

De cafés van Brussel

BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

48



Redactie en iconografische opzoekingen
Anne-Marie Pirlot

Begeleidingscomité
Christine Rouffin, Anne-Sophie Walazyc
Kabinet van de Staatssecretaris
Ode Goossens, Dominique Pauchet
Directie Monumenten en Landschappen

Coördinatie
Dominique Pauchet
Directie Monumenten en Landschappen

Nalezing
Harry Lelièvre
Directie Monumenten en Landschappen

Illustraties
b = boven, m = midden, o = onder, r = rechts, l = links

Bertille Amaudric: 41(b,o); Archives d'Architecture Moderne: 12, 20, 21(o), 22, 24, 25, 27(b,o), 28, 29, 30(o), 33(b,o), 35(o), 36(b), 37(b,o), 38, 42, 44; Archives d'Architecture Moderne, foto Philippe De Gobert: 30(b); Archives et Musée de la Littérature, foto Georges Thiry: 39(r); © Bastin-Evrard: omslag, 18(o), 19(o); © Bastin-Evrard, BROH Documentatiecentrum, Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: 23(b), 47 (b); Herman Bertiau: 36(o), 43(b); Serge Brison: 2-3, 31; © Verzameling van Dexia Bank, BROH Documentatiecentrum, Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: 7(b), 8(b), 13(o), 15(o), 21(b), 35(b,l), 48; © Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium: 4; Verzameling Elie Levy: 43(o); © Lander Loeckx - Quasi.be, BROH Documentatiecentrum, Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: 39(l); © Hotel Métropole, Brussel: 23(o); © Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Directie Monumenten en Landschappen: 47(o); Gemeentelijk Museum van Elsene: 15(b); Pinto & Co: 45; Verzameling Anne-Marie Pirlot: 6, 8(o), 9, 32(b,o), 34(b), 35(b,r); Foto's Anne-Marie Pirlot: 10(b,o), 14, 16, 18(b), 40, 46; Philippe Reculez: 1, 7(o), 19(b); Stadsarchief van Brussel: 11, 13(b), 17.

Grafisme en fotogravure: La Page • Druk: Enschedé | Van Muysewinkel • Distributie: Altera Diffusion

© Verantwoordelijke uitgever: Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest,
directie Monumenten en Landschappen, Patrick Crahay, Directeur
CCN – Vooruitgangstraat 80 - 1035 Brussel - Tel. 0800/13680

GEDRUKT IN BELGIË

WETTELIJK DEPOT: D/2009/6860/004 - ISBN: 978-2-930457-35-2

De cafés van Brussel

Anne-Marie Pirlot



Au Vieux Spijtigen Duivel, Alsebergse Steenweg in Ukkel, omstreeks 1903.

INLEIDING	2
VAN TAVERNE NAAR ESTAMINET	4
DE OPKOMST VAN HET CAFÉ	12
DE GROTE LANEN	16
HET INTERBELLUM	29
DE LITERAIRE CAFÉ	38
VAN DE JAREN VIJFTIG TOT VANDAAG	41

“Mensen veranderen gemakkelijker van godsdienst dan van café. De wereld is overigens verdeeld in twee klassen: degenen die op café gaan en degenen die het niet doen.”

Georges Courteline,
La philosophie de Georges Courteline, 1917.



Brasserie La Mort Subite.

Omslag:
Café Cirio.

Estaminet, cabaret, kroeg, bistrot, tapperij, slijterij, buffet, taverne, café, bodega, bar, brasserie of nog *cavité*, *bac à schnick*, *caberdouche* ..., achter al deze namen gaat een grote diversiteit aan plaatsen schuil die één ding gemeen hebben: het schenken van drank.

Trefplaatsen en ontspanningsruimtes, zetels van ernstige en andere verenigingen, van sportclubs en folkloristische gezelschappen, plaatsen van literaire of filosofische discussies, broeihaarden van politieke propaganda, toevluchtsoord van journalisten, studenten en schrijvers, doorgangplaatsen, elk met hun eigen sfeer en kleur ... Drinkgelegenheden zijn altijd al belangrijk geweest voor het sociale leven, als plaatsen van menselijke interactie. Wie heeft er niet ooit zijn notities bijgewerkt, zijn krant gelezen, de wereld hervormd, zijn buur-

vrouw het hof gemaakt? Grote politieke, economische en sociale vraagstukken zijn er besproken, spaakgelopen liefdes worden er in drank gesmoord, andere ontluiken er ...

De culturele geschiedenis van de grote Europese steden is onvolledig zonder te verwijzen naar een aantal mythische cafés. In Parijs zijn er *Le Chat Noir*, opgericht door Rodolphe Salis aan de voet van de heuvel van Montmartre, *Les Deux Magots* en *La Closerie des Lilas* waar het kruim van de literaire wereld tot de vaste gasten behoorde, van Sartre tot Sollers. In Barcelona ontwierp Picasso de eerste menukaart van *Els Quatre Gat*. In Trieste is *Cafe San Marco* niet veranderd sinds de tijd van Italo Svevo en James Joyce. En in Brussel ...

Van taverne naar estaminet

“Taverne: Cabaret, plaats waar men iets kan drinken.

Vandaag, min of meer luxueus café-restaurant vaak verfraaid met kunstwerken.”

Larousse du XX^e siècle, Parijs, 1930.

Er is nog maar weinig gelijkenis tussen de *tabernae* van de Oudheid, eenvoudige kraampjes aan de kant van de weg waar de wijnbouwers de producten van hun domein verkochten, en de grote tavernes van de 20ste eeuw die we nog het best als biertempels kunnen omschrijven. Zowel het uitzicht als de sfeer zijn aanzienlijk geëvolueerd.

In de middeleeuwen was een taverne een plaats waar men tegen betaling bier of wijn schonk. Een cabaret was zowel restaurant als wijnhuis, terwijl een herberg behalve eten en drinken ook een paar eenvoudige kamers aanbood voor reizigers op doorreis. Deze etablissementen maakten deel uit van het stedelijke en rurale landschap en bekleedden een belangrijke plaats in het dagelijkse leven van boeren en ambachtslieden. Ze waren zeer talrijk en gevestigd in de nabijheid van kerken en markten evenals langs de grote verkeersassen. Drinkgelegenheden waren de plaatsen bij uitstek voor ontmoetingen en gezellig samenzijn. Gezinnen kwamen er op zondag, er werden trouwpartijen en andere feesten gevierd, men ontmoette er relaties en vrienden,



Pieter de Bloot (1601-1658), cabaret, z.d.

den, men kwam er om plezier te maken of rekeningen te vereffenen. Pelgrims hielden er halt en vertelden over hun belevenissen, ambachtsgilden en handelaars hielden er hun vergaderingen, notarissen stelden er hun akten op, en tal van verkopen en transacties vonden er plaats.

