

DE EIFFELTOREN IS
540 STOKBRODEN HOOG



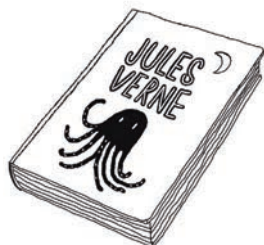


VOOR VEERLE EN ISAAC,
MES GRANDS AMOURS

— Peter Slabbynck —

PETER SLABBYNCK

MET ILLUSTRATIES VAN
WENDY PANDERS



X

DE
EIFFEL
TOREN IS 540
STOKBRODEN
HOOG en andere weetjes
over Frankrijk



LANNOO

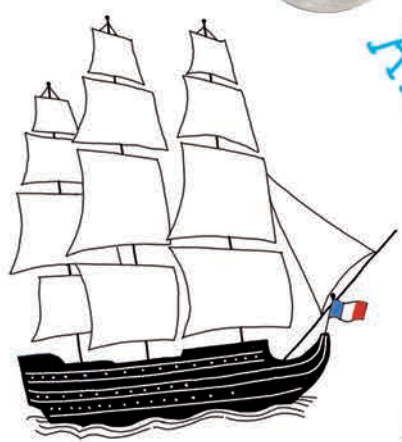


HET IS
MOEILIK OM
HÉEL FRANKRIJK
IN ÉÉN BOEK
TE KRIJGEN ALS
ER AL MINSTENS
246 SOORTEN
FRANSE KAAS
ZIJN.

WAT JE NIET VINDT IN DIT BOEK:

- ✘ **ALLE FRANSE KONINGEN, KEIZERS EN PRESIDENTEN.** Al hebben sommigen grappige namen. Zoals koning Karel De Kale (Charles le Chauve), die trouwens helemaal niet kaal was, maar zo werd genoemd omdat hij zo weinig bezittingen had.
- ✘ **ALLE VELDSLAGEN EN OORLOGEN DIE OOI HEBBEN PLAATSGEVONDEN IN FRANKRIJK.** Soms duurden die zelfs nog langer dan hun naam doet vermoeden. De Honderdjarige Oorlog bijvoorbeeld, toen vochten de Fransen tegen de Engelsen van **1337** tot **1453**. Dat is honderdzestien jaar!
- ✘ **ALLE FRANSE STEDEN EN DORPEN.** Zo'n lijst opstellen zou onbegonnen werk zijn. Zo zijn er maar liefst drie steden die Aulnay heten. En dan is er ook nog Aulnay-sous-Bois, Aulnay-sur-Iton, Aulnay-la-Rivière, Aulnay-sur-Marne en Aulnay-sur-Mauldre.
- ✘ **ALLE BEZIENSWAARDIGHEDEN IN FRANKRIJK.** Al zijn sommige razend populair. Het Louvre bijvoorbeeld, een museum. Daar staan jaarlijks miljoenen bezoekers in de rij voor dat ene schilderij: de 'Mona Lisa' van Leonardo da Vinci.
- ✘ **ALLE FRANSEN DIE OOI IETS HEBBEN UITGEVONDEN OF ONTDEKT.** En dat zijn er veel... Zoals Nicolas Conté die in **1794** het potlood uitvond. Of Bernard Lassimone, die niet veel later op de proppen kwam met de puntenslijper, omdat hij het beu was zijn potlood te moeten slijpen met een mes.
- ✘ **ALLE FRANSE KUNSTENAARS.** Sommige namen zouden je alleen maar in verwarring brengen, zoals Manet en Monet. Gelukkig hebben deze twee bekende schilders, die in dezelfde tijd leefden, heel verschillende voornamen: Edouard Manet en Claude Monet.
- ✘ **ALLE SPECIALITEITEN DIE IN FRANKRIJK GEGETEN WORDEN.** Die allemaal proeven, zou een helse klus zijn voor je maag. En voor je een hap neemt, weet je misschien best wat 'andouillette' is. Dat is immers een gerecht gemaakt van varkensingewanden.





