

A detailed Baroque painting of a dining room scene. In the foreground, a woman in a voluminous, light-colored gown with a gold-trimmed bodice sits at a table covered with a white tablecloth. She holds a glass of red wine. To her left, another woman in a pink and white dress is also seated at the table. In the background, several other figures are engaged in conversation and dining. A man in a dark coat is pouring wine from a bottle into a glass. The scene is set in an ornate room with a large, dark wooden chair and a window in the background. The overall atmosphere is one of sophisticated 18th-century social life.

KASTEEL d'URSEL

MAGAZINE

Driemaandelijke uitgave van de Provincie Antwerpen/Kasteel d'Ursel, Hingene | 5de jaargang # 20 | november–december 2009–januari 2010

PROEVEN van de achttiende eeuw



PROVINCIE
ANTWERPEN



Jean-François de Troy (1679–1752): *Le déjeuner de Chasse* [detail], 1737
 Parijs, Musée du Louvre · © RMN / Hervé Lewandowski

Aan tafel!

Wie nieuw leven wil brengen in een oud kasteel, zoekt daarvoor wel eens inspiratie in het verleden. Dat is ook waar we het wilde idee hebben gevonden om historische diners te organiseren. Maar dat idee realiseren, was geen gemakkelijke opdracht. Zeker omdat wij een correcte reconstructie willen brengen, ingebed in de historische context.

De eerste uitdaging was de samenstelling van een menu. Daarvoor konden we beroep doen op de expertise van de Franse professor Patrick Rambourg. Hij selecteerde voor ons een reeks gerechten uit originele kookboeken en verfijnde de recepten. Die zullen worden bereid door Thoueris, een academische onderzoeksgroep uit Brussel, die zich specialiseert in de historische gastronomie. Voor de toelichting bij de diners dachten we oorspronkelijk aan een causerie, waarbij een maître d'hôtel tussen de gangen door toelichting zou geven. Die causerie

is ondertussen uitgegroeid tot een heuse theatervoorstelling. Bert Vannieuwenhuysse en Geert Vermeulen schreven voor deze bijzondere gelegenheid de voorstelling 'Foie Gras', en ze brengen deze voorstelling ook zelf. Verder in het magazine laten we je kennismaken met deze culinaire acteurs, maar ook met Patrick Rambourg en de mannen van Thoueris.

Eten en eetgewoonten nemen een belangrijke plaats in in het leven van alledag. Gelukkig kan de geschiedenis van onze voeding en voedselpatronen de jongste jaren op toenemende aandacht rekenen, zowel van historici en volkskundigen als van erfgoedverenigingen en het grote publiek. En dus ook van ons kasteel d'Ursel. We zijn ervan overtuigd dat 'Proeven van de achttiende eeuw' een evenement wordt dat opnieuw een grote bijdrage zal leveren tot de uitstraling van dit kasteel!

LUDO HELSEN
 gedeputeerde voor cultuur

KOEN DE VLIAGER-DE WILDE
 beheerder kasteel d'Ursel

COLOFON Kasteel d'Ursel
 Wolfgang d'Urselstraat 9
 2880 Hingene
 www.kasteeldursel.be
 T 03 820 60 11 · F 03 820 60 15
 kasteeldursel@admin.provant.be
 Rekening 776-595213-92

Het magazine van het Kasteel d'Ursel is een uitgave van de deputatie van de provincieraad van Antwerpen:

Cathy Berx, gouverneur-voorzitter,
 Ludo Helsen, Jos Geuens,
 Koen Helsen, Marc Wellens,
 Inga Verhaert en Bart De Nijn, leden
 en
 Danny Toelen, provinciegriffier.

Jaargang 5, nummer 20,
 november – december 2009 – januari 2010

Redactie: Veerle Moens en
 Koen De Vlieger-De Wilde.

Vormgeving: Frederik Hulstaert

Druk: Albatros Printing, Boechout

Oplage: 4500 exemplaren

Dit magazine werd gedrukt op milieuvriendelijk papier en verpakt in milieuvriendelijke folie.

ISSN 1781-4464

KASTEEL d'URSEL MAGAZINE

Gratis magazine

Wil je het magazine van kasteel d'Ursel thuis ontvangen? Bezorg ons dan je adresgegevens. Alle nummers zijn ook terug te vinden op de website.

Kasteel d'Ursel trakteert

Maandelijks trakteren we abonnees op gratis kaarten voor evenementen in het kasteel én daarbuiten. Geef je e-mailadres door als je hiervoor in aanmerking wil komen.



Kasteelheer voor een dag

Onlangs werden de huurvoorwaarden voor het kasteel vernieuwd. Voor meer info, de volledige huurovereenkomst en een aanvraagformulier kan je ons bellen of surfen naar de website.

Depot d'Ursel

De bruikleen van de hertog heeft opnieuw enkele mensen geïnspireerd. Op 8 september bracht Ria Laevaert de reiskist van haar grootvader Joannes Henricus (1858–1915) terug naar het kasteel. Laevaert was jarenlang de persoonlijke bediende van Joseph d'Ursel (1848–1903). Samen trokken ze onder andere naar Jeruzalem en Parijs. Maria Francisca Drossaert (1865–1935), de echtgenote van Laevaert, was naaister op het kasteel en ging met de hertogin mee naar Nice. Een grote reiskist, verstevigd met ijzeren banden en binnenin bekleed met stof, was daarbij onontbeerlijk. Deze bruikleen zal op termijn worden getoond in een van de ingerichte appartementen op de eerste verdieping, uiteraard in het kamertje van de bediende.

