

ERFGOED BRUSSEL



Een publicatie van het Brussels
Hoofdstedelijk Gewest



DOSSIER
BRUSSEL, M'AS-TU VU?

N°006 - 007
SEPTEMBER 2013



**SPECIAAL NUMMER
OPEN MONUMENTENDAGEN
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST**



À la carte

GESCHIEDENIS VAN HET RESTAURANT

GENEVIÈVE LACROIX

Historica

Parallel aan de ontwikkeling van de stad evolueerden in de loop der eeuwen de smaken en voorkeuren van de Brusselaars. Dat geldt ook voor de plaatsen waar gegeten en gedronken wordt. Van de Grote Markt tot aan de centrale lanen, van de elegante galerijen in het centrum tot de meer landelijke uithoeken van het gewest, er zijn in Brussel nog tal van getuigen van deze geschiedenis terug te vinden. We nodigen u uit op een culinaire wandeling langs deze plaatsen.

Goed eten vereist openheid van geest en vraagt om gezelligheid en vertrouwen – vertrouwen in het eten dat wordt opgediend en in de entourage. Tal van eetgelegenheden waken dus over het welzijn van hun klanten en afficheren dit zelfs als een handelsmerk. Het aanbieden van maaltijden tegen betaling aan vaste klanten of toevallige passanten is een sociaal gebeuren, waarvan het kader en de geest in de loop van de tijd sterk zijn geëvolueerd. De locatie en het aanbod, de praktijken en gedragingen zijn culturele elementen die tijdgebonden zijn en dus voortdurend veranderen, zowel in Brussel als in de andere grote Europese steden. Net zoals de stedelijke of landelijke omgeving evolueerde het kader van deze eetgelegenheden, al dan niet voorzien van stallingen en overnachtingsmogelijkheid, en uiteindelijk werd het kader even belangrijk als de maaltijd zelf. De eetgelegenheid is een adres, een architectuur, een decor en een bediening, en dat alles moet overeenstemmen met de geest waarin het eten wordt bereid en opgediend. De gelijkwaardigheid van vorm en inhoud moet duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn en snel identificeerbaar om geen onbehagen of wantrouwen te wekken.

HERBERGEN WAAR DIEGENE DIE ER SLAAPT OOK DINEERT...

De gastvrijheid heeft altijd al voorgeschreven dat de reiziger of de vriend die langskomt goed moet worden onthaald en gevoed. Voor welgestelden, of in elk geval voor belangrijke en hooggeplaatste reizigers, bood het sociale netwerk altijd een veilig onderkomen. Onbekenden die niet op een dergelijk netwerk konden terugvallen, waren aangewezen op herbergen of afspanningen, maar daar was de kwaliteit van het onthaal en de maaltijden niet altijd verzekerd.

Herberg: begin 17de eeuw, Provençaals: *auberge*, van het Oudfranse *herberge*, van het Frankische *heribergôn*: herbergen (een leger). Huis, eenvoudig klein hotel, meestal op het platteland, waar men tegen betaling kan slapen en eten.

Bedevaarders, handelaars, ambachtslui, monniken ... tijdens de middeleeuwen werd er intensief gereisd. Er kwamen daarom steeds meer toevluchtsoorden en herbergen die eten en onderdak boden, meestal zonder veel luxe. De welgestelde reiziger kon zo mogelijk een betere kamer of een overvloediger en geraffineerdere maaltijd vragen. De meeste klanten

Taverne Espérance,
Finisterrastraat 1-3 in Brussel
(A. de Ville de Goyet, 2013
©MBHG).

moesten het echter stellen met wat hen aangeboden werd, het niet altijd even vriendelijke onthaal en de soms bedenkelijke kwaliteit en kwantiteit van het voorgeschotelde voedsel. Erasmus, die veel door Europa reisde, noteerde interessante beschrijvingen van zijn ervaringen in Frankrijk en in de Germaanse landen. Over de gastvrijheid van de herbergen in Lyon was hij opgetogen en zonder veel uit te wijden over het eten, dat hij 'verrukkelijk' vond, apprecieerde hij vooral de algemene sfeer van de etablissementen waar hij logeerde. "Aan onze tafel was er altijd een of andere vrouw die de maaltijd opvrolijkte met haar grappen en geestigheden. De vrouwen van Lyon zijn trouwens verbazend mooi... De moeder van de familie kwam ons groeten en nodigde ons uit om vrolijk te zijn en te genieten van een uitstekende maaltijd." Zelfs grote intellectuelen zijn duidelijk gevoelig voor lekker eten en voor de sfeer waarin de maaltijd verloopt.

Zonder al te veel details te geven, maar doorspekt met krasse anekdotes, vertelt Erasmus ook over de herbergmaaltijden in het Duitse rijk, waar "als u een herberg betreedt niemand u begroet, opdat het niet zou lijken dat ze u willen overhalen ... Bent u om vier uur 's namiddags toegekomen, dan krijgt u toch geen eten voor negen en soms zelfs pas tien uur ... want ze bereiden niets voordat ze al hun klanten hebben gezien en dus maar één bediening moeten doen. ... Rond elke tafel zijn minimum acht genodigden voorzien ... want er wordt geen onderscheid gemaakt tussen rijk en arm, meester en knecht ... Men brengt eindelijk de wijn ... Weldra volgen de gerechten met veel omhaal. Eerst komt een broodsoep met vlees-sap, of op een magere dag met groentesap. Dan volgt een tweede ragout met een of ander opnieuw gekookt vlees of opgewarmde pekelwaar... Eens de buik tot rust is gekomen, brengen ze gebraden vlees of gekookte vis ... maar de porties daarvan zijn erg karig en de schotels verdwijnen meteen van de tafel ... Dan brengen ze een wijn in iets genereuzere hoeveelheden. Diegene die grote slokken wijn heeft genomen en diegene wiens lippen er nauwelijks van hebben genipt, moeten evenveel betalen"¹ Verderop klaagt Erasmus over de vaak erg middelmatige

wijn en de onaangename opmerkingen die de klanten krijgen als ze een betere kwaliteit vragen. De kilte van het onthaal en de bediening door de eigenaars voltooien het karikaturale beeld van de louter functionele bediening en van een maaltijd die alleen uit noodzaak en niet om het genoegen wordt gebruikt.

