

# Nieuwsbrief 1

# M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T

## CONCERT EVENTS

Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze 1<sup>ste</sup> nieuwsbrief lees je het interview met Willy en Sofie, 20 jaar actief met het organiseren van concerten.

- Hoe kom je als graficus tot het organiseren van concerten?
- Wat betekende corona ?
- Wat waren voor jullie memorabele concerten en momenten?
- Dat en nog veel meer lees je op de volgende pagina's van deze nieuwsbrief

Misschien maak je straks op ons weekend wel een leuke babbel met Willy over zijn belevenissen in de wereld van het entertainment.



## INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar  
[info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)

vermeld de dag van uw komst  
en schrijf 10 euro per persoon  
over op rekening van  
Wilfried Moeyaert  
BE 88472913901141

**WIJNFESTIVAL M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T**

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT  
door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden  
van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,  
door 3 broers samengebundeld op het domein  
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

**M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T**

40 JAAR WIJNEN    40 JAAR CATERING    20 JAAR CONCERTEN

**CENTRALE BAR**  
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes  
Wijnen en mocktails

Inschrijven: [info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)  
met vermelding zaterdag of zondag

Teksten en foto's: Wilfried Moeyaert



## WILLY EN SOFIE – 20 JAAR CONCERTEVENTS

Wie ben ik om op te kijken wanneer broer Willy, na een indrukwekkende carrière in de grafische sector, een totaal andere weg inslaat?

Ik ben, na dezelfde opleiding en 12 jaar als 'drukker', ook in een totaal andere branche beland.

(3<sup>e</sup> nieuwsbrief).

Misschien is het wel eigen aan het beroep van drukker?

Of toch niet?

Waren er niet eerder tekenen dat broer Willy het kon maken in de wereld van de concertorganisatie?

We schrijven de jaren 80.

Het NCMV-Zedelgem, voorloper van Unizo, was een bloeiende vereniging van zelfstandigen die ieder jaar twee grote evenementen op hun palmares konden bijschrijven.

De Expo, een jaarbeurs van en met plaatselijke zelfstandigen en de Show, gekoppeld aan de eindejaarsaktie.

Die show was een uitvloeisel van de weddenschap van Willy en zijn bestuur met de toenmalige burgemeester van Zedelgem, Frans Claeys, die niet geloofde in het welslagen van zo'n evenement.

In Aartrijke kon Servaes Aelter dat wel, maar of Zedelgemnaars...?

Ohlala!

Tot dan toe had de uitreiking van de prijzen verbonden aan de eindejaarsaktie plaats gevonden voor 5 man en een paardenkop in het zaaltje van de Memling.

Na een rumoerige vergadering zat Willy met zijn bestuur op dezelfde lijn om de burgemeester met behulp van een stevige borrel te overtuigen een weddenschap aan te gaan over het al of niet welslagen van hun project.

Amper 6 weken later volgde in de Groene Meersen de eerste van een reeks shows. Gastvedette Beartrice Reading bezorgde de meer dan 1000 aanwezigen en de burgemeester een warme herinnering aan de koude januari-avond en de verloren weddenschap.

Rob de Nijs, Will Tura, Freddy Breck, Johny Logan en de jonge Helmut Lotti en Margriet Hermans maakten er een topreeks van.

Door andere prioriteiten kwam een einde aan de reeks van legendarische shows.

Misschien bleef het toen sluimeren bij Willy en had hij alleen maar een vonk nodig?

Die vonk bracht Sofie, een heuse vlam!

Ze kende de inmiddels overleden Dirk de Caluwé, dirigent van het Vlaams Radio Orkest.

De dirigent zocht iemand om populaire muziek zijn plaats te geven in het nieuwe Brugse concertgebouw.

Wat volgde was het allereerste concert op het palmares van Willy en Sofie: Concertevents was geboren. Een uitverkocht Concertgebouw verwelkomde in 2002 Will tura, zijn band en de 89 muzikanten olv Dirk de Caluwé.