NORMANDIË

BRETAGNE

PÉRIGORD

GERS

PYRENEËËN

OMAHA BEACH

ATLANTISCHE OCEAN

MIDDELL

Milizac

Quimper

Locmariaquer

Vannes

Saint-Malo

Barfleur
Gatteville

Colleville-sur-Mer

Rouen

Beauvais

Versailles

Nantes

Loire

Chambord

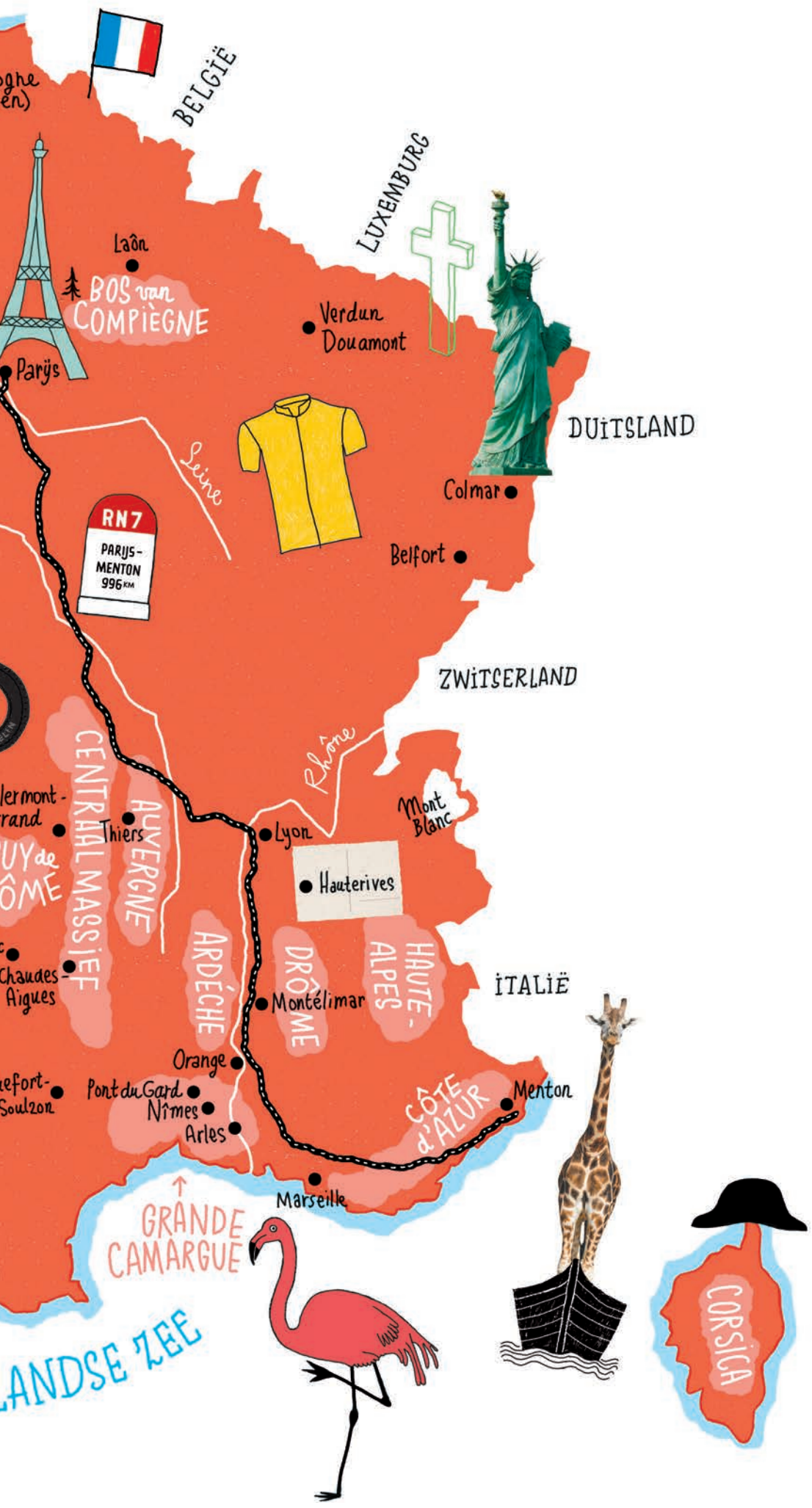
Perigueux
Montignac
Lascaux

Aurillac

Rogu
sur-

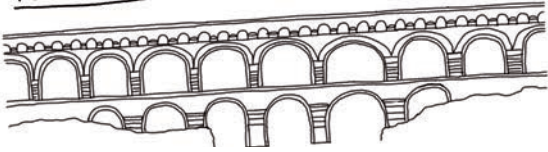
Cot du
Tourmalet

Boulo
Char



WIL JE WETEN:

PONT du GARD



14

WAAR je in Frankrijk de heetste warmwaterbron van heel Europa vindt?