De volgende dag schonken Maria Van Laeken en Gustaaf Boeykens de memoires van de graaf de Franqueville. Hij was de vader van Sabine (1877–1941), de echtgenote van Robert d'Ursel (1873–1955). Het boek werd in 1922 in zwierige letters opgedragen aan hun jongste dochter May (1905–1973): 'N'oubliez jamais, ma chère May, votre cher bon papa qui vous aimait tant'. Het krijgt opnieuw een plaatsje in de bibliotheek.



Joannes Henricus Laevaert en zijn echtgenote

Herfst in het bos

De tuiniers van SPK Natuurwerk werkten de voorbije weken in het Hinckbos. Ze verhardden de wegen langs de Essen- en Hinckdreef met tonnen boskiezel om de ondergrond te stabiliseren. Zo hoeven wandelaars er voortaan niet langer langs een modderig bospad. Laat de herfst maar komen.

Teevee d'Ursel

Televisie- en filmmakers hebben de weg naar het kasteel al langer gevonden. In 1989 figureerde het als achtergrond bij het spectaculaire slotdéfilé in de Urbanusfilm 'Koko Flanel'. Heel wat Hingenaars herinneren zich nog de nachtenlange opnames, de enorme tribunes en de waterpartijen die speciaal waren gegraven. Vele jaren en een restauratie later streek de crew van 'Windkracht 10 – Koksijde Rescue' neer. Tijdens enkele ijskoude januarinachten in 2005 filmden ze een militair feest, dat werd ontsierd door incidenten. De vestibule en de spiegelzaal, maar ook de bossen en zelfs de bevroren vijver vormden het decor.

Net voor de zomer van dit jaar nodigden 'De Rodenburgs' (VTM) uit voor een schitterende huwelijksreceptie. Alles verliep vlekkeloos, tot de pater familias onverwachts aankondigde dat hij uit de zaak stapte en seconden later geveld werd door een beroerte. Enkele maanden later transformeerde de nieuwe VRT-serie 'Wolven' het kasteel in de woonst van een corrupte baron. Speurders van de fraudecel hielden hem nauwlettend in de gaten, maar hij ontsnapte langs het dienstbruggetje. En tussen alle fictie door capteerde 'Canvas Klassiek' nog enkele concerten van Guido Deneve, Frank Agsteribbe, Jan Michiels, Barthold Kuijken en Ewald Demeyere.

'Koko Flanel', 'Windkracht 10' en 'De Rodenburgs' werden al (her)uitgezonden, 'Canvas Klassiek' en 'Wolven' zijn pas gepland voor 2010 en 2011 ...

‘Ik ben in de keuken geboren’

In november en december kan je in het kasteel proeven van de achttiende eeuw. Professor Patrick Rambourg selecteerde de gerechten en hun recepten uit 18de-eeuwse kookboeken.

Sommige mensen weten alles wat er over een onderwerp te weten valt. Patrick Rambourg is een van hen. Hij doceert historische gastronomie en voedingsleer aan de universiteit van Parijs, schreef een indrukwekkende bibliografie bij elkaar en is een graag geziene gast in de Franse media. 'Ik ben als het ware in de keuken geboren. Mijn ouders hielden een restaurant in La Ferté-Bernard, een charmant stadje in de vallei van de Loire. Later volgde ik hotelschool en werkte ik tien jaar in verschillende restaurants in Parijs. Daarna gaf ik zelf les aan jonge koks, maar ik wilde meer weten over de oorsprong van onze keuken. Daarom ben ik aan de universiteit middeleeuwse geschiedenis gaan studeren. Natuurlijk werd de geschiedenis van de voeding en de gastronomie al snel mijn specialiteit. Jarenlang volgde ik de seminaries van de legendarische Jean-Louis Flandrin aan de *Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales* in Parijs. Elk jaar eindigde dat seminarie trouwens met een historisch diner, van de Oudheid tot de twintigste eeuw.'

In de loop van de geschiedenis veranderde de smaak en dus ook de gastronomie. 'De middeleeuwers hielden van sterke kruiden en zure smaken, terwijl de keuken van de renaissance eerder vet en gesuikerd was. In de 17de eeuw was er meer aandacht voor de ware smaak

schrijvers uit die tijd was de gastronomie een kunst en een wetenschap, die neigde naar de chemie. De parallellen met de hedendaagse moleculaire keuken zijn soms frappant.'

Het langdurige en internationale succes van de Franse keuken heeft Patrick Rambourg altijd geïntrigeerd. 'Vanaf de 17de eeuw heeft het Franse model de Europese elite diepgaand beïnvloed. Het startpunt was de publicatie van *Le Cuisinier françois* door la Varenne in 1651. Sindsdien presenteren de koks zichzelf als echte theoretici, die hun gerechten minutieus samenstellen en daarbij volop putten uit hun persoonlijke creativiteit. Zo is de Franse keuken er eeuwenlang in geslaagd zichzelf te vernieuwen en opnieuw uit te vinden. Dat heeft veel bijgedragen tot het succes. De uitstraling van het hof van Versailles deed de rest.'