Als ik Willy en Sofie vraag waar ze 20 jaar lang concerten organiseerden blijkt het lijstje indrukwekkend: Brugge, Kortrijk, Middelkerke, Koksijde, Antwerpen, Tielt, Roeselare, Knokke, Jabbeke, Aalter, Torhout, Hasselt, Beernem, Oostende...

En dan volgt er natuurlijk die onvermijdelijke vraag: wat is voor jullie de meest memorabele ervaring?

Lang hoeven Willy en Sofie niet na te denken.

Tien jaar terug gaf Petula Clark haar 80<sup>ste</sup> verjaardagsconcert in de Kursaal van Oostende. Ook als persoonlijkheid maakte de nog altijd kokette en vinnige dame een geweldige indruk op broer en schoonzus.

Als we spreken over entourage dan staan Clouseau en Niels Destadsbader met hun crew bovenaan het lijstje.

Maar heel recent prijkt daar ook een van de meest onderschatte artiesten van bij ons bij: Patrick Hamilton uit ...Loppem.

Hamilton bracht vorige maand 16 mensen op het podium om de door hem gecomponeerde nummers te vertolken. Daarbij een indruk makende Ingeborg (als dat gebeurt...).

En op groot scherm, Catherine Jenkins die synchroon met het orkest een nummer van Patrick Hamilton zong.

Er zullen ook de moeilijke momenten geweest zijn, vraag ik Willy en Sofie. Dat is zo beamen ze.

Als je voor een volle zaal moet aankondigen dat Nick en Simon er niet zijn maar vervangen worden door iemand die nog beter is, dan moet er het van de eerste noot boenk op zijn. Wat ook gebeurde.

Idem met Marco Bakker.

Als Niels na een kwartier optreden zijn stem volledig verliest heb je daar geen vat op. Ook dat moet je kunnen oplossen.

En natuurlijk was er de coronaperiode.

30 concerten werden verschoven, soms tot tweemaal toe.

De laatste in het rijtje, dat met Umberto Totzi hebben ze in maart afgewerkt.

Het zijn allemaal artiesten, vedetten; kan je daar een band mee opbouwen, is mijn laatste vraag.

Broer en schoonzus blijven bescheiden, maar het is mooi te kunnen opschrijven wat het voor sommigen betekende meermaals voor Concertevents te kunnen optreden.

Bart Peeters die tijdens zijn show voor Willy en Sofie met aangepaste tekst een improvisatie maakte met een liedje.

Of Will Tura en Salvatore Adamo die er op staan hen privé te ontmoeten als voorbereiding op een concert.

Wat ons een stapje voor gaf is het feit dat we artiesten zoals Niels, Helmut en André Hazes vanaf hun begin in de kleinere zalen brachten, besluit Willy. Het respect is wederzijds.

## EPILOOG

100 JAAR MOEYAERT heeft een verhaal.

Het verhaal van Willy en Sofie is het eerste van drie, in aanloop naar ons feestweekend op 29 en 30 april.

# Nieuwsbrief 2

# M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T

## MOEYAERT CATERING

Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook en/of de site [www.moeyaert.eu](http://www.moeyaert.eu) lezen, kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze 2<sup>de</sup> nieuwsbrief lees je het interview met Ivan en Ann, 40 jaar actief in de horecasector. Als piepjonge gast gestart met de overname van Café de Aster in Aartrijke, Ter Velde als nieuwe zaak opgebouwd, om nu sedert vele jaren Moeyaert Catering naam en faam te geven.

Maak kennis met Ivan en Ann in deze 2<sup>de</sup> nieuwsbrief. Zij verwelkomen u graag op het feestweekend van 29 en 30 april.



## INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar

[info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)

vermeld de dag van uw komst  
en schrijf 10 euro per persoon  
over op rekening van  
Wilfried Moeyaert  
BE 88472913901141

## WIJNFESTIVAL M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT  
door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden  
van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,  
door 3 broers samengebundeld op het domein  
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>0</sub>J<sub>0</sub>A<sub>0</sub>E<sub>0</sub>A<sub>0</sub>R<sub>0</sub>T

40 JAAR WIJNEN    40 JAAR CATERING    20 JAAR CONCERTEN

**CENTRALE BAR**  
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes  
Wijnen en mocktails

Inschrijven: [info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)  
met vermelding zaterdag of zondag



*'De mensen die gastronomisch komen eten laat je niet door het café passeren',* liet moeder haar zoon verstaan.