17

WAT de broers Michelin verzonnen om hun autobanden te verkopen?

37

HOE het komt dat de Pont du Gard eruitziet als een brug en toch geen brug was?

34

WELKE lekkernij er verkocht werd aan de kraampjes in Montélimar?



33

WANNEER de top van de Mont Blanc voor het eerst bereikt werd?

38

WELKE plaats Parijse zakkenrollers uitkozen als favoriete werkplek?



40

HOE een steen het leven van postbode Cheval veranderde?

43

WAARVOOR de spiegelzaal diende in het paleis van Versailles?

61

HOE het komt dat een groot plein in Parijs drie keer van naam veranderde?

58

WAAR de grootste menhir van Bretagne te vinden is?

56

WAAROM varkens worden opgeleid tot speurneus?

68

HOE het komt dat een klein dorpje in Normandië een enorm kerkhof heeft?

62

WELK dier in 1827 van Marseille naar Parijs stapte?

64

WAAROM Surcouf een kaper was en geen zeerover?



67

WAAROM er een miniversie van het Vrijheidsbeeld staat op een rotonde in Colmar?



20

WAT de Fransen vaak gebruiken tijdens het eten in plaats van een mes?



23

HOE de winnaar van de Ronde van Frankrijk in 1904 had vals gespeeld?

24

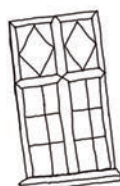
WAAROM op 21 februari 1916 de hel losbarstte in de buurt van Verdun?

18

WAAROM slakken in de middeleeuwen moesten oppassen voor monniken?

28

HOEVEEL kamers het kasteel van Chambord telt?



440 kamers

27

HOE de schrijver Jules Verne naar de maan wilde reizen?

30

WAAROM de naam van de Eiffeltoren eigenlijk verkeerd is?

49

WELKE ongelooflijke ontdekking een achttienjarige jongen deed?

44

WIE de passagiers waren van de eerste vlucht met een luchtballon?



46

HOE de roquefortkaas aan zijn blauwe aders komt?



55

WAT keizer Napoleon had met eilanden?

52

WAAROM er een schilder zat in de etalage van een kledingwinkel in Rouen?

50

HOE het komt dat er ossen prijken op de torens van de kathedraal van Laôn?



70

OP WELKE MANIER de vuurtoren van Gatteville aan een kalender doet denken?

73

WAAROM stieren in de Camargue soms een strikje dragen?





WATER EN VUUR

De **Auvergne** is een gebied in het hart van Frankrijk. In **1924** vond Victor Pouzet er de dunschiller uit. Een handig keukenhulpje met twee mesjes, waarmee je dunne schillen kunt snijden van aardappelen. Toch staat de streek niet bekend om haar dunschillers. Of om haar aardappelen. Wel om iets wat zich miljoenen jaren geleden onder de dikke aardschil afspeelde. De Auvergne is immers de streek van de **vulkanen**. Vulkanen in Frankrijk? Geen paniek! Er zijn zo'n tweehonderd vulkanen in de Auvergne, maar ze zijn allemaal al een hele tijd met pensioen. De laatste vulkaanuitbarsting zou meer dan vierduizend jaar geleden hebben plaatsgevonden. Met de **Puy de Dôme** heeft de Auvergne de grootste niet-actieve vulkaan van Europa. Je kunt de top te voet of met een speciaal treintje bezoeken.

In **Clermont-Ferrand**, de grootste stad van de Auvergne, zijn de sporen van vulkanen nog te zien. Niet dat er huizen vernield werden door een uitbarsting, integendeel. De inwoners maakten dankbaar gebruik van het andesiet, gestolde lavastenen, en bouwden er hun huizen en zelfs de kathedraal mee. Vandaar dat de stad hier en daar een donkergrijze aanblik biedt.

