

Armand Debelder (1951-2022)

Tekst en foto's: Theo Flissebaalje

De grootste voorvechter van de traditionele geuze uit het Pajottenland is niet meer. Zijn hele leven stond in het teken van de geuze. Dankzij zijn volharding verdween dit biertype niet, sterker nog, overal komen er nieuwe lambikbrouwerijen bij. Armand bracht met zijn overtuiging, visie en charisma de brouwers bij elkaar.

**"Geuze is het
summum
van de
brouwkunst"**

Het was druk geweest in het Beerselse restaurant 3 Fonteinen. Zoals altijd nam al het personeel aan een lange tafel plaats nadat alle gasten vertrokken waren om samen te eten. Ondertussen bedacht Armand Debelder aan ons tafeltje dat we nog een mooie fles moesten proeven en ging die in de kelder halen. Daarna volgde nog een fles, een ijsje voor mijn zoon Joris en uiteindelijk sloot Armand het restaurant – iedereen was al vertrokken – en namen Joris en ik afscheid. Zo begon onze vriendschap. Vanaf de zomer van 1993 kwamen we steeds vaker in Beersel. Halverwege de jaren '90 overwoog Armand om te stoppen met het assembleren van zijn geuze. Ik bleef er maar op hameren dat hij iets unieks maakte, een van de allerbeste geuzes ter wereld. Keer op keer spraken we daarover en ik was zeker niet de enige die op Armand inpraatte. Was er nog toekomst voor de authentieke oude geuze als ook hij zou stoppen? Omstreeks 1994 groeide bij Armand het vertrouwen om door te gaan.

Jaren '90

Debelder wilde in 1990 nog stoppen, dat jaar was er slechts 9000 liter geproduceerd. In die jaren '90 nam de belangstelling voor de geuze bij de jeugd af, oudere liefhebbers waren er steeds minder. En geuze moest tegen belachelijk lage prijzen met pils concurreren waardoor een steker bijna niets verdiende.

Armand worstelde met zijn toekomst: waagde hij de sprong in het diepe of bleef alles bij het oude in het restaurant, wat alleen maar achteruitgang zou betekenen. Zijn passie won.

De Objectieve Bierproevers-trofee die Armand Debelder in 1993 samen met Jos Moriau en Jean Hanssens ontving, bleek achteraf het keerpunt: dankzij die trofee is Armand niet gestopt. Eindelijk kwam er waardering van een consumentenorganisatie voor het jarenlange harde werken van deze laatste drie geuzestekers.

Verbonden met de streek

Armand Debelder werd in 1951 geboren in Beert, gemeente Elbeek (bij Halle) op een hoeve aan de Mierenberg, waar zowel zijn vader Gaston als zijn oom Marcel werkte. Gaston Debelder verhuisde in 1953 naar Beersel waar hij café Drie Fonteinen in de Hoogstraat overnam van burgemeester Jan-Baptist Vanderlinden. Hij leerde geuze steken. In 1953 waren er 14 geuzestekerijen in Beersel.

In 1961 kocht vader Gaston de herberg Au Casino tegenover de kerk. Het oude café Drie Fonteinen werd hernoemd tot Drie Bronnen. De herberg tegenover de kerk werd door vader Gaston en de grootvader van Armand verbouwd tot het huidige café-restaurant 3 Fonteinen. Gaston groef, gedreven door het geuzesteken, zelf eigenhandig caveaus onder het café-restaurant.



Armand in Lot

De bekende schrijver en geuzeliefhebber Herman Teirlinck bezocht tientallen jaren lang de 3 Fonteinen met zijn literaire club. Armand zag Teirlinck als zijn derde grootvader die zijn leven mee heeft bepaald. Zijn overtuiging om voor de geuze- en de lambiktraditie te vechten schreef hij aan Teirlinck toe. Armand kon zeer koppig zijn, als het over zijn bier ging wist hij niet van wijken. Geuze, dat was het bier uit zijn terroir.