De tavernes en “les taverniers qui brouillent notre vin” (de tavernehouders die onze wijn vertroebelen) werden bezongen door de Franse dichter François Villon (1431-?) die er tijdens zijn bewogen leven vele uren sleet. Hij vatte het miserabele bestaan van de mens samen in het refrein: “Tout aux tavernes et aux filles”.

“Cabaret: winkel voor de detailverkoop van dranken, waar men dranken kan verbruiken en ook kan eten.”

Larousse du XX^e siècle, Parijs, 1930.

In de middeleeuwen dronken de mensen liever bier dan water, dat vaak ongeschikt was voor consumptie en ervan verdacht werd allerlei ziekten zoals pest en cholera te veroorzaken. Ook in Brussel vloeiende het bier rijkelijk, het was de volksdrank bij uitstek. Wijn was duurder en bleef een luxedrank, gereserveerd voor de hogere klassen. Vanaf de 16de eeuw kende Brussel een belangrijke brouwerijactiviteit.

De brouwerijen waren gevestigd langs de Zenne, rond de vijvers van de Maalbeek – sommige straatnamen verwijzen nog naar deze vroegere activiteit: Brouwerijstraat, Kuipstraat, Giststraat, Spiraalhuisstraat – of nog in het gehucht Boondaal. Ze produceerden op ambachtelijke wijze diverse biersoorten (*roetbier, zwartbier, waeghbaert, hoppe, kleer...*).

In de omgeving van deze brouwerijen waren er heel wat cabarets. Soms ging het zelfs om een en hetzelfde bedrijf en was het bierbrouwen een nevenactiviteit naast de verkoop van dranken. Sommige lokale cabarets brouwden ter plaatse, volgens hun eigen recept, het bier dat ze aan hun klanten verkochten.

Tot aan het einde van de 18de eeuw waren deze cabarets niet veel meer dan lage ruimtes, met vergeelde muren, spaarzaam bemeubeld met tafels, stoelen of banken, en dikwijls zelfs niet voorzien van een uithangbord aan de gevel.

Een ‘assommoir’ was een kroeg van laag allooi, vulgair en slecht befaamd, waar de klanten – soms versneden – sterkedrank kwamen drinken, dikwijls jenever, om hun armoede en slechte leef- en werkomstandigheden te vergeten. Deze slijterijen waren op het einde van de 19de eeuw het mikpunt van de liga’s tegen de alcohol. *L’Assommoir*, de beroemde roman van Émile Zola

HET CABARET

“Niets is overigens zo eigenaardig als deze kroegen: ze strekken zich bijna allemaal uit als een smalle gang onder een lage zoldering, geel verkleurd door de tabaksrook, met een hoekkast die dient als buffet; de grootste biedt nauwelijks plaats voor dertig personen. Je moet er rechtstaand wachten tot er een tafeltje vrijkomt, en dan nog ben je niet zeker het lange tijd alleen te kunnen bezetten, want nieuw aangekomenen palmen het langs alle kanten in (...). De gootsteen, de keuken en de zaal liggen in elkaars verlengde, gehuld in een mist van dampen die uit de kookpotten opstijgen; en de geur van de fornuizen verspreidt zich tussen de drinkers, in warme en voortdurende walmen. Geen chic gedoe met servies of zilverwerk, de borden worden voor je neergezet met een tinnen deksel, op een ruw servet; de uitbater beschouwt het publiek als een machine die functioneert en hij vindt het overbodig er veel tierlantijntjes aan te besteden.”

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Parijs, Hachette, 1888, p. 44.

over de aftakeling door de drank, beschrijft op onverbloemde wijze de verwoestingen die de alcohol in het arbeidersmilieu van die tijd aanrichtte.

DE KROEG

“Op het uithangbord stond in lange blauwe letters slechts één woord, *Distillation*, over de hele breedte. Aan de deur, in twee halve houten vaten, groeiden stoffige roze laurieren. Binnenkomend was er links de enorme tapkast met lange rijen glazen, een spoelbak en tinnen maatkannen. In de grote zaal stonden rondom overal buikige, lichtgeel geverfde tonnen, glanzend governist, met blinkende koperen hoepels en kranen. Daarboven gingen de wanden schuil achter wandrekken waarop flessen met allerlei dranken en bokalen met vruchten op sap keurig gerangschikt stonden. De spiegel achter de toonbank weerkaatste hun frisse kleuren: heldergroen, matgoud en zachtrood. Maar de eigenlijke bezienswaardigheid van het lokaal stond achteraan achter een eikenhouten hek, in een met glas overdekte binnenplaats, opgesteld. Het was een distilleerapparaat dat de klanten hier in werking konden zien: distilleerkolven met lange halzen, buizen, die tot onder de grond doorliepen, een duivelskeuken, waarvoor de dronkaards onder de arbeiders kwamen staan dromen.”

Émile Zola, *L'Assommoir*, 1877.

OP HET PLATTELAND

In de landelijke buitenwijken vervulden boerderij-herbergen tegelijk de functies van boerderij, cabaret, brasserie, melksalon en herberg. Ze waren gekend bij reizigers en een geliefd doel van de stadsbewoners tijdens hun zondagse wandelingen op zoek naar ontspanning en zuivere lucht. Men kon er ter plaatse gebrouwen bieren krijgen, vergezeld van boterhammen met platte kaas, omeletten of gehaktballen. Deze etablissementen bleven bestaan tot ze door de uitbreiding van de stad werden opgeslokt. De meeste verdwenen

Moeder Lambic, Ter Kamerenbos in Brussel.

De twee afspanningen van het Ter Kamerenbos, *Moeder Lambic* en *Moeder Cramik*, maakten deel uit van het Brusselse landschap; op zondag, na een wandeling in het bos, was het de gewoonte om er een boterham met platte kaas te gaan eten, liefst samen met een geuze.



Café-laiterie du Vieux Tilleul, Oude-Lindensquare 11-12 in Elsene.

toen of kregen een andere bestemming, tenzij ze zich konden aanpassen aan de nieuwe tijd.

