Toen de storm Parijs trof met windstoten van 170 kilometer per uur stonden de balkondeuren op onze vijfde verdieping bol naar binnen." meldde hij zijn krant. "Met één extra woedeaanval zouden de rondvliegende schoorstenen en dakpannen zich naar binnen storten. Toen kwamen de verhuisdozen vol boeken goed van pas. Een dam van bedrukt papier tegen de ramen bouwen is het laatste wat een correspondent aan het eind van zijn periode rest." Buiten zag hij een angstwekkend schouwspel. "Op de binnenplaats vielen meters raam te pletter. Repen dakgoot zeilden voorbij. De luifel van het café op de hoek aan de overkant hing onttakeld over de straat."

*Golfplaten flitsten als gigantische scheermessen voorbij*

### Lichtstad in duisternis

Lothar sloeg hard toe in en om de Franse hoofdstad. Huizen stortten in, daken werden afgerukt en de Parijse brandweer kwam handen te kort bij het redden van de bewoners. Van de Notre-Dame, die pas was gerestaureerd, werden delen van het dak en de glas-in-loodramen vernield. Ook het Paleis van Versailles was ernstig beschadigd, terwijl in de beroemde tuinen tienduizend bomen tegen de vlakte gingen. Het Bois de Boulogne en het Bois de Vincennes moesten het eveneens ontgelden. Daar werd bijna de helft van de driehonderdduizend bomen ontworteld.
Het orkaangeweld blies de imposante hoogspanningsmasten als luciferhoutjes omver. Elektriciteitskabels braken en transformatorstations implodeerden. Overal viel de stroom uit en op de avond van Tweede Kerstdag was de 'lichtstad' in diepe duisternis gehuld. De dag daarna zaten nog anderhalf miljoen huishoudens op het Île-de-France zonder elektriciteit.
De materiële schade die Lothar in het noorden van Frankrijk aanrichtte, was direct na de storm nauwelijks te overzien maar liep in de tientallen miljoenen guldens. Nog triester was dat er onwaarschijnlijk veel menselijke slachtoffers waren. Volgens de eerste berichten kwamen 44 mensen om het leven door rondvliegende daken en omvallende bomen, in ingestorte huizen en in het verkeer.

### Olievogels

Aan de kust van Bretagne speelde zich intussen een ander drama af. Daar spoelden vele duizenden vogels aan, besmeurd met olie van de Maltezer tanker Erika die op 12 december was vergaan. Door de harde wind werd een gigantische olievlek opgestuwd naar de kust. "Ongeveer achthonderd van de besmeurde Franse vogels zijn gisteren binnengebracht in Nederlandse opvangcentra." berichtte *NRC Handelsblad* op de maandag na Kerst: "De vogels zijn opgehaald door medewerkers van het Friese vogelasiel 'De Fûgelspits' in Anjum. Morgen komen nog eens 2.000 vogels in Nederland aan."
In Parijs werd die maandag koortsachtig gewerkt aan het noodherstel en kwam het leven weer een beetje op gang. Lothar was verder getrokken naar Duitsland, waar ook grote verwoestingen werden aangericht en tientallen doden vielen. Frankrijk kreeg echter geen kans om op adem te komen, want op maandagavond en in de daarop volgende nacht woedde een nieuwe krachtige orkaan in het westen en zuidwesten van het land.

### Verpletterd door boom

Die tweede orkaan werd Martin genoemd. Hij kwam vanaf de Atlantische Oceaan, bereikte bij La Rochelle de kust en snelde met windsnelheden van 150 tot 200 kilometer per uur naar de Middellandse Zee. Het zuidwesten werd het zwaarst getroffen. "De sirenes in Bordeaux klonken maandagnacht onafgebroken." aldus *NRC Handelsblad* twee dagen later. "De stad biedt nu een grimmige aanblik, melden ooggetuigen. Bomen zijn ontworteld, schoorstenen ingestort, daken weggewaaid. De kades zijn over een lengte van meerdere kilometers ondergelopen." Volgens het verslag waren in de nacht van maandag op dinsdag in het zuidwesten twintig doden gevallen. "In de Charente-Maritime, ten noorden van Bordeaux, werden twee automobilisten verpletterd door een boom, een derde door een muur. Een bejaarde bezweek aan een hartaanval en een voetganger kwam onder een boom."
Ook verder het binnenland in had de storm hevig huisgehouden. "Negentig procent van de nabijgelegen Dordogne zat vanochtend nog zonder stroom." meldde de *NRC*. Dat konden we beamen en het zou nog wel even duren voor onze plattelandsgemeente weer een sprankje elektriciteit had.

### Petroleumstelletje

"De elektrische verwarming was uitgevallen, maar we hadden gelukkig een houtvuur en enkele butagaskachels." schreef mijn

*Daar ging je brandhout*

vrouw aan familie en vrienden in Nederland. “Voor de verlichting hadden we twee olielampen en een kaars en het eten kookten we op een ouderwets petroleumstelletje. Overal waren de kaarsen uitverkocht, evenals batterijen, lampenolie, petroleum en (de eerste dagen) flessen drinkwater. Na enkele dagen ging de burgemeester van onze kleine commune bij iedereen langs met de vraag of er nog kaarsen over waren. Want er waren mensen die helemaal niets meer hadden.”
Die eerste dagen na de orkaan heerste een noodtoestand in ons deel van de Dordogne. Hele bosgebieden lagen plat en de walnotenplantages – een belangrijke cultuur in de Périgord – waren gehalveerd. Verder het bekende beeld van afgerukte daken, ingestorte huizen en schuren. De wegen waren de ochtend na de storm versperd door omgevallen bomen, maar die werden binnen een dag opgeruimd door met motorzagen gewapende dorpsgenoten. Omdat de elektriciteit was uitgevallen, gebruikten de boeren voor hun melkmachines aggregaten maar die waren er niet op berekend dat ze zo lang achtereen moesten werken en raakten defect. Maar iedereen hielp iedereen en Radio Bleu Périgord speelde daarin een grote rol. De regionale zender was de eerste dagen 24 uur in de lucht met oproepen voor nieuwe aggregaten, hulp bij het opruimen van de ravage en zelfs voor het vangen van de duizenden uitgebroken eenden en ganzen. De solidariteit onder de bevolking bleek bijzonder groot.

