

# Johannes Franciscus Morre en de mattentaarten

door Gaston IMBO

*Jaren geleden - 1965? - werd de "Geraardsbergse mattentaart" bij de twintig fijnste Europese culinaire specialiteiten, "categorie streekgebak" gerangschikt ( West-Europese specialiteiten en meer bepaald beperkt tot het "Europa der zes").*

*Wie heeft die mattentaart uitgevonden ?*

Algemeen wordt hier in Geraardsbergen aangenomen dat de eerste mattentaarten gebakken werden door bakker Johannes Franciscus (Francis) Morre, wonende op de Paardenmarkt. Hij kwam uit Moerbeke waar hij in 1820 geboren werd. Hij was er gehuwd in 1845 met Lucia Rijmenhant, ook aldaar geboren in 1827. Het jonge gezin kwam zich in 1846 te Geraardsbergen vestigen op de Paardenmarkt, in een huis van grootgrondbezitter Van Cleemputte. Benevens het dagelijks brood bakte hij er allerlei koeken en... mattentaarten, waarvan hij alleen het "geheimgehouden" recept kende en dus in de stad het monopolie had. Men vertelt dat hij, tijdens de kermisweek, wel tienduizend mattentaarten aan de man bracht. Die eerste "Geraardsbergse" mattentaarten hadden niet de huidige ronde taartvorm, maar waren spoelvormig: een cirkelvormig lapje deeg werd er omgeslagen rond de goudgele inhoud, de zgn. "matten" met ingrediënten.

Maar, als wij Herman Teirlinck mogen geloven dan at de Franse zangeres, toneelspeelster en dichteres Marceline Desbordes-Valmore (°Douai, 20 juni 1786 - x1817 François Valmore, toneelspeler verbonden aan de Muntshouwborg te Brussel, †Parijs 23 juli 1859) omstreeks 1820, dit is het geboortjaar van Francis Morre, mattentaarten in de herberg "Het Hemelrijk".

De toneelspeelster reisde in dit jaar per postkoets van Parijs naar Brussel, over Douai, Doornik, Ronse: *"Hortend en dokkerend slingert de koets zich uit het Scheldedal, om plots neer te duiken in het dal van de Dender. Te Geraardsbergen in de afspanning "Het Hemelrijk" moet Marceline nog even van de lekkere mattentaartjes proeven. Ze is er dol op en wil er een heel pak van opdoen. Maar in Edingen, op de kam*

*die Denderkom van Zennebedding scheidt , kan ze er weer verse hebben", aldus Herman Teirlinck in zijn "Verzameld Werk, 9<sup>de</sup> deel, Manteau, Brussel , 1970; p. 940-941)*

Teirlinck mogen we inderdaad geloven want hij heeft die anekdote uit "Correspondance intime de M. Desbordes Valmore", verschenen in 1896.

Dus is Francis Morre niet "de uitvinder " van de mattentaart.

Uit de bewuste brief van de Franse dichteres kunnen we nog opmaken dat zij die mattentaarten reeds van vroeger kende en dat de "verspreiding" ervan beperkt bleef tot de streek van Geraardsbergen - Edingen.

Men zou dus het ontstaan van de mattentaart als volgt kunnen interpreteren: ergens op een hoeve, gelegen tussen Geraardsbergen en Edingen (waarom niet in Moerbeke of Viane ?) heeft een haastige of verstrooide boerin zich misschien vergist bij de kaas- of boterbereiding en in plaats van stremsel of zuursel zou ze karnemelk of warme melk bij resten karnemelk kunnen hebben gegoten. Het resultaat was natuurlijk geen kaas of geen boter maar "wei of matten"... en gemengd met wat suiker smaakten die verse "matten" beslist heerlijk.

Een pientere bakker (en elke boerderij had zijn broodoven) moet vermoedelijk op het idee gekomen zijn **de matten** (met suiker, boter, melk, gemalen amandelen, eierdooiers), die niet terstond konden opgegeten worden, in een velletje deeg te rollen en in de oven te schuiven. U ziet het, we moeten de bakermat van de mattentaart heus niet in de Vogezen gaan zoeken, waar men matten gebruikt voor het bereiden van sausen bij vis.