De 18de eeuw kende ook zijn Ferran Adrià, Heston Blumenthal of Paul Bocuse. 'Vooral de chefs die boeken schreven, kregen een grote bekendheid. Denk maar aan François Massialot, die leefde rond de wisseling van 17de en de 18de eeuw, en wiens *Cuisinier royal et bourgeois* (1691) nadien nog dikwijls werd heruitgegeven. Of Vincent La Chapelle met zijn *Cuisinier moderne* (1735) of Menon met *La Cuisinière Bourgeoise* (1746). Voor het menu in kasteel d'Ursel heb ik vooral geput uit

la française. Verschillende gerechten van een gang worden daarbij tegelijkertijd op tafel geplaatst. Het is dus belangrijk dat ze bij elkaar passen. Ik heb ook geprobeerd om gerechten te kiezen die echt representatief zijn voor de adellijke keuken in de tijd van de Verlichting.'

Het doel van een historisch diner is precies de smaak van onze voorouders te ontdekken.

Na de keuze van de gerechten verfijnde Patrick Rambourg de recepten. Van exacte hoeveelheden, bereidingstijden of -temperaturen was in de oude kookboeken immers weinig sprake. 'Mijn praktische kennis komt daarbij goed van pas. Maar ik heb de recepten zeker niet aangepast aan onze hedendaagse smaak. Het doel van een historisch diner is precies de smaak van onze voorouders te ontdekken. Het is natuurlijk wel evident dat de ingrediënten die we vandaag gebruiken verschillen van die van vroeger. Een appel uit de 18de eeuw is anders dan een appel uit de 21ste eeuw.'

Na enig aandringen geeft Patrick Rambourg ook nog zijn lievelingsgerecht mee: kalfsblanquette. 'Het is een van de meest populaire gerechten in Frankrijk, omdat je het zowel thuis als op restaurant kan eten. Een heerlijke kalfsblanquette doet mij altijd terugdenken aan mijn kindertijd en mijn grootouders.' Het zit blijkbaar in de familie. ■

KOEN DE VLIAGER-DE WILDE

Kasteel d'Ursel

van de Proeven achttiende eeuw

HISTORISCHE DINERS IN HET KASTEEL

Praktische info over 'Proeven van de achttiende eeuw. Historische diners in het kasteel.' vind je in de agenda op pagina 15.

Voor de culinaire schrijvers uit de 18de eeuw was de gastronomie een kunst en een wetenschap, die neigde naar de chemie.

van het voedsel: men wilde tijdens de bereiding de natuurlijke smaak van het belangrijkste ingrediënt zoveel mogelijk bewaren. Dat idee zette zich door in de achttiende eeuw, met de 'nouvelle cuisine' die pleitte voor een 'eenvoudige' en 'lichte' keuken, net zoals de 'nouvelle cuisine' van de jaren 1970. Beter verteerbaar dus, gezonder, met minder boter en met meer groenten en fijne, inheemse kruiden. Maar het meest typische kenmerk van de 18de-eeuwse keuken was het discours dat ermee gepaard ging. Voor de culinaire

Les Dons de Comus ou les Délices de la table (1739), *La Suite des Dons de Comus ou l'art de la cuisine* (1742) en de *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767).'

De samenstelling van een menu voor de historische diners was geen sinecure. 'De keuze van de gerechten is nooit eenvoudig. Er zijn heel wat zaken waar je rekening mee moet houden. Zo zijn sommige ingrediënten, zoals lijsters, leeuweriken en vinken, vandaag bijvoorbeeld moeilijk verkrijgbaar. Bovendien worden de gerechten geserveerd volgens de *service à*

KOKEN is een LEVEN

Het menu wordt bereid door Thoueris, een academische onderzoeksgroep die zich specialiseert in de historische gastronomie.



‘Elk evenement van Thoueris is een zinnenprikkende reis door ruimte en tijd’, steekt Georges Verly meteen van wal. ‘We bestuderen de evolutie van de gastronomie door de voedingswaren te koken, te proeven en te bewaren op dezelfde manier en met dezelfde materialen als vroeger. Onze onderzoeksresultaten presenteren we in boeken en seminars, maar vooral in historische diners. We maken dan gerechten met lang vergeten ingrediënten, kruiden en smaken. Je zou kunnen zeggen dat we al die oude, vergeelde kookboeken nieuw leven inblazen.’ De oprichters van Thoueris hebben een erg uiteenlopende achtergrond, maar ze

delen hun passie voor de gastronomie. ‘Onze historicus Pierre Leclercq onderzocht de geschiedenis van de Belgische burgerwachten, die in de 19de eeuw talrijke grootse banketten organiseerden. Grzegorz Kunicki is onze specialist in dranken en streekproducten. Zelf ben ik archeoloog en maak ik een doctoraat over oud-Egyptische technieken om koper en brons te gieten. Daarnaast werken we samen met een hele reeks specialisten om elk historisch diner zo correct mogelijk te reconstrueren. We maken er ook een erezaak van om te werken met verse en eerlijke producten.’

De jongens van Thoueris blijken nogal polyvalent te zijn. ‘Dikwijls stellen we zelf een thema voor, maar we werken ook op aanvraag van bedrijven of particulieren. Zo creëerden we voor een adellijke dame een Venetiaans feest met gerechten, muziek en maskers uit de tijd van Casanova. In Luik reconstrueerden we het renaissancebanket dat in 1557 werd gegeven ter ere van prinsbisschop Robert de Berghes. Gasten, lakeien en artiesten laveerden er tussen indrukwekkende pasteien en geroosterde fazanten. Maar we legden ons ook al toe op de 19de eeuw, met de zusters Brontë, het dandyisme of het Sint-Petersburg van Poesjkin.’