Niet dat ze er iets op tegen had als die gastronomen achteraf nog even in het café bleven 'hangen'.

Ivan was net 20 en tilde het niveau van zijn café De Aster in Aartrijke met periodieke gastronomische weekends naar een hoger niveau.

Ook letterlijk; de privé living op het eerste werd herschikt en gezellig gemaakt.



Ikzelf heb trouwens nog een leuke, ietwat bizarre herinnering aan een van die topavonden.

Ivan had me enkele attributen gevraagd om de privé entree op te smukken.

Ik had niet alleen voor een waterpartijtje gezorgd, maar ook voor een tiental levende rivierkreeftjes.



De avond verliep perfect tot op het ogenblik dat een dametje op weg naar het toilet, halverwege de trap gillets slaakte.

Rivierkreeftjes zijn taaie opdoonders die zich niet laten tegenhouden door enkele traptreden.

Tot groot jolijt van de overige restaurantbezoekers.

Over broer Ivan kan ik boeken schrijven. Moet ik misschien ooit eens doen?

Dan zou er zeker een pagina met het bezoek van Chris Van Den Durpel, alias Kamiel Spiessens, z'n plaats in krijgen.

Spiessens met een met groenten en fruit volgeladen kruiwagen als special guest op een degustatie in Ter Velde.

Velen van jullie die dit lezen herinneren zich wellicht een 'momentje' in Ter Velde.



Ivan huwde An en samen bouwden ze Ter Velde, een banketzaal met restaurant die naam en faam maakte tot ver buiten Aartrijke.

Met de geboorte van Jelle en Lisa, het perfecte gezinnetje.

Toch werd met de tijd duidelijk dat er iets knaagde.

Broer en schoonzus verkochten Ter Velde en kozen uiteindelijk voor andere prioriteiten in de ruime mogelijkheden van de horecasector.

Door de keuze voor het opstarten van een cateringbedrijf konden ze gericht werken.

Dat die keuze de juiste was en is wordt met de jaren duidelijker en duidelijker.

Vorig jaar werd in Waardamme een nieuwbouw kookatelier in gebruik genomen.

Ondertussen werd catering Moeyaert met de komst van zoon Jelle een driemanschap.

Jelle met ervaring in toprestaurants zoals Dany Horzeele en Vicky Geunes.



Een boek schrijven? Laat me beginnen met de publicatie van het interview met Ann en Ivan.



'Gerichter werken met een agenda voor feesten van klein tot groot', is mijn openingsvraag.  
Het kan bij die ene vraag blijven, want wat volgt is het ophalen van 40 jaar herinneringen.

Helemaal bovenaan het lijstje staat één naam, kort en krachtig zoals het merk zelf: Scania.

Het startte met de opening van de eerste Scania garage in Hamme. Een weekend om nooit te vergeten.

Na de eerste dag, de zaterdag, volgde de zondag.

Het verzoek was zo simpel als moeilijk: alles in het dubbel leveren, zowel door de bakker, de brouwer, de slager...

De Aartrijkse middenstand werd als het ware gemobiliseerd om 500 mensen te bevoorraden.

Openingen zouden volgen in Ninove, Drogen, Zeebrugge en de hoofdzetel in Kuurne.

Soms met speciale verzoeken zoals in aangepaste kledij (met pitteleer) kaviaar serveren.



Het hoefde niet altijd zo groots opgezet te zijn. Ivan houdt goeie herinneringen over aan koken ten huize van.

Bij Peter Ressel in Neerpelt. Ressel voetballend bij Anderlecht had o.a. Robby Rensenbrinck als een van de gasten.

Of de diners bij Michel D'Hooghe met Celine Dehaene en Marc Eyskens als gasten.



Totaal anders: het buurtfeest van Marie-Jeanne in Sint-Kruis.

De kwieke dame nodigde een ganse straat uit en schakelde catering Moeyaert in om het tuinfeest te verzorgen.

De burgemeester hield er aan het prachtige initiatief bij te wonen.