### Wonden likken

In de week na de twee orkanen, de laatste week van de 20e eeuw, werd duidelijk dat Frankrijk was getroffen door een nationale ramp. “Oorlog op twee fronten” kopte het dagblad *Libération* en daar leek het ook op, want inmiddels was bekend geworden dat er tachtig slachtoffers waren gevallen in het noodweer. Zestig departementen werden tot rampgebied verklaard en de regering trok 140 miljoen franc (47 miljoen gulden) uit voor noodhulp. Zesduizend militairen werden ingezet om te helpen bij het opruimen van de omgevallen bomen, het repareren van de huizen en het leveren van drinkwater. In de bossen van de Aquitaine, de Midi-Pyrénées en Lotharingen waren vele miljoenen bomen gesneuveld. Daar lag 30 miljoen kubieke meter hout tegen de grond; een hoeveelheid die anders in twee jaar werd geoogst en die nu zo snel mogelijk moest worden verwerkt.
De grootste zorg was echter de elektriciteitsvoorziening. Honderdtachtig hoogspanningsmasten waren omgewaaid en ontelbare kilometers hoogspanningskabels gebroken. Twee dagen na de laatste orkaan zaten nog drie miljoen huishoudens zonder stroom. De EDF (*Electricité De France*) kreeg echter hulp uit een aantal buurlanden en kon melden dat 52.000 arbeiders onafgebroken bezig waren met het herstel.
“De Franse familie moet nu zijn wonden likken.” sprak president Jacques Chirac op vaderlijke toon. Dat was wat zwak uitgedrukt want Frankrijk ging zwaar gehavend de 21e eeuw in en het zou nog jaren duren voor het land enigszins bekomen was van dit trauma. •

# Francis Poulenc

## Franse componist met Nederlandse contacten

**Bij de naam van de componist Poulenc schieten je niet meteen melodieën in het hoofd die je even kunt meeneuriën. Toch kan hij gezien worden als een van de belangrijkste Franse componisten uit de vorige eeuw. Van de contacten die hij onderhield met Nederland springen er twee uit.**

Francis Poulenc (1899-1963) werd geboren in een rijk gezin in Parijs. Zijn vader was een succesvol industrieel, zijn moeder een zeer begaafde amateur pianiste.
Van haar kreeg hij zijn eerste muziek- en vooral pianolessen. Het was snel duidelijk dat hij talent had. Hij volgde lessen aan het conservatorium, maar als componist was hij eigenlijk autodidact. Hij interesseerde zich niet erg voor de systemen in de techniek van het componeren. Voor het als belangrijk geziene onderdeel van het componeren, het contrapunt, had hij geen belangstelling. Dat leverde ook kritiek op zijn stukken op. Ze zouden te weinig structuur bevatten. Dat verhinderde niet, dat Stravinsky hem interessant vond en introduceerde bij andere componisten.
Hij ging deel uitmaken van de *Groupe de six* waar ook onder andere de Franstalige Zwitserse componist Arthur Honneger en Darius Milhaud bij hoorden.
Het gezin waar Poulenc in opgroeide was, zoals in welgestelde kringen gebruikelijk was, traditioneel katholiek. Aan het eind van zijn puberteit zei hij het geloof vaarwel. Hij zette zijn leven voort als ‘flamboyant homoseksueel’. Dat verhinderde niet dat hij soms ook relaties met vrouwen had. Bij een van hen had hij een kind. Tot een vaste relatie zou het nooit komen.
Een vrouw die een belangrijke rol in zijn leven speelde was de sopraan Denise Duval. Hij ontdekte haar in de show- en cabarettempel Folies Bergères in Parijs. Behalve haar zangtalent viel hem ook haar uiterlijke schoonheid op. Zij zou zijn muse worden en veel van zijn werken zingen.

### Terug naar het geloof

Een ernstig verkeersongeluk waarbij een van zijn beste vrienden om het leven kwam, bracht Poulenc terug bij het geloof. Dat had ook gevolgen voor de composities die hij daarna maakte. Hij begon religieuze koorwerken te schrijven.
Een van zijn muzikale vrienden was de Nederlandse koordirigent Felix de Nobel, oprichter en van 1937 tot 1972 dirigent van het Nederlands Kamerkoor. Poulenc droeg een aantal van zijn composities op aan het koor, dat ook verscheidene premières van zijn koorwerken voor zijn rekening nam. Tot zijn dood in 1963, ten gevolge van een hartaanval, zou hij met Felix de Nobel bevriend blijven.

*Denise Duval en Francis Poulenc*

Een heel andere vriendschap had Poulenc met de Nederlandse orkestdirigent André Rieu. Nee niet met die, maar met zijn vader die vele jaren dirigent was van het Limburgs Symfonieorkest*. Jaarlijks bezocht hij de familie Rieu in Maastricht, in gezelschap van Denise Duval. André junior (inmiddels 70) vertelde aan de *Volkrant* dat hij nog van haar droomt; als klein jochie is hij wel eens door haar in bad gedaan.

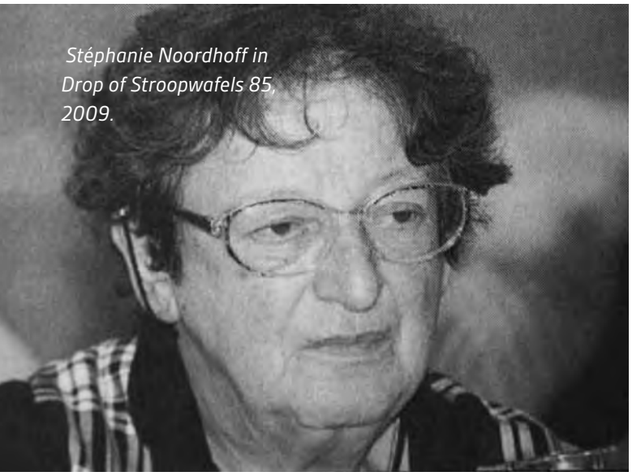
Van het werk van Poulenc zijn talloze opnamen en uitzendingen gemaakt. Via Spotify en YouTube is daar veel van te beluisteren. Probeer vooral zijn koorwerken te vinden. Ze zijn heel bijzonder. •

*Ten gevolge van drastische bezuinigingen in 2013 met het Brabants Orkest opgegaan in de ‘philharmonie zuidnederland’.

Bronnen: *De Volkskrant*, *NCR*, *France Musique*, *NPO radio vier*, *Wikipedia*.

# Zoute haring, rolmops, drop, stroopwafels

Typisch Nederlandse zaken, heimwee voor Nederlanders in Frankrijk, en 'die dingen zijn nu eenmaal niet of nauwelijks te koop in Frankrijk'; alhoewel ze tegenwoordig weleens bij grootgrutters te vinden zijn.



*Stéphanie Noordhoff in Drop of Stroopwafels 85, 2009.*

Toen ik in 2004 naar Frankrijk kwam om mijn huidige vrouw Ria Warnau te ontmoeten, in september 2005 met haar trouwde en in november 2005 emigreerde naar Frankrijk, kon ik niet vermoeden dat ik nog iets met drop en stroopwafels te maken zou krijgen. Maar hoe gaan die dingen?

Ria bleek bijna vanaf het begin lid/abonnee te zijn van het bulletin *Drop of Stroopwafels*, een uitgave voor Nederlanders in Frankrijk. Opgericht in 1995 door Stephanie Noordhoff, inderdaad telg uit het Noordhoff-uitgeversgeslacht. Zij woonde al jaren in Frankrijk en ontdekte dat er behoefte was aan informatie over Franse zaken voor Nederlanders; rijbewijs, ziektekosten, een nieuw paspoort, verzekeringen, het schoolsysteem, bankzaken. Kortom, alles wat met het Franse leven te maken heeft als je al of niet permanent in Frankrijk woont.

*Voorzitter, secretaris en hoofdredacteur heetten allemaal Stephanie Noordhoff*

In het begin bestond *Drop of Stroopwafels* uit een bulletin. Dat bulletin werd toegestuurd aan personen met een Nederlandse naam, die weer gezocht waren in de telefoonboeken uit de buurt. Die buurt was de Dordogne, want daar woonde Stephanie Noordhoff, dus eerst maar eens om je heen kijken. Met dat bulletin werd meteen gevraagd om abonnee te worden en dat deden enkele honderden mensen.