Armand Debelder voelde zich verbonden met de streek, de tientallen werkzame jaren in het restaurant versterkten dat. Na een opleiding tot kok aan de hotelschool Ceria in Anderlecht nam hij de plek van zijn moeder in achter de 'stoof' van 3 Fonteinen. Armand bracht het grootste deel van zijn leven door in de keuken en kelders, vanaf zijn zestiende.

Op zijn 21ste kreeg hij de leiding, daarbij was het ook hard werken in de kelders. Dat bleef hij ruim 30 jaar met liefde doen. Hij ontwikkelde er de streekgerechten waardoor het restaurant bekendheid kreeg. Zoals Zalm Pajottenland met Pajottenkaas, witloof, prei en geuze, parelhoen met kriek of kalkoen Tijl Uilenspiegel.

Ruim 20 jaar woonde Armand met zijn echtgenote Lieve op de tweede verdieping boven restaurant 3 Fonteinen, zijn broer Guido op de eerste. Het restaurant werd steeds meer een ontmoetingsplek waar echte liefhebbers van ver kwamen om de geus te drinken en vooral om Armand te ontmoeten. Brouwerijen waren zelden zelf te bezoeken, dus ontmoette men elkaar in de 3 Fonteinen.

Armand manifesteert zich

Hij ontwikkelt samen met de firma Antoine een mobiele gekoelde tapinstallatie voor zijn bieren, met een vlottend deksel naar Engels voorbeeld. Met de handpomp kwam er zo lambik, faro en oude kriek van het vat. Hiermee doet hij medio januari '96 zijn belofte gestand om frambozenlambik van de tap opnieuw uit te brengen.

Eind '97 doet hij mee aan de 24 uur van OBP, toen nog in Antwerpen. Dat jaar experimenteert hij al met druivenlambik (chardonnay, pinot noir en pinot gris). Ik proefde een zeer mooie met druiven uit Hoeilaart.

HORAL, de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, ontstond in juni 1997 en was een samenwerking tussen de brouwers met steun van onder andere de OBP. Als stekerkende oprichter Armand alle producenten heel goed. Hij was dan ook de juiste man op de juiste plaats, de bindende factor en passievolle beleider van de gezamenlijke belangen.

Armand zou 18 jaar voorzitter van HORAL blijven en heeft er persoonlijk voor gezorgd dat de revival van de geuze begon.

Armand bedacht in 1997 ook de succesvolle Toer de Geuze, een open huis bij producenten voor de consumenten. Mogelijk geïnspireerd door de geuzetochten van Objectieve Proef Ajuinen uit Aalst die de 3 Fonteinen in 1991 bezochten.

Brouwen

In 1998 verlaat Armand het restaurant en begint hij zelf te brouwen. Via Willem van Herreweghen huurt hij zijn eigen brouwerij. Tot dan assembleerde Armand lambiken van Girardin, Lindemans en Boon tot zijn 3 Fonteingeuze. Een eigen lambik vergrootte zijn mogelijkheden. Kwaliteit ging voor alles bij Armand, het bier moest perfect zijn, een superieure geuze was zijn doelstelling. Zijn pakhuizen kregen een constante temperatuur van 16 graden om een zo zacht mogelijke lambik te maken.

Eenmaal op eigen benen ging hij ook steeds meer aandacht schenken aan de uitstraling, het logo, de verpakking en werd daarin gestimuleerd door zijn tweede echtgenote Lydie Hulpiau die hij leerde kennen vanuit haar functie bij het Streekproducten Centrum in Halle.

Op 16 december 1998 brouwde Armand voor het eerst zijn eigen lambikwort, samen met Jenny Debrael, Karel Goddeau en Willem Van Herreweghen. Exact 20 jaar later werd dit gevierd op de brouwerij in Beersel. Als uitzondering werd er op zondag 16 december 2018 gebrouwen met hetzelfde team van toen, in dezelfde traditie én met dezelfde koppigheid. Armand had slechts enkele naaste vrienden uitgenodigd om dit mee te maken. Voor hemzelf was dit een afsluiting: van het brouwen en van zijn zakelijke verantwoordelijkheden.