Het geslaagde feest haalde 's avonds de nationale nieuwsuitzendingen op TV.



Maar ook de herinneringen aan de onvoorziene omstandigheden blijven Ivan en Ann bij.

Zoals de opdracht voor de crew van een concert in het Oostendse Kursaal.

30 mensen een ontbijt, lunch en diner aanbieden en dan vaststellen dat door een storing de volgeladen bestelwagen weigert z'n deuren te openen. Kwestie van dan kalm te blijven.



Ivan is een graag geziene cateraar op de organisaties van Concertevents. Metoor liet het zich smaken.

Nathalia complimenteerde de organisatie omdat ze opnieuw gekozen hadden voor die goeie cateraar.

Die van de gepelde tomaten.



Het is die cateraar, die van broer Ivan en Ann, die ons feestweekend glans zal geven met hun variatie aan tapas.

Met hun equipe verzorgen ze ook de centrale bar.

# Nieuwsbrief 3

# M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>J</sub>A<sub>A</sub>E<sub>R</sub>T

## MOEYAERT WIJNEN

Beste levensgenieter



Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook en/of de site [www.moeyaert.eu](http://www.moeyaert.eu) lezen, kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze 3<sup>e</sup> nieuwsbrief schrijf ik over 40 jaar activiteit in de wijnsector. Gepassioneerd door wijnen. Het bescheiden begin met de flesjes in rekjes onder de trap, wijntjes voor eigen gebruik. In 1983 gestart met de invoer van mijn eerste wijn. Een voor Vlaanderen geselecteerde cuvee van Roland Rapeau in Pouilly-sur-Loire: de Pouilly Fumé 'Les Beaux Jours aux Berthiers. Nu importeer ik sedert jaren de wijnen van Daumas Gassac, Grès Saint Paul, Coperet en anderen. Samen goed voor meer dan 100 referenties.

## INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar

[info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)

vermeld de dag van uw komst  
en schrijf 10 euro per persoon  
over op rekening van  
Wilfried Moeyaert  
BE 88472913901141

**WIJNFESTIVAL M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>J</sub>A<sub>A</sub>E<sub>R</sub>T**

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT  
door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden  
van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,  
door 3 broers samengebundeld op het domein  
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

**M<sub>1</sub>O<sub>0</sub>E<sub>0</sub>Y<sub>J</sub>A<sub>A</sub>E<sub>R</sub>T**

40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

**CENTRALE BAR**  
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes  
Wijnen en mocktails

Inschrijven: [info@moeyaert.eu](mailto:info@moeyaert.eu)  
met vermelding zaterdag of zondag



Roland Rapeau



Helpende handen: 1985



André Chabanne: 1983



het begin:  
oprichting van de Vinoclub in Zande

Als derde Moeyaert wil ik met u terugblikken op mijn 40 jaar in de wijnsector. Sommige mensen zeggen me: de wijn, dat is jouw hobby. Ze vragen het met niet eens; is dat je hobby of je beroep.

Akkoord, het is 'maar' een bijberoep. Net als wat dat andere was – aankoper op de visveilingen.

Als je die twee de voorbije 40 jaar naast mekaar plaatst kom ik eigenlijk aan anderhalf beroep.

Of toch maar hobby?

Ik heb het alle twee van de eerste tot de laatste dag graag gedaan.

Dat heb je met hobby's; je bent er met volle goesting mee bezig.

In zoverre dat een reeks van presentaties over de Vlaamse Visserij nog steeds mijn agenda kleuren.

Als je eind 2022 met je +/- 3000 flessen wijn naar een nieuwe locatie trekt dan wil dat zeggen dat het bouquet en de aroma's van de meer dan 100 verschillende referenties je nog altijd aanspreken.

Trouwens; weet je wat het mooiste beroep ter wereld is?

Dat van wijnverkoper: sjagrijnige mensen of deprimó's krijg je niet over de vloer. De kunst is die positivo's tevreden houden.

Een uitdaging waarvan ik durf te zeggen; ik ben er 40 jaar lang in geslaagd.

Het begon allemaal heel bescheiden met de flesjes voor eigen gebruik.