Estaminet: 17de eeuw, waarschijnlijk van het Waalse *staminé*: zaal met een door palen gestut dak. Klein volkscafé.

In de loop van de tijd raakten de herbergen almaar meer opgeslokt door het stedelijke weefsel. Als ze hun stilistische specificiteit hebben kunnen bewaren, bieden ze nu een landelijk kader dat contrasteert met de stad: met lage, lange bouwvolumes of soms in de vorm van een vierkantshoeve rond een oude binnenplaats. Er zijn herbergen met bijgebouwen die herinneren aan vroegere landbouwactiviteiten, zoals stallingen of schuren, koetshuizen en tuinen. De namen verwijzen vaak naar oude dorpen of gehuchten en naar visuele en geografische herkenningstekens voor de reiziger. Hoewel herbergen die in de stad zijn opgenomen nu meestal geen logement meer bieden, serveren ze vaak een traditionele keuken die past bij het dorps kader dat ze oproepen.

TAVERNES EN CABARETS

In de 13de eeuw werd een taverne nog beschouwd als een oord van verderf. Deze kleine drankgelegenheid, waar eenvoudige maaltijden werden geserveerd, bevond zich in het centrum van de stad en werd vaak bezocht door buurtbewoners en stamgasten die geen haast hadden om naar huis te gaan. Het was geen plek voor de hogere klassen. De twijfelachtige reputatie van de tavernes was een klassiek onderwerp voor schuine, beeldrijke drinkliederen. In een vers uit de *Carmina Burana* - "Meum est propositum in taberna mori"² - worden de gelofte van een geestelijke en het respect voor het tabernakel gereduceerd tot de eenvoudige wens om zijn dagen in een taverne te eindigen. Een bewust blasfemische houding die bedoeld was om te choqueren.

Cabaret: eind 13de eeuw, van het Picardische *camberete*: kamertje; etablissement waar dranken worden geserveerd, en later waar voorstellingen worden gegeven en de klanten kunnen eten en drinken of zelfs dansen.

In de loop van de tijd werden netheid en eerlijkheid criteria waarmee de klanten in grote mate rekening hielden. Zo boden de *taverns* in Engeland vanaf het einde van de 16de eeuw maaltijden aan die erg werden gewaardeerd door reizigers, maar ook door omwonenden die er kwamen om feest te vieren of elkaar buitenshuis te ontmoeten. Het eten in de beste tavernes was vaak erg behoorlijk en soms vrij duur. Samuel Pepys (1633-1703, parlamentslid in Londen en ambtenaar van de admiraliteit) heeft het in zijn *Journal* vaak over de talrijke uren die hij in tavernes doorbrengt met eten - overvloedig en de modernste gerechten van die tijd - informatie vergaren, vrienden en gelijkgezinden ontmoeten en naar geruchten luisteren.³ In dezelfde periode kregen de tavernes concurrentie van de *public houses*, de pubs, die steeds vaker kwaliteitsmaaltijden serveerden.

Taverne: pop. 13de eeuw, van het Latijnse *taberna*: woning in planken, gespecialiseerd in de zin van "boutique", cabaret.

THEE-, KOFFIE- EN CHOCOLADEHUIZEN

Als gevolg van de koloniale expansie van de grootmachten in de 18de eeuw werden winkels geopend waar handelaren in thee, koffie en chocolade deze nieuwe roesmiddelen uit verre contreien sleten. Is er een beter middel om deze producten bekendheid te geven dan de klanten ervan te laten proeven op de hoek van de toog, door vakkundig personeel bereid volgens de regels van de kunst? Deze nieuwe, exotische, geraffineerde en niet-alcoholische dranken wekten de nieuwsgierigheid van een gegoede clientèle, die open van geest was en belust op nieuwigheden.

De eenvoudige toonbanken werden weldra uitgebreid met enkele tafeltjes en mooi vaatwerk zodat men er rustig en in aangenaam gezelschap kon proeven. Stilaan werd de elegantie van deze

**AU VIEUX SPIJTIGEN DUIVEL
EN DE AUBERGE DE BOENDAEL**

Het oudste estaminet van Brussel de *Vieux Spijtigen Duivel* in Ukkel, zou zijn gebouwd tussen 1726 en 1741 na de aanleg van de Alsebergsesteenweg. Naar verluidt gaat deze naam terug tot de tijd van keizer Karel, die zou hebben halt gehouden in de afspanning die zich vroeger op de plaats van het huidige gebouw bevond. De gebouwen werden in de 19de eeuw gemoderniseerd. De zaal, met centraal een houtkachel, heeft vandaag een aankleding die typisch is voor cafés en restaurants van eind 19de, begin 20ste eeuw. De kaart is gebaseerd op een traditionele familiale keuken en verwijst niet alleen naar 'de goede oude tijd' maar getuigt ook van een goed begrip van de traditie, aangepast aan de huidige smaken en hygiënische normen.

De *Auberge de Boendael* werd in 1998 beschermd. Ze is gelegen in een kleine vallei in het centrum van het voormalige gehucht, vlak bij een kapel uit de 15de eeuw. Ze behield de structuur van een voormalig postrelais gelegen op de kruising van twee wegen, afgezoomd door oude bomen en bestaand uit een hoofdgebouw met lage plafonds en daarachter bijgebouwen. Voor de herinrichting ervan als *clubhouse* werden in de achtergevel grote ramen aangebracht die uitgeven op het terras, de tuin en het tennisplein. De keuken is er bewust gezond en eigentijds, passend bij het idee van een leven in openlucht en een gezonde sportieve levensstijl.



Au Vieux Spijtigen Duivel aan de Alsebergsesteenweg 621 in Ukkel (A. de Ville de Goyet, 2013 © MBHG).