Voortaan waren Michael en Werner verantwoordelijk voor de continuïteit en de malse geuze. Armand ging met pensioen, maar kwam nog steeds een aantal dagen per week in Lot.



"Ik heb nooit twee keer dezelfde geuze geassembleerd"



Gistende vaten-2009



Armand schenkt geus

"Lambiek steken tot geuze is voor mij: intuïtie, proeven, assembleren en gedaan"

Bamberg

De vierdaagse oriëntatiereis die we (samen met Mark Limet (brouwerij Kerkom) en Chris Vangenechten) op 30 augustus 2001 maakten naar Bamberg was een echte eyeopener voor Armand. Hij was thuis altijd het gelukkigst bij zijn tonnen, reizen en zeker vliegen waren niet zijn ding. Maar het kennismaken met andere bierculturen zoals die van de lagerbieren rond Bamberg beviel hem. Zeer goed zelfs, zijn persoonlijke favoriet werd het bier van brouwerij Hartmann uit Würgau. Uiteindelijk resulteerde dat in zijn creatie de Beersel Lager die hij liet brouwen bij de Proefbrouwerij. We zagen elkaar vaker op de BrauBeviale en hij vloog – volkomen tegen zijn natuur in – zelfs naar de VS op aandringen van zijn importeur. Ook dat deed veel met hem, hij werd er ontvangen als een popster.

Brouwen

In januari 2002 vertrekt Armand definitief uit het restaurant dat voortaan door zijn broer Guido en diens vrouw Trees wordt geleid. Op 19 juni 2002 opende Armand de brouwerij achter het restaurant, aan de Hoogstraat. Zijn vader kon zijn trots niet verbergen dat het Armand toch gelukt was om zo ver te geraken. Nadat hij drie winters lang lambik op tonnen had gebrouwen, mocht hij zich lambikbrouwer noemen. In september 2005 werd hij dan ook Ridder in de Orde van de Roerstok der Brouwers, in 2006 ereburger van Beersel.

Op 16 mei 2009 's ochtends vroeg bleek dat de flessen aan het ontploffen waren. Er was een ware ramp gebeurd. Door een falende thermostaat in de warme kamer van de opslag sneuvelden 100.000 flessen geuze en kriek door de hitte, een schade van ruim 200.000 euro.

Door dit debacle ziet Armand zich ook gedwongen om zijn brouwinstallatie te verkopen. Wel kreeg hij na de ramp enorm veel steun uit de bierwereld.

In 2010 vindt Armand een nieuwe productiemedewerker, in Michaël Blancquaert herkent hij een jongere versie van zichzelf. In september 2015 komt Werner Van Obberghen erbij. Samen leiden ze nu 3 Fonteynen, Michaël als operationeel verantwoordelijke en Werner als CEO. In september 2012 wordt in Beersel een op maat gemaakte nieuwe brouwerij in gebruik genomen.

Schenkritueel

AlsgeenanderdemonstreerdeArmandhoejeeen fles geuze verdeelt over meerdere glazen. Vaak gefilmd, nimmer overtroffen. Geperfectioneerd tijdens de vele jaren in restaurant 3 Fonteynen. Te beginnen met het nauwkeurig opstellen van de glazen, het openen van de fles, het eerste scheutje weggooien, het draaien van het glas tijdens het schenken waardoor het glas koelt, het schuim laten overlopen, het verdelen van de geuze over meerdere glazen, zonder te stoppen, waarbij de fles horizontaal blijft.

Van glas naar glas gaan, waarbij een paar gemorste druppels niet erg zijn en ten slotte een mooie schuimkop op het glas laten ontstaan. Dat alles had Armand van zijn vader Gaston geleerd. Moet ik nog uitleggen dat hij een groot tegenstander was van een 'geuze' van de tap, waar steeds meer brouwers aan meewerkten omdat ze ontdekten dat dit een snelle manier van geld verdienen was? Een oude geuze drink je pas na vier jaar!