Na een paar nummers bleek dat de uitgave van het bulletin beter verzorgd kon worden door een vereniging en niet door een uitgever die kon winst maken en moest dan belasting betalen. Dus werd de vereniging 'Les Amis de Drop of Stroopwafels' opgericht en werden abonnees in feite leden van een vereniging. Maar een vereniging moest een bestuur hebben en minimaal een keer per jaar een ledenvergadering uitschrijven, waar het bestuur dan verantwoording moest afleggen. Een penningmeester en secretaris waren nodig, maar Stephanie kon dat in het begin allemaal zelf. Na enige tijd werd het toch iets te veel en kwam er een penningmeester in de persoon van Beer Berenschot. Voorzitter, secretaris en hoofdredacteur heetten allemaal Stephanie Noordhoff. En dat ging best goed. Het bulletin groeide en er kwamen meer mensen die een bijdrage wilden leveren. De groei van het bulletin zette door; er kwam meer informatie, er kwamen veel meer leden/abonnees. Er werd iemand gezocht die de verzending op zich nam en er kwam een administratieadres.

En toch. Na tien jaar werd het een beetje te veel voor Stephanie. Veel informatie was inmiddels ook op internet te vinden. Ze nam het besluit de leden te vragen naar de voortgang van 'Drop of Stroopwafels'. Doorgaan of stoppen? De uitslag van de enquête was dat de meeste leden het blad in stand wilden houden; de inhoud bleek nog steeds nuttig voor hen.

Stephanie zelf wilde wel stoppen. Dus ging ze op zoek naar een opvolger, een nieuwe voorzitter/hoofdredacteur. En daar kwam ik in beeld. In Nederland was ik uitgever geweest van een tijdschrift en het bloed kroop weer even waar het niet gaan kon. Hoofdredacteur wilde ik wel proberen, voorzitter niet.

Ik begon aan mijn eerste nummer, wilde daar meer een tijdschrift van maken en zelfs advertenties/reclame in opnemen. Dat bleek schrikken te zijn, maar ik zette door. De opmaak liet ik in Nederland verzorgen door een bevriende ontwerpstudio en 'Drop of Stroopwafels' veranderde van uiterlijk. En toen ik Transavia zo gek kreeg om op de achterpagina te adverteren, kon de omslag in kleur gedrukt worden.

*De ereleden van de vereniging, tegen de klok van links onder: Renso vonk, Meta Boreel, Henk van Elferen, Barend de Ronden.*

Intussen was de zoektocht naar een andere voorzitter geslaagd in het vinden van Meta Boreel en was er ook een nieuwe penningmeester. Op de ledenvergadering in Collonges-la-Rouge trad Stephanie af en werd benoemd tot erelid, evenals Beer Berenschot die als penningmeester werd opgevolgd door Ton van der Pluym. En zo was er opeens een nieuw bestuur. En dat ging voortvarend aan het werk. Er werden bezuinigingen doorgevoerd, de bestuursleden namen werkzaamheden als het versturen van het blad over en 'Drop of Stroopwafels' begon aan een nieuwe fase.

De Algemene Ledenvergaderingen werden de jaarlijkse ontmoetingsplek voor de leden en de vereniging kwam in rustig vaarwater. Nummer 100 kwam tot stand met eindelijk een interview met Stephanie Noordhoff, duidelijk het moment dat zij haar 'kind' kon loslaten.

Het moment kwam dat ook Meta Boreel haar functie wilde neerleggen. Zij werd opgevolgd door de secretaris Jeannette van der Velde. Helaas ontstond er enige tijd later een conflict in het bestuur wat leidde tot het aftreden van de voorzitter en de secretaris Richard van Tienhoven. Hoe nu verder?

De oplossing werd gevonden in het aantreden van mijzelf als interim voorzitter. Ik werd opgevolgd door Barend de Ronden als hoofdredacteur. Richard van Tienhoven bleek bereid te zijn terug te keren als secretaris. Penningmeester Ineke Stagge en webmaster Renso Vonk bleven aan. De Algemene ledenvergadering ging akkoord en het bestuur ging aan de slag. Nadrukkelijk werd afgesproken dat er gezocht zou worden naar een nieuwe voorzitter. Er moest gezocht worden naar drie nieuwe bestuursleden, want secretaris Richard van Tienhoven verhuisde naar Nederland en ook de webmaster Renso Vonk wilde na vele jaren zijn functie neerleggen.
Er moesten dus drie nieuwe bestuursleden gevonden worden en dat lukte wonderwel. Reinier Sinaasappel werd de nieuwe voorzitter, Erna Froeling secretaris, Hans van Driel webmaster. Naar aanleiding van opmerkingen van leden en adspirant leden besloot het bestuur de naam van *Drop of Stroopwafels* te veranderen in *Drop*.
Op de ALV in 2015 traden Renso Vonk en ik af, werden de voorgestelde kandidaten gekozen en was er weer een compleet en nieuw bestuur van inmiddels zeven leden, de medewerkers voor sponsoring en ledenadministratie, respectievelijk Gert Rook en Ans Roelofs waren inmiddels ook bestuurslid geworden. Ans Roelofs zou later worden opgevolgd door Wilma Duijvestijn-Blajeu. Ineke Stagge trad terug als penningmeester en werd opgevolgd door Arie Sluimer; Erna Froeling en Hans van Driel traden aan het eind van hun termijn af. In hun plaats zullen Renée van Lohuizen en Laura Wille aan de Algemene ledenvergadering van 2020 worden voorgedragen. Zij nemen nu de functies waar.

In 2014 overleed toch veel te vroeg Stephanie Noordhoff.
De Algemene ledenvergadering in 2017 benoemde op voorstel van het bestuur Renso Vonk, Barend de Ronden en Henk van Elferen tot erelid.
In 2018 werd Meta Boreel tot erelid benoemd.
Barend de Ronden kon de nieuwe *Drop* verder in de richting van een volwaardig tijdschrift ontwikkelen dankzij de medewerking van een groep enthousiaste medewerkers en een professionele vormgever.
Het bestuur ging op weg naar het 25-jarig bestaan van 'Les Amis de Drop of Stroopwafels' in 2020. En de jaren daarna halen ze ook nog wel. •

## Stilleven van pompoenen

Elk jaar – zo eind september – verandert de tuin van een bewoner nabij de brug over de Dordogne tussen Saint-Pierre-d'Eyraud en Gardonne, in een stilleven met pompoenen. Dit jaar maar eens gestopt bij de eigenaar om te vragen naar zijn of haar beweegredenen. Ik heb nog geen goedemorgen gezegd of hij roept al: "U bent te laat, ze zijn verdwenen". Ik reageer verbaasd, "Verdwenen?" "Ja", zegt hij, "gestolen!" "Nou ja," zeg ik, "wie doet nou zoiets?" "Ach, stelen is goedkoper dan kopen." zegt Alain Fritsch laconiek. Nog voor ik mijn vraag kan afmaken waarom hij dit elk jaar doet roep hij enthousiast: "Het is mijn passie. Door een bedrijfsongeval ben ik arbeidsongeschikt geraakt. Uitgegleden in de keuken en mijn arm verbrijzeld. Inmiddels ben ik 6x geopereerd, maar zonder resultaat; ik heb altijd pijn. En soms brengt me dat op suïcidale gedachten..."

