



Ce qui fut, n'est plus, mais redevient

Estaminets des Flandres françaises

Thomas Beaufils

neder-
landse
versie
p. 199

Et puis un jour, on perd. Ce que l'on croyait immuable, le pour toujours que l'on imaginait tellement assuré vient à disparaître sans même que l'on s'en aperçoive, sans même s'y être préparé réellement.

Ce que l'on chérissait le plus au monde, ce que l'on affectionnait sans compter, il faut bien se rendre à l'évidence, soudain, n'est plus. La complication, c'est que la douleur, celle du cœur serré comme s'il était tenu fermement dans un poing, compressé par des doigts trop puissants, n'arrive pas tout de suite. Car il y a, en soi, deux manières de regarder qui se superposent et empêchent de constater immédiatement la profondeur de la plaie. D'un côté, la douce image impalpable intérieure, la réalité d'avant, perdure comme une onde qui se propage et dure encore et encore. Et puis, de l'autre, en léger décalage, il y a la vue sur la réalité crue, la réalité du jour, l'absence, la disparition qu'il faut bien constater avec retard. Et soudain, cette réalité crue se répand brutalement et envahit tout, mais vraiment tout, dans les moindres interstices sans que l'on ne puisse plus s'en dépêtrer. Et l'on croit alors que tout est fini. Pour de bon... Vraiment pour de bon... Pourtant de son côté, l'onde à l'entour poursuit aussi son cours, moins palpable car minoritaire mais pourtant bien là constante et féconde. C'est ce que les Flamands entendent par « mouvement » (beweging). Le mouvement, c'est comme une force en sens contraire qui contrecarre l'irruption de l'affliction. Ce que l'on croyait disparu pour de bon, renaît, sous une autre forme ou une forme similaire, peu importe, mais en tout cas ça redevient. L'adjectif « flamand » porte ainsi à présent en son sein ce renouveau de perspectives dorées. Du statut de bouse de vache d'une ferme crotteuse du Nord, on est passé à celui d'un fromage racé servi sur une table patinée d'un estaminet « flamand ». La complexité, c'est que cet adjectif est aussi traversé par une ligne indélébile, une division qui exige de faire partie d'un côté ou de l'autre. Ce genre de ligne a certes quelque chose d'aléatoire. La frontière aurait pu être tracée là, mais tout aussi bien plus loin ou plus proche. Mais il faut bien s'y faire, car de toute manière elle vous coupe en deux morceaux distincts. Pourtant, quand on s'engage sur la N333 à partir de Poperinge, d'un côté, pour rejoindre Godewaersvelde, de l'autre, en

193

Godewaarsvelde (Godewaersvelde), Yvonne in de estaminet "Au repos du guerrier" /
Godewaarsvelde, Yvonne à l'estaminet « Au repos du guerrier ».

suivant la route de l'Abeele, on se dit que la ligne n'existe sans doute que dans l'imagination.

Au repos du guerrier

Du trottoir, on dirait une maison d'angle quelconque avec des rideaux classiques aux fenêtres au travers desquelles on voit à peine ce qui s'y passe, au croisement de deux routes tout à fait ordinaires. Sur la façade, une enseigne aux airs de Broadway d'avant-guerre annonce en grand : *Au repos du guerrier*. Pour qui connaît la signification de cette expression, ça laisse un tantinet songeur. Elle a été popularisée par Christiane Rochefort dans son roman du même nom publié en 1958 que Roger Vadim a repris dans son fameux film sulfureux éponyme avec Brigitte Bardot, en 1962. C'est une métaphore pour désigner les relations sexuelles de l'homme avec sa femme, de retour de guerre. Un blason accroché près de la porte précise : *Hier spreekt men Vlaams* (Ici on parle flamand). Une halte idéale pour savourer la victoire après une énième bataille des Éperons d'or en somme. En entrant, mieux vaut porter des lunettes de soleil. Le choc visuel est tellement intense que c'est comme si le décor vous avalait tout cru en une bouchée. Ébahi, ébloui, j'accède dans ce qui ressemble à un sanctuaire pétrifié dans le temps comme si je plongeais dans une photographie des années 60. Accoudé au bar design en formica, la main à portée raisonnable de sa bière, un homme immobile me fixe surpris sans cligner des yeux ni même sourciller. Une petite dame, les bras fermement croisés tout aussi immobile, assise près d'un immense frigo gorgé de boissons, me fixe elle aussi sans piper mot. Il y a quelque chose du saloon dans lequel un *lonesome cowboy* apparaît à l'improviste et soudain un grand silence de plomb s'installe d'un coup, tous les regards pointés vers l'étranger. Pour garder un peu de consistance, je m'assois immédiatement à la première table à l'entrée comme si j'étais un habitué. Je me fais la réflexion que cet estaminet a quelque chose du *Beanery* de l'Américain Edward Kienholtz exposé au *Stedelijk museum* d'Amsterdam. Le même choc temporel déstabilisant saisit le visiteur. Que de lumières brillent dans cet univers. La dissonance des couleurs – tables orange, tables jaunes, les rideaux pourpres, le néon bleu Kronenbourg – vous propulse dans un décor de comédie musicale américaine dans lequel l'apparition d'une bande de jeunes gominés chantant et dansant semble imminente. Sur les murs, une multitude de reproductions de tableaux célèbres et de photos de famille. Et puis, partout, savamment disposés, une nuée d'objets éclectiques, des petits anges protecteurs – beaucoup d'anges protecteurs -, des chevaux miniatures, des fleurs en plastique dans un vase. « Ce sera quoi pour le monsieur », me dit soudain la dame. « Une bière, s'il vous plaît ». « Philippe, allez lui chercher un verre. Monsieur, vous pouvez aller vous servir dans le frigo. J'ai du mal à marcher ». J'en profite pour me rapprocher et m'installer à la même table que la patronne en pleine séance de dégustation de Pelforth. Difficile de ne pas remarquer l'affiche électorale du conseiller régional du coin,