Bestaan er voldoende woorden voor het proeven van lambik? Armand communiceert met zijn vader via grimassen in plaats van woorden (ze zijn er wel maar schieten tekort: niig, half niig, zerp, zuur). Wat was Armand blij toen zijn strenge vader uiteindelijk zijn geuze goedkeurde! Gaston overlijdt op 7 januari 2005 op 87-jarige leeftijd.

Laatste rit

In het voorjaar van 2019 vertelde Armand mij dat hij kanker had, op 5 mei 2019 zag ik hem voor de laatste keer. Tot dan was zijn chemokuur goed verlopen en was hij optimistisch over de toekomst. Er was een uitstekend team in Lot, de nieuwe brouwerij zou er komen, al zijn plannen werden ingevuld.

Ik ga je wat laten zien, zei hij. Ik reed met hem mee vanaf 3 Fonteynen in Lot, richting Sint-Pieters-Leeuw/Lennik. We gingen naar Bree-Eik, naar de grootste vierkanthoeve van het Pajottenland. Het woonhuis dateert uit de 17de eeuw. Op dat moment werden er renovatiewerkzaamheden uitgevoerd.



Armand en Theo bij Hartmann

Armand vertelde me, zoals gebruikelijk vol passie, over de plannen en de rol die Bree-Eik zou gaan spelen. In de toekomst zal hier het graan voor brouwerij 3 Fonteynen, als bevoorrechte partner, vandaan gaan komen. Sinds 2020 gebruikt 3 Fonteynen al uitsluitend lokale biologische granen.

Al eerder had 3 Fonteynen het 'granennetwerk' opgezet waarin al een tiental boeren participeren die experimenteren met oude graansoorten. Ze starten met een handvol oud graan zoals Brabantse Rosse om dat jaarlijks te vermeerderen. Op 5 mei 2021 brouwde 3 Fonteynen met een omgekeerd graanbeslag, zoals lambik rond 1800 gebrouwen werd. Dus 60% tarwe en 40% gemoute gerst. Die tarwe is de Brabantse Rosse. Alle granen zijn biologisch geteeld door het granennetwerk in en rond het Pajottenland.

De vierkanthoeve was aangekocht door de Kortrijkse zakenman en geuzeliefhebber Geert Duyck, tevens stille vennoot van brouwerij 3 Fonteynen. Die deed dat niet uit puur zakelijke overwegingen, maar uit liefde voor de streek en haar producten. In de toekomst zouden op de uitgestrekte akkers rond de zeer mooi gelegen hoeve met een dubbele binnenkoer oude gewassen worden verbouwd. In 2021 werd bekend dat Bree-Eik dankzij een subsidie van twee miljoen euro een bestemming krijgt als kenniscentrum rond oude graansoorten en biolandbouw. Die duurzaamheid sprak Armand, als boerenzoon, erg aan.

"Weinig bieren hebben zo'n complete smaak als geuze"

Afscheid

In de vatenzaal in Lot staat sinds kort een speciale foeder met een houtsnede die toont dat Armand en Gaston samen proeven. Michael en Werner hadden die afbeelding tijdens de ziekte van Armand als verrassing laten maken. Een alleszeggend gebaar. De toekomst van 3 Fonteynen is veiliggesteld. Er staat een 3F-team van 20 medewerkers dat dat verzorgt. De Cuvée Armand & Gaston zal blijven, een 100% 3 Fonteynenblend, een perfecte malse geuze.

Het 3 Fonteynenteam in Lot herdacht Armand met een groots tweedaags eerbetoon met traditionele lambik, authentieke geuze en Beersel Blond voor iedereen. Later zal zijn as over het terrein worden uitgestrooid.

Oude geuze was de levenspassie van Armand. Bij ieder glas zal ik aan je denken, Armand, je was een geweldenaar. Je was bovendien de allergrootste vriend van mijn zoon Joris.