KUNST



Pierre Leclercq, Grzegorz Kunicki en Georges Verly

APÉRITIF Rôties de foies gras Rôties au fromage	APERITIEF Geroosterd brood met ganzenlever, spekjes en paddestoelen Geroosterd brood met gratineerde kaas
PREMIER SERVICE Huitres au naturel Potage de citrouille au lait Petits pâtés à la Mazarine	VOORGERECHTEN Oesters natuur uit de oven Pompoensoep met room Bladerdeegpasteitjes met spek en kalfsvlees
SECOND SERVICE Gibelotte de poulets Filets de saumon au vin de champagne Betterave frite Ragoût de racines Artichaut la Fagit Pois verts à la Rambouillet Champignons aux fines herbes Ragoût de petits oignons Salade	HOOFDGERECHTEN Ragout van kip met champagne Zalmfilet gepocheerd in champagne Bietenbeignets Ragout van worteltjes met ham Gegratineerde artisjokbodems met gesmoorde uitjes Erwtjes met ham gestoofd in bouillon Champignons met tuinkruiden Ragout van uitjes Gemengde salade met vinaigrette
DESSERT Orange en tranches Pommes soufflées Biscuit du Palais Royal Crème panachée	NAGERECHTEN Sinaasappelschijfjes in een lichte siroop Appelmoes met schuimpjes Biscuittaart met oranjebloesem Crème met verse koriander, kaneel en citroenzeste
BOISSONS Orangeade & Citronade Mâcon, Bordeaux & Muscat	DRANKEN Sinaasappel- & citroenlimonade Mâcon, bordeaux & muskaatwijn

En nu dus op de Franse, adellijke keuken uit de 18de eeuw. 'Het kasteel d'Ursel is de perfecte locatie om een historisch diner te reconstrueren. Het schitterende kader sluit naadloos aan bij het raffinement van de keuken. Zo word je echt ondergedompeld in de atmosfeer van die tijd, zeker met de gekostumeerde lakeien en de twee acteurs. Volgens mij zullen deze diners met grote letters in de annalen van de historische gastronomie worden geschreven.' Of het moeilijk is om de oude gerechten te bereiden? 'Dankzij het voorbereidende onderzoek van professor Rambourg hebben wij heel wat richtlijnen over de verhoudingen en de bereidingstijden.

Dat vergemakkelijkt ons werk, maar het blijft zaak om zelf te proeven en te oordelen volgens de geest van de chefs van vroeger. Ik kan me trouwens niet voorstellen om met historische gastronomie bezig te zijn zonder zelf te koken.' Georges Verly is een man met een missie. 'Koken is een levenskunst en het is de rol van de historische gastronomie om opnieuw te laten proeven van een gezonde, smakelijke en eerlijke keuken. Typische smaken zijn verdwenen, sommige producten blijven ongebruikt en bepaalde technieken worden niet meer toegepast. Er bestaat dus een immens en onbekend gastronomisch patrimonium.

Wij willen dat opnieuw tot leven wekken en het presenteren aan een publiek. En wie weet vindt het wel inspiratie om eigen gerechten te gaan bereiden.' ■

KOEN DE VLIAGER-DE WILDE
Kasteel d'Ursel

FOIE GRAS

de kers op de taart

Tussen de gangen van de historische diners brengen acteurs Bert Vannieuwenhuysse en Geert Vermeulen de op maat gemaakte voorstelling 'Foie Gras'.



Het zijn drukke tijden voor acteurs Geert Vermeulen en Bert Vannieuwenhuysse. Bert is volop aan het werk voor zijn kersverse theatercollectief Het Worm. Samen met Arlette Sterckx en Griet Desutter repeteert hij er voor 'Ritter dene Voss', een theatertekst van Thomas Bernhard. Met muzikant Tom Kestens, alias Lala-lover, toert hij dit seizoen langs culturele centra met 'A day in the life'. Geert, die eerder het scenario schreef voor de succesvolle televisieserie 'Katarakt', werkt de komende tijd, samen met anderen, aan de scenario's van een prestigieuze dramaserie over de Eerste Wereldoorlog. Deze serie wordt net als 'Katarakt' gemaakt door productiehuis Menuet en wordt, als alles goed loopt, in 2014 op de VRT uitgezonden.

Tussen deze bedrijvigheden door vonden beide heren de tijd voor een bijzondere opdracht: een theatervoorstelling die een reeks 18de-eeuwse diners zou vergezellen. Bert was vorig seizoen al te zien in de 'Bedverhalen in het kasteel'. Hij stelde voor om Geert erbij te betrekken, omdat ze samen net 'De schreeuw van Ensor' maakten voor het Museum voor Schone Kunsten in Antwerpen. Dat smaakte naar meer en dus sloegen ze opnieuw de handen in elkaar voor wat 'Foie Gras' zou worden. 'We hebben de tekst al pingpongend geschreven', zegt Bert. 'Ik schreef een stuk en Geert trad op als mentor. Hij kreeg een stuk tekst van mij, gaf feedback en kreeg opnieuw een stukje.' 'Foie Gras' wijdt de gasten in in de achttiende-eeuwse kasteelkeuken. 'Om onszelf goed te informeren zijn we gaan grasduinen in literatuur uit de achttiende

eeuw: eeuwenoude kookboeken, maar ook literatuur uit die periode. Die eerste fase waarin je je helemaal verdiept in het onderwerp van je voorstelling is enorm boeiend', merkt Geert op. 'Je dompelt je helemaal onder in een bepaald thema en leert er ontzettend veel over bij'. 'Ik ben tijdens die zoektocht ook heel veel grappige citaten tegengekomen waarmee ik nu nog af en toe nog eens uitpak', vervolgt Bert. 'Mijn favoriet is er één van Rabelais die een glaasje pastis vergelijkt met borsten, één is te weinig, drie is te veel. Op een terras in Zuid-Frankrijk maak je daar natuurlijk indruk mee. Onze inspiratie haalden we verder uit "Als kok in Frankrijk" van Bart Van Loo. Het is een boek vol recepten en culinaire wijsheden van schrijvers als Rabelais, Montaigne, Rousseau, de Sade en Baudelaire'.