Au Vieux Spijtigen Duivel omstreeks 1900 (verz. Belfius Bank - Académie royale de Belgique © ARB-MBHG).

DE TAVERNE DE L'ESPÉRANCE

In Brussel zetten meerdere tavernes de 'continentale' traditie voort. Terwijl de *Taverne du Passage* in de Sint-Hubertusgalerijen eigenlijk een restaurant is van het brasserietype (zie verder), heeft de *Taverne de l'Espérance* (zie afb. p. 131) in de Finisterrastraat de geest van een intimistische en tijdloze ontmoetingsplaats behouden. Ze bevindt zich sinds 1930 op de benedenverdieping van een gebouw in eclectische stijl dat in 1874 gebouwd werd door Charles Lecourt. Bij de taverne hoort een hotel op de verdiepingen, dat via een deur rechtstreeks bereikbaar is vanaf de straat of via de taverne. De gevel van de taverne werd door Léon Govaerts ontworpen in art-decostijl: een pui in marmer, de ingang onder een metalen luifel, goed leesbare lichtreclame met gestileerde letters en vensters met geometrische glas-in-loodramen. Binnen is de zaal onderverdeeld in zitnissen. De binneninrichting en het meubilair maken integraal deel uit van het decor, dat nog grotendeels oorspronkelijk is (tochtportaal, lambrisering, banken, tafels en zetels, bloembakken, verlichting, getande fries) en representatief is voor de architectuur van handelspanden uit het interbellum. Het decor is eenvoudig en de inrichting is comfortabel voor zowel de bediening als de klanten.

huizen een belangrijk criterium voor de hogere kringen. De dames konden er zonder problemen naartoe gaan. De prijzen, de interesse voor de nieuwe dranken en de afwezigheid van alcoholische dranken waren garanties voor onberispelijk gedrag en voor de eerbiedwaardigheid. Gaandeweg begonnen de eigenaren ook taarten en andere zoetigheden aan te bieden, waardoor men er meer tijd doorbracht, dorst kreeg en aangespoord werd om terug te komen.

De huidige theehuizen blijven grotendeels trouw aan hun elegante en vrouwelijke imago, vaak met enigszins oubollige bonbonnièredecors. Op het menu staan zoete en hartige versnaperingen, lichte, eenvoudige gerechten die eindeloos kunnen worden gecombineerd en niet-alcoholische dranken.

RESTAURANTS EN BRASSERIES

Rond 1765 opende een zekere Boulanger, ook *Champ d'Oiseaux* genaamd, een etablissement in de *Rue des Poulies* - nu *rue du Louvre* - in Parijs, waar hij 'restaurants' serveerde, dat wil zeggen: bouillons die zijn klanten moesten opkikkeren door hun krachten te 'restaureren'. Boulanger was de eerste die op elk uur van de dag eten aanbood aan individuele tafels. Dit kreeg al vlug navolging en de term restaurant werd uiteindelijk gebruikt voor de plaats waar deze maaltijden werden aangeboden. Helemaal op het einde van de 18de eeuw verscheen een nieuwigheid die toekomst bleek te hebben: het menu *à la carte*, waarop gerechten tegen vaste prijzen werden aangeboden. Dit type restaurant, dat

werd opgezocht door een lokaal publiek, ontwikkelde zich snel in Parijs en daarna ook in de andere grote Europese steden.⁴

De grote bloei van restaurants begon vooral na de val van het ancien régime. Daarmee verdween een bepaalde manier van leven, grote aristocratische huizen werden ontbonden, de fortuinen van oude families gingen verloren, waardoor veel huispersoneel zonder werk zat. Zij zochten naar een nieuwe manier om hun talenten te gelden te maken. Velen waagden het avontuur om een eigen zaak te openen.

Na de Franse Revolutie trad de individualiteit op de voorgrond. De nieuwe politieke en economische machthebbers hadden niet altijd de middelen, de



Afb. 1

Le Cirio, Beursstraat 18-20 in Brussel (A. de Ville de Goyet, 2010 © MBHG).

tijd en de opvoeding om de sociale rituelen die waren verbonden aan de vroegere culinaire gebruiken verder te zetten. De nieuwe rijken cultiveerden de kunst van het uiterlijk vertoon op zorgvuldig uitgekozen plaatsen en in een welbepaald gezelschap. De restaurants speelden hierop in.⁵ De soms exorbitante prijzen die deze nieuwe, modieuze etablissementen vroegen, zorgden mee voor een selectie van de clientèle, zonder daarvoor een willekeurig verbod te moeten opleggen. Dat was immers onaanvaardbaar geworden voor een als publiek beschouwde plaats in een tijd waarin elk idee dat indruiste tegen gelijkheid werd afgekeurd.⁶

Brussel is Parijs niet en de restaurants ontwikkelden zich hier niet op dezelfde manier, maar de toevloed van Franse vluchtelingen en daarna van 'toeristen' – vaak Engelsen die van hieruit begonnen aan hun *Grand Tour* in Europa-

zorgden voor een stijgende vraag naar plaatsen van standing waar men vrij terecht kon, zonder zijn toevlucht te moeten nemen tot de systemen van wederkerigheid die verbonden waren aan de vriendschappelijke gastvrijheid. Op het einde van de 19de eeuw brachten de brasseries-restaurants een kleine revolutie teweeg in de kunst van het eten zonder al te veel tijd te verspillen. Ze serveerden een burgerlijke keuken met regionale connotaties, zonder dat men verplicht was een heel menu te consumeren. Het concept ontstond meteen na de wereldtentoonstelling van Parijs, kort na de oorlog van 1870. De stijging van de wijnprijzen ten gevolge van de massale aantasting van de wijngaarden door druifluus versterkte dit fenomeen. Restauranthouders uit de Elzas, zoals Léonard Lipp, vluchtten voor de Duitse bezetter en vestigden zich in Parijs. Ze serveerden lichte, gekoelde bieren vergezeld van borden zuurkool.

Brasserie: 1371, van *brasser*: brouwen, bier maken; 1844: etablissement waar men vooral bier consumeerde; nu: groot café-restaurant waar een (groot) aanbod aan bieren geserveerd wordt.

