

BOEKEN

Frankrijk is geen land van schepijs. Toch zijn twee Nederlanders vastbesloten de Fransen aan het ijs te krijgen.

IMCO LANTING BEELD IMCO LANTING

Ijs maken op de vulkaan

Jarenlang zorgden ze voor pleegkinderen in hartje Utrecht. Toen vertrokken Marc en Chantal met hun kinderen naar Frankrijk. Daar stortten ze zich op hun andere passie: ijs. 'We waren toe aan een nieuw leven.'

Het plaatsje La Bourboule midden in het vulkanische gebergte van de Auvergne in Centraal-Frankrijk is net een levende ansichtkaart. Zij aan zij staan er de monumentale kuurgebouwen aan weerskanten van de Dordogne-rivier die hier vlakbij, in het bergmassief Puy de Sancy, ontspringt. Tegen een decor van beboste bergen is het in alle windrichtingen even pittoresk en fotogeniek. In het uitgestrekte park Fenestre aan de rand van het centrum staan eeuwenoude bomen én rijdt een kindertreintje rond. Een kleine kiosk springt in het oog, het is rondom versierd met oranje vlaggetjes, een terrasje in dezelfde kleur er pal voor.

De drie duidelijk Hollands ogende kinderen die er rondscharrelen horen bij de eigenaren van het gebouwtje, Marc en Chantal (beiden 47). Zij zijn binnen bezig de koelinstallatie op temperatuur te krijgen en o, de hoorntjes moeten ook nog op de balie.

nog maar vier jaar geleden

Het is een spannende tijd voor de twee Nederlandse immigranten, want zo aan het einde van het voorseizoen loopt het nog niet storm met ijsliefhebbers; pas over een paar weken komen de horden toeristen en de Franse zomervakantie begint dan ook. Ook is dit de eerste plek waar ze zelf hun ijs verkopen: één, twee of drie ballen of een coupe. Maar zodra we het sprankelende koppelp de hand schudden, weten we dat het met die klandizie wel goedkomt. Vol enthousiasme praten de twee over het draaien van ijs, de essentie van smaak en het bedenken van nieuwe ijsrecepten. Alsof ze nooit iets anders hebben gedaan dan ijs maken. Toch hebben ze nog maar vier

jaar geleden hun vorige baan opgezegd: het pleegouderschap in Utrecht. Chantal: 'Heerlijk werk, maar zwaar. Wij hadden doorgaans de zorg voor vijf of zes licht verstandelijk gehandicapten en daar kwamen op een gegeven moment onze drie eigen kinderen nog bij. Dan heb je dus echt nooit meer een moment voor jezelf. Zestien jaar lang hebben we het met alle liefde van de wereld gedaan. Toen vonden we het welletjes. Nu was de tijd aan onszelf en ons eigen gezin.

Aangezien we in Utrecht in een huis woonden van de organisatie waarvoor we pleegouderzorg

'Appel-kastanjelikeurijs, zelf gruwel ik ervan, maar hier hebben ze het graag.'

verleenden, waren we gedwongen te verhuizen. We hadden al jaren een vakantiehuisje in Frankrijk en aangezien ons leven toch al overhoop lag, dachten we: waarom maken we niet meteen een megastap naar het buitenland? Bovendien waren onze kinderen op een leeftijd – de oudste was acht – dat ze zo'n verandering gemakkelijk aan zouden kunnen. De beslissing was dus tamelijk snel genomen, maar toen kwam de iets weerbarstiger praktijk. Want wat zouden we eigenlijk gaan doen, daar op die berg? Aan kaas maken wilden we onze handen niet branden. Dat is in deze streek zo'n traditie, dat we ons daarin als Nederlanders niet wilden mengen. Een camping wilden we ook niet. Toen viel plotseling het kwartje. Het viel ons op hoe populair ijszalons in Nederland ineens waren geworden, heel anders dan in Frankrijk, dat van zichzelf niet per se een ijsland is. Maar wij dachten dat

als we het slim aan zouden pakken, we ook de Fransen wel aan het ijs konden krijgen.'