Wijn met een nummer op de fles, van een gebied met het magische woord 'Saint-Emilion' in de naam en nog wat bij. Het was een van onze eerste lessen: een genummerde fles geeft geen garantie op betere kwaliteit. Een 'Saint-Emilion' met nog wat bij was eerder noodzaak.

Met een nieuwbouw op afbetaling moesten we als jonge gasten ons beperken tot de satellietgemeenten van Saint-Emilion.

Kent u ze alle vier?\*

Mijn tweede les kreeg ik van de oude Landrat.

Bij de eerste ontmoeting in Pouilly-sur-Loire pakte ik uit met het boek van de Nederlander Hubrecht Duyker.

Duyker gaf je bij het thuislezen van zijn boeken reeds het gevoel alsof je in het dorp van de wijnboer vertoefde.

En nu waren we er, 1983. Voor mij het moment om Landrat te feliciteren met de positieve beschrijving van zijn wijn.

'Wat schrijft hij over mijn Pouilly Fumé' vroeg Landrat.

Uw wijn ruikt naar gekookte asperges, las ik met overtuiging, hiermee hopen goede punten te scoren.

'Wat zeg je nu', antwoordde de oude wijnboer verontwaardigd, 'mijn wijn moet naar wijn ruiken'.

Misschien een overdreven reactie, maar is het niet zo dat over geen enkel ander onderwerp zoveel onzin wordt verteld als over wijn?

Ik heb me altijd op de vlakte gehouden als het ging over omschrijvingen van wijn. Is de geur- en smaakimpressie bij iedereen dezelfde?

Ja, ik heb mensen mijn visie gegeven als ze me er om vroegen, soms ondersteunend met een wijntje.

\*Lussac - Saint-Emilion / Montagne - Saint-Emilion /  
Saint-Georges - Saint-Emilion / Puisseguin -- Saint-Emilion

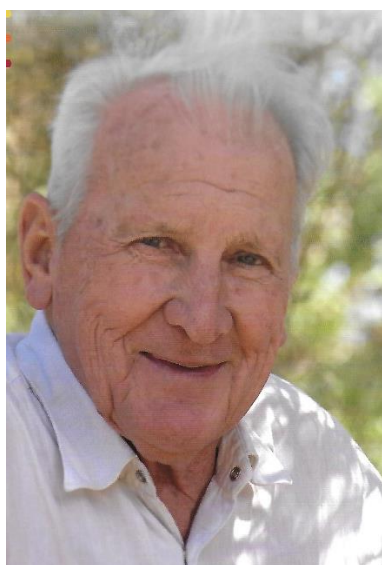




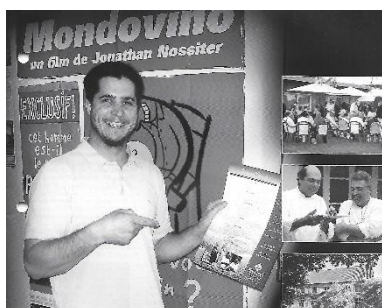
7 jaar lang locatie in Jabbeke



Nieuwe locatie in Snellegem –Eernegemweg 85



Aimé Guibert



Tot op heden: incontournable: de familie Guibert van Mas de Daumas Gassac. (Roman) Toen met wijnen en film Mondovino in Manoir Stuivenberg in Varsenare bij de broers Scherrens



Waarom niet een chardonnay bij kazen? Anderzijds; moet je iemand die alleen maar rood drinkt overtuigen van je gelijk?

Ik heb het nooit als mijn boodschap ervaren.

Hoeveel wijnboeren we ontmoet hebben in die 40 jarige carrière. Onmogelijk te zeggen. Alleen al in Pouilly – Sancerre kan je ze niet op 2 handen tellen.

Het is daar dat het vanaf 1983 voor ons begonnen is. Hadden we op die bloedhete augustusnamiddag André Chabanne niet ontmoet zou het misschien helemaal anders gelopen zijn.

De oude man nam ons op sleeptouw naar zijn oude kelder. Liet ons zelf de fles openen omdat hij de kracht niet meer had. Een ritueel zoals het bij de vorige generatie gebeurde: kurkentrekker van een stuk wijnstok, de fles tussen de knieën en slurpen uit glazen tastevins.