Let wel, "**matten**" is geen algemeen Nederlands, komt niet voor in de grote Van Dale, noch in het woordenboek der Nederlandse taal. Teirlinck verklaart het woord in zijn "Zuid-Oostvlaams Idioticon, dl.II, p.239 als volgt: "**matte** is klonter, wrongel van melk, gemaakt van mattenmelk, eieren en fijne bloem". Misschien is "matte" afgeleid van het Franse "maton" (Grand Larousse de la langue française en 7 vol., Larousse, Paris 1975 p.3272. Dit

blijft echter een open vraag.

Mattentaarten waren dus zeker reeds rond 1800, in de streek van Geraardsbergen - Edingen "algemeen" verspreid.

Francis Morre heeft dan, als beroepsbakker, een oud recept uitgetest en verbeterd. Zijn geheim gaf hij door aan zijn zoon **Leopold** (geboren in Geraardsbergen, 20 november 1853 en er gehuwd op 23 september 1885 met Van Bouchaute Valentine Maria Ghislina (°Geraardsbergen op 17 januari 1865, zonder beroep, dochter van Jacobus Ghislenus, †Goeferinge 3 november 1871, en van Melanie Schotte, °1841).

Toen zijn vader Francis overleed (1891) vestigde Leopold Morre zich in de Grotestraat, naast het huis "*A l'Ancre, R. Flamée - Van Damme*". Boven de uitstalramen kon men, lezen: Leopold Morre, patissier confiseur boulanger" en op het uithangbord "*Ancienne Maison Morre; spécialité de Tartes à Maton*". op een prentbriefkaart (foto) uit 1912 ziet men bakker Morre uit het raam op de eerste verdieping naar de fotograaf kijken.

Na de eerste wereldoorlog kwam bakker Vital Kiekens zich daar vestigen (Leopold Morre had geen zonen). Maar toen was de mattentaart reeds de specialiteit van vele Geraardsbergse bakkers.

De laatste jaren zijn streekgerechten en specialiteiten in ere hersteld. Op 20 oktober 1979 stichtten 53 bakkers de "Confrerie van de Geraardsbergse mattentaart". De eerste zondag van augustus is het mattentaartendag, en soms worden er meer dan 20.000 op één dag verkocht. Naar verluidt maakt de "*Geraardsbergse mattentaart*" een ernstige kans op Europese erkenning als streekgerecht.

Aan een recept voor een fijne authentieke mattentaart zal ik mij niet wagen (de specialisten zouden wellicht kritiek hebben en de bakkers zouden het mij misschien kwalijk nemen), maar een goede raad geef ik u wanneer ik u zeg: eet een mattentaart bij een goed kopje koffie of een lekker glaasje wijn. Gezondheid en smakelijk.

#### Documentatie

M. Desbordes - Valmore: Correspondance intime.... ..

H. Teirlinck: «Verzameld Werk, dl.9 (Brussel, 1970) p. 940,941.

P. Van Damme: Zo... was Geraardsbergen (Antwerpen 1973) p. 26.

Het Nieuwsblad: Stipkrant... ..

Ch. Willems: De Dender en zijn Vlaamse steden (Artis, Brussel 1984) p. 151.



Processie ter gelegenheid van de 25-jarige kroning van O.L.Vrouw van den Oudenberg (1912). Op de voorgrond dragen inwoners uit Haringen, bij de Franse grens, het schilderij dat de miraculeuze redding voorstelt van de wagen, die met op hol geslagen paarden de Kloosterstraat afraasde en door een engel werd tot staan gebracht. De inzittenden waren mensen uit Haringen die naar Halle geweest waren. Verder in de stoet volgen nog de "Koninklijke fanfare Sint-Cecilia Geraardsbergen" en een groep ruiters met mooi uitgedoste paarden. Rechts het huis van bakker Leropold Morre, met uithangbord: "*spécialité de tartes à maton*".