Jean-Marc Gosset, plaquée derrière elle, telle une figure tutélaire. À l'usage des clients, sur les tables, *L'Indicateur des Flandres*, journal fondé en 1832, un des plus vieux journaux de France, comme je l'apprendrais plus tard et le *Krant van West-Vlaanderen* (Journal de Flandre-Occidentale). Pas l'air commode la petite dame au premier abord, mais la conversation embraye immédiatement car Yvonne, *Vont'che* comme l'appellent ses proches, originaire de Watou, est sacrément diserte et n'a pas sa langue dans sa poche. Directe et conviviale. En français comme en flamand. Mon regard s'accroche à la multitude de photos de Marilyn Monroe – son idole – qui tapissent les murs. Elle le remarque : « Un client m'a dit un jour : – T'étais drôlement jolie autrefois Yvonne – Ben oui qu'est-ce tu crois, que je lui ai répondu ». La discussion bat son plein. On passe du cerge allumé dans la cave pour stopper net une inondation, à un « bon baiseur » qui ramenait dans l'estaminet une « copine » différente chaque semaine, et des bandes de Belges la gorge sèche, des rigolards venus de loin en bus – car Yvonne est une célébrité qui est passée à la télé – au notaire inconsolable du coin qui s'est fait voler par deux fois tous ses ordinateurs. Soudain une femme entre, pleine d'allant, sa fille. « Vous allez reprendre le café de votre maman un jour ? » lui demandais-je. « Holà le monsieur, je ne suis pas encore au cimetière dites » répond *Vont'che* du tac au tac. Après deux *Hommelbier*, dont une chaleureusement offerte par la maison, tout ne tournait déjà plus très rond. Il était temps que je passe à l'estaminet d'en face. Je traversais la rue sonné par la magie et la merveilleuse féerie du lieu.

Le jeu de la grenouille

Avec ses tables rustiques et ses boiseries où trônent les bières comme des trophées sportifs l'ambiance du *Blauwershof* est nettement plus campagnarde, à cheval entre le pub anglais et le café brun d'Amsterdam. Sur les murs, des photos et des illustrations de douaniers et de contrebandiers rappellent que la frontière aujourd'hui si calme était dangereusement agitée autrefois. Même accueil qu'*Au repos du guerrier*, le patron assis auprès de clients fidèles m'épluche de la tête au pied se demandant certainement qui peut bien être ce gars seul bizarre de passage. Une joyeuse famille flamande, autour d'une table voisine de la mienne, discute avec la même effervescence qu'un jour électoral, chacun donnant son avis à tout va, buvant bière sur bière. Tout naturellement ils se lèvent et se dirigent dans le couloir où je les vois lancer des palets dans un meuble bas en bois massif vraiment très curieux. Il faut savoir qu'en général les Flamands n'aiment pas trop voir quelqu'un seul face à sa bière. Si l'on est seul c'est que l'on couve une mélancolie qu'il faut vite dissiper et expectorer d'une tape franche et brève dans le dos. « Viens jouer avec nous » me disent-ils gaiement. « C'est le jeu de la grenouille. Put, en flamand, ça veut dire grenouille ». « Ah tiens mon arrière-grand-mère s'appelait justement Van de Putte » dis-je. « J'ai toujours pensé que ça voulait dire Dupuits ». « Ah c'est pas sûr ! Tu es peut-être de la

famille des grenouilles toi ». Mes origines flamandes prenaient soudain une toute autre dimension. Je vois aussitôt un animal-totem miraculeux protecteur bondir gaillardement dans mes pensées vagabondes, symbole de métamorphose et de renaissance.