In het Brussels Gewest zijn er nog enkele getuigen van dit landelijke verleden bewaard gebleven, zoals de oude *Laiterie du Vieux Tilleul* en de *Auberge de Boondael* (Oude-Lindensquare 11-12 in Elsene), een geheel bestaande uit een hoeve met cabaret en een melksalon, waarvan de bouw teruggaat tot 1756; of nog de *Ferme du Wilg* (Wemmelse Steenweg 162-164 in Jette), een oude herberg uit de 16de eeuw gelegen langs de weg die Brussel met Wemmel verbond en sinds de 18de eeuw omgevormd tot ambachtelijke brasserie. Het gebouw aan de Waterloose Steenweg 830 in Ukkel was waarschijnlijk een herberg voor reizigers. Het is een van de zeldzame oude gebouwen langs deze belangrijke verkeersweg en dateert waarschijnlijk uit de eerste helft van de 18de eeuw.

Langs de Alsebergse Steenweg bieden enkele oude pleisterplaatsen hardnekkig weerstand aan de verwoestingen van de tijd, zoals *Au Vieux Spijtigen Duivel* (Alsebergse Steenweg 621 in Ukkel). Charles Baudelaire, die maar een lage dunk had van België – volgens hem was faro “bier dat twee keer gedronken is (...) niet beter dan urine” –, zou de herberg in 1866 bezocht hebben. Het krulbolspel werd er nog beoefend aan het begin van de 20ste eeuw. Verderop, langs dezelfde steenweg, staat het *Misverstand* (Alsebergse Steenweg 916 in Ukkel), ook *Brouwergast* genaamd. Dit was



't *Misverstand*, Alsebergse Steenweg in Ukkel.



Au Vieux Spijtigen Duivel, Alsebergse Steenweg in Ukkel, omstreeks 1903.

Le Vieux Cornet, De Frélaan in Ukkel.



destijds een bescheiden estaminet omringd door kleine huisjes. Vandaag is het een restaurant, waar nog de rustieke sfeer van vroeger hangt.

Nog in Ukkel werd *Le Vieux Cornet* (De Frélaan), een oude boerderij, aan het begin van de 19de eeuw omgevormd tot melksalon, restaurant en estaminet. Andere zoals *Het Heideken* in Ganshoren, zijn tenondergegaan door de oprukkende verstedelijking in de jaren 1950.

“Estaminet: café waar gerookt wordt, klein café.”

Larousse du XX^e siècle, Parijs, 1930.

Aan het begin van de 19de eeuw waren er cabarethouders die een meer verrijnd en burgerlijker cliënteel wilden bereiken en daarom hun zaak aanpasten: “De rivaliteit die er bestaat tussen de grote cabarethouders zet hen ertoe aan hun etablissement te verrijken met de mooiste voortbrengselen van kachel- en lampenfabrikanten, met de meest elegante bierpompen van Engels fabricaat en tapkasten, met de meest comfortabele gedraaide stoelen en met de zwierigste gordijnen van de stoffenhandelaars.” (Brunelle, *Guide du voyageur*, 1819). De interieurs werden gezelliger gemaakt, de verlichting beter verzorgd

HET ESTAMINET

“Overal op het platteland duiden in schelle kleuren geverfde lantaarns, slordig geschilderde uithangborden versierd met ontelbare afbeeldingen van blauwe of rode paarden, gouden en zilveren hanen, snippen, zwanen, leeuwen, vossen, kortom een echte dierentuin, op de aanwezigheid van een dranklijterij. Het gaat gewoonlijk om een langwerpige of vierkante ruimte versierd met ranken op een achtergrond die geel is geworden door de vele lagen vernis, met houten banken die met de rug tegen de muur geschoven zijn, massieve tafels die de vlammen van eik imiteren, stoelen met volle rugleuning, een grote monumentale kachel waarvan de buis ingewikkelde kronkels maakt, een plafond dat zwart is uitgeslagen door de tabakswalmen, en een rode tegelvloer die met zand is bestrooid.

Onder de fabelachtige dieren, waarvan het silhouet overeenstemt met de naam van de afspanning, staat meestal het woord Estaminet, dat die drankgelegenheden aanduidt waar de klanten vooral bier verbruiken. (...) Hier heerst een rudimentaire eenvoud: aan de muren hangen gele en blauwe affiches van notariële verkopenen als enige versiering, soms een vogelkooi waarin kanaries fluiten, een geëmailleerde wijzerplaat gelijkend op een groot oog of een oude, gesculpteerde horlogekast. Elke verstrooiing die de klant zou kunnen afleiden van de degustatie van het gegiste vocht is hier duidelijk verwijderd als onverzoenbaar met de ernst van deze bezigheid.”

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Parijs, Hachette, 1888, p. 44.



Een estaminet.

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Parijs, Hachette, 1888.



A l'Image Nostre-Dame, Geschenkgang 3 (Grasmarkt) in Brussel.



La Bécasse, Taborastraat 11 in Brussel.

en er werd meer aandacht besteed aan decoratie en netheid. Zo ontstond het estaminet als opvolger van het cabaret. De *baes* of patroon verkocht er de lokale dranken: faro, lambiek, half en half (half lambiek, half faro), kriek, lentebier. Vanaf 1840 begon men ook bieren uit de provincie te schenken: witbier van Leuven en Hoegaarden, bruin bier uit Mechelen, bier van Haacht, ... Op het einde van de 19de eeuw verschenen de eerste bierpompen schuchter op de tapkast, maar deze gewoonte zou pas in de 20ste eeuw algemeen ingang vinden.

Volgens de reisgids *Kiessling*, bestemd voor buitenlanders die Brussel bezochten, telde de hoofdstad in 1862 niet minder dan 1.679 estaminets. In 1881 telde men meer dan 3.000 drankgelegenheden, een gemiddelde van een per dertien gezinnen.

De estaminets werden bezocht door een zeer gevarieerd publiek van winkeliers, ambachtslui, groenteboeren, straathandelaars, burgers, renteniers, reizigers, ... Een aanpalend achterzaaltje bood de talrijke genootschappen en verenigingen – toneelgezelschappen of letterkundige kringen, duivenbonden, kruisboogschutters, spaarkassen, koren, kanariëkwekers, ... – plaats om hun vergaderingen te houden. Elke vereniging had haar favoriete estaminet. Sommige etablissementen bezaten zelfs een primitieve toneelvloer waar kleine voorstellingen werden gegeven. Het estaminet was ook een plaats waar gespeeld werd: kaarten (*whist*, *smooze jas* of *ramske*), dobbelen, domino, jacquet of triktrak, *vogelpik* en, op de binnenplaats of in de achtertuin, kegelen of bollen (onder meer met de platte bol), en boog- of kruisboogschieten.