### 30 kilo!

Hij vraagt of ik mee wil lopen. Naar de Spaanse meloenen, wegen 30 kilo per stuk! Helaas zijn ze nu inmiddels op hun retour en ingevallen. Hij komt met foto's. "Kijk hier, op deze foto liggen 1.100 stuks pompoenen in de tuin. De grootste heeft maar liefst een gewicht van 400 kilo." Alain bezit een stuk grond aan de oevers van de Dordogne en door slibafzetting in de winter is de grond zeer vruchtbaar. Kunstmest hoeft er dus niet aan te pas te komen. "Het kweken en neerleggen doe ik met behulp van familie en vrienden, want alleen kan ik niet veel met die arm." Duizenden voorbijgangers stoppen elk jaar om foto's te maken, hij vindt dat leuk en staat ze graag te woord. Ik bedank hem en krijg een dikke kus, wat een bijzondere ontmoeting! •

# Water en Vuur

**Over dieren in het algemeen, en 'kruipers' in het bijzonder, doen de meest bizarre bakerpraatjes de ronde. 't Is de moeite waard om over de kolder die in deze volksverhalen aan de orde komt een ander artikel te schrijven, maar nu wat meer over salamanders en vooral over de vuursalamander die sterk tot de verbeelding spreekt.**

### Niet veel eten

De meesten van ons kennen salamanders uit de vijvers en slootjes van hun jeugd. Water dus! Inderdaad zijn deze amfibieën goed aangepast aan dit milieu waarin ze een belangrijk deel van hun leven doorbrengen. Hun ademhaling bijvoorbeeld, gaat voornamelijk door de huid waardoor ze ook onder water zuurstof kunnen opnemen. Hun longen zijn zelfs vaak sterk gereduceerd. Er zijn zelfs salamanders die hun hele leven in het water blijven. Hieronder vallen de merkwaardige grotsalamanders die in Europa alleen in de Balkan te vinden zijn. Deze olm leeft in onderaardse grotten en waterlopen, waar ze volledig zijn aangepast aan de extreme omstandigheden. Omdat het hier stikdonker is, hebben ze hun gezichtsvermogen verruild voor een zeer gevoelige geur- en hoorzin. Hun leefgebied is erg arm aan prooidieren en het is dan handig als je lang zonder voedsel kunt. In laboratoriumproeven hebben olmen 10 jaar lang zonder eten weten te overleven. Om in hun grotten lang zonder voedsel te kunnen, hebben olmen zelfs hun metamorfose (overgang van larve naar volwassen exemplaar) afgeschaft. Een larf heeft minder energie nodig dan een volwassen dier, vandaar. Ze blijven hun hele leven larf, ademen door kieuwen en weten zich zelfs als larf voort te planten; handig als je als soort wilt blijven voortbestaan.

Olm

Genoeg over deze eigenaardige groep die we normaliter nooit te zien krijgen. Onze eigen, vertrouwde slootsalamanders zijn interessant genoeg.
In het voorjaar paren de meeste salamandersoorten en de eitjes worden tussen samengevouwen blaadjes van waterplanten geplakt. De larven die hieruit geboren worden zijn meestal in een paar maanden volwassen en gaan dan het land op. Af en toe overwintert een larf in het water en wordt pas het jaar erop pas volwassen. Salamanderlarven en kikkervisjes leven vaak naast en door elkaar in hetzelfde water. Je kunt ze onderscheiden doordat een salamanderlarve van meet af aan vier pootjes heeft en een staart die alleen maar groeit; de staart van dikkopjes wordt geleidelijk kleiner.
De meeste soorten verlaten het water in de loop van het jaar en overwinteren op het land, ondergronds, onder vermolmde stammen of op een andere beschutte, vochtige plek. Het volgend voorjaar is het weer waterfeest.

### Ook op land

Niet alle salamanders zijn zulke waterdieren. Enkele soorten, waaronder in Europa de geheel zwarte Alpenlandsalamander en de gevlekte vuursalamander, leven vrijwel uitsluitend op land. Vuursalamanders komen voor in grote delen van Midden- en Zuid-Europa, van het laagland tot zo'n 2000 meter hoogte in schaduwrijke, min of meer vochtige loofbossen. In het noorden van hun areaal overwinteren ze, maar vanaf Midden-Frankrijk zuidwaarts zijn ze het hele jaar actief zolang het niet vriest. Bij ons hebben ze tijdens droge, hete zomers wel een rustperiode; ze gaan in zomerslaap.
Hun uiterlijk is onmiskenbaar: tamelijk plomp, zo'n 15 tot 20 cm lang en gitzwart met heldergele vlekken. Deze felle kleuren zijn waarschuwingskleuren; in hun huid zitten gifklieren en als ze belaagd worden, kunnen ze tot een meter ver gif sproeien. Voor de mens niet giftig maar zeer pijnlijk als je het in de ogen krijgt. Als ze het naar hun zin hebben kunnen ze in de natuur 20 tot 25 jaar worden; in terraria zijn exemplaren zelfs 50 jaar geworden. Als je ze ziet scharrelen weet je onmiddellijk dat ze geen snelle prooien kunnen verschalken. Hun meest verorberde hapjes zijn naaktslakken (zeer sympathieke eigenschap) en regenwormen, spinnen, rupsen e.d.
Ze moeten in een redelijk vochtige omgeving verblijven vanwege hun ademhaling door de huid, maar aan water hebben ze een broertje dood. Het zijn erg slechte zwemmers die zelfs kunnen verdrinken als ze per ongeluk in het water vallen. Ze komen, eenmaal volwassen, alleen nog maar met het achterlijf in het water om larven af te zetten. In tegenstelling tot de meeste andere amfibieën zijn vuursalamanders 'eierlevendbarend', dat wil zeggen dat de bevruchte eieren in het moederlichaam al uitkomen en dat de jongen als larf te water komen, in uitzonderlijke gevallen wel eens als geheel volgroeid jong. De jonge larven hebben een lichte vlek op de plaats waar de poten aan de romp hechten.

### Weg van het vuur, terug uit de as

We hebben nu dus een 'waterbeest' dat niet van water houdt, maar hoe zit dat nu met vuur?
Vroeger dacht men dat deze salamander uit vuur geboren werd en dus wel over bijzondere gaven moest beschikken. Een stad als Sarlat heeft de vuursalamander daarom zelfs als embleem. Deze onwaarschijnlijke legende heeft mogelijk zijn oorsprong in een vochtig houtblok waarin het dier een schuilplaats had gezocht. Hij verliet deze uiteraard schielijk toen het blok op het vuur werd gegooid.
Als de vuursalamander al over bijzondere gaven beschikt, dan zal hij ze nu allemaal hard nodig hebben. Hij, en met hem nog een serie andere amfibieën, wordt sinds kort aangetast door een zeer virulente schimmel. In delen van West-Europa, waaronder Nederland, is al meer dan 80% van de populatie teloor gegaan. Laten we hopen dat de vuursalamander, net als de even legendarische Phoenix, uit zijn as kan herrijzen.