Autrefois, les estaminets étaient des lieux où l'on se rendait pour fumer, boire de la bière ou des alcools forts et jouer à des jeux pour passer le temps entre amis ou en famille. Ces jeux sont aujourd'hui remis à l'honneur et mis à la libre disposition des clients. Ils ne sont pas uniquement d'origine flamande comme on l'entend souvent dire. Ainsi le jeu de la grenouille est un ancien jeu d'adresse qui consiste à lancer des palets dans des trous, un tourniquet ou la bouche d'une grenouille en fonte. À chaque trou correspond une glissière avec un nombre de points. Autre jeu familier des estaminets, le jeu du roi, appelé aussi toupie des Indes, toupie hollandaise ou encore dame blanche, qui était pratiqué par les marins de la Compagnie des Indes orientales (VOC) au XVII^e siècle. Dans ce jeu, une toupie tourne sur un plateau de bois avec des rebords, divisé en plusieurs salles où sont placées des quilles de différentes valeurs représentant les personnages de la cour d'un roi. Le but est d'abattre le plus possible de quilles. Également extrêmement ludique, le billard Nicolas, un jeu d'adresse inventé par le Français Nicolas Redler en 1894, qui consiste en une piste circulaire pourvue de poires soufflantes en caoutchouc pouvant pivoter librement. Chaque joueur doit empêcher au moyen du soufflet qu'une bille ne tombe dans la cavité qu'il doit défendre.

Un estaminet, c'est comme un cocon douillet où l'on se sent tout simplement heureux. On y est chez soi comme dans son salon. Mais cerise sur le gâteau, les soucis s'y élèvent étonnamment plus vite qu'ailleurs et s'évaporent bien haut dans les nuages jusqu'à ce que l'on ne puisse plus les rattraper. Mais il faut bien repartir un jour. Quitter des Flamands qui s'amuse, c'est toujours à regret.

Gelée fondante de potjevleesch

't Kasteelhof à Cassel, L'Estaminet de l'ancienne maison commune à Hondeghem, Chez la vieille à Lille, De Vierpot sur le mont de Boeschepe. Toujours cette impression de fourre-tout et de bric-à-brac quand on entre dans un estaminet. Les yeux ne savent plus où donner de la tête. Il y a des objets hétéroclites partout, pas un espace qui ne soit pas couvert. Les murs et plafonds, tout, partout. Brocs et bassines émaillés, siphons à eau gazeuse, barbotines, vieilles cafetières colorées, chapeaux, boîtes de métal, paniers en osier, pots au lait, tableaux, photos d'ancêtres, houblon séché suspendu, louches, écumoirs, tête de sanglier et oiseaux empaillés. Les salles sont totalement surchargées, pas sophistiquées pour un sou, à faire dresser les cheveux sur la tête d'un Thomas Hauke. La déco sent la « récup » à plein nez. Objets de brocante, vintage rural, objets chinés aux puces, héritage de meubles des parents. Visuellement, cela reste harmonieux

et surtout extrêmement chaleureux. À se demander si les patrons ne sont pas touchés par une forme de syllogomanie, cette manie compulsive d'accumuler de manière excessive des objets sans les utiliser. Ou peut-être est-ce plutôt une forme de collectionnisme, me suggère un ami plus tard au téléphone, « ce besoin pathologique de rassembler des objets hétéroclites inutiles et sans valeur marchande ». Moi je pense que ces gens se rêvent secrètement conservateurs de musées régionaux.

Dans ce théâtre de la gourmandise, une petite table invite à s'installer pépère... Je l'ai appris à mes dépens, un repas dans un estaminet, ça se prépare à l'avance. Une petite salade verte la veille suffit amplement. La cuisine flamande est une composition paysagère rustique et râblée et mieux vaut s'équiper comme pour une expédition au pôle Nord pour affronter les redoutables bourrasques gastriques. Car il faut avouer, on mange beaucoup. La fameuse planche flamande, aux allures d'une toile d'Arcimboldo, croule à ras bord de victuailles affriolantes : tartines, tranches de saucisson à la flamande, pâté aux baies de genièvre, pâté à la rhubarbe, fromage du Houtland, cornichons, tomates, persil, salade, confiture d'oignons. Vous pensiez sans doute que c'était le plat principal... détrompez-vous. S'ensuit le welsh – rien que le nom évoque déjà un sommet rocheux dont l'escalade s'annonce périlleuse – un plat gallois en pleine Flandre composé de pain badigeonné de moutarde, trempé dans de la bière ambrée, recouvert de maroilles pour la touche locale, le tout gratiné à feu doux au four quinze minutes. À moins que vous ne préférerez un *potjevleesch* (viande en pot) élaboré avec du poulet, du lapin, du porc, du veau froids, pris dans de la gelée, en général servi avec des frites qui font fondre la gelée. Les Flamands adorent torturer et mijoter des heures durant des morceaux de viande dans de la bière brune le tout rehaussé d'oignons mélangés parfois avec du pain d'épices. L'ardoise propose, joliment écrit à la craie, la carbonnade flamande, cousine par alliance du bœuf bourguignon, le coq à la bière qui la semaine dernière encore gambadait insouciant dans la cour de ferme et le lapin aux pruneaux, précisément celui de votre grand-mère que vous ne parveniez pas à égaler. Après une telle expérience, autant dire que l'on n'a plus faim au moment où l'on vous présente la carte des desserts. Mais difficile de résister à la tarte à la bière, au chti'ramisu ou à la mousse speculoos. Après avoir discrètement ouvert le bouton de son pantalon, un bol de chicorée n'est pas de refus. Allez, on peut même se laisser tenter, pour clôturer le tout en beauté, par un verre de genièvre de Wambrechies ou de Houille pour ouvrir en grand le pyllore, vous savez, cette région de l'estomac connectée au duodénum, appelée simplement « trou » par les Normands pour que tout le monde comprenne.