Brasseries-restaurants hebben meestal een decor dat typisch is voor het Second Empire, de tijd waarin dit concept is ontstaan, ofwel hebben ze grote, luxe gelagzalen, typisch voor de belle époque. Dit laatste type is nog te zien in *Le Cirio* (afb. 1) of in de *Falstaff* aan de Beurs. De tafels staan er dicht op elkaar in lange rijen en er zijn banken langs de muren. Het zijn vaak grote ruimten met veel spiegels aan de wanden, die het ruimtelijke effect nog versterken, en ze zijn meestal gestructureerd door zuilenrijen in plaats van tussenwanden, wat een snelle circulatie van de kelners en de klanten bevordert. Deze grote open ruimten – ondenkbaar zonder bepaalde technische ontwikkelingen in de architectuur- en de permanente toevloed van klanten creëerden



Afb. 2

De Laiterie du bois de la Cambre omstreeks 1900 (verz. Belfius Bank - Académie royale de Belgique © ARB-MBHG).

een vrij luidruchtige en levendige sfeer, die erg verschilde van de gedempte en discrete sfeer van de klassiekere etablissementen. Brasseries hebben vaak veel ruimere openingsuren dan conventionele restaurants en het is mogelijk er één enkele schotel te eten en slechts één glas te drinken, buiten de klassieke maaltijduren.

MELKERIJEN IN DE STAD

In de preromantische 18de eeuw ontstond *le Hameau du château de Chantilly* en later *le Hameau de la Reine* in Versailles. Deze charmante, pittoreske dorpjes dienden ter ontspanning van de landeigenaars en hun genodigden, die gecharmeerd waren door deze idyllische versie van het plattelandsleven. Deze kleine complexen zouden in de 19de eeuw de inspiratie leveren voor recreatieoordn voor het grote publiek, met

ruraal aandoende drankgelegenheden, even lieflijk als nep. Ze wekten de illusie van een plattelandsleven zonder de lasten van het gebrek aan comfort. Tot in de vorige eeuw waren melkerijen courant in Brussel. Er was er een in het Josafatpark in Schaarbeek, een in het Astridpark in Anderlecht, in de Sint-Annadreef in Laken en in het Ter Kamerenbos. De meeste daarvan zijn nu verdwenen en zijn alleen nog te zien op prentbriefkaarten, of de herinnering eraan leeft voort in straatnamen (afb. 2).

Vandaag kan de consument die nood heeft aan landelijkheid veel makkelijker het platteland bereiken. Niettemin streven sommige cafés van nu ernaar om de sfeer van deze symbolische melkerijen terug op te roepen. Hun menu lijkt echter op dat van veel hedendaagse restaurants, met een aanbod van kleine gerechten die aansluiten bij de landelijke sfeer en verfijndere schotels van



Afb. 4

De charme van het *Îlot Sacré* in de Vlees-en-Broodstraat, in het hart van een oude wijk van kleine handelszaken en eenvoudige maar gezellige eethuizen. Ze werden vooral bezocht door handelaars, ambachtslui en arbeiders maar ook door sommige burgers die hielden van simpele en stevige gerechten (M. Vanhulst © MBHG).

**LA MORT SUBITE,
EEN BRASSERIE BIJ DE BRON**

Sinds de oprichting in 1927 tapt de familie Vossen haar zelf gebrouwen Lambic in een eigen brasserie op de Warmoesberg. Voordien exploiteerden ze een etablissement met de formelere naam *La Cour royale*, op de hoek van de Bergstraat en de Stormstraat. Toen ze verhuisden naar de Warmoesberg noemden ze hun nieuwe brasserie *La Mort Subite*, naar de naam van de geuzelambiek die ze produceerden. Deze naam was geïnspireerd op een kaartspel dat vaak werd gespeeld door de vaste klanten, grotendeels bedienden van de Nationale Bank of van kantoren in de buurt. Om tijdig terug naar hun werk te kunnen gaan, speelden ze een laatste partijtje dat eindigde met de 'mort subite' van de verliezer. De gelagzaal telt tweehonderd zitplaatsen. Het interieur in neo-Lodewijk XVI-stijl met drie lange rijen glanzende tafels, gestucte zuilen, muurspiegels en hoge toog werd in 1910 ontworpen door P. Hamesse et F. Seeldraaiers. Het bevindt zich in een opbrengstgebouw dat uit 1902 dateert. Later werd op de eerste verdieping een nieuwe zaal gecreëerd die via een gaanderij uitgaat op de zaal van de gelijkvloerse verdieping. Het gebouw werd in 1998 beschermd.

meermaals werd uitgebreid. Nu bezit het een gevel met kleine vensters met geel mat glas, die het interieur met zijn warme decor van eikenhouten lambri-seringen tegen indiscrete blikken beschermen. Vlakbij bevindt zich *Chez Vincent*, met voor de gevel een koeltoog waarin beulingen en andere stukken vlees worden tentoongesteld. Binnen zijn op keramische wandtegels tafere-len te zien over de zee en de visvangst, het woud en de jacht - de bronnen waar-uit het geserveerde eten wordt geleverd.

.....
**EEN STUKJE ARDENNEN AAN
DE POORTEN VAN BRUSSEL**
.....

Het dorp Sint-Pieters-Woluwe bleef lange tijd relatief ruraal en was tot aan de aanleg van de Tervurenlaan slecht bereikbaar. Op het einde van de 19de eeuw en tot aan het begin van de Eerste Wereldoorlog kende het echter een ver-snelde ontwikkeling. De bouw van de renbaan van Stokkel en van fraaie resi-denties creëerde een bijzondere sfeer. Door de opening van de tramlijnen naar Tervuren en Stokkel en de spoorlijn Brussel-Tervuren konden mensen uit de stad er voor een dag opuit trekken, wat zorgde voor een economische ontwikke-ling gebaseerd op vrije tijd en toerisme.



Afb. 5

Luchtfoto van de Mellaertsvijvers en de door François Mellaerts opgerichte horecazaak, Vorstlaan 275, in het verlengde van het Woluwepark (W. Robberechts © MBHG).