SARLAT
PÉRIGORD
NOIR
TOURISME

## 24/25 juni 2020

# Het feest van 25 jaar Drop of Stroopwafels

Op 24 en 25 juni 2020 viert de Association Les Amis de Drop of Stroopwafels haar 25-jarig bestaan. Nog een halfjaar en dan is het zover. In deze Drop een overzicht van wat er op die dagen te beleven zal zijn. De locatie kent u al, Domaine d'Essendiéras in St. Médard d'Excideuil (24). Zie ook *Drop* 126. De jubileumcommissie en het bestuur rekenen op een groot aantal deelnemers aan de programma's op beide dagen.

### Het programma van dag 1 (woensdag 24 juni) is:

**10.00-11.00 uur** Registratie en ontvangst met koffie, drop en stroopwafels in de Carrousel.

**11.00-12.15 uur** **Algemene Ledenvergadering** in de Carrousel.

**12.15-12.45 uur** Historicus **Coos Huijsen** bespreekt de geschiedenis van de monarchale republiek Frankrijk en de republikeinse monarchie Nederland.

**13.00-14.30 uur** Lunchbuffet in het Clubhouse.

**14.30-19.00 uur** Binnen- en buitenactiviteiten:
Buiten bij de Pagodes: **'DropArt'**, een tentoonstelling van 9 à 10 exposanten (zie voor een uitgebreide introductie *Drop* 126), een wijnproeverij en kaasproeverij. De activiteiten rond de Pagodes worden opgeluisterd door een troubadour.

Binnen in de Carrousel: Laat de kans niet voorbij gaan om een poppenkastvoorstelling verzorgd door **Walter Vroom** met *Drop*-anekdotes bij te wonen; er zijn twee sessies van een half uur gepland, afgewisseld met lezingen:

- **Lidewij van Wilgen** vertelt over haar ervaringen in de wijnbouw;
- **Tineke Aarts** vertoont de boektrailer van de *Bonave*-trilogie. Dit is een korte verfilming van het verhaal over de opkomst en ondergang door de druifluis *Phylloxera* van een familie uit de Cahors-streek en
- **Wim Kruize** vertelt over een bijzondere nasleep van de Franse revolutie.

**Vanaf 15.00 uur** is er gelegenheid koffie, thee, water en/of frisdranken te nuttigen op het terras bij het 'Chateau neuf'.

**17.30-18.30 uur** Gelegenheid tot verkleden voor een feestelijke avond.

**18.30 uur** **Apéritief** bij de Pagodes met bitterballen en haring, waarbij u nogmaals de gelegenheid krijgt op 'DropArt' rond te kijken.

**20.00 uur** **Diner dansant** in het Clubhouse. Dit belooft een gezellige avond te worden met een heerlijk diner en muziek verzorgd door Rod Millgate & Band.

### Het programma van dag 2 (donderdag 25 juni)

Deze dag beginnen we met een door d' Essendiéras verzorgd **ontbijt** in het 'Vieux chateau'. Daarna kunt u vanaf 10.00 uur naar keuze deelnemen aan een actief of informatief programma:

**Informatief**
Stel de vraag die u altijd al aan een van de *Drop*-specialisten had willen voorleggen. Denk hierbij aan de hoofdredacteur, auteur, fiscalist (fiscale actualiteiten), diëtist (dieethypes) of ga in gesprek van een van de exposanten.

**Actief**

- **Boerderijspel:** Dit wordt gespeeld door teams van 6 à 7 personen met competitie-element. Het is niet alleen aardig om zelf aan mee te doen, maar het is ook een spannend en hilarisch spel om naar te kijken. De deelnemers gaan hoefijzer gooien, in een kruiwagen hooibalen verplaatsen, stammetjes hout doorzagen, hoofdstel paard in- en uitspannen e.d. Elke activiteit duurt ca. 15 minuten. De winnaar krijgt een beker uitgereikt bij de afsluitende lunch.

- **Golfclinic:** U kunt in een ontspannen sfeer kennis maken met de eerste beginselen van deze heerlijke buitensport, tijdsduur ca. 2 uur; voor hen die graag zelf een rondje lopen is er de 9-holesbaan. Hiervoor moet u zelf een starttijd afspreken.

- **Bezoek aan de grotten van Tourtoirac:** Het bezoek aan de grotten duurt ca. 1,5 uur; u wordt gebracht en gehaald met een oude gele USA schoolbus.

- **Wandelpuzzeltocht**: vragen over 25 jaar *Drop* op het Domaine d'Essendiéras

Tot slot rond 12.00 uur een **presentatie over de toekomst van Drop**, gevolgd door een afsluitende **lunch**.

# Aanmelding

## Het feest van 25 jaar *Drop*

Naam

Lidnummer (zie adressering bij deze *Drop*)

Ik vind/wij vinden het leuk om naar het jubileumfeest te komen en schrijven personen (introducees zijn ook welkom) in voor:

☐ **Het volledige programma:**
woensdag 24 juni 2020 (ALV en feestavond) en donderdag 25 juni 2020 (programma tweede dag) de eigen bijdrage is dan € 105 per persoon;

Eventuele dieetwensen:.....

☐ **Alleen dag 1:**
woensdag 24 juni 2020 (ALV en feestavond), de eigen bijdrage is dan € 75 per persoon;

☐ **Alleen vergadering en lunch:**
woensdag 24 juni 2020 (Algemene Ledenvergadering, inclusief lunch) de eigen bijdrage is dan € 30 per persoon.

**De tweede dag (25 juni)** kunt u naar keuze deelnemen aan een informatief of actief programma.

☐ **Informatief**
U kunt zich vrijblijvend op 25 juni aanmelden.

☐ **Actief**
Wij doen mee met:
- ☐ het boerderijspel ..... personen
- ☐ de golfclinic ..... personen
- ☐ een bezoek aan de grotten van Tourtoirac ..... personen
- ☐ de wandelpuzzeltocht met vragen over 25 jaar Drop ..... personen

Graag inschrijven voor 31 januari 2020 en uw eigen bijdrage uiterlijk 15 februari 2020 voldoen t.n.v. Les Amis de Drop of Stroopwafels op:

- IBAN: NL39 INGB 0007 5453 36
  BIC: INGBNL2A of
- IBAN: FR76 1780 7008 2195 3197 4458 304
  BIC: CCBPFRPPTLS

Stuur uw aanmelding via post of e-mail naar:
Mme Lowell Christiaanse, La Vigerie, 24300 Saint Front La Rivière, e-mail: lowell@christiaanse.fr

NB: De overnachting in een gite/kamer of op de camping dient u zelf te regelen via mevr. Ellen Bakker, tel. 05 53 55 34 34

www.golffrance.eu

Joanna Bos Beëdigd vertaalster
Verbonden aan het Hof van Beroep van Toulouse
Vertalingen Engels, Nederlands,
Frans voor heel Frankrijk en
redactie van uw officiële documenten.
joannabos4@gmail.com 06 87 60 44 66 05 53 40 05 28