De grosses mottes d'amour

La fenêtre ouverte, je file à travers la campagne doucement vallonnée de la Flandre française dont les couleurs semblent fraîchement sorties d'un paysage

de David Hockney. Des fermes traditionnelles construites en briques, chapeautées de tuiles orangées, ponctuent des damiers de bandes vertes, saures et rouille séparés de routes et chemins. Des bouquets drus d'arbres, des terres généreuses sur lesquelles pointent des perches à houblon, des labours qui exsudent de grosses mottes d'amour. La joie des paysans est éminemment palpable dans ce macrocosme, et partout où le regard se porte, on sent bien qu'ils chérissent leur terre malaxée précautionneusement par les roues de leurs tracteurs. En bordure de route, les courroies d'une machine arracheuse agrippent la rondeur des choux, les déracinent, coupent leur pied et les fait glisser dans la bouche de l'engin, avant de les faire tomber mollement dans son estomac.

Cinq collines s'imposent dans ce paysage, la chaîne des monts de Flandre : mont Cassel (178m), mont des Récollets (159m), mont de Boeschepe (137m), mont des Cats (158m) et mont Noir (130m). Sur le mont des Cats, une immense antenne pour mieux capter les messages du Très-Haut est plantée en son sommet rond couronné par une abbaye cistercienne de tradition trappiste. Les moines qui y ont trouvé refuge se doivent de cultiver avec zèle l'éloignement du monde selon la règle de saint Benoît. Qu'un d'entre eux soit obligé par la force de la vie de quitter le monastère, il ne devra en aucun cas avoir l'audace de rapporter aux autres moines ce qu'il aura vu ou entendu à l'extérieur. Le vieux portier qui accueille le visiteur se doit d'être expérimenté et d'âge mûr pour que sa maturité le garde de courir çà et là et de prendre la poudre d'escampette aspiré par les tentations du dehors. Celui qui m'a accueilli avait un regard profond illuminé et serein. L'heureux homme était parvenu, mais à quel prix ?, à atteindre une autre rive, une forme d'achèvement pur en « exsufflant » par tous les pores ses agrégats négatifs d'existence.

Selon la légende flamande, le mont des Cats tire son origine du géant Édouard qui aurait mangé tout cru tout un village et se serait endormi. Ainsi, le mont représenterait son ventre. En contrebas, un estaminet chaleureux propose de savoureuses planches flamandes au lard cuit à l'ancienne et au fromage onctueux au lait de vache rouge flamande confectionné par les moines eux-mêmes et vendu dans une boutique attenante à l'auberge où l'on peut se ravitailler en merveilleux produits locaux dont de somptueuses gaufres fourrées à la vanille et à la cassonade – du sucre moelleux et parfumé qui fond sous la langue –, plus rustiques mais tout aussi paradisiaques que celles de Meert à Lille, le fameux salon de thé plantureux aux allures de palais rococo qui propose lui une version aristocratique. Ce sont celles que je t'ai ramenées comme tu n'as pas pu être là avec moi. Mais je t'y amènerai la prochaine fois. L'âme flamande y aura poursuivi sa métamorphose. Ce qui fut, n'est plus, mais redevient, toujours revivifié. ■

Wat was is niet meer, maar zal opnieuw worden.