Vulkanen zorgen niet alleen voor vuur, maar ook voor nattigheid. Regenwolken die vanaf de Atlantische kust Frankrijk komen binnenwaaien, botsen tegen de uitgedoofde vulkanen en laten daardoor hun water los. De regen valt er vaak met bakken uit de lucht. In geschriften van de Averni, de volksstam die in de eerste eeuwen na Christus in dit gebied woonde, staat te lezen dat ze dachten dat 'de hemel op hun hoofd viel'. Vandaar dat Aurillac in de Auvergne als bijnaam 'de **parapluhoofdstad**' van Frankrijk kreeg. Vanwege de talrijke parapluafabrieken.



Al die nattigheid heeft ook haar voordelen. Er zit heel veel **mineraalwater** in de grond. Mineraalwater kan heel gezond zijn. Vroeger reisden mensen naar de bronnen in de Auvergne om er van het water te drinken. Tegenwoordig reist het water naar hen toe. In de stad Volvic worden wekelijks miljoenen flessen gevuld met het lokale mineraalwater. Je kunt het niet alleen drinken, je kunt er ook in liggen. In de Auvergne vind je namelijk ook warmwaterbronnen. Al in de tijd van de **Romeinen** ontstonden in de buurt van deze bronnen kuuroorden. Daar gaan mensen naartoe om gezond te blijven of weer gezond te worden.

Het stadje Chaudes-Aigues dankt zijn naam aan de **warmwaterbronnen**, want 'chaud' betekent 'warm' in het Frans. Een van de dertig bronnen daar is de heetste van heel Europa met een temperatuur van maar liefst **82** graden. Daar kun je maar beter niet zomaar je teen in steken!





HEMELWATER
Het regent
ongeveer 150
dagen per jaar.



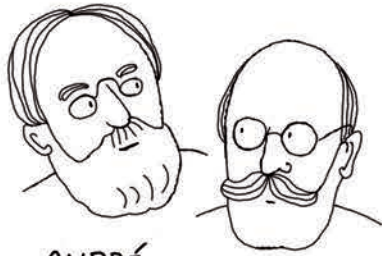
KATHEDRAAL
in Clermont-Ferrand.



PUY de DÔME
Slapende
vulkaan



WARM-
WATER-
BRONNEN

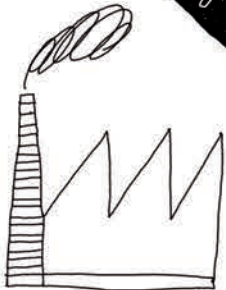


ANDRÉ
MICHELIN
1853-1931

ÉDOUARD
MICHELIN
1859-1940



BANDENTEST



170.000.000
autobanden
per jaar



UITVINDINGEN

- 1891: verwisselbare fietsband
- 1894: rubberen band koets
- 1895: rubberen band auto



MICHELINGIDS
Tips voor autorijders,
uitstapjes en
toprestaurants



BROERS VERZINNEN GENIALE VERKOOPTRUC

De broers **Edouard en André Michelin** hadden een probleem. Dat had met de kwaliteit van hun **autobanden** te maken. Niet dat die slecht was, integendeel. De banden waren eigenlijk te goed! Ze waren van zo'n goede kwaliteit dat ze bijna niet sleten. Mooi meegenomen voor de automobilisten, maar slecht voor de verkoop. Daar moesten de broers iets op vinden.

De Michelins waren ooit begonnen met het maken van fietsbanden. Wie vroeger een lekke band kreeg, was een paar uur zoet met de herstelling van zijn **fiets**. Dat konden de broers zelf vaststellen toen in **1891** een fietser met een lekke band voor de poorten van hun fabriek stond. Daar moesten ze iets aan doen en dus bedachten ze een rubberen luchtband die afneembaar was en veel gemakkelijker gerepareerd kon worden. Om dat te bewijzen, organiseerden ze een jaar later een wielervedstrijd van Parijs naar **Clermont-Ferrand**, waar hun fabriek was gevestigd. Om de voordelen van hun nieuwe afneembare banden te kunnen demonstreren, strooiden ze spijkers op het parcours.

Eind negentiende eeuw verschenen er steeds meer auto's in het straatbeeld. De broers begrepen al snel dat hun toekomst niet bij de fiets lag, maar bij de auto. Vandaar dat ze behalve fietsbanden ook **autobanden** gingen maken.