Agence Immobilière Herman de Graaf
Real Estate - Dordogne
Le Bourg – 24800 ST. JEAN DE COLE
Tel.: 05 53 62 38 03
Fax: 05 53 55 08 03
agence@immobilier-dordogne.com
www.immobilier-dordogne.com

PC HELP
Dordogne en omstreken
COMPUTER EN INTERNET HULP BIJ U THUIS
- Installatie
- Onderhoud
- Reparatie
- Instructie

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

VIEVAFRANCE
MAKELAARS IN FRANS ONROEREND GOED

Ontzorgen door heel Frankrijk!
- Exclusieve zoekopdrachten
- Aankoopbegeleiding
- Verkoopbemiddeling
- Erfenissen
- Hypotheken

Sarlat-La Canéda - Barneveld
0033 (0)6 31 37 30 72
ORIAS www.vievafrance.com FNAIM

SVP Charente
Wij zorgen voor uw huis in Frankrijk
Beheer & onderhoud
Verhuurservice
Advies & bemiddeling
www.svp-charente.com
info@svp-charente.com
16310 - ROUSSINES - France
+33 6 67 62 44 90


COLUMN
Caspar Visser 't Hooft

# Fonction publique

We hadden het niet zo goed beseft, maar het vakantiehuis dat we die zomer huurden was het bijgebouw van een kasteel. Om precies te zijn, het was de oorspronkelijke keuken ervan. Vroeger werden in dat bijgebouw de gerechten voor de kasteelheerlijke tafel bereid. Goed, het kasteel lag dan wel op een steenworp afstand, maar toch – wanneer het regende, hagelde, sneeuwde, hoe deden ze het dan? Wikkelden ze de schotels en soepkommen in warme doeken? Haastten ze zich voort onder paraplus? Hebben we dit destijds aan Madame de L. gevraagd? Vast, maar ik kan me het antwoord niet meer herinneren. Want we waren al gauw op goede voet met de *châtelaine* en haar familie. En we zijn altijd bevriend gebleven. Van die eerste zomer herinner ik me wel haar antwoord op een andere vraag. We vroegen naar haar oudste zoon die afwezig was. Een hoogvlieger was hij blijkbaar niet. Dat maakten we op uit het verontschuldigende glimlachje van *Madame*. Maar – en nu komt het: hij was ambtenaar. Hij zat in de *fonction publique*. En dit werd gezegd op een toon alsof hier alles mee was gered. Want ja, in oude families werd tot voor kort – en wordt misschien hier en daar nog steeds – dienst in overheidsverband nobeler geacht dan zelfstandig ondernemen en geld maken. Sla daar dat mooie en ook grappige boek van de Franse succes-auteur Jean d'Ormesson maar op na, *Au plaisir de Dieu*. Dan lees je hoe de oude hertog neerkijkt op de energieke, ondernemende, opportunistische familie Rémy-Michault omdat dat mensen zijn die geld maken (hij heeft er één woord voor: *canaille*). En wat een klap voor hem wanneer een lid van zijn oeroud geslacht met een dochter van die *nouveau riche*-mensen in het huwelijk treedt.

## En maar vitten op ambtenaren

Sinds we van de markt een god hebben gemaakt en we ons heil uit die hoek verwachten, hebben we het niet zo op de ambtenarij. Ambtenaren zijn lui – zeggen we. Om tien voor zes doen ze hun jas aan, om vijf voor zes zetten ze hun hoed op en om zes uur onderbreken ze je midden in een zin: "Kom morgen maar terug." En wat hebben ze het maar makkelijk, want ze moeten het wel erg bont maken voordat ze ontslagen kunnen worden; het ministerie in de fik steken, de baas in kleine reepjes snijden en opeten, zulke dingen. Ja, en maar vitten op de ambtenaren! Het uurtje obligate haat uit Orwell's 1984. En daarna de obligate lofzang: leve de vrije markt, de privatisering, de deregulatie, de flexibiliteit, de concurrentie ("Ik ben oké, jij bent een lul."), de speculatie, de snelle bedrijfsjongens, de golden beursboys – pak wat je pakken kunt! Gééééél! En wat ben je een suffe slappeling wanneer je het van de betutteling van vadertje staat moet hebben… Ik zeg: "En nu ophouden met dit ordinaire marktventersgeblèr! Even je grote bek dicht!"

## Eigenbelang, algemeen belang

Want er is ook wat het eigenbelang overstijgt. Er is ook de gemeenschap – gemeenschap die op solidariteit en recht is gegrondvest. Gemeenschap die in de staat haar vaste, solide vorm krijgt. Ja, het is tijd weer eens stil te staan bij het feit dat tot voor kort (en in sommige kringen nog steeds) business en geldmaken als minder nobel en 'netjes' werden beschouwd dan het jezelf beschikbaar stellen ten behoeve van de gemeenschap; dat wil zeggen de algemene zaak, wat zich concreet uitdrukt in een dienstbetrekking in overheidsverband. En daarbij werd niet alleen aan administratieve functies gedacht, maar ook aan het onderwijs, het leger, de marine, het waterwerk enzovoort. Goed, je verdient daar vaak minder dan wanneer je succesvol onderneemt, maar geld is niet alles. En zg. 'topambtenaren' die vinden dat hun salaris te laag is omdat ze meer geld zouden verdienen wanneer ze hun talenten in het bedrijfsleven lieten gelden – geef ze een schop onder hun achterste en zeg ze: "Als het hier niet goed genoeg voor je is, hoepel dan op! Als de bliksem! We hebben je niets gevraagd." Tegenargument: ja, maar dan hou je in de ambtenarij geen competente mensen meer over. Wat? Alsof er geen competente mensen zouden zijn die het zich inzetten voor de algemene zaak niet hoger achtten dan sloten geld verdienen. Want die zijn er. Want helemaal vergeten zijn we het niet: dienst aan de gemeenschap is nobel.

## Evenwicht en discretie

Ach, niets tegen ondernemers, niets tegen het bedrijfsleven. 't Is dat die categorie al sinds dertig jaar de hemel in wordt geprezen. Laten we nu weer eens wat gewicht leggen op de andere schaal, zodat er weer een fatsoenlijk evenwicht ontstaat. Ondernemers, en arbeiders, zorgen voor rijkdom, ambtenaren zorgen ervoor dat deze rijkdom naar behoren wordt besteed, en dat is ook een hele klus.
En om terug te komen op Madame de L. Ook zij 'maakte' natuurlijk geld. Door de oude keuken van haar kasteel aan vakantiegangers te verhuren. Maar, beste huurders, wees dan wel discreet met het schrijven van de cheque! Na ontvangst stopte Madame hem meteen weg, een beetje beschaamd, en toen we afscheid namen, was het alsof we gewoon bevriende logés waren geweest. De keren daarop waren we dat ook echt. •

Caspar Visser 't Hooft is een Nederlandse schrijver in Frankrijk. Hij publiceerde verscheidene boeken. Hij is predikant voor de Verenigde Protestantse Kerk in Frankrijk, met als huidige standplaats Arras.
Deze column is met toestemming van de schrijver overgenomen van de website www.schrijverinfrankrijk.nl