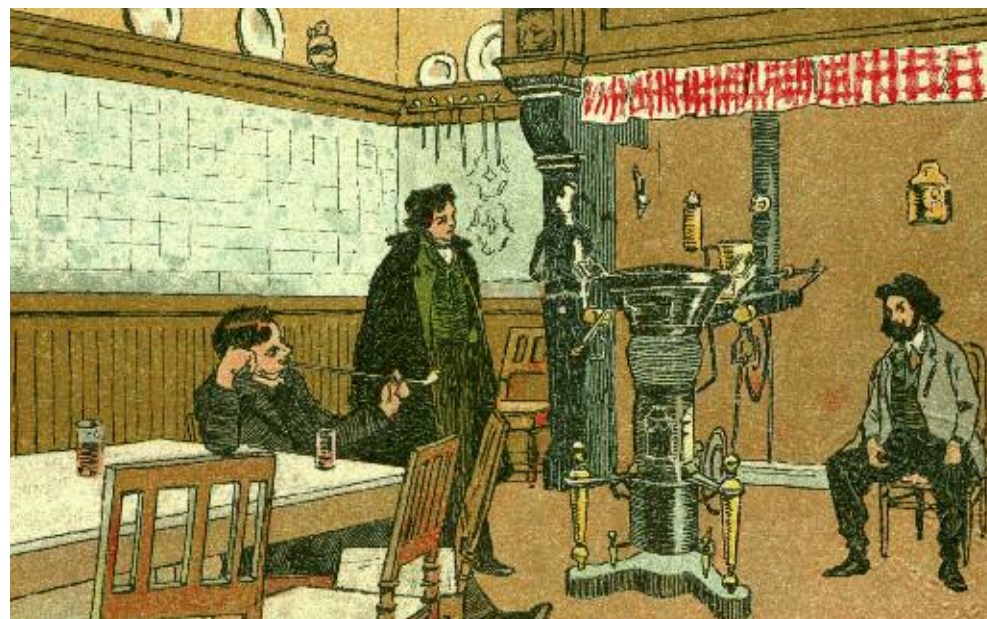
Enkele van deze met geschiedenis beladen drankgelegenheden bestaan nog altijd. De liefhebbers van oude estaminets kunnen zo de sfeer van vroeger dagen opsnuiven in deze pittoreske en uitnodigende plaatsen waar het verleden tastbaar aanwezig is: *La Bécasse* (Taborastraat 11), een oude cabaret-brasserie gelegen in een doodlopende gang en sinds de 19de eeuw gekend om zijn voortreffelijke lambiek; *L'Estrille du Vieux Bruxelles* (Rollebeekstraat 7-9), met een topgevel uit 1587, waar talrijke dichters en literatoren kind aan huis waren; *In't Spinnepokke* (Bloemenhofplein 1), een populaire ontmoetingsplaats die al zou bestaan sinds 1762 of nog *À l'Image Nostre-Dame* (Geschenkgang 3), sinds de 17de eeuw verborgen op het einde van een steeg, waar op het einde van de jaren 1930 de "Groupe du Lundi" met Franz Hellens, Marie Gevers en Robert Vivier bijeenkwam.

NOSTALGIE

Andere plaatsen bestaan alleen nog in de herinnering. Zo bijvoorbeeld *Au Doux* (op het einde van een gang in de Schildknaapstraat), dat zijn naam dankte aan de specialiteit van het huis, een licht alcoholisch aperitief uit Wallonië; *Le Café du Compas* (Wolvengracht 53), beter gekend onder de naam *Chez la mère Fefine*, waarvan de achterzaal, omgevormd tot redactielokaal, op elk uur van de dag bezocht werd door journalisten. Maar meest legendarisch en buitengewoon was ongetwijfeld het cabaret *Le Diable au Corps* (Koolstraat 12), ingericht in de stijl van de oude Brabantse estaminets en geopend in 1893. Op de eerste verdieping bevond zich een kleine schouwburg, gedecoreerd door schilder en tekenaar Amédée Lynen. Hier waren vanaf 1895 de stukken te zien van de Compagnie nationale du Diable-au-Corps, optredens van de chansonniers van de *Chat Noir* uit Parijs evenals satirische en literaire revues. Dit geliefde trefpunt van kunstenaars en bekende personen – Élysée Reclus, Edmond Picard, Franz Courtens, James Ensor, Charles Plisnier... om er maar enkele te noemen – verdween in 1929 voor de uitbreiding van de *Innovation*.

Le Diable au Corps en *Le Café du Compas* werden heropgebouwd in het dorp "Vrolijk België" tijdens de Wereldtentoonstelling van 1958 in Brussel. Was het nostalgie of spijt?

Le Diable au Corps, Koolstraat 12 in Brussel, omstreeks 1910.
De *ci-de là à Bruxelles et en Brabant*.
200 cartes postales colorées, illustrées par Amédée Lynen, z.p., z.d.



De opkomst van het café



Café Turc in Parijs, omstreeks 1807.
H. Lefuel, *Boutiques parisiennes du Premier Empire*, A. Morancé, 1925.
De namen en uithangborden van de eerste koffiehuisen verwezen graag naar het Oosten, plaats van oorsprong van de nieuwe exotische drank.

“Café: établissement waar men koffie, likeuren, e.d. consumeert.”
Larousse du XX^e siècle,
Parijs, 1930

De opening van de “koffiehuizen” hangt nauw samen met de consumptie van koffie die zich vanaf de 15de eeuw in het Oosten verspreidde en in Frankrijk vanaf de tweede helft van de 17de eeuw. De eerste etablissementen die deze

exotische drank aanboden, lagen in Mekka en Perzië en werden hoofdzakelijk door mannen bezocht. Van daaruit verspreidde de koffie zich naar Egypte en Turkije – het eerste Turkse koffiehuis, *Kiva Han*, opende volgens de bronnen zijn deuren in 1471 of 1475 in Istanboel – en ten slotte over de hele wereld. In Europa werd de eerste koffie geschonken in Venetië, omstreeks 1640. Daarna volgden Londen waar het eerste koffiehuis in 1652 openging, Marseille (1654), Parijs (1669) en Wenen (1683). Parijs telde meerdere befaamde koffiehuisen waarvan een van de beroemdste, *Procope* (1686), tot op de dag van vandaag bestaat.