In 'Foie Gras' zijn de hoofdrollen weggelegd voor een magere maître d'hôtel en een dikke kok. 'De verdeling van de rollen was voor ons meteen duidelijk, om nogal evidente lichamelijke redenen' zegt Geert. 'Het is dan erg leuk om met vermommingen het contrast tussen ons twee nog extra in de verf te zetten. Net zoals bij de commedia dell'arte zijn de types direct herkenbaar door hun uiterlijk en karakter. De twee types uit onze voorstelling zijn zo verschillend dat het ook grappig wordt, zonder dat we in platvloerse clichés vervallen of oneliners aaneenrijgen. De voorstelling is informatief, maar tegelijk heel luchtig.' 'Met een goede dosis humor kan je volgens mij verhalen op de beste manier vertellen', vult Bert aan.

'Foie gras' wordt in vier bedrijven tussen de gangen van het diner gebracht. De gasten krijgen dus een mix van theater en gastronomie. 'Bij het maken van de voorstelling moesten we met die structuur wel wat rekening houden', zegt Bert. 'Je brengt de voorstelling in stukken en moet na elke gang opnieuw de aandacht proberen te verdienen. We werken naar een climax, die pas na het dessert wordt vrijgegeven. Om de aandacht van de toeschouwer vast te houden, worden ze ook betrokken bij een amoureuze zoektocht, maar hoe precies verklappen we natuurlijk nog niet. Omdat de voorstelling niet het enige ingrediënt van de avond is, zitten we ook in een iets comfortabelere positie dan normaal. Je zou kunnen zeggen dat wij met onze voorstelling voor de afwerking zorgen, voor de kers op de taart'

Bert en Geert spelen 'Foie Gras' niet op een podium, maar wel in de zaal, tussen de gasten. 'Dat is inderdaad een heel ander gevoel, zowel voor ons als voor de toeschouwers. Je zit als het ware bij hen op schoot en de interactie is veel groter. Anderzijds was het wel een uitdaging om overal goed zichtbaar en verstaanbaar te zijn. Die twee pilaren in de hal hebben we regelmatig willen omhakken. Maar goed, uiteindelijk hebben we dat allemaal kunnen oplossen. Het is immers fantastisch dat je geen decor moet bouwen, maar je locatie ook meteen decor wordt. En spelen in zo'n decor, is voor ons een cadeau.' ■

VEERLE MOENS
Kasteel d'Ursel

KLEURRIJK CHINA

© Laurence Mouton

De veertigste editie van het Europalia Festival staat in het teken van China. Ook het kasteel draagt een steentje bij.

Chinese Verleiding

De Sint-Pietersabdij in Gent brengt een overzicht van Chinese exportkunst van de zestiende tot de negentiende eeuw. China heeft van oudsher een legendarische aantrekkingskracht op het Westen uitgeoefend. De vroegste handelsroutes met het Verre Oosten liepen over land. Zeevaartkunde en stoutmoedige durf van de wereldontdekkers gaven tijdens de zestiende eeuw een nieuwe en krachtige impuls aan de betrekkingen tussen China

en Europa. In het kielzog van Portugezen, Spanjaarden, Fransen en Hollanders hebben de Vlamingen een baanbrekende rol gespeeld in de maritieme handel met China. De schepen kwamen terug uit China met producten en voorwerpen die de voeding en de leefgewoonten van de Europeanen grondig veranderden en verfijnden. Tijdens de zeventiende, achttiende en negentiende eeuw ontstond een ware rage voor alles wat uit China kwam. In de rariteitenkabinetten van vorsten en adellijke families kwamen wonderlijke kunstvoorwerpen terecht in een kwaliteit van materialen en met virtuoze decoraties die in Europa en onze contreien onbekend waren.

Niet alleen porselein, maar heel wat andere luxegoederen zoals zijde, lakwerk, ivoor, zilverwerk en met de hand geschilderd wandbehang werden gedurende drie

eeuwen naar Europa en de Verenigde Staten uitgevoerd. Chinese artiesten en vaklui konden zich uitermate soepel aanpassen aan de smaak van Westerse opdrachtgevers. Met behulp van schildersrijen, oude boedelinventarissen, veilingcatalogi en inventarissen van sterfhuizen is geprobeerd een beeld te verkrijgen van de Chinese kunstvoorwerpen die naar onze gewesten werden verscheept. Curator Nicole De Bisscop brengt een veelzijdige selectie van meesterwerken uit publieke en particuliere collecties. Vijf bovendeurstukken uit het kasteel krijgen een plaatsje in de tentoonstelling. In primeur kan je er ook twee rollen van het herontdekte roze behang bewonderen.