# Als amateurs een grote boom verplanten…

In de zomer van 2018 kwam Isabelle Froidfond, gemeenteraadslid van ons dorp (Ayen), naar ons toe met de vraag of wij van het arboretum misschien belangstelling hadden voor een jong volwassen *Magnolia grandiflora*. De boom stond naast de school waar begin 2019, in de voorjaarsvakantie, begonnen zou worden met een grote verbouwing. De boom stond in de weg en zou gerooid moeten worden.
We gingen kijken: een flinke gezonde boom, stamomtrek 22 cm, hoogte circa 7 m, volop in het blad, naar schatting zo'n 30 jaar oud. Met de hand verplaatsen was onmogelijk. Bovendien is het arboretum 5 km verder en zou een nieuwe plek in het dorp veel leuker zijn. We vroegen deskundig advies aan Huib Sneep over het verplanten van bomen. Helaas kenden we in de regio geen bedrijf dat dit zou kunnen doen. Maar áls we 'm al hadden uitgegraven, hoe konden we 'm dan verplaatsen? We hadden al wel een parkje naast het gemeentehuis gevonden waar de boom geplant zou kunnen worden.
Het zag er niet veelbelovend uit. Toch gingen we op de kerstmarkt in het dorp staan en verkochten kleine zaailingboompjes uit het arboretum om geld in te zamelen voor het verplanten van de boom: 'Help de Magnolia redden'. Alles bij elkaar haalden we € 137 op. Daar kun je geen bedrijf voor inhuren… We gingen naar een grote kweker in de buurt om te kijken of we dan misschien een kleine Magnolia van het geld zouden kunnen kopen als vervanging. Die man vertelde echter dat Magnolia's heel sterk zijn en erg veel kunnen hebben. Hij vond dat het goed mogelijk moest zijn. Gewoon sterk insnoeien en proberen, was zijn advies.
We zochten verder naar mensen met machines. Isabelle vertelde dat een neef van haar een trekker had met een graafbek, daarmee zouden we de boom rondom vrij kunnen maken. Maar daarna, hoe krijg je 'm dan uit de grond? Onze vriend Jan Paauw, bedrijfsleider van een enorme appelboomgaard (meer dan 125 ha), vertelde dat hij wel kon zorgen voor een Manitou (een 'ver-reiker-heftruck'), een machine waar je zware voorwerpen mee omhoog kunt tillen. Zou het dan misschien toch gaan lukken…?!
We spraken een datum af: zaterdag 9 februari (de week voordat de verbouwing aan de school zou beginnen). Onze tuinman, een ervaren bomensnoeier, had de boom inmiddels flink gesnoeid. De boom zag er wel wat zielig uit…
Op de grote dag werd vroeg begonnen. Eerst de wortelkluit vrijmaken met de graafbek op de trekker en door menskracht met spades. Toen dat gebeurd was, kwam de Manitou. Een band werd gestropt rond de stam en trekken. Kráááák, maar geen beweging! Hij zat nog vast en dus moesten aardig wat wortels doorgestoken worden. Uiteindelijk lukte het. De trekker was inmiddels naar het parkje gegaan en had een flink groot plantgat gegraven. De Manitou met de Magnolia hangend in z'n strop ging op weg en kon de boom precies plaatsen in het gegraven gat. We plaatsten een plastic drainagebuis langs de onderkant van de wortelkluit met een uiteinde boven de grond en stortten de uitgegraven aarde terug rond en op de wortelkluit. We plaatsten drie flinke palen rondom en zetten hem met banden vast. Nu was het afwachten.
Het opgehaalde bedrag kwam geheel ten goede aan de vrijwilligers die op hun vrije zaterdag bereid waren geweest om deze klus te klaren.
In het begin deden we niet veel, alleen regelmatig kijken of ie nog stevig stond. Toen het warmer werd in april en mei begonnen we met water geven, eenmaal per week zo'n 100 liter. Tot onze grote vreugde zagen we al snel knoppen uitlopen, maar je weet het niet, kan ook 'oude kracht' zijn? De boom bleef echter fris groen, er kwamen zelfs nieuwe takjes tevoorschijn. We bleven doorgaan met eenmaal per week water geven, ook gedurende de hele warme en extreem droge zomer. Onze inspanningen werden beloond; in augustus kwam er zelfs een eerste bloem!
We hebben er nu, oktober 2019, alle vertrouwen in dat onze Magnolia de verplanting heeft overleefd. Eerlijk gezegd heeft hij nog geen fraai uiterlijk, maar dat is een kwestie van tijd. Ik ga al wel een mooi bordje graveren met heel kort iets over de geschiedenis van deze bijzondere Magnolia bij ons in het dorp. •

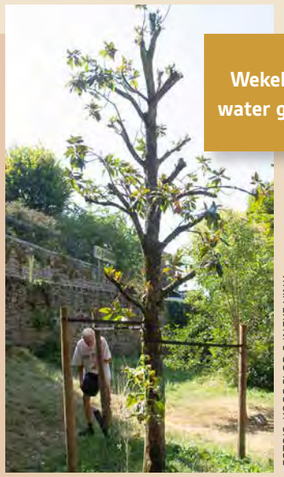
De tuinman begint met snoeien

De tuinman aan het werk

Uitgraven van de magnolia

De boom op transport met de Manitou

Planten op z'n nieuwe standplaats


Wekelijks water geven

FOTO'S: KOOS SLOB & INEKE VINK





**Meestal wordt in een boekenrubriek aandacht besteed aan boeken die recent zijn verschenen. Deze keer wijk ik daar vanaf. Het ene boek verscheen in 2003, in Nederlandse vertaling in 2015; aan het andere werd van 1571 tot 1592 gewerkt.**

## Wereld, wereld!

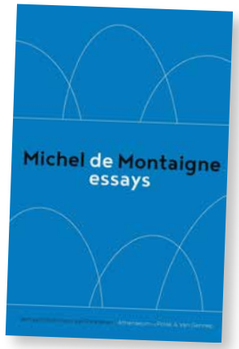
### Wat een boek!

Régis Jauffret schreef, zoals *Le Monde* het stelde: "Een onmetelijk reservoir van verhalen, een bodemloze put van micro-romans."
En dat in één band.
Ik kreeg het cadeau van een van de vertalers , Martin de Haan (zie *Drop* 126)
Centraal staat een vrouw die een lamsbout in de oven heeft gezet, want er komen die avond gasten. De volgende dag moeten ze op visite bij de Pierrots, wat altijd betekent dat ze een lofzang op hun alzijdige voortreffelijkheid moeten aanhoren, met als verschrikkelijk hoogtepunt een duik in hun zwembad.
Terwijl ze wacht op haar man, die uit zijn werk zal komen, gaat ze zich te buiten aan de meest fantastische bespiegelingen waarbij ze veelvuldig een andere persoonlijkheid blijkt te bezitten.
Rode draad: de lamsbout en de Pierrots. De lamsbout wil maar niet garen, de lamsbout is niet OK, ze krijgt daar verwijten over van haar man, ze dwaalt door de stad, ze komt in een steeds andere gedaante de meest uiteen lopende types tegen, sommige blijken haar te kennen terwijl zij geen idee heeft wie ze zijn, andere zijn mensen uit haar verleden. De lamsbout en de Pierrots blijven terugkomen; de Pierrots steeds opdringeriger en de lamsbout blijft maar pruttelen in de oven. Ze fantaseert over haar dood "… waaraan ze zou proberen te ontkomen door Sidone Déchart, Marie-Thérèse Bonne, Esther Donnay, Thierry Mussaut, Raymond Serto, Daniel Verri te worden…"
En de lamsbout…?