overall geproefd

'Het eerste jaar na ons eervolle ontslag ben ik eerst de ijsvakopleiding in Wageningen gaan doen. Daarna zijn we gaan reizen. Met het voor-nemen ijs te gaan maken hebben we ons overal waar we kwamen ongans gegeten en geproefd aan sorbets, soft-, water-, en vooral schepijs. Zo bepaalden we precies hoe wij onze eigen zaak voor ons zagen en welk ijs we zelf graag wilden maken. Eén ding wisten we zeker: in Frankrijk als nummer één van de wereld op gastronomisch gebied moesten we van goeden huize komen om succesvol te worden. Wij besloten mede daarom op een ambachtelijke manier te gaan werken. Dat bestond nog niet hier. Wat dat inhoudt? We kopen de melk van de veeboer naast ons en halen vers fruit in plaats van de aangelengde siropen die veel ijsverkopers gebruiken. De aardbeien komen van een teler bij Clermont-Ferrand en de cassisbessen uit de Corrèze, het departement ten westen van waar we wonen.' 'Wil je wat proeven?', vraagt Chantal en zonder het antwoord af te wachten, loopt ze naar de vitrine. Daarin ligt een groot aantrekkelijk kleurenpalet van ijssoorten te wachten op de klanten. Namen staan er nog niet bij, dus we wijzen maar een paar mooie kleuren aan: okergeel, aubergine, hagelwit, donkerblauw. De bosbes, ofwel de myrtille, is in Frankrijk een populaire vrucht en het ijs zit er boordevol mee. Hetzelfde geldt voor het mango-, sinaasappel-, kokos- en grapefruitijs; het koffie-ijs smaakt naar een stevige Nederlandse bak. 'Marc en ik houden beiden van sterk smakend ijs, niet van dat slappe, dus we zijn niet zuinig met wat we erin stoppen.'

Franse vriendjes

'Een ijsrecept samenstellen lijkt het smakelijkste onderdeel van ijs maken, maar niets is minder waar. Marc doet dat thuis achter de computer met wiskundige rekenprogramma's. Zo komen



we tot precies de goede verhouding van ingrediënten. In de aanbouw van ons huis waar we de ijsmachines hebben staan, kunnen we dan meteen aan de slag. Dat wil zeggen: na een eerste test laten we een nieuwe smaak eerst proeven door de eerlijkste critici die we hebben: onze kinderen. Die vinden dat bepaald geen straf, zul je begrijpen. En de Franse vriendjes die ze inmiddels hebben gemaakt, komen ook maar al te graag bij ons over de vloer als keurmeesters ...'

ND LEES & LUISTER boeken top10

juli 2017

De boekentoptien wordt samengesteld op basis van de verkoopgegevens van ca. 80 christelijke boekhandels, zoals die door GfK worden verzameld.

nd.nl | leesenluister.nl

LEES & LUISTER
nederlandsdagblad

fictie

- 1 (2) **Laatste waarschuwing**
Joel C. Rosenberg • Mozaïek
- 2 (1) **Rode papaver**
Els Florijn • Mozaïek
- 3 (-) **De eerste gijzelaar**
Joel C. Rosenberg • Mozaïek
- 4 (-) **Zo dichtbij**
Karen Kingsbury • Kok
- 5 (-) **Dichterbij dan je denkt**
Elizabeth Musser • Voorhoeve
- 6 (-) **Zwart water**
Dee Henderson • Voorhoeve
- 7 (-) **Op lieflijke tonen**
Tamera Alexander • Van Wijnen
- 8 (7) **Het meisje uit de trein**
Irma Joubert • Mozaïek
- 9 (-) **Misleiding**
Steven James • Kok
- 10 (-) **Op de vlucht**
Terri Blackstock • Voorhoeve

jeugd

- 1 (4) **Alef doeboek**
Diverse auteurs • NBG
- 2 (2) **Babybijbel**
Corien Oranje & Marieke ten Berge • NBG
- 3 (7) **Het grote Belle en Anne Sara Zomerboek**
Eline Hoogenboom • Kok
- 4 (-) **Topgeheim**
Corien Oranje • Benjamin
- 5 (-) **Bijbelverhalen Kleurboek**
Annette Doggen • IBB
- 6 (3) **Prentenbijbel**
Diverse auteurs • NBG
- 7 (-) **Fout**
Hans Mijnders • Den Hertog
- 8 (-) **Mijn preek van de week boek**
Corien Oranje • Benjamin
- 9 (-) **Ridders van Sint Jan**
Henk Koesveld • Den Hertog
- 10 (6) **Niemand is zoals jij**
Max Lucado • Ark Media