Sint-Pietersabdij, Gent

20 november 2009 tot 25 april 2010

Info: www.gent.be/spa of 09 269 60 04



© Ministry of Culture PRC

Eastern Voices

Eastern Voices

China vormt met zijn talloze minderheden en meer dan honderd talen een fascinerend lappendeken van culturen. Dat blijkt ook uit de vele zangtechnieken die in de loop der eeuwen ontstonden. Het concert 'Eastern Voices' geeft daaruit een imposante bloemlezing, met prachtige stemmen en duizelingwekkende samenzang. Het palet reikt van Mongoolse zang en ruige groepsliederen van de Qiang, tot de verfijnde sololiedjes van de Yi.

Na het concert geniet je nog van een Chinese theeceremonie: het ritueel van de zorgvuldige keuze van theesoort, de kunst van het bereiden, het theeservies en de presentatie. Deze klassieke manier van bereiden van thee moet bijdragen tot ontspanning van lichaam en geest.

Meer informatie over dit concert vind je in de agenda op pagina 15.

Chinese route

In dit land ligt het op het eerste gezicht niet voor de hand om China tegen te komen op de hoek van de straat. Toch zijn er her en der pareltjes van de Chinese kunst en tradities terug te vinden. Op soms onverwachte plaatsen ontdek je Chinese symbolen en raakpunten tussen Oost en West. Die contacten ontstonden via de handel, missionarissen, Chinese arbeiders in België en uitwisselingen van studenten. Op de route vind je onder andere het China Scheut Museum in Anderlecht, het gloednieuwe Museum aan de Stroom in Antwerpen en kastelen met Chinese collecties in Hingene, Edingen en Leeuwergem. Het meest bekend is natuurlijk het Chinees Paviljoen in Brussel. Met zijn vreemde architectuur en overdadige decoratie laat het bezoekers als geen ander dromen van exotische oorden. Het werd gebouwd in het begin van de vorige eeuw in opdracht van Leopold II.

De architect Alexandre Marcel ontwierp een paviljoen in de traditie van de 18de-eeuwse chinoiserieën. Vandaag worden de verzamelingen Chinees exportporselein van de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis er tentoongesteld. Een boekje, geïllustreerd met foto's van Kris Vervaeke, bundelt de verhalen achter de standbeelden, gebouwen en chinoiserieën die in België te bewonderen zijn. ■

Meer info over Europalia vind je op www.europalia.eu

international arts festival
europalia.china

HINGENE-BRUSSEL

heen en terug

Fragment uit het kamerscherm, geschilderd door Antonine de Mun

Deze zomer heeft de hertog d'Ursel een groot aantal boeken, schilderijen, meubels en siervoorwerpen in bruikleen gegeven. 'We kunnen ons echt geen betere plaats indenken'.

Het verhaal begint in 1973, wanneer hertog Henri d'Ursel (1900-1974) het kasteel en het domein aan de gemeente Hingene verkocht. Later kwam het via de gemeente Bornem en de Vlaamse Gemeenschap in het bezit van de provincie Antwerpen. De inboedel maakte echter geen deel uit van de verkoopovereenkomst en moest dus worden verhuisd. Sommige meubels en schilderijen vonden onderdak in de huizen en kastelen van familieleden. Enkele stukken werden ook verkocht en het enorme archief werd gedeponneerd in

het Algemeen Rijksarchief. De rest van de inboedel werd overgebracht naar een ruim appartement op de Brusselse Terurenlaan, waar de oudste zoon Antonin d'Ursel (1925-1989) zich vestigde met zijn echtgenote Ursula Michaelsen en drie jonge kinderen.

'Het was natuurlijk niet evident om de inboedel van een kasteel onder te brengen in een appartement', bevestigt Ursula d'Ursel, 'zelfs al was het erg ruim en konden we nog enkele zolderkamers gebruiken. In een kasteel zijn de muren nu eenmaal hoger en de kamers groter. Zo hebben we een roze fauteuil verkocht die tientallen jaren in de grote salon had gestaan: hij kon gewoon nergens binnenvallen. Ook het staatsieportret van gravin Honorine de Hornes uit diezelfde salon was te groot. We hebben de kader moeten verwijderen om haar net tussen de plint en de kroonlijst te krijgen. Ook de verhuis van de bibliotheek was een hele uitdaging.

Ik kan het weten, want ik heb het zelf gedaan, met mijn auto. Tientallen keren ben ik over en weer gereden naar Hingene. Uiteindelijk heeft de as van mijn wagen het zelfs begeven onder al dat gewicht.' Meer dan dertig jaar later besliste Stéphane, de huidige hertog d'Ursel en de zoon van Antonin en Ursula, om met zijn gezin te emigreren naar Centraal-Amerika. Het appartement in Brussel moest worden leeggemaakt. De eeuwenoude boeken, meubelen en schilderijen meenemen naar Amerika was niet evident en ook van een verkoop kon geen sprake zijn. 'Ik heb onmiddellijk aan u gedacht', schreef de hertog naar het kasteel. 'Ik kan de mooiste stukken uiteraard onderbrengen bij familie en de rest in een opslagruimte bewaren. Maar volgens mij zou het beter zou zijn om de collectie samen te houden en ze te laten terugkeren naar de wieg: het kasteel van Hingene. Denkt u dat de provincie geïnteresseerd is in een bruikleen?'