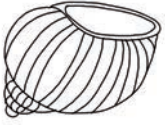
Terug naar het probleem van Edouard en André. Hoe konden ze ervoor zorgen dat de banden van de auto's sneller versleten zodat de verkoop zou stijgen? De broers bedachten iets slims. Als ze nu eens boekjes uitbrachten met allerlei nuttige informatie, zoals een overzicht van bezienswaardigheden, hotels en restaurants in een stad. Dat zou die Fransen met een auto wel aan het reizen – en dus aan het rijden – krijgen. Het was het begin van een groot succes. In **1900** verscheen de eerste **Michelingids**. Automobilisten waren er blij mee, temeer omdat ze de gids cadeau kregen bij de aankoop van banden.



Maar daar bleef het niet bij. Iemand die met de auto van het noorden van Frankrijk naar het zuiden wilde rijden, had ook een goede **kaart** nodig. Vooral omdat er toen nog geen snelwegen waren en er nog lang geen sprake was van gps. Ook daar vonden de Michelins wat op. In **1910** brachten ze hun eerste wegenkaart uit. Zo'n grote kaart was niet handig in de auto. Daarom maakten ze stevige, opvouwbare kaarten.

Die gidsen en kaarten hebben er mee voor gezorgd dat er meer Fransen in eigen land begonnen te reizen en dat er ook steeds meer toeristen naar Frankrijk kwamen. Dus als je ergens in Frankrijk in de file staat tijdens de vakantie en het verkeer als een **slak** vooruitgaat, dan is dat ook een beetje de schuld van Edouard en André Michelin.





HUISJE UIT, HUISJE IN



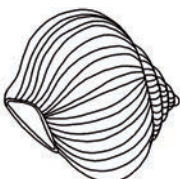
De rue Montorgueil is een drukke straat in het centrum van **Parijs** (*rue* is Frans voor 'straat'). Auto's mogen er niet in, want de straat is alleen voor voetgangers. **Slakken** kunnen er maar beter ook wegblijven. Niet alleen riskeren ze platgetrapt te worden, de kans bestaat dat ze in de keuken belanden van het huis met nummer **38**. Daar huist sinds **1832** namelijk een restaurant dat zich gespecialiseerd heeft in **escargots** (Frans voor 'slakken').

Slakken worden in Frankrijk beschouwd als een delicatessen, net als bijvoorbeeld kikkerbilen. Een beetje vreemd, want een slak is op zich nogal smakeloos. Vandaar dat slakken meestal opgediend worden met kruiden, boter en een stukje **brood**. Ze worden geserveerd in een speciaal bord met kuiltjes. Zo vallen ze niet van het bord. Je krijgt er ook een tang bij. Daarmee klem je het huisje vast, zodat je met een speciale vork de slak eruit kunt peuteren. Overigens wordt bij de bereiding de slak uit het huisje gehaald en er daarna weer in gedaan. Niet alle slakken zijn eetbaar. Van de meer dan **35.000** soorten die er bestaan, zijn slechts vijf ervan eetbaar. Vooral de **grote wijngaardslak** is een delicatessen. Die is echter moeilijk te kweken. Op speciale boerderijen in Frankrijk wordt dan ook vooral de kleine wijngaardslak gekweekt, met tienduizenden tegelijk. Dit diertje plant zich wel gemakkelijk voort in gevangenschap.

Je kunt natuurlijk ook zelf een slak van de weg plukken, maar in Frankrijk mag dit niet zomaar. Sinds **1979** is er een wet die bepaalt welke slakken je mag oppakken en wanneer. Alleen slakken die groter zijn dan **3** centimeter mogen opgeraapt worden en het is **verboden** dit te doen tussen 1 april en 30 juni. Wie zich hier niet aan houdt, kan een boete krijgen.