Het stationsbuffet op de hoek van de Tervurenlaan en de Parmentierlaan profiteerde van zijn uitzonderlijke ligging. Dit kleine, charmante paviljoen, met grote vensters die uitgeven op het kruispunt van de Vorstlaan, de Mellaertsvijvers en de Tervurenlaan, had destijds ook een terras vlak bij de sporen. Nadat de spoorlijn werd afgeschaft, heeft het pand lang leeggestaan. Intussen werd het echter zorgvuldig gerestaureerd en kreeg het voormalige buffet-theesalon een nieuwe bestemming als prestigieus restaurant. De kleine heuvel waarop het gebouw staat, werd aan de zonnekant beplant met druivelaars, zodat zich daar nu een kleine stadswijngaard ontwikkelt.

Tegenover dit etablissement werden de moerassige terreinen van de Woluwevallei, die op het einde van de 19de eeuw door cabaretier François Mellaerts werden gekocht van Edmond Parmentier, heraanlegd. Er werd een klein café-restaurant opgetrokken aan de rand van

HET TER KAMERENBOS EN HET CHALET ROBINSON

Het Ter Kamerenbos werd in 1862 aangelegd door Edouard Keilig en werd al snel een aangename en voorname wandelplaats voor Brusselse wandelaars dankzij de aanleg van de allereerste tramlijn in de hoofdstad. De opening van de hippodroom van Bosvoorde trok weldra ook paardenliefhebbers aan. Aanvankelijk liet de stad in het bos tijdelijke drankstalletjes optrekken, maar kort daarop openden er privé-etablisementen in de directe omgeving. De stad Brussel wilde absoluut de rust en kalmte van het bos bewaren en het behoeden voor ongebreidelde commerciële exploitatie door café- en restaurantuitbaters. Ze opteerde dus voor lage gebouwen in een eenvoudige, rustieke stijl. Uit de talrijke voorgestelde plannen koos ze vier ontwerpen: de *Melkerij van het Ter Kamerenbos*, het *Chalet Robinson* en het *Gymnasium*, die in 1870 werden opgetrokken, en het *Chalet van de Nachtegalen*, dat in 1892 werd gebouwd.¹ In 1973 werd de *Melkerij* verwoest door een brand en niet vervangen. De locatie werd weer ingenomen door hoogstammige bomen. Het buffet van het *Gymnasium* kreeg een terras en een kleine speeltuin voor kinderen. In de voormalige *Chalet van de Nachtegalen* is nu het trendy etablissement *Jeux d'Hiver* gevestigd.

In het tweede deel van het Ter Kamerenbos werd een vijver aangelegd. Een klein plateau met mooie bomen bood de gelegenheid voor de creatie van het pittoreske en charmante Robinsoneiland. Ook vandaag nog stipuleert het lastenboek dat het eiland afgezonderd moet blijven en niet via een brug met de oevers mag worden verbonden. De veerboot die voor de verbinding zorgt, dateert al van bij de aanleg van het eiland. Het houten, in rustieke stijl ontworpen *Chalet Robinson* werd al meermaals door brand geteisterd, de eerste keer in 1896 en recenter in 1991. Het werd telkens heropgebouwd, weliswaar met enkele wijzigingen, en heeft zijn oorspronkelijke locatie en afmetingen behouden. De verhuur van bootjes en het terras, dat los van het café-restaurant toegankelijk is, geven het geheel een erg gewaardeerde charme.

NOOT

1. DUQUENNE, X., *Le Bois de la Cambre*, Brussel, 1989, *partim*.



Het Chalet Robinson. Pad naar aanlegsteiger nr. 1, herbouwd in 2008 na de brand van 1991. De oorspronkelijke bouwstijl van het chalet is behouden en aangepast aan de hedendaagse eisen inzake veiligheid en commerciële exploitatie (A. de Ville de Goyet, 2013 © MBHG).



Het Chalet Robinson omstreeks 1900, idyllisch gelegen op een bebost eilandje dat enkel toegankelijk was met een overzet en kleine bootjes. Dit transport was van meet af aan voorzien, want het bestek voor de aanleg van het Ter Kamerenbos verbood de bouw van een vaste brug (verz. Belfius Bank - Académie royale de Belgique © ARB-MBHG).

de vijvers, waarop de klanten konden karnavaren tussen de eenden. Deze ontwikkeling werd mogelijk gemaakt door de aanleg van de Vorstlaan en de inrichting van het park van Woluwe (afb. 5).

PARADEREN EN OPERA ALS APERITIEF

In 1840 telde Brussel iets meer dan 100.000 inwoners en 32 volwaardige restaurants. Twintig jaar later telde de stad er 58, 93 in 1870 en in 1880 al 129. De bevolking groeide aan met veertig procent en het aantal restaurants met driehonderd procent.⁹ Door de nieuwe modes inzake goede smaak konden dames voortaan ostentatief uitgaan en in het openbaar consumeren. De burgerij hield ervan haar successen te etaleren op plaatsen die bij haar stand pasten. In de elegante en overdekte Koninklijke Sint-Hubertusgalerijen kon men bij elk weer paraderen en wandelen. Er waren restaurants met terrassen waar men zich kon laten zien zoals op het parterre van een opera.

In de 19de eeuw werd door de introductie van de gas- en elektriciteitsverlichting en de lange werkuren van de burgerij het uur van het avondeten almaar meer naar later verschoven. Alleen de dames cultiveerden het lanterfanten, om zo de welstand te etaleren die de positie van hun echtgenoot hen bood. De langere dagen nodigden uit tot meer ontspanning. Na een wandeling over de elegante promenades of het bijwonen van een of andere voorstelling kon de avond worden beëindigd in een restaurant, waar men de gesprekken rustig kon voortzetten in een passend interieur. Het diner, dat een eeuw eerder in het midden van de dag werd opgediend, werd het avondmaal. En het souper - waarbij het ongepast is soep te serveren - werd de maaltijd bij uitstek voor na de voorstelling. Deze werd omstreeks middernacht genoten.