‘Zo’n voorstel krijg je natuurlijk niet elke dag en we zijn er met veel plezier op ingegaan’, zegt Ludo Helsen, gedeputeerde voor cultuur. ‘Voor ons was het een unieke kans om een deel van het kasteel opnieuw in te richten met de originele stukken. Bij de aankoop, in 1994, stonden er immers geen meubels meer. De familie d’Ursel had de meeste spullen meegenomen, maar wat achterbleef is tijdens de periode van leegstand gestolen. Naast de vele wandbespanningen – die we gelukkig konden redden – vonden we enkel een luster in de spiegelzaal en een lantaarn in de inkomhal.’

Het meest opvallende deel van de bruikleen is waarschijnlijk de bibliotheek: duizenden boekdelen, ingebonden in leren banden en bedrukt met gouden letters. De basis werd in de achttiende eeuw gelegd door hertog Charles d’Ursel en zijn nakomelingen vulden de collectie verder aan. Ludo Helsen: ‘Die vele

prachtige banden zijn niet alleen een lust voor het oog: ook inhoudelijk zitten er heel wat pareltjes bij. Twee jaar geleden organiseerden we met “Papier uit oost en west” zelfs nog een tentoonstelling met vijftig topstukken uit deze collectie. Niemand had durven dromen dat we ze nu integraal in bruikleen zouden kunnen krijgen.’

Maar voordat we de boeken opnieuw in de bibliotheek konden zetten, moesten ze worden beschermd tegen al te nieuwsgierige bezoekers. Daarom werden er – in goede 18de-eeuwse traditie – tweëndertig ramen geplaatst, bespannen met zeskantig gaas. Meubelrestaurator en schrijnwerker Johan Cheroutre heeft er slapeloze nachten aan overgehouden. ‘Ik heb al mijn principes overboord moeten gooien. De eerste regel bij het maken en restaureren van meubels is dat alles kaarsrecht en waterpas moet zijn. Maar in die bibliotheek is er geen enkele horizon-

tale of verticale lijn die recht loopt. Ik heb elk raam dus helemaal op maat moeten maken. Met het blote oog zie je dat niet, maar al die zogezegde rechthoeken zijn in feite trapeziums, met verschillende lengtes en breedtes. Maar goed, toen alles uiteindelijk gemaakt, gemonteerd en geschilderd was, geeft het wel veel voldoening. Mensen zeggen dat het lijkt alsof de ramen er altijd in hebben gestaan en dat is natuurlijk het mooiste compliment dat ik kan krijgen.’

Minder omvangrijk dan de bibliotheek, maar minstens even indrukwekkend zijn de familieportretten. Vroeger hingen er tientallen grote en kleine portretten in het kasteel. De meest opvallende waren die in de inkomhal: zes grote staatsieportretten van gerespecteerde voorouders, gehuld in velours, satijn, parels en brokaat, omkaderd door zwaar vergulde lijsten. Na de verkoop van het kasteel waren ze blijven hangen – de hertog vond dat ze bij het



© Joris Ceuppens

kasteel hoorden – maar binnen het jaar werden ze al gestolen. Gelukkig omvat de bruikleen nog vier andere grote familieportretten: dat van gravin Honorine de Hornes en die van de hertogen Conrard-Albert, Joseph en Robert. Ondertussen werden ze allemaal onder handen genomen door restauratrices Jill en Ellen Keppens. ‘In feite hebben we de schilderijen niet echt gerestaureerd, maar eerder geconserveerd. We hebben de verlaag gefixeerd, de oppervlakte grondig gereinigd en de belangrijkste lacunes terug ingevuld. Twee portretten werden ook opnieuw in hun originele lijsten geplaatst. Het is echt een plezier om opnieuw schilderijen te zien hangen in de vestibule: al die witte muren smeeften er al jaren om.’ De overige schilderijen (in totaal omvat de bruikleen er een dertigtal) zullen op termijn worden gebruikt voor de herinrichting van drie slaapkamers en een salon, vooral op de eerste verdieping. Daarvoor dienen ook de meubels die we kregen: twee commodes, twee secretaires, een grote porseleinkast (met een

fijne selectie porselein), tafeltjes en een hele reeks zeteltjes en stoelen. Het meest opvallende meubelstuk is een 19de-eeuws kamerscherm, dat door hertogin Antonine de Mun werd beschilderd met alle bezittingen van de familie. Hingene staat er uiteraard ook op, met een zicht op het kasteel, de toegangspoort, de grote salon én het schildersatelier in het park, dat voor deze artistieke hertogin werd gebouwd. Naast boeken, schilderijen en meubelen omvat de bruikleen nog heel wat andere voorwerpen. Dertig ingelijste tekeningen en gravures sieren opnieuw de gangen op de eerste verdieping. Vijf prenten vervulden de collectie Chinese interieurdecoratie. Twee zijn afkomstig uit de rechter torenkamer, de drie andere bleven – net zoals de rollen roze behang – jarenlang ongebruikt in de kast liggen en werden pas dertig jaar geleden ingekaderd. De kleuren zijn dan ook nog nagenoeg perfect bewaard. Ook een uitzonderlijk mooi bewaard stuk Indisch katoen – zoals er momenteel ongeveer negentig wand-

bespanningen in restauratie zijn – vond opnieuw zijn weg naar het kasteel. En dan zijn er nog de vele charmante snuisterijen. Vijf schermwaaiers, beschilderd door de adellijke dames. Het schetsboek van Antonine de Mun, met enkele verrukkelijke tekeningen van het dagelijks leven in het kasteel. Vier 19de-eeuwse portretjes van bedienden, die jarenlang in dienst waren van de familie. En nog veel meer... ‘Mijn familie en ik zijn erg blij dat al deze voorwerpen opnieuw onderdak hebben gevonden in het kasteel’, zei graaf Didrik d’Ursel, de jongere broer van hertog Stéphane, op de persconferentie. ‘Hier komen ze tenslotte vandaan. We kunnen ons echt geen betere plaats indenken.’ ■

KOEN DE VLIAGER-DE WILDE

Kasteel d’Ursel

OPENDEURDAG

Nieuwsgierig? Kom dan naar onze opendeurdag op woensdag 11 november. Van 14 tot 17 uur kan je het kasteel gratis bezoeken. Als voorsmaakje op de historische diners serveren we ook een heerlijk stukje *biscuit du Palais-Royal*.