Estaminets in Frans-Vlaanderen

Thomas Beaufils

En op een dag ben je het kwijt. Dat wat je onveranderlijk waande, het eeuwig voortdurende, waar je altijd op dacht te kunnen rekenen, is plotseling verdwenen. Geheel onopgemerkt, zonder dat je er op was voorbereid. Dat wat je het allerdierbaarst was, wat je onvoorwaardelijk liefhad, is niet meer. En het ingewikkelde is dat de pijn van het verbrijzelde hart, als door een te krachtige hand samengeknepen, niet direct voelbaar is. Want er zijn in feite twee manieren van beschouwen, die elkaar overlappen en het daarom onmogelijk maken om de ernst van de blessure direct in te zien. Enerzijds het lieflijk, haast ontastbare innerlijke beeld, de vroegere werkelijkheid die zich als een golfstroom voortzet. En anderzijds, het zicht op de naakte werkelijkheid, de realiteit van het gemis en de verdwijning die je, zij het enigszins verlaat, uiteindelijk toch moet constateren. En plotseling verspreidt deze naakte werkelijkheid zich meedogenloos en overwoekert alles, tot in de kleinste kier, zonder dat je eraan kunt ontsnappen. En alles lijkt voor altijd verloren te zijn... Echt voor altijd... Maar tegelijkertijd vervolgt de golfstroom ook zijn traject, weliswaar minder voelbaar omdat hij ondergeschikt is, maar desalniettemin met een solide standvastigheid. Dat is wat de Vlamingen met 'beweging' bedoelen. De beweging is als een terugwerkende kracht die tegen de zich manifesterende droefheid ingaat. Dat wat we voorgoed verloren achtten, wordt in een nieuwe, of een gelijksoortige vorm, herboren, het ontwikkelt zich opnieuw. Het bijvoeglijk naamwoord 'Vlaams' draagt dan ook vanaf heden dit hernieuwde goudentoeekomst-perspectief in zich. De vroegere status van de koeienvijg van een modderige boerderij uit het noorden is nu verruild voor een geraffineerde kaas die op een gepatineerde tafel in een 'Vlaams' estaminet wordt geserveerd. De moeilijkheid is dat dit bijvoeglijk naamwoord ook door een onuitwisbare lijn wordt doorkruist, die het noodzakelijk maakt om voor één van beide kanten te kiezen. Zo'n lijn is ongetwijfeld willekeurig en had evengoed

ietsje verder weg of dichterbij kunnen worden getrokken. Toch zit er niets anders op dan haar te accepteren want ze verdeelt je onherroepelijk in twee aparte helften. Maar als je de N333 vanaf Poperinge neemt en via de weg van Abele richting Godewaarsvelde rijdt, dan krijg je toch de indruk dat deze scheidslijn waarschijnlijk alleen in onze verbeelding bestaat.

De beloning van de krijger

Op het eerste gezicht lijkt het op een gewoon hoekhuis, op het kruispunt van twee gewone wegen, met gewone gordijnen voor de ramen die nauwelijks prijsgeven wat er zich binnen afspeelt. Het uithangbord aan de gevel zet in een vroege Broadway-stijl de toon van de taveerne: *Au repos du guerrier*. Voor wie de betekenis van deze uitdrukking kent doet de naam een tikkeltje vreemd aan. Het is een metafoor voor de seksuele relatie van een man met zijn vrouw bij zijn terugkomst uit de oorlog. De uitdrukking heeft in eerste instantie bekendheid verworven met de gelijknamige roman uit 1958 van Christiane Rochefort, en is door Roger Vadim overgenomen als titel voor zijn zwoele film uit 1962 met Brigitte Bardot in de hoofdrol. Een bordje boven de deur vermeldt: 'Hier spreekt men Vlaams'. De ideale plek voor de overwinningszege van een zoveelste Guldensporenslag.

Bij binnenkomst is de visuele schok van het overdadige interieur dat zich aan je opdringt zo groot, dat het dragen van een zonnebril geen overbodige luxe is. Verblind en tegelijkertijd verbaasd door een dergelijk schouwspel betreed ik dit, als door de tijd versteende heiligdom, alsof ik in een foto uit de jaren zestig ben beland. Vanachter zijn glas bier geleund aan de formica bar neemt een man mij, zwijgend en nieuwsgierig op, zonder een spier te vertrekken. Een klein vrouwtje, gezeten naast een enorme ijskast die van de drank uitpuilt, kijkt mij eveneens zwijgend aan, haar gekruiste armen stevig tegen zich aangedrukt. De situatie doet mij denken aan een saloon waarin de onverwachte binnenkomst van de lonesome cowboy een ijzige stilte veroorzaakt terwijl alle blikken op hem gericht zijn. Om mij in deze ongemakkelijke situatie enigszins staande te houden, neem ik direct plaats aan het eerste tafeltje naast de deur, alsof het mijn stamkroeg betreft.

Dit estaminet doet mij onherroepelijk denken aan Edward Kienholz's *Beanery* dat in het Stedelijk museum in Amsterdam tentoongesteld is. Bij dit oeuvre wordt de bezoeker door eenzelfde destabiliserende, visuele impressie overweldigt. Overal branden lampjes, en de vloekende kleuren van de oranje en gele tafels, de paarse gordijnen en het woord Kronenbourg in blauwe neonlicht letters, doen je direct in het decor van een Amerikaanse musical belanden, waarin een groep dansende en zingende jongeren, met brillantine in het haar, elk moment hun opwachting zou kunnen maken. De muren worden gesierd door een uiteenlopende verzameling van beroemde schilderij-reproducties en familie-foto's. Een uitbundige collectie excentrieke snuisterijen en curiosa is her en der

zorgvuldig ter decoratie uitgesteld. Er zijn meerdere beschermengeltjes, miniatuur paarden, en plasticbloemen in een vaas. ‘Wat wenst de meneer’ vraagt de vrouw mij geheel onverwacht. ‘Een biertje alstublieft’. ‘Philippe kun jij een glas voor hem pakken? U mag uzelf in de ijskast bedienen, ik loop nogal moeilijk’. Ik maak van de gelegenheid gebruik en schuif bij de eigenares aan tafel die zichtbaar van haar Pelforth geniet. Op de muur achter haar is een verkiezingsaffiche van het plaatselijke raadslid Jean Marc Grosset als een beschermengel prominent aanwezig. Op de tafels liggen het dagblad *L’Indicateur des Flandres*, opgericht in 1832 en een van de oudste Franse kranten zoals mij later verteld zou worden, evenals de *Krant van West-Vlaanderen*, voor de klanten ter inzage.