*"Een onmetelijk reservoir van verhalen, een bodemloze put van micro-romans."*

Régis Jauffret, *Wereld, wereld!* Vertaling Martin de Haan en Rokus Hofstede, 427 pagina's. Uitgeverij De Arbeiderspers, nog te bestellen via bol.com € 22,68. Oorspronkelijke Franse uitgave: Editions Verticales, 610 pagina's € 20.

## De Essays




Onlangs is in tiende druk de Nederlandse versie van *De Essays* van Michel de Montaigne verschenen, vertaald door Hans van Pinxteren.
Sommige mensen hebben de Bijbel op hun nachtkastje liggen om voor het slapen vermaning of troost tot zich te nemen. Daarnaast of in de plaats daarvan passen *De Essays* ook goed om dagelijks wat wijsheid op te doen.
Een prachtig boek, een prachtig kerst- of nieuwjaarscadeau.

Uitgeverij Athenaeum/Polak en Van Gennip
ISBN: 9789025310462. Prijs: € 40, als e-book € 16,99. In het Frans in vele uitgaven te bestellen via www.fnac.com.

# Drie vliegen in één kerstklap! (mét toegift)

**Deze keer zo vlak voor de Kerst een supertoetje dat bestaat uit drie componenten die u ook weer apart kunt gebruiken voor een ander of alternatief toetje.**

*Het citroentoetje*

**1 Meringue:** *Simple comme bonjour* zeggen de Fransen, maar je moet het dan toch maar even doen. Eieren scheiden en het wit in een vetvrije kom zo stijf kloppen dat er punten aan de garde blijven staan. Tijdens het kloppen suiker toevoegen, 200 gram per 4 eiwitten.
Tip: tegen het einde van het proces koffielepeltje maïzena toevoegen; komt de kwaliteit van je meringue ten goede. Voor dit toetje spuit ik het in een rondje en bak die rondjes af op 150°C in de oven. Als ze goed gerezen en gaar zijn (45-60 minuten), dan kun je de oven uitzetten en de meringues erin laten staan om lekker te drogen.
Als je de smaak en de techniek eenmaal te pakken hebt, dan kun je variëren van schuimkoekjes en (kerst)kransjes, polonaises (bakjes die je kunt vullen), schuimplakken voor meringuetaart en ga zo maar door.

**2 Lemon curd**
(inmaak, 2 potten)
300 ml citroen- of limoensap (5-6 citroenen, 6-8 limoenen, bij voorkeur bio)
220 gr boter in blokjes gesneden,
375 gr basterdsuiker,
6 grote eieren, goed losgeklopt,
2 jampotten
Schil van limoen en citroen raspen (geen wit meenemen! Niet allemaal!) en vruchten uitpersen om 300 ml sap te verkrijgen. Boter, suiker, rasp en sap van limoen en citroen in kom of pan boven pan met heet water (au bain-marie) smelten, de kom mag het water niet raken! Eieren onder voortdurend kloppen toevoegen. Heel langzaam aan de kook toebrengen en blijven kloppen tot het mengsel dik en lobbig wordt. Vervolgens in schone (wij koken ze uit met kokend water) jampotten gieten, deksel erop en op z'n kop laten afkoelen. In de koelkast groot aantal weken houdbaar.

**3 Gekarameliseerde sinaasappel/citroen:** dit is een bewerkelijk recept. We snijden een mooie sinaasappel en een mooie citroen (bij voorkeur allebei onbespoten c.q. bio) in dunne plakken met veel vruchtvlees, dus kop- en kontplakken gooien we weg. Deze plakken verwarmen we zachtjes in suikerwater (1:1 water en suiker dus 1 liter water, 1 kilo suiker) en laten we lekker een ± een uurtje heel zachtjes inkoken. Plakken eruit halen, suikerwater af laten koelen, volgende dag sinaasappel- en citroenplakken weer in het suikerwater opwarmen en nog eens zachtjes laten inkoken. Na 2x inkoken snijden we de plakjes (wat er nog van over is), in stukjes en verwarmen we ze nog eens met het suikerwater dat inmiddels een mooie goudgele sinaasappelsuikerstroop is geworden. Let op dat de stroop niet té dik wordt tijdens het inkoken; pas in dat geval de inkooktijd aan of voeg water toe. Als alles de laatste keer goed verwarmd is, dan giet je de stroop met de gekarameliseerde stukjes sinaasappel en citroen in goed gesteriliseerde (jam)potten (afwassen in kokend water) en zet die op z'n kop weg zodat hij vacuüm trekt. De potten kun je ongeopend en donker weggezet jaren bewaren. Na openen wél in de koeling bewaren!

Het toetje op de foto noemen wij (van Rastaillou) ons citroentoetje, we leggen de meringue ring in een serveerschaaltje, in de ring een bol citroenijs of beter nog -sorbet, daarover een forse lepel lemon curd opgeslagen met mascarpone of crème fraîche en 'aangelengd'met een scheutje limoncello zodat de curd-saus mooi afdruipt zoals op de foto te zien is. Het geheel maken wij af met een lepeltje gekarameliseerde sinaasappel en dito citroen.

Smakelijk Appétit!

**Toegift:**
**LIMONCELLO**
1 liter alcohol 90% vol.
1,40 liter water
800 gr suiker
6 gele citroenen (maar nog groen)
niet behandeld

De citroenen goed wassen en drogen,de buitenste schil met een dunschiller afnemen (zeker geen wit meenemen), deze schillen aan de alcohol toevoegen en vervolgens een week laten trekken in een goed afgesloten bokaal of fles.
Na een week het water koken en al roerend de suiker toevoegen tot die helemaal opgelost is, suikerwater laten afkoelen en toevoegen aan de alcohol. Alles 2x filteren (alle citroenschillen moeten eruit zijn).
Santé!

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

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.

De authentieke gîtes op het domein zijn van alle gemakken voorzien, velen met privé zwembad en mogen vrij gebruik maken van alle faciliteiten; tennisbaan, voetbalveld, de vis en zwemmeertjes met waterfietsen, het speeleiland, de mountainbikes...

Ontdek enkele van onze gîtes hieronder of op www.essendieras.nl

vanaf € 1295,- per week
La Borderie 12 5 5

vanaf € 995,- per week
La Bellevue 10 4 3

vanaf € 695,- per week
La Chaboterie 6 3 1

vanaf € 995,- per week
La Petite Tour 10 4 4

vanaf € 550,- per week
Le Séchoir 4 2 1

vanaf € 1095,- per week
Le Patelin 10 4 4

vanaf € 695,- per week
Le Pavillon 6 3 2

Domaine d'Essendiéras
24160 Saint Médard d'Excideuil
Dordogne - FRANCE

www.essendieras.nl
info@essendieras.fr
+33 5 53 55 34 34

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

THE SUB®

THE-SUB.COM