AGENDA

deFilharmonie chambreert

Zondag 8 november · 11 uur · 10 euro

Toen Brahms aan het eind van zijn leven in de spiegel keek, zag hij zowaar een bebruikte Mozart. Waarop hij prompt in de pen kroop en Wolfgangs magistrale klarinetkwintet van een romantische repliek diende. Benjamin Dieltjens (klarinet), Peter Manouilov (viool), Tamas Sandor (viool), Ayako Ochi (altviool) en Dieter Schützhoff (cello) brengen kamer-muziek om bij weg te smelten.

Klarinetkwintet in A, KV 581 van Mozart

Klarinetkwintet in b, opus 115 van Brahms

Info en reservatie

Kasteel d'Ursel

Opendeurdag

Woensdag 11 november · 14 tot 17 uur · gratis

Lees meer op pagina 12, 13 en 14

Proeven van de achttiende eeuw. Historische diners in het kasteel

Zaterdag 14 november (uitverkocht)
en 5 en 12 december · 19 uur · 90 euro

Zondag 15 november (uitverkocht)
en 6 en 13 december · 12 uur · 90 euro

Lees meer van pagina 4 t.e.m. 9.

Info en reservatie

Kasteel d'Ursel

Recital Fernando Espí

Vrijdag 22 november · 20.30 uur · 10 / 7 euro

In de reeks 'Rencontres de maîtres' nodigt het Centrum voor muziekinstrumentenbouw de Spaanse topgitarist Fernando Espí uit. Hij brengt een hommage aan Francisco Tarrega (1852–1909).

Info en reservatie

Cmb Puurs

03 899 49 33

info@cmbpuurs.be

Concert 'Eastern Voices'

Donderdag 3 december · 20.30 uur
18 / 16 euro

Lees meer op pagina 10 en 11.

Info en reservatie

CC Ter Dilft

03 890 69 30

www.terdilft.be



deFilharmonie chambreert

Zondag 10 januari · 11 uur · 10 euro

Twee blazers en een pianist vinden elkaar in een kleurrijk concert dat schippert tussen prettig gestoorde neoklassiek, potpourri in operastijl en vermakelijk samenspel. Sébastien Vanlerberghe (hobo), Peter Verhoyen (fluit & piccolo) en Stefan De Schepper (piano) nemen je mee op een muzikale ontdekkingstocht.

Hobosonate van Dutilleux,

Fluitsonate van Poulenc

Rucke di Gluck van Scelsi

Villanelle van Poulenc

Exercice musical, opus 134 van Milhaud

Scherzo van Auric

Duo brillant sur Guillaume Tell de Rossini
van Demersseman

Info en reservatie

Kasteel d'Ursel

Concert Ensemble Ciacona

Zaterdag 30 januari · 20 uur · 10 euro

Tijdens deze ontmoeting is Ciacona te gast. Het ensemble spitst zich toe op de interpretatie van Duitse, Boheemse en Italiaanse vioolmuziek uit de zeventiende en de achttiende eeuw.

Info en reservatie

Cmb Puurs

03 899 49 33

info@cmbpuurs.be

Concert Libertango Kwartet

Zondag 31 januari · 11 uur · 10 euro

Het Libertango Kwartet is opgericht in 1997 door vier musici die hun passie voor de muziek van Astor Piazzolla wilden delen. Bij aanvang speelde het kwartet alleen zijn instrumentale oeuvre, nu is het repertoire uitgebreid met arrangementen van andere tangogrootheden.

Info en reservatie

Sint-Jan-Berchmansinstituut Puurs

sjabizz@sjabi.be

BEELDBANK

De beeldbank van kasteel d'Ursel bestaat uit een grote verzameling oud en nieuw beeldmateriaal. Op deze pagina publiceren we telkens een unieke afbeelding uit dit archief. Aan de hand hiervan ontdek je verrassende details over de geschiedenis van het kasteel en zijn bewoners.



© Rita Bredael

Trompe l'oeil

De weerspiegeling van het kasteel in het water van de slotgracht heeft al talloze fotografen kunnen verleiden. De gele muren en de vele luiken lenen zich dan ook uitstekend tot dit soort van gezichtsbedrog. Het past zelfs in de filosofie van het huis. Toen de Italiaanse architect Servandoni vanaf 1760 het kasteel verbouwde, misleidde hij menig oog. Zo plaatste hij om esthetische redenen een heleboel nepluiken, waarachter helemaal

geen vensters schuilgaan. Of ontwierp hij een voorgevel, die niet meer is dan een blinde muur. Servandoni ging trouwens wel heel ver in dit spel: sommige valse luiken in de achtergevel kunnen wél open en verbergen een trompe-l'oeilschildering van een venster. Gelukkig, want onze vijver leende zich de laatste tijd amper tot optisch bedrog, wegens chronisch watertekort.