In Brussel lieten de koffiehuisen langer op zich wachten en het duurde tot de tweede helft van de 19de eeuw alvorens het estaminet geleidelijk ontroond werd door deze nieuwerwetse drankgelegenheid. Ze vestigden zich in de mondaine wijken van het stadscentrum en trokken van meet af aan een meer burgerlijk en intellectueel publiek aan. Deze nieuwe, meer welstellende clientèle zette de uitbaters er opnieuw toe aan extra aandacht te besteden aan het comfort, de nieuwste technische uitvindingen te installeren zoals gasverlichting, of de Parijse trends op het vlak van decoratie te volgen door te opteren voor een verfijnde en weelderige inrichting: grote spiegels, stucwerk, verguldsel, plafonds met lijstwerk, sierpilasters, marmere tafels, enz. In deze elegante en luxueuze verbruiksalons werden voornamelijk koffie, thee en likeuren geserveerd evenals ijsbereidingen.



Volgens Dierix de ten Hamme, in zijn werk *Souvenirs du Vieux Bruxelles*, telde Brussel in 1830 slechts drie koffiehuisen: *Le Café Suisse* (Muntplein 6), *Le Café de l'Amitié* op het Koningsplein en *Les Mille Colonnes*, dat sinds 1825 vlak bij de Muntschouwburg gevestigd was (Koninginnestraat en Schildknaapstraat). Dit laatste koffiehuis ontving behalve theaterbezoekers en toneelmensen ook dames, met hoed en onder mannelijke begeleiding. In de namiddag kwamen de vaste gasten hier een spelletje schaak, kaart of domino spelen. Deze elegante drankgelegenheden namen geleidelijk in aantal toe en werden belangrijke centra van het mondaine leven zoals *L'Ancien Domino* (Muntplein), het *Café de l'Europe* (Schildknaapstraat) of *Les Trois Suisses*, dat gespecialiseerd was in Duitse bieren die zeer in trek waren tot aan de Eerste



Grand Café des Mille Colonnes, porseleinkaart, omstreeks 1850.
De porseleinkaart, voorloper van de Ansichtkaart en het visitekaartje, dankt zijn naam aan het loodwit waarmee ze gemaakt werd, een materiaal dat veel overeenkomst vertoont met porselein zowel in uitzicht als aanvoelen. Het witte pigment, vervaardigd op basis van lood, is echter giftig en mag vandaag niet meer worden verkocht.
De porseleinkaarten, die in de 17de eeuw ontstonden en hun grootste verspreiding kenden in de 18de eeuw, zijn van een onschatbare documentaire waarde. Ze werden door winkeliers, café-uitbaters, ambachtslui en ondernemers aangeboden aan hun beste klanten en geven een goed beeld van het dagelijkse leven en de stedelijke omgeving. De afbeeldingen zijn vaak een getrouwe weergave van de ondernemingen waarvoor ze reclame maakten.
De interessantste porseleinkaarten in Brussel werden gemaakt tussen 1840 en 1865.

Les Trois Suisses, Prinsenstraat 10 en Wolvengracht 13 in Brussel, omstreeks 1905.

Wereldoorlog (Prinsenstraat en Wolvengracht). De verbreiding van deze cafés hing nauw samen met de bloei van de economie en de opgang van de burgerij als leidende sociale klasse.

De nieuwe Sint-Hubertusgalerijen, niet ver van de Grote Markt van Brussel, die in juni 1847 werden opengesteld, werden al snel een favoriete flaneerplaats. Naast luxewinkels waren er ook een schouwburg en meerdere cafés en tavernes die ook 's avonds voor beweging zorgden. Een ervan was de *Grande Taverne Anglaise* die zijn naam dankte aan de toenemende populariteit van al wat Engels was en de Engelse bieren in het bijzonder.

Naast deze 'grands cafés' die vooral door de burgerij werden bezocht, nam in de 19de eeuw ook het aantal volkscafés sterk toe, zowel in de stad als de buitenwijken. Voor vele arbeiders waren dit de enige ontmoetings- en gespreksplaatsen, buiten de familiekring, en ze speelden een belangrijke rol als knooppunten van het sociale weefsel. De arbeiderscafés werden de plaats bij uitstek voor de verbreiding van het democratische en socialistische gedachtegoed, en stonden dan ook slecht aangeschreven bij de autoriteiten. Niet voor niets schreef Honoré de Balzac: "de toog van een café is het parlement van het volk".

In de cafés, vluchthavens van "samenzweerders" en andere agitators, werden de eerste arbeidersmeetings gehouden, ontstonden de eerste vakbonden en werd het stakingsrecht verdedigd. De cafés waren ook het doelwit van de liga's tegen het alcoholmisbruik die zich inspanden om hun verspreiding in te dijken.



Oude spaarkas, bewaard in café *Au Laboureur*, Vlaamse Steenweg 108 in Brussel, 1927.

DE CAFÉSPAARKASSEN

Sparen op café, dat vooral door arbeiders werd beoefend, kende in de tweede helft van de 19de eeuw een zeer groot succes. Hierin speelde mee dat de arbeiders een zeker wantrouwen koesterden tegenover de officiële spaarinstellingen - zoals de Algemene Spaar - en Lijfrentekas die sinds 1865 bestond.

Het cafésparen was strikt gereguleerd, met een verplichte wekelijkse storting, op een vaste dag en uur, op straffe van boete. De caféhouders traden op als bankier. Het element van klantenbinding was voor hen natuurlijk mooi meegenomen.

De inhoud van de spaarkas kon worden gebruikt voor leningen, tegen zeer hoge rentes die opnieuw in de kas werden gestort. Op de jaarlijkse verval dag werd de winst onder de leden verdeeld of gebruikt voor een diner of andere feestelijkheden. Het sparen bevorderde niet alleen het samenhangsgevoel, maar bood de arbeiders ook de gelegenheid om een paar glazen te drinken, wat volgens sommigen het alcoholisme in de hand werkte.