Vandaag ontstaat in wijken zonder bijzonder gastronomisch verleden, zoals de Kasteleinswijk in Elsene, een concentratie van restaurants, waarvan de bijna doorlopende terrassen uitnodigen om erlangs te kuieren, het aanbod te vergelijken en op het laatste moment te beslissen waar men gaat eten. De *passeggiata*

op zijn Italiaans, de uit Zuid-Europa geïmporteerde kunst van het flaneren en de terrascultuur, is hier uitgegroeid tot een modieuze aperitiefwandeling.

ZIEN EN GEZIEN WORDEN AAN TAFEL

Het eten op bepaalde plaatsen is gekoppeld aan een vorm van uiterlijk vertoon. Vrienden of onbekenden ontmoeten, gezien worden in restaurants die bekend staan als duur, chic, bohemien, trendy of veganistisch is niet louter op toeval gebaseerd wanneer het aanbod zo divers is. De kwaliteit van de gerechten is even belangrijk als de context waarin ze worden geserveerd. De prijzen van prestigieuze restaurants geven de klant het gevoel uitzonderlijk te zijn. Ze worden betaald voor maaltijden die onderzoek en inventiviteit vergen, voor zorgvuldig uitgekozen en dagverse ingrediënten, het metier van de kok, uitgelezen wijnen die vaak jaren in de kelders hebben gerijpt en een verzorgd, gestileerd kader. Deze restaurants verkopen ongetwijfeld meer dan uitstekende gerechten en kostbare wijnen. Daar gezien worden, erover kunnen praten, er zakenrelaties of vrienden uitnodigen, door het personeel worden begroet als een min of meer vaste klant - dat alles geeft iemand status, een onbetaalbaar gevoel van erkenning, van deel uitmaken van een bepaalde sociale klasse. Sommige restaurants maken er onomwonden aanspraak op dat men erheen gaat om beroemdheden te zien en aan hun zijde te worden gezien (afb.6 en afb.7).

ANDERE TENDENS: NIET GEZIEN WORDEN

De alternatieve restaurants in kraakpanden kenden in de jaren 1980-1990 een groot succes als reactie op het consumptisme en het succes van het geld. Ze waren niet erg zichtbaar vanaf de straat, maar eisten wel met luide stem hun bestaansrecht op omdat ze leegstaande gebouwen innamen en onderhielden en goedkope gerechten aanboden aan een minder goeude clientèle of aan mensen die deze alternatieve visie apprecieerden. Ze waren uiteraard clandestien en kwamen voort uit vaak sociaal



Afb. 6

La Quincallerie, Schildknaapstraat 45 in Elsene, is gevestigd in een voormalige ijzerwarenwinkel met intact bewaard interieur uit 1903 (A. de Ville de Goyet, 2013 © MBHG).

Afb. 7

Brasserie Verschueren, Sint-Gillisvoorplein 11-13 in Sint-Gillis. Dit trefpunt van het gemeenschapsleven in Sint-Gillis, beschermd sinds 2004, is een merkwaardig voorbeeld van een handels- en huurhuis (A. de Ville de Goyet, 2013 © MBHG).

DE BELGA QUEEN

Recent is er een tendens om restaurants te openen in architecturaal opmerkelijke gebouwen die voordien een heel andere bestemming hadden. De herwaardering van deze architectuur, die soms op het laatste nippertje van de sloop is gered en ingenieus is aangepast aan de restaurantfunctie, wekt op zijn minst de nieuwsgierigheid van een clientèle die oog heeft voor erfgoed en nieuwe trends. Het mooie 18de-eeuwse herenhuis aan de Wolvengracht 32 in régence-Lodewijk XV-stijl werd in de 19de eeuw verbouwd tot het *Hôtel de la Poste* en in 1920 werd het de zetel van het *Crédit du Nord Belge*. Het werd in 2005 beschermd. Sinds 2002 is in dit pand een restaurant gevestigd, dat inspeelt op het karakter van de verschillende ruimten en op de coherentie tussen het kader en de inhoud. De klanten eten onder de indrukwekkende glazen koepel van de voormalige lokettenzaal in Beaux-Artsstijl. De stijl harmonieert goed met het concept van de brasserie, dat uit dezelfde periode dateert. De inrichting is echter wel op een moderne manier geïnterpreteerd, met meer ruimte tussen de tafels, een vlottere circulatie en een comfortabel meubilair. In de meer discrete en gesloten sfeer van de voormalige kofferzaal van de bank zijn een club van sigarenproevers en een dansclub gevestigd. In ruimten aan de straatkant bevinden zich een oesterbar en een bierbar, die herinneren aan stalletjes van kleinhandelaren. Een deels open keuken laat het publiek toe getuige te zijn van de voorbereiding van de gerechten. De ruimte wordt gestructureerd door de verlichting, die de reliëfs benadrukt en de perspectieven verlengt. De wisselwerking tussen traditie en moderniteit van het gebouw wordt doorgetrokken tot in de kaart, waarop traditionele Belgische gerechten in een nieuwe vorm worden voorgesteld, vooral bereid met lokale producten, vaak van kleine zelfstandige producenten.



De Belga Queen, Wolvengracht 32 in Brussel. (A. de Ville de Goyet, 2013 © MBHG).

Afb. 8

Affiche van café-restaurant Jadoul, Alsebergsesteenweg 157-159 in Vorst. Omstreeks 1900 roemde dit etablissement, dat geen bijzondere esthetische kwaliteiten had, zonder aarzelen het uitzicht waarvan men genoot op het terras, dat bereikbaar was met de lift. Het zicht reikte bij helder weer tot aan de Leeuw van Waterloo en de kathedraal van Mechelen, meer dan 30 kilometer ver (© SAB).