Hoewel de eigenaresse op het eerste gezicht niet erg toeschietelijk lijkt, komt het gesprek toch vlot op gang. Yvonne – door ingewijden *Vont’che* genoemd- is namelijk behoorlijk spraakzaam. Ze is geboren in Watou en is een spontane, gezellige vrouw die zich evengoed in het Frans als in het Vlaams uitdrukt. Mijn blik blijft rusten op het onnoemelijke aantal foto’s van Marilyn Monroe, haar idool, die overal aan de muren hangen. Yvonne ziet mijn interesse en zegt: ‘een klant zei een keer: vroeger was je een mooie meid Yvonne, waarop ik antwoordde: ja wat dacht je dan’. Ons gesprek is in volle gang, en een scala aan onderwerpen passeert de revue. Bijvoorbeeld de brandende kaars in de kelder die een overstroming moet tegengaan, of de rokkenjager die elke week met een ander liefje in de taveerne kwam pronken. En wat te denken van de groepen dorstige Belgen die helemaal met de bus naar het estaminet kwamen, nadat ze Yvonne in een televisie-uitzending hadden gezien. Of de plaatselijke notaris, volledig radeloos nadat zijn computers tot twee keer toe waren gestolen. Plotseling worden we onderbroken door de binnenkomst van Yvonne’s dochter, een energieke vrouw. ‘Denkt u het café van uw moeder ooit over te nemen’ vraag ik haar nogal direct. ‘Voorlopig lig ik nog niet onder de zoden hoor meneer’ steekt Vont’che mij de pas af. Na mijn tweede Hommelbiertje, allervriendelijkst door het huis aangeboden, was ik niet meer helemaal helder. Hoogste tijd om het volgende estaminet te bezoeken. Terwijl ik de straat overstak, was ik nog lichtelijk bedwelmd door de feeërie van deze magische plek.

Het kikkerspel

De rustieke houten tafels en flessen bier die als overwinningbepalers op houten wandrekjes zijn uitgesteld, geven de *Blauwershof* een meer landelijk aanzien. Het is een kruising tussen een Engelse pub en een Amsterdams bruin café. De foto’s van douaniers en smokkelaars aan de muren verwijzen naar de vroegere roerige tijden van het nu zo rustige grensgebied. Bij binnenkomst word ik met dezelfde reactie als in *Le repos du guerrier* ontvangen. De eigenaar, gezeten naast een groepje vaste klanten, neemt mij van top tot teen op, zich ongetwijfeld afvragend wat deze vreemde snuiter hier in z’n eentje komt doen. Een vrolijke Vlaamse familie aan de tafel naast mij, discussieert zo luidruchtig alsof ze in een

verkiezingsdebat zijn verwickeld. Om beurten geven ze ieder hun mening, terwijl ze het ene na het andere biertje drinken. Plotseling staan ze tegelijkertijd op en lopen als vanzelfsprekend naar de gang, van waaruit ik ze speelschijven naar een vreemd houten meubel zie gooien. Vlamingen hebben er over het algemeen moeite mee om iemand alleen in het café te zien zitten. Deze eenzaamheid interpreteren ze als een latente weemoedigheid die zo snel mogelijk met een joviale klop op de schouder ontmanteld dient te worden. ‘Speel je met ons mee?’ nodigen ze mij glimlachend uit. ‘we doen het kikerspel, of de put, wat in het Vlaams kikker betekent’. ‘Dat is ook toevallig, mijn overgrootmoeder heette Van de Putte’, antwoord ik. ‘Ik heb altijd gedacht dat die naam van de put betekende’. ‘Dat is niet zeker hoor, misschien ben je familie van de kikker’. Plotseling kwam mijn Vlaamse afkomst in een volledig nieuw daglicht te staan, en zag ik het groene diertje als een wonderbaarlijke, beschermende totem en het symbool van metamorfose en vernieuwing monter door mijn dolende brein springen.