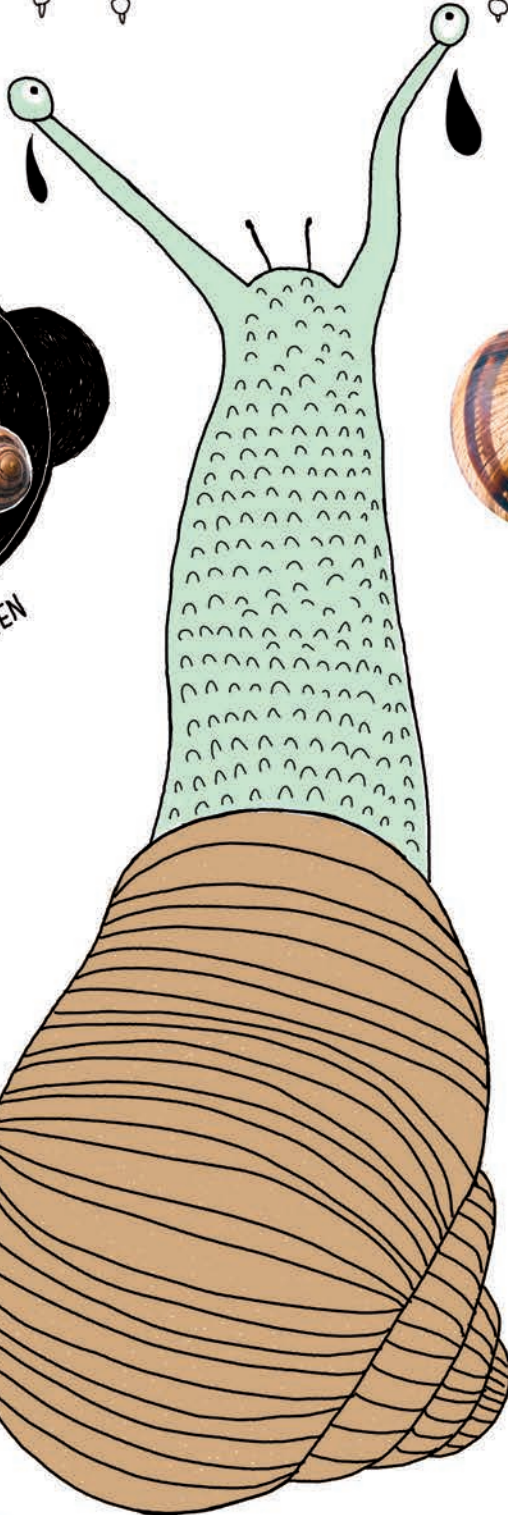


Maar hoe is de slak op het menu van de mens terechtgekomen? Dat gebeurde al vele jaren eerder dan **1832**. Al eeuwenlang wordt dit dier door mensen belaagd. Uit opgravingen bleek dat al in de prehistorie slakken door de mens werden gegeten. In die tijd bestond Frankrijk nog niet eens. Ook in de **middeleeuwen** moesten slakken op hun tellen letten, vooral als er monniken in de buurt waren. Frankrijk telde toen heel wat abdijen. De **monniken** van deze abdijen namen deel aan de **vasten**, een periode waarin deze geestelijken omwille van hun geloof geen vlees mochten eten. Dat lijkt goed nieuws voor de slak, maar dat is het niet. **Slakken** werden immers niet beschouwd als vlees en mochten in deze periode dus wel worden gegeten. Rennen was dan ook de boodschap als een slak een monnik zag aankomen, zeker als daar het geluid van een rammelende maag bij hoorde. Maar rennen, dat is nu net iets waar slakken vreselijk slecht in zijn.

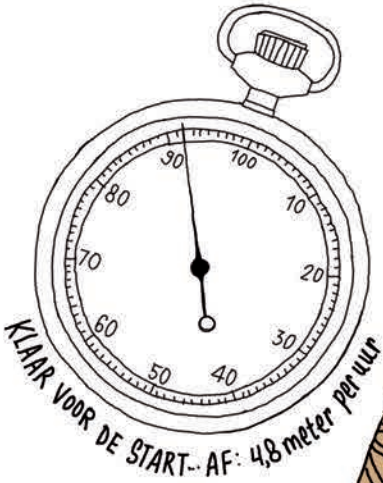




1 PORTIE = 6 SLAKKEN



MMMMMM
500.000.000
per jaar in
Frankrijk



KLAAR VOOR DE START - AF: 4,8 meter per uur



Met dank aan Ingeborg Vandenbunder



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

Tekst: Peter Slabbynck

Illustraties: Wendy Panders

Vormgeving: Studio Lannoo

D/2016/45/338

NUR 232/212

978 94 014 3568 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.