Deze vorm van sparen bestaat vandaag nog altijd, op kleine schaal, in sommige cafés van het stadscentrum of de Marollen.

DE STRIJD TEGEN HET ALCOHOLISME



Henri Privat-Livemont, reclame-affiche voor absint Robette, 1896.

"De absint doet vergeten, maar wrekt zich met stekende hoofdpijn.

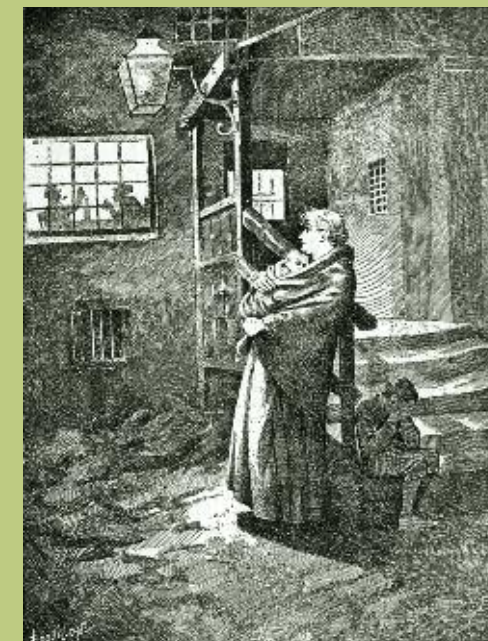
Het eerste glas toont je de zaken zoals je ze graag wil zien, het tweede toont ze je zoals ze niet zijn; na het derde glas zie je ze zoals ze werkelijk zijn. En dat is het ergste wat er is."

Oscar Wilde

Vanaf het einde van de 19de eeuw trokken de liga's tegen het alcoholmisbruik ten strijde tegen de verwoestingen die de alcohol in de arbeidersklasse aanrichtte.

In 1905, ter gelegenheid van de Wereldtentoonstelling in Luik, richtte het nationaal congres tegen het alcoholisme haar pijlen meer bepaald op de "groene fee" of absint. Deze verslavende drank had nog andere bijnamen zoals "mélusine du zinc" (sirene van de tapkast), "Notre-Dame de l'Oubli" (Onze-Lieve-Vrouw van het Vergeten), "morphine des poètes" (morphine van de dichters) of nog "atroce sorcière" (wrede heks). In 1906 keurde de Belgische wetgever de besluiten van het congres van Luik goed en verbood ze alle absinthoudende likeuren. Zwitserland zou hetzelfde doen in 1910 en Frankrijk in 1915.

De wet van 12 december 1912 wijzigde de wetgeving op de distributie van alcohol. Er werden speciale taksen ingesteld op sterke drank en een openingstaks op het schenken van spirituelen of gegiste dranken kwam in de plaats van het vroegere licentierecht. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd een commissie voor de alcohol opgericht, onder leiding van de socialistische voorman Emile Vandervelde, die een nieuwe reglementering uitwerkte. Dit leidde op 29 augustus 1919 tot de zogenaamde wet Vandervelde, die de verkoop en het verbruik van alcohol verbood op openbare plaatsen en de verkoop van spirituelen reguleerde. Zo werd de verplichting ingevoerd om minimaal twee en maximaal zes liter alcohol aan te kopen. De achterhaald geworden wet werd in 1983 afgeschaft.



In trieste afwachting.

De grote lanen

“J’aime flâner sur les grands boulevards.
Y a tant de choses, tant de choses
Tant de choses à voir.”
Yves Montand. Tekst van Jacques Plante

In 1871 werd de overvelving van de Zenne voltooid die het aanzicht van het stadscentrum radicaal veranderde. Het hart van het middeleeuwse Brussel – meerdere tientallen straatjes en stegen – verdween voor brede lanen, op regelmatige afstanden onderbroken door pleinen, die tussen het Zuid- en Noordstation werden aangelegd. De ontwerper van het project, architect Léon Suys, voorzag langs deze monumentale kaarsrechte assen niet alleen de bouw van openbare gebouwen – de Centrale Hallen (1872-1874), de Handelsbeurs (1868-1873) en het Zuidpaleis (1874-1880) – maar ook van luxueuze huurpanden en handelszaken, cafés en restaurants, prestigieuze hotels en schouwburgen. Om de bebouwing van de omgeving aan te moedi-



Café de la Bourse (Monico Bourse, later Le Grand Café), Anspachlaan 78 (op de hoek van de Beursstraat) in Brussel. Architect Émile Janlet, 1874.

gen schreef het stadsbestuur architectuurwedstrijden uit, begiftigd met aanzienlijke geldprijzen (1872-1876 en 1876-1878) en kregen kandidaat-kopers en projectontwikkelaars. allerlei faciliteiten aangeboden.

De lanen werden geleidelijk volgebouwd met grote herenhuizen in diverse stijlen – neoclassicisme, neogotiek, neo-Vlaamse renaissance en neobarok naast eclecticisme – en een zestigtal huurpanden van het Hausmanniaanse type.

De centrale lanen werden in een mum van tijd de nieuwe ‘place to be’ waar middenstanders en gegoede burgerij naartoe kwamen voor hun ontspanning en vertier. Door de levendige drukte die er heerste, zowel overdag als ‘s avonds, werden ze een belangrijke attractiepool van het Brusselse uitgangleven. De bars, cafés, brasseries en restaurants waren haast niet te tellen. De volkse estaminets daarentegen werden van de lanen geweerd en verbanen naar de achterafsteegjes en gangen, onder meer in de Marollenwijk.



Café Sesino, Anspachlaan 3 in Brussel. Architect D. De Keyser, 1873. *Bruxelles et son Exposition en photographie*, 1897, pl. 32.

“In sommige van deze huizen wisselt men nieuwtjes uit; in andere speelt men schaak. Er is er een waar men de koffie zo toebereidt dat wie ervan drinkt helemaal opgekikkerd wordt; tenminste, van al wie er buitenkomt, is er niemand die niet gelooft dat hij viermaal meer waard is dan toen hij binnenging.”
Montesquieu, *Lettre persanes*, 1721.

DE CAFÉS LANGS DE CENTRALE LANEN

Twee van de bekroonde gevelontwerpen hadden betrekking op cafés: café Sesino, in neogotische stijl, ontworpen door architect D. De Keyser (1873, 5de plaats) en Café de la Bourse of Monico Bourse (vandaag Grand Café), naar het ontwerp van Émile Janlet (1874, 2de plaats).