Vroeger werd er in de estaminets bier of sterke drank gedronken, er werd gerookt en de tijd werd met gezelschapsspellen met vrienden of familie doorgebracht. Deze traditionele spellen hebben de laatste jaren een stijgende populariteit ondergaan en zijn in veel taveernes weer volop in gebruik. En in tegenstelling tot wat vaak gedacht wordt, zijn ze niet altijd uitsluitend van Vlaamse herkomst. Het kikerspel is een oud werpspel waarbij ijzeren speelschijven in een gat, een draairad of de bek van een gietijzeren kikker moeten worden gegooid. Ieder gat is verbonden aan een glijgoot met een bepaald aantal punten. Een ander populair taveernespel is het Koningsspel, ook wel Indische tol, Hollandse tol of witte dame genoemd. Dit spel werd in de zeventiende eeuw door de zeemannen van de VOC-vloot (Verenigde Oost-Indische compagnie) gespeeld. Het spel bestaat uit een tol die op een houten bord met opstaande randen draait. Het bord is in meerdere vakken verdeelt waarin kegels van verschillende waarden zijn geplaatst, die de Koninklijke hofhouding vertegenwoordigen. Het is de bedoeling om zoveel mogelijk kegels om te gooien. Het Nicolas biljart is ook een zeer ludiek behendigheidsspel. Het is uitgevonden in 1894 door de Fransman Nicolas Redler en bestaat uit een ronde baan voorzien van rubberen blaasbalgjes die geheel vrij kunnen draaien. Door met behulp van de blaasbalg lucht te blazen, moet iedere speler proberen te voorkomen dat het balletje in het te verdedigen gat valt.

Een estaminet is als een donzige cocon waarin je je simpelweg gelukkig voelt. En wonderbaarlijker wijs verdwijnen je zorgen er ook veel sneller dan elders. Ze lossen hoog in de hemel op, zodat je ze niet meer kunt achterhalen. Vlamingen die zich vermaken, laat je altijd met tegenzin achter, maar helaas is het weer tijd om verder te gaan.

Smeuige gelei van Potjesvlees

Wanneer je een estaminet binnenkomt, tref je er stevast hetzelfde rommelwinkel-achtige interieur aan. Of het nou ‘t Kasteelhof in Cassel, *L’estaminet de*

l'ancienne maison commune in Hondeghem betreft, *Chez la vieille* in Rijsel of *De Vierpot* op de Boeschepe berg. Je weet van de gekheid niet waar je moet kijken. De ruimte is gevuld met de meest zonderlinge voorwerpen, elke millimeter wordt benut. Op de muren en de plafonds, overal is er iets tentoongesteld. Kruiken en emailen teilen, spuitwaterflessen, aardewerken schalen, oude gekleurde koffiekannen, metalen blikken, hoeden en rieten manden, melkkannen, schilderijen en foto's van voorvaderen, gedroogde hopplanten, opscheplepels, schuimspaanen, opgezette vogels en een wildezwijnen kop. Het zijn altijd overvolle ruimtes, waarin iedere gekunstelde stijl ontbreekt, die Thomas Haukes' haren ten berge zouden doen rijzen. Het interieur bestaat volledig uit tweedehands spullen die bij antiquairs, op rommelmarkten, of uit privé-erfenissen vergaard zijn. Ondanks dat maakt het geheel toch een harmonieuze en vooral gezellige indruk. Je zou je kunnen afvragen of deze eigenaren niet door een zekere vorm van 'syllogomanie' zijn bezeten. Het zich dwangmatig omringen met voorwerpen zonder enig gebruiksnut. 'Of misschien zijn het echte verzamelaars, die de ziekelijke dwang hebben om voortdurend nutteloze voorwerpen te verzamelen, zonder de geringste commerciële waarde', suggereert een vriend mij later aan de telefoon. Ik zelf denk dat zij de geheime wens koesteren om ooit conservator in een regionaal museum te worden.

In dit smulparadijs installeer ik mij gemoedelijk aan een van de tafels. Een maaltijd genieten in een estaminet is geen onbezonnen zaak en vergt een degelijke voorbereiding, dat heb ik uit eigen ervaring ondervonden. Een bescheiden portie bladsalade aan de vooravond is ruimschoots voldoende. De Vlaamse keuken bestaat uit rustieke, stevige landelijke gerechten en om je tegen de geduchte buikstormen te weren, kun je je het beste voorbereiden als voor een expeditie naar het hoge noorden. Want laten we eerlijk zijn, er wordt altijd veel geserveerd. De beruchte Vlaamse plank, die aan een schilderij van Arcimboldo doet denken, is overladen met aanlokkelijke proviand; gesneden brood, plakken Vlaamse worst, jeneverbessenpaté, rabarberpaté, Houtlandse kaas, augurken, tomaten, peterselie, sla, uiencompote. En als u dacht dat dit het hoofdgerecht is, dan hebt u het mis. Want de volgende gang is de Welsh, de naam alleen al doet denken aan een steile rotshelling die alleen met de grootste moeite beklommen kan worden. Het betreft een Gallisch gerecht dat in het hartje van Vlaanderen is beland, bestaande uit een met mosterd besmeerde boterham, die vervolgens in bruin bier is gedoopt en met Maroilles kaas is gegarneerd, alvorens een kwartiertje in de oven te worden gegratineerd. Of hebt u misschien liever een portie potjevleesch, een mengeling van kippen, konijnen, en varkensvlees die in een smeûge gelei is verwerkt en over het algemeen met warme friet wordt geserveerd, waardoor de gelei enigszins vloeibaar wordt. De Vlamingen laten hun vleesbereidingen graag uren in een saus van bruin bier met uien sudderen, waar soms nog een stuk ontbijtkoek aan wordt toegevoegd. Op het menubord staat in sierlijke krijtletters: Vlaamse karbonade, zonder twijfel het nichtje van de boeuf