Afb. 9

Porseleinkaart van restaurant *La Dinde truffée*, met de afbeelding van een kalkoen met gespreide staart, Arenbergstraat 5 in Brussel. In de 19de eeuw kon men hier lunchen en dineren op om het even welk uur in een naar behoefte gecompartmenteerde ruimte, met kleine, gerieflijke salons voor maaltijden in besloten gezelschap. Een traiteurdienst leverde maaltijden in de stad en stamgasten konden er ook overnachten (© SAB).

geëngageerde privé-initiatieven of organisaties (afb. 8). Ze werden bekend door mond-tot-mondreclame en ernaartoe gaan had het aura van een ietwat mysterieuze ervaring. Eens men 'binnen' was, kon men kennismaken met de andere ingewijden, die ook het recht hadden hier te komen. Het fenomeen was erg heterogeen en was niet verbonden aan een bepaalde stijl, maar wel aan eenzelfde discretie. Geen uithangborden, geen kaart op de straat, een gesloten deur, gesloten of met planken of bakstenen dichtgemaakte vensters, een min of meer bewuste staat van verval.

Recenter zijn de wel officiële maar verborgen restaurants achter wasserettes of kleine winkels, of zelfs in moeilijk toegankelijke kelders, die voorbehouden zijn voor kenners. Barcelona, een erg toeristische stad die verstikt onder het gestandaardiseerde aanbod voor het massatoerisme, heeft geheime plekken waar men tussen kenners kan genieten van een gastronomie die ver staat

van de eenheidskeuken die overal ter wereld aan toeristen wordt aangeboden. Als geld niet meer volstaat om de 'weldenkenden' te scheiden van de ordinaire 'nieuwe rijken', dan worden nieuwe grenzen opgetrokken.

UITHANGBORDEN, EEN HEEL PROGRAMMA

Een uithangbord is van ver zichtbaar en moest oorspronkelijk de aandacht vestigen op een handelshuis, toen adressen nog niet echt bestonden. Het geeft dus informatie over wat de eigenaar over zijn zaak wil laten weten. Meestal gaat het om beeldende namen en sprekende symbolen die gemakkelijk te begrijpen zijn door zowel geleterden als analfabeten, eenvoudig om te onthouden en aantrekkelijk.

Het begrip van gepersonaliseerde gastvrijheid is een grote klassieker. *Au bon accueil* of *Chez Vincent*, *A l'Ange*, *Au Bon*

Saint Michel of *A l'Imaige Notre-Dame* refereren aan beschutting en bescherming. Andere zaken reiken de hand aan de ontredderde provinciaal of beloven integendeel een rurale ervaring voor de stedeling met namen als *Au bon coin*, *Au coin des Ardennes*, *Au Rendez-vous des Chasseurs*. Ook verwijzingen naar gerechten komen veel voor. *À l'Epaule de Mouton*, *A la tête de veau* of *A la Dinde truffée* (afb. 9) zijn ondubbelzinnige aankondigingen van lekker eten.

De naam van een etablissement kan bekendgemaakt worden in quasi alle materialen - gietijzer, email, bordpapier, lichtbak, neonbuis, leisteen, gekleurde inzet in de gevel - en de sfeer benadrukken die het huis wil uitstralen. Loodrecht op de gevel aangebrachte uithangborden die de aandacht van de voorbijganger trokken, hingen naast frontale panelen zonder beeld die bestemd waren voor geleterde klanten. In dat laatste geval werden vaak woordspelletjes en knipogen voor de goede verstaander ingebouwd.

VERTALING CITATEN ZIE P. 150-152

BIBLIOGRAFIE

ATKINS, P., LUMMEL, P., ODDY, D.J., *Food and the City in Europe since 1800*, Ashgate Publishing, Aldershot, 2007.

BOUILLARD, P., *La gourmandise à bon marché*, Albin Michel, Parijs, 1925.

BOUNEAU, C., FIGEAC, M. (red.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVI^e siècle à nos jours*, Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, Pessac, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A., *Physiologie du goût*, Champs Flammarion, Parijs, 1982.

COULON, L., *L'Ulysse français, ou le voyage de France, de Flandre et de Savoie, contenant les plus rares curiosités des Pays, la situation des villes, les mœurs, & les façons de faire des habitants*, Parijs, 1643.

DE CLERCQ, G. (red.), *A la bourse: histoire du marché des valeurs en Belgique de 1300 à 1990*, Duculot, Parijs - Louvain-la-Neuve, 1992.

DE MARET, O., 'More Than Just Getting By: Italian Food Businesses in Brussels at the Turn of the Twentieth Century' in: *Food & Foodways* 21.2, 2013.

DROUARD, A., *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècle*, CNRS Editions, Parijs, 2004.

DUQUENNE, X., *Le Bois de la Cambre*, X. Duquenne, Brussel, 1989.

Eating and Drinking Out in Europe since the late Eighteenth Century, Alden Biesen, 2001.

ERASMUS, 'Colloque des Auberges', Franse vert. Jean-Claude Margolin, in: *Erasme*, Robert Laffont, Parijs, 1992 (Bouquins), p. 305-315.

GERBOD, P., *La restauration hors foyer en Europe (du Moyen Âge à nos jours)*, Honoré Champion, Parijs, 2000 (Histoire culturelle de l'Europe).

GIRODIN, P., *Restaurants et restauration en France*, PUF, Paris, 1995 (Que sais-je?).

GRIMOD DE LA REYNIERE, A., *Écrits gastronomiques: Almanach des gourmands et Manuel des Amphitryons*, Parijs, ed. 10/18, 1997.

JACOBS, M., SCHOLLIERS, P., *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Berg Publishers, Oxford - New York, 2003.

JACOBS, M., SCHOLLIERS, P. (red.), *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, VUB Press, Brussel, 2002.

LACROIX, G., VERMOTE, I. e.a., *Woluwe-Saint-Pierre, Histoire et terroir*, Aparté, Brussel, 2012.

Le patrimoine monumental de la Belgique. Bruxelles, Pentagone, vol. 1A, 1B et 1C, Mardaga, Luik, 1989-1994.

MERLOT, S.-A., *Le cuisinier nostalgique: entre restaurant et cantine*, CNRS Editions, Parijs, 2002.