Chabanne, een toevallige voorbijganger die we aanklampten met de vraag; waar kunnen we hier een goeie fles kopen.

Achteraf zouden we beseffen met wie we te maken hadden: le vieux président de vin de Pouilly.

Na zijn dood veranderde men de straatnaam in rue André Chabanne.

Het is een van de vele merkwaardige verhalen uit ons verleden.

Net als dat van Roland Rapeau, onze allereerste importeur.

Rapeautje voor de Vlaamse vrienden, die er maar al te graag bij waren als hij z'n Les Beaux Jours aux Berthiers kwam presenteren.

Tientallen verhalen kan ik u vertellen. Over Aimé Guibert, hoe hij dwars van alle appellation voorschriften eind de jaren '70 chardonnay en cabernet-sauvignon aanplante en daarmee de grondlegger was van de enorme evolutie die de Languedoc heeft meegemaakt. Zijn Mas de Daumas Gassac is wereldberoemd. (wij verdelen de wijn).

Eén anekdote: toen ik op uitnodiging samen met Roman, papa Aimé en mama Véronique binnenkwam in een sterrestaurant in Montpellier stond iedereen spontaan recht en werd er geapplaudiseerd voor de familie.

Er zijn de herinneringen aan indrukmakende rondleidingen zoals op Vieux Chateau Certan, chateau Clarke, de la Doucette, bij Drouhin in Beaune.

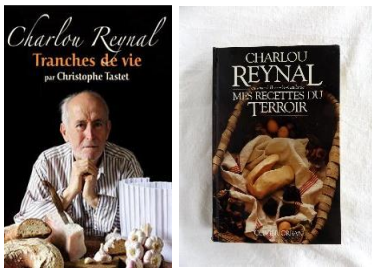
Om er nog eentje op te halen. Lou Reynal, patron, chef de cuisine van La Crémaillère in Brive-la-Gaillarde.

We waren op weg naar de Perigord maar zouden het niet halen voor valavond. We hadden ons te lang in het indrukwekkende Forêt de Tronçais\* opgehouden.

Het hotelletje keurden we niet zozeer op de kamers, maar, zo zijn broers Moeyaert nu eenmaal, op de geafficheerde menukaart aan de voorgevel. En die zag er veelbelovend uit.

We hadden iets te vieren. Een goeie fles wijn mocht daarbij. Dat we hier goed zouden zitten hadden we reeds in de receptie opgemerkt. Diploma's en oorkonden sierden de lange muur.

*\*Forêt de Tronçais: indrukwekkend woud in de Allier, aangelegd door Colbert onder Lodewijk IVX. Het hout werd gebruikt om schepen te bouwen voor de Franse marine. Tegenwoordig is het Forêt de Tronçais de leverancier voor het hout voor barriques van de grootste Franse wijn- en cognacnamen*



Charlou Reynal in Brive La Gaillarde



Jean-Philippe Servièrre op Grès Saint Paul



Vader en zoon Rey: Graves d'Ardonneau



Nog vooraleer de fles bij het diner besteld was, hadden we voor onszelf uitgemaakt: hier vragen we de wijnkelder te mogen zien. De keuze van de wijn en de ietwat aparte vraag maakte dat Charlou Reynal keuken en klanten vergat om ons persoonlijk van spijs en drank te voorzien.

Hij troonde ons mee naar zijn imposante wijnkelder, met een draaitrap vanuit het restaurant te bereiken.

Bij ieder rekje, bij iedere rij, bij iedere fles somde hij het wie, waar en hoe van wijnboer en wijn op. Had ik voordien en nooit meer nadien meegemaakt.

Of dat nog niet voldoende was, nodigde hij ons na het diner uit mee te komen. Om de hoek, in een afgesloten en geblendeerd herenhuis verraste hij ons met tientallen en tientallen kisten van het mooiste wat Frankrijk aan wijn te bieden had.

Het was die Charlou Reynal die ons de volgende ochtend bij het afscheid nog een absoluut extraatje zou aanbieden.