bourguignon, Haan in biersaus, het arme dier scharrelde vorige week nog niets vermoedend op het boerenerf, en Konijn met pruimen, precies hetzelfde recept als dat van uw grootmoeder dat u nog nooit heeft kunnen evenaren. Na een dergelijke ervaring is het niet onbegrijpelijk dat er geen hap meer in kan wanneer u de dessertkaart onder ogen krijgt. Toch is de biertaart onweerstaanbaar, of wat te denken van de chiti'ramisu of de speculaas moes. Nadat je onopgemerkt het bovenste knoopje van je broek hebt losgeknoopt, is een beker chicorei een welkome dorstlesser. Om dit festijn volgens de regels der kunst af te sluiten, slaan we een glas Wambrechiese of Houlllese jenever niet af. Want niets opent beter het maagkanaal, u weet wel dat gebied van de maag dat direct verbonden is met de twaalfvingerige darm en dat de Normandiërs eenvoudigweg 'trou' noemen, om het maar zo simpel mogelijk uit te drukken.

Grote kluiten liefde

Met open raam rijd ik door het glooiende Frans-Vlaamse platteland, waarvan de kleuren aan een schilderij van David Hockney doen denken. Rustieke bakstenen boerderijen met oranje dakpannen, vormen een bont patchwork van groene, roestbruine en okerkleurige lappen doorkruist van wegen en paden. Dichtbegroeide boomgroepen, vruchtbare akkers met hopstaken, en grote kluiten liefde die zich op het omgeploegde land hebben opgehoogd. De blijdschap van de boeren is duidelijk voelbaar in deze uitgestrektheid, en overal zie je hun zorg voor dit land dat door de wielen van hun tractoren voorzichtig is gemasseerd. Aan de kant van de weg worden koolstronken over de drijfband van een rooimachine geleid, die vervolgens de wortels en de stronk verwijdert waarna ze via de bek in de buik van de machine verdwijnen.

Door deze streek loopt de zogenaamde Vlaamse bergketen, die door vijf heuvelruggen wordt gekenmerkt: de Casselberg (178 m), de Recollettenberg (159 m), de Boeschepeberg (137 m), de Catsberg (158 m) en de Zwarte Berg (130 m). Op de ronde top van de Catsberg staat een enorme antenne die bedoeld is om het Hoogste Woord beter te kunnen ontvangen, niet ver van een Cisterciënzerklooster dat de Trappistentraditie aanhoudt. De monniken die hier hun toevlucht hebben gevonden dienen hun afzondering van de buitenwereld volgens de regels van de heilige Benoit getrouw te handhaven. En mocht een van hen door omstandigheden het klooster moeten verlaten, dan zal hij het leven dat zich hierbuiten afspeelt altijd voor zichzelf moeten houden.

De oude portier die de bezoekers verwelkomt is dankzij zijn leeftijd en een zekere levenservaring gewapend tegen alle verleidingen die de buitenwereld te bieden heeft en zal het klooster zeker niet ontvluchten. Degene die mij binnenliet had een serene, rustige blik. De gelukkige man had klaarblijkelijk een andere dimensie bereikt, maar tegen welke prijs? Door zich van alle negatieve aspecten van het leven te bevrijden, leefde hij nu in een vorm van volkomen volmaaktheid.

Edward die een volledig dorp in één hap zou hebben verslonden waarna hij in slaap zou zijn gevallen. De huidige berg wordt nog steeds als zijn buik gezien. Een gezellig, lager gelegen estaminet heeft overheerlijke 'Vlaamse planken' op het menu. Deze bestaan uit gebakken spek, en romige kaas, bereid met de melk van rode Vlaamse koeien. Deze kaas, die door de monikken op traditionele wijze wordt gemaakt, kan in het winkeltje naast het estaminet worden gekocht. Verder biedt het winkeltje ook verrukkelijke vanillewafels met gearomatiseerde bruine suiker die op de tong smelt. Hoewel ze minder verfijnd zijn dan de wafels van het beroemde theehuis Meert in Rijsel, zijn ze minstens zo onweerstaanbaar. De wafels die het uitbundige rococo-achtige gebakspaleis Meert vervaardigt zijn onmiskenbaar de aristocratische variant. Die heb ik voor jou meegenomen omdat je niet met mij mee kon. Maar de volgende keer gaan we er samen heen. De Vlaamse ziel zal haar metamorfose dan nog verder hebben voortgezet. Wat was is niet meer maar zal vernieuwd herrijzen. ■ (Uit het Frans vertaald door Viola Eshuis)