Het eerste café, geopend in 1874 door Jean-Baptiste Sesino, een naar Brussel uitgeweken Zwitser, kende snel een groot succes. Rond 1880 was het de vaste stek van biljartspelers en de redacteurs van het letterkundige tijdschrift *La Jeune Belgique* die “iedere dag om 18 uur hun glaasje absint kwamen drinken. Gezeten rond een van de marmeren tafels vormden ze een intellectuele oase te midden van de luidruchtige burgermannetjes en gezapige dominospelers.” (Yvon Leblicq, *L’urbanisme à Bruxelles à l’époque de Poelaert*, 1980). Café Sesino werd in 1921 gesloopt en vervangen door een bankkantoor. In 1969 werd op deze plaats de Philipstoren gebouwd.

Op het einde van de 19de eeuw evolueerden de interieurs van de cafés onder invloed van de art nouveau. Een nieuwe generatie architecten bracht hier haar opvattingen over de inrichting van commerciële ruimtes in praktijk. Aan de buitenkant bleven de ornamenten doorgaans beperkt tot de winkelpui

op de begane grond, slechts zelden werd de volledige gevel verfraaid. Binnen werden de meest gedurfde decoratieve registers opengetrokken. Vele cafés bleven zweren bij een traditionele inrichting met breugeliaanse of historiserende decors, maar de meer mondaine etablissementen verwelkomden enthousiast de aantrekkelijke en originele nieuwe decoraties met natuurmotieven en golvende lijnen.

De cafés *Falstaff* en *Cirio*, links en rechts van de Beurs gelegen, zijn twee getuigen van het Brussel uit de Belle Epoque. Hun bewaard gebleven decors laten een glimp zien van de grandeur die de cafés langs de centrale lanen omstreeks de eeuwwisseling tentoonspreidden.

De *Weinstube Falstaff* in de Henri Mausstraat bestaat eigenlijk uit twee huizen die in 1883 werden gebouwd na de aanleg van de centrale lanen. De zaak werd tussen 1903 en 1916 omgebouwd tot een brasserie. Het interieur valt op door het overvloedige houtwerk en de fraaie glas-in-loodramen vervaardigd door schrijnwerker en decorateur E. Houbion, een medewerker van Victor Horta. Aan de straatzijde trekt vooral het dubbele houten raam met de cirkelvormige verdelingen de aandacht. Het oorspronkelijke uithangbord met de tekst *Dégustation Rhin, Moselle, Champagne, Gros, Demi-Gros* is in de jaren 1930 vervangen door een uithangbord in art-decostijl. De inrichting van het café, in diverse fases ontworpen, is sinds het begin van de 20ste eeuw niet veranderd en maakt een overweldigende indruk: lambriseringen met spiegels, grote muurvlakken opgevuld met glas-in-loodramen, bronzen kroon- en wandluchters, origineel meubilair,...



Café Falstaff. Uithangbord in art-decostijl, omstreeks 1930.

Café Falstaff, Henri Mausstraat 17-23 in Brussel.
Émile Houbion, 1903-1916.



De *Cirio*, aan de andere kant van de Beurs, was oorspronkelijk een wijnhandel met tapperij, opgericht in 1886 door de Turijnse industrieel Francesco Cirio – eigenaar van een landbouwbedrijf en stichter van een van de eerste voedselconservefabrieken – om de specialiteiten van het huis te promoten. In 1909 werd de winkelpui verbouwd in neorenaissancestijl door decorateur H. Coosemans.

Het café heeft een goed bewaard interieur dat waarschijnlijk ook uit 1909 dateert, met uitzondering van de prachtige toog die het jaartal 1886 draagt. Glas-in-loodramen, wandspiegels, oud meubilair: niets lijkt hier veranderd sinds de tijd dat de schrijver Georges Eeckhoud en zijn vrienden hier over de vloer kwamen. Vermeldenswaard is nog dat regisseur Philippe Fourastié hier in 1968 een scène draaide voor zijn film *La Bande à Bonnot*, met Jacques Brel, Bruno Cremer en Annie Girardot.

De taverne *Greenwich* (Kartuizersstraat 5-7), niet ver van de centrale lanen gelegen, is van iets latere datum (1914) en meer eclectisch van stijl. De cafépui in imitatiemarmers en hout, ontworpen door architect A. Delune, is versierd met zeer fraai smeedijzerwerk. De taverne is sinds jaar en dag het mekka van de schaakliefhebbers, onder hen ook schilder René Magritte en de Franse dichter Paul Nougé. Het interieur uit het begin van vorige eeuw is nagenoeg onveranderd gebleven: houtwerk, spiegels, zuilen, een oude winkelpui van het merk National en gietijzeren tafeltjes met marmeren bovenblad. Oude reclameaffecties versieren de gepatineerde muren. Dit rustgevende decor is ideaal voor een spelletje schaak...



Taverne Greenwich, Kartuizersstraat 5-7 in Brussel.
Architect A. Delune, 1916.

Café Cirio, Beursstraat 18-20 in Brussel, 1886.
Architect Ch. Gys, 1883. Decorateur H. Coosemans, 1909.