non-fictie

- 1 (-) **Precious & beloved**
Cindy van Ooijen & Ina de Bruin • Ark Media
- 2 (1) **Zomer**
Diverse auteurs • Sestra
- 3 (2) **PUUR! Zomer**
Diverse auteurs • Kok
- 4 (-) **Het meesterwerk van God**
Henk Binnendijk • Kok
- 5 (5) **Smakelijk Vakantie**
Willienne Klinck • Smakelijk
- 6 (-) **En de aarde bracht voort**
Gijsbert van den Brink • Boekencentrum
- 7 (4) **Dicht bij Jezus**
Sarah Young • Gideon
- 8 (6) **Alle dagen**
Arie van der Veer • Van Wijnen
- 9 (3) **Gods beloften in het persoonlijk leven**
C. Harinck • Den Hertog
- 10 (8) **Loveletters**
Mirjam Looij & Carlijn Verwijs • Ark Media



Marc en Chantal waren jarenlang pleegouders in Utrecht, en maken nu in Frankrijk schepijs.



Chantal in haar ijskiosk in kuurstad La Bourboule in de Franse Auvergne.

De omslag van het drukke Utrecht naar het dunbevolkte vulkanische berggebied van de Auvergne mag dan enorm zijn ('In ons dorp sterven zo'n tien mensen per jaar en wordt er eentje geboren'), vrienden en familie van Chantal en Marc snapten heel goed dat ze het erop waagden. Chantal: 'De continue verantwoordelijkheid konden we goed aan, maar was wel zwaar natuurlijk. Dat zag onze omgeving ook. En het werd er met de toenemende bureaucratie en re-

gelgeving niet bepaald leuker van in de pleegzorg. Twee keer per dag moesten we de koelkasttemperatuur meten en op de kamerdeur van de kinderen dienden nummers te staan; kind één tot en met zes. Dat ging ons te ver. Het zijn mensen, maar het ging steeds nadrukkelijker over geld en budgetten. We hebben nooit onze mond gehouden als iets ons niet zinde, maar het plezier was er op een gegeven moment vanaf. Niet vanwege de kinderen, hoor. Allesbehalve

zelfs. Het was het systeem waarvan we moe waren. Ook het feit dat we eigen kinderen kregen, die niet gebaat waren bij het meer strikte regime voor de pleegkinderen, speelde mee bij ons besluit.'

tijd nodig

Het gaat het Utrechtse stel, dat al sinds de studietijd samen is, in Frankrijk voor de wind, hoewel de opstart nogal haperde, en bijna een voortijdig faillissement tot gevolg had. Chantal: 'Natuurlijk was er de Franse taal, maar dat heeft gewoon tijd nodig. We redden ons inmiddels aardig. Het grootste obstakel in het begin was het trage tempo waarin eenvoudige zaken zoals internet en stroom geregeld werden. Aldoor ontbrak er wel weer een formulier en moesten we weer wachten. In eerste instantie wilden we vroeg in 2015 van start met de ijsproductie, maar we kregen de elektriciteitsaansluiting maar niet rond. Pas in juni hadden we stroom en omdat ons geld op was, begonnen we als een speer ijs te maken om nog enigszins van die zomer te kunnen profiteren. Dat lukte gelukkig, waardoor we ons verlies weer een beetje compenseerden.'