MONTANARI, M., *Le manger comme culture*, Editions de l'Université de Bruxelles, Brussel, 2010.

PITTE, J.-R., 'Naissance et expansion des restaurants', in: FLANDRIN, J.-L., MONTANARI, M. (red.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Parijs, 1996, p. 767-778.

PLOUVIER, L., *L'Europe à table: histoire et recettes*, Labor, Brussel, 2003 (1. *Des origines au Moyen Âge central*; 2. *Du Moyen Âge central au XX^e siècle*).

QUIEVREUX, L., *Bruxelles, notre capitale. Archéologie, Histoire, Folklore*, PIM-Services, Brussel-Luik, s.d.

SCHOLLIERS, P., *Arm en rijk aan tafel, Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, BRTN educatieve uitgaven, Brussel, 1993.

SPANG, R., *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, Cambridge, Mass., 2000.

VAN UYTVEN, R., *Smaken verschillen. Over tafelen en mode in West-Europa van 500 tot nu*, Davidsfonds, Leuven, 2010.

NOTEN

1. ERASMUS, colloque *Les Auberges*, Franse vert. J.-C. Margolin, in: *Erasme*, Robert Laffont, Parijs, 1992 (Bouquins), p. 305-315.
2. 'Het is mijn doel te ster-ven in een taverne', *Carmina Burana* (CB 191, v. 12).
3. PEPYS, S., *Journal*, Robert Laffont, Parijs, 1994.
4. Over het beroep van restauranthouder, zie: BRILLAT-SAVARIN, J.-A., *Physiologie du goût*, Champs Flammarion, Parijs, 1982, p. 276-278.
5. GRIMOD de la REYNIERE, A.-B., *Almanach des Gourmands*, Parijs, 1803, p. 163-164.
6. SCHOLLIERS, P., *Arm en rijk aan tafel, Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, BRTN educatieve uitgaven, Brussel, 1993, partim.
7. *Inventaris van het monumentaal erfgoed, Vijfhoek*, deel B, p. 138-139.
8. *Inventaris van het monumentaal erfgoed, Vijfhoek*, deel B, p. 139-140.
9. SCHOLLIERS, P., op. cit., p. 71.

De auteur bedankt Isabel Vermote voor haar advies en de herlezing van de tekst

A la carte, the history of dining out

The urban development of Brussels played a crucial part in the evolution of places offering food and drink to paying customers. From centuries old inns, situated at crossroads at the outskirts of the city and offering a meal and a bed, to trendy expensive restaurants housed in heritage buildings in the city centre, there is a rich history to be explored. Apart from the travellers' inns taverns have existed since the 13th century. Offering beer and a light meal to the locals they were often regarded with suspicion as their customers were loud and sometimes disreputable. Those still in existence today are appreciated for their authenticity and emblematic architecture. At the end of the ancient regime came the birth of the restaurants, often owned by chefs who had formerly been in service and offering sophisticated food in fashionable locations like the newly built arcades, or later the central avenues favoured by the up and coming bourgeoisie. At the beginning of the 20th century they were joined by the brasseries, which offered a quality meal for a reasonable price served at all hours. Nostalgia for a more simple life led to the development of the laiteries, with simple food often served outside in rural surroundings where people liked to go for a walk on Sundays. However, as the city expanded they gradually disappeared until very few of them are left. So as Brussels and society continue to change, new trends and new fashionable locations continue to emerge.

REDACTIECOMITÉ

Jean-Marc Basyn, Stéphane Demeter,
Paula Dumont, Cecilia Paredes en
Brigitte Vander Bruggen

SECRETARIAAT

Cindy De Brandt

REDACTIE

Stéphane Demeter, Paula Dumont, Jean
Houssiau, Virginie Jourdain, Geneviève Lacroix,
Christophe Loir, Cecilia Paredes, Anne-Marie
Pirlot, Christophe Vachaudéz, Brigitte Vander
Bruggen, Isabel Vermote

VERTALING

Hilde Pauwels, Eric Tack, Gitracom

NALEZING

Suzanne Gillijns, Harry Lelièvre, Stephan Van
Bellingen, Mia Verstraete en de leden van het
redactiecomité

VORMGEVING

supersimple.be

DRUK

Dereume Printing

BEDANKINGEN

Philippe Charlier, Julie Coppens, Alfred de Ville
de Goyet, Alice Gerard, Jean-Luc Mousset,
Marie Theunissen

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Arlette Verkruyssen, directeur-generaal van het
Bestuur Ruimtelijke Ordening en Huisvesting,
Brussels Hoofdstedelijk Gewest - Directie Monu-
menten en Landschappen, CNN - Vooruitgangs-
straat 80, 1035 Brussel.

*De artikelen zijn gepubliceerd onder de verant-
woordelijkheid van de auteurs. Alle rechten voor
het reproduceren, vertalen of herwerken zijn
voorbehouden.*

HERKOMST VAN DE FOTO'S

*Mochten er ondanks onze inspanningen om
alle reproductierechten te betalen toch nog
gerechtigden zijn die niet gecontacteerd werden,
dan worden zij verzocht zich kenbaar te maken bij
de Directie Monumenten en Landschappen van
het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.*

FOTO OMSLAG

Koninklijke Muntshouwborg te Brussel
(picture © Georgesdekinder.com).

LIJST MET AFKORTINGEN

ARB - Académie royale de Belgique
KBR - Koninklijke Bibliotheek van België
KIK-IRPA - Koninklijk Instituut voor het
Kunstpatrimonium
KMKG - Koninklijke Musea voor Kunst
en Geschiedenis
KMSKB - Koninklijke Musea voor Schone
Kunsten van België
MBHG - Ministerie van het Brussels Hoofdste-
delijk Gewest - Documentatiecentrum van het
Bestuur Ruimtelijke Ordening en Huisvesting
MSB - Museum van de Stad Brussel - Broodhuis
SAB - Stadsarchief Brussel

ISSN

2034-578X

WETTELIJK DEPOT

D/2013/6860/013

**Cette revue paraît également en Français
sous le titre *Bruxelles Patrimoines*.**