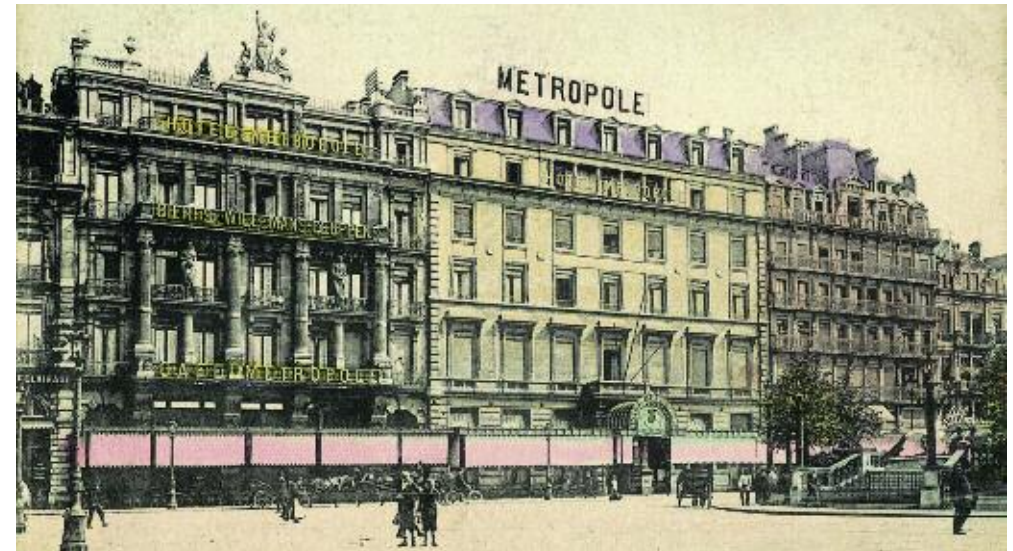
EEN NACHT IN HET PALEIS

De ligging van de centrale lanen in het hart van de stad en op korte afstand van het Noord- en Zuidstation trok investeerders aan en op korte tijd verrezen hier grote hotels. In de geest van die tijd ging het om verblijven van hoge standing die aan alle wensen van de gasten tegemoetkwamen en hen allerlei ontspanningsgelegenheden ter beschikking stelden zoals een café, brasserie of grillroom, wintertuin, biljartzaal, enz.

Tot de eerste hotels die langs de nieuwe lanen werden gebouwd, behoorden het monumentale en prestigieuze *Hôtel Continental* (De Brouckèreplein 41, 1874), ontworpen door architect Eugène Carpentier, en het *Grand Hôtel* (Anspachlaan 23-27, 1875), ontworpen door de Parijse architect Émile l'Homme voor de Franse bouwondernemer Jean-Baptiste Mosnier, die als toppunt van luxe "elektrische verlichting in alle appartementen, op elk uur van de dag en de nacht" aanbood. In 1898 werd het *Grand Hôtel* gedeeltelijk aangepast aan de veranderde smaak door Paul Hankar die het overdekte terras ontwierp van het restaurant *Au Chien Vert*, op de binnenplaats van het hotel, en de merkwaardige gevel van de *American Bar* en *Grill-Room*, een subtiële confrontatie tussen geometrische vormen en gebogen lijnen. Dit meesterwerk van de art nouveau werd gesloopt in 1975. Het hotel en café *Métropole* (1894) op het De Brouckèreplein, schitterend gedecoreerd door architect Alban Chambon, ontvangt vandaag nog altijd een kosmopolitische

De *American Bar* en *Grill-Room* van het *Grand Hôtel*, Anspachlaan 23-27 in Brussel.

Architect Paul Hankar, 1898.



Café en hotel *Métropole*, de Brouckèreplein in Brussel, 1894.

clientèle, die bekoord wordt door het luxueuze decor en de typische Belle Époque-atmosfeer. Het *Palace Hôtel* op het Rogierplein, vlak bij het Noordstation, werd in 1908 door de maatschappij "Les Grands Hôtels Belges" gebouwd met het oog op de wereldtentoonstelling van 1910. Het is een gezamenlijk ontwerp van de architecten Adhémar Lener en Antoine Pompe. Naar het voorbeeld van andere luxehotels zoals de *Continental* of de *Métropole* bood het hotel zijn gasten alle mogelijke vormen van verstrooiing: bar, café, brasserie, winkels, ... De sobere gevel, die afweek van de traditionele stijlen die in die tijd voor luxehotels gangbaar waren, werd door velen te modern bevonden.



Het café van het *Palace Hôtel*, Rogierplein in Brussel. Architecten Adhémar Lener en Antoine Pompe, 1904-1908.

DE MÉTROPOLE, EEN BRUSSELS INSTITUUT

Het vernieuwde *Café Métropole* dat in 1892 door brouwerij Wielemans-Ceuppens op het De Brouckèreplein geopend werd, na de afbraak van de barokke Augustijnenkerk, was gevestigd in een gebouw uit 1872, opgetrokken naar het ontwerp van architect Gédéon Bordiau. De familie Wielemans kocht zeer snel de belendende panden op om er een groot luxehotel te vestigen dat in 1894 zijn deuren opende. De pers was vol lof: "Een sprookjespaleis te danken aan dhr. Chambon, ontwerper van de Eden, een kunstenaar met smaak en talent (...), een sieraad voor de hoofdstad waarop de Brusselaars met recht trots mogen zijn" (*L'Éventail*, 22 juli 1894).

Het somptueus gedecoreerde hotel, voorzien van alle modern comfort - lift, verwarming en elektriciteit op alle verdiepingen - werd vanaf het begin een geliefkoosde verblijfplaats voor illustere gasten. In 1911 werd hier het eerste Solvaycongres voor natuurkunde georganiseerd, waarop alle grote wetenschappers van die tijd aanwezig waren, onder wie Marie Curie, Albert Einstein, Ernest Solvay, e.a.

Chambon maakte overvloedig gebruik van marmer, lambriseringen en inlegwerk van kostbare houtsoorten, spiegels, glas-in-loodramen en verguldsel waarmee hij een kleurrijk en schitterend decoratief universum creëerde. Een vestibule in Franse renaissancestijl leidt naar de grote receptiehal. Langs weerszijden van de vestibule liggen het restaurant, ingericht "in een moderne interpretatie van de romaanse stijl" zoals Chambon het uitdrukte, en het leessalon, in hindoeïstijl vermengd met verwijzingen naar België, zoals de schoorsteen waarop de wapenschilden van de negen provincies zijn afgebeeld.

Hotel *Métropole* werd in de loop der jaren herhaaldelijk vergroot en verbouwd. In 1903 werd het *Café Métropole* ingericht in de vroegere wintertuin. In 1932 bouwde architect Adrien Blomme aan de achterkant van het hotel een complex in functionalistische stijl bestaande uit een bioscoop, winkels, een ondergrondse taverne (*La Frégate*), banketzaal verbonden met het hotel en twee verdiepingen nieuwe kamers met erboven een dakterras. Het *Café Métropole* is vandaag gevestigd in het oorspronkelijke, gerenoveerde restaurant.

De *Métropole* diende als kader voor meerdere films, waaronder *Le dernier Baiser* (1977), *L'Étoile du Nord* (1982), *Benvenuta* (1983), *Les Anges gardiens* (1994) en *Odette Tout le Monde* (2006).



Voormalige restaurantzaal van het hotel.
Decorateur Alban Chambon, 1894.



Toegangshal van het hotel.



Huidig café van het hotel, ingericht in de vroegere restaurantzaal.

BROUWERIJEN EN BRASSERIEËN