Hij belde een wijndomein op om een reservatie voor ons te regelen.

Drie dagen later, stipt om 14u, waren we drie van de bezoekers in de rij wachtenden.

'Les Moeyaerts', riep de verantwoordelijke.

We schoven aan als eersten van de rij en stapten enkele minuten na de kennismaking binnen bij ...Mouton Rothchild.

Ook nu zouden we pas nadien de belangrijkheid van de chef cuisinier van La Crémaillère ontdekken: Charlou Reynal, eminente figuur en auteur van verschillende boeken over de streekproducten van de Perigord, met de truffel als het meest exquisite product van een gebied dat ik tot de fijnste gastronomie van Frankrijk reken.

40 jaar in de wijnbranche leverde een palet van bijzondere namen:

Jean-Philippe Servièrre en Philippe Salasc op Grès Saint Paul. We proefden er ooit een Antonin op drie verschillende houtlageringen: Amerikaans, Oost-Europees en eik uit het ..Forêt de Tronçais.

Het verschil was immens. Tijdens het aangeboden diner op het domein proefde ik voor het eerst vlees van het Aubrac rund. 30 jaar later, vorige herfst, zouden we in de Aubrac la ferme de Ribataille bezoeken.

Gilles Coperet gestart met 3ha achter het grootouderlijk huis. De appellation verdeling Régné en Morgon liep midden door de wijngaard. Gilles is er nog altijd bij. Op de degustatie met o.a. een absolute topper van de beroemdste Fleurie wijngaard: La madone.

De kennismaking met Christian Rey, eigenaar van Domaine des Graves d'Ardonneau. Het gebeurde pal op de middag. Een onmogelijk uur om ergens aan te komen, waarbij we ons verontschuldigen.

'Et alors', haalde papa Rey de schouders op. Ardonneau, incontournable voor de guide Hachette, is het dat ook voor ons geworden: onmisbaar!



*Wijnbouwers in Ter Velde*



*Jan Parys / Chateau Chano*



*Gilles Coperet in zijn Fleurie La Madone*



*Philippe Salasc (Grès Saint Paul en Grange Philippe) toe aan zijn 3<sup>e</sup> legislatuur als burgemeester van Aniane*

Via de krant leerden we Jan Parys kennen. Vlaming uit Kortenberg die in Cissac 3ha wildernis met een vervallen huis kocht. Het huis werd gerestaureerd en het terrein onder handen genomen. Pas na de aankoop maakte men duidelijk dat Jan eigenaar was geworden van grond met een appellation contrôlée Haut-Médoc. Met een Franse compagnon, Christian Ferrié startte men met de aanplant van nieuwe wijnstokken. Chateau Chano was geboren en zou ons en vele wijnliefhebbers 10 jaar lang plezier verschaffen. Het overlijden van Ferrié zou een evenzeer abrupt einde maken aan het ongelooflijke Chano verhaal.

Met de jaren, de vele jaren, hebben we de wijnwereld zien veranderen. De warme ontvangsten door de papa's en mama's van toen werden opgevolgd door een nieuwe generatie. Het werd allemaal wat koeler op uitzonderingen na.

Daar tegenover staat dat die generatie allemaal school liep en zich achteraf nog ging bijscholen in andere gebieden, tot ver buiten Frankrijk. Ze ontdekten nieuwe technieken die ze toepasten om extremen het hoofd te kunnen bieden. Denk alleen nog maar aan de opwarming van de aarde. Het beheersen van het stijgende alcoholpercentage van 12.5 naar 14.5.

Na 40 jaar kan ik nog altijd schrijven dat de wijnwereld even boeiende materie blijft. Boeiend en met die verandering dat 'moeten-10 jaar-wachten' omdat een fles wijn toegankelijk zou worden niet meer hoeft. Toch een nuance: van sommige 'grote' wijnen is de evolutie nog altijd even indrukwekkend.

Is het niet mooi dat nog te mogen en kunnen meemaken?

Misschien kunnen we daar samen met de wijnbouwers op 29 of 30 april een babbel over opzetten.

# M10E0YJAERT

40 JAAR WIJNEN      40 JAAR CATERING      20 JAAR CONCERTEN