Ijs is een zomerproduct – behalve in restaurants. Daar wordt het hele jaar door ijs geserveerd. Het ijs van Marc en Chantal staat inmiddels in tientallen restaurants in de Auvergne op de kaart. Chantal: 'Het gaat zeker de goede kant op. We kunnen van de ijsverkoop een boterham kopen, maar het beleg is nog karig, zeg maar. Maar de respons op het ijs is heel positief en potentiële klanten komen nu dankzij mond-tot-mondreclame uit zichzelf naar ons toe. En we weten steeds beter wat de Fransen lekker vinden. Sorbet met gentiaan- of verveine (verbena)likeur zijn regionaal gebonden smaken. Of ijs met appel-kastanjelikeur. Zelf gruwel ik ervan, maar hier hebben ze het graag – dus ja, dan maken wij er ijs van.' Ook in december hebben Marc en Chantal het steeds drukker. De Fransen eten als dessert tijdens het kerstdiner traditiegetrouw een *bûche de Noël*, een kerstcake met onder meer chocolade in de vorm van een boomstammetje. Ook daarvoor weten klanten de weg naar het afgelegen ijsfabriekje-aan-huis te vinden. 'Tenminste, als we dan niet zijn ingesneeuwd. Dat gebeurt weleens. Dat komt doordat het pad naar de hoofdweg nog niet is verhard.' Chantal lacht: 'Ja, je moet er wat voor overhebben om aan ons ijs te komen.'

>> sancyglaces.fr

NON-FICTIE • HILBRAND ROZEMA

Ignatz Fürgler, de SS'er die verzetsheld werd



Hier rust ... Verhalen achter de grafstenen op begraafplaats Rusthof
REMCO REIDING EN MARCO HOFSTÉ. 112 BLZ. € 17,50. VERKRIJGBAAR VIA REMCOREIDING.NL

Achter de stenen op begraafplaatsen gaan veel verhalen schuil. De Amersfoortse begraafplaats Rusthof ligt er vol mee. Je vindt er de graven van een muzikant die optrad met de Beatles, van Philip Bloemendal (stem van het Polygoonjournaal), van dichter Gerrit Achterberg, van een SS'er die stierf als verzetsheld. Noem maar op. Deze handige gids met goede foto's is een must voor de funeraire hobbytoerist met historische belangstelling. Een greep uit de levensbeschrijvingen.

Pieter Harting (1812-1885) was een briljante natuurwetenschapper. Een uiterst veelzijdig en bevlogen man. Hij schreef met Charles Darwin, steunde de Nederlandse kolonisten

in de Boerenoorlog, keerde zich tegen drankmisbruik, boog zich over het probleem van de vratzuchtige paalworm en ontdekte in 1875 in het Eemdal een nieuwe geologische laag, die wij nu kennen als het Eemien. Op het grafzuiltje van deze Pieter Harting staat: 'Hij had de natuur lief – zij ontsloot hem hare schatten. Hij had de mensen lief – zij loonden hem met wederliefde.'

En hoe zit het met die SS'er? Zijn naam is Ignatz Karl Fürgler, hij is in 1920 geboren in Bolzano, komt terecht in een kindertehuis en wordt daar geronseld voor de SS. Hij vecht bij de Grebbeberg tegen het Nederlandse leger. Kort daarna leert hij in

Amersfoort Annie Pieters kennen. Hij sluit zich dan aan bij het Nederlandse verzet en valt maar liefst drie keer in Duitse handen. Telkens weet hij te ontsnappen. Totdat hij meedoet aan een overval op een distributiekantoor, op 11 februari 1944. Hij dekt de aftocht voor de anderen en raakt daarbij zwaargewond. Hij krijgt voor korte tijd ergens onderdak, maar de man des huizes geeft hem aan. De Duitsers weten nu zijn verblijfplaats. Daar, op een zolder aan de Scherbierstraat in Amersfoort, sterft Ignatz de heldendood. Voor Nederland. 'Een commissie van oud-verzetslieden besluit, na veel gesteggel, een plein in de wijk Rustenburg naar Fürgler te vernoemen.'

Nog meer dapperen leer je kennen: Britse vliegers en ook soldaten uit de Eerste Wereldoorlog. Hekkensluiter is Willem Wijk, een koppige onderofficier uit Groningen. Hij kwam in 1918 in de Kamer met de eenmansfractie Verbond tot Democratisering der Weermacht. In dat jaar waren de Nederlandse militairen, uitgeput, boos op de regering. Wijk kwam onvermoeibaar voor hen op. Zijn grafmonument is een grote hand die zorgzaam een andere hand vastpakt. Mooi boekje. Had elke begraafplaats maar zo'n gids.

+ **must voor begraafplaatstoeristen**
+ **ontrukt bijzondere mensen aan de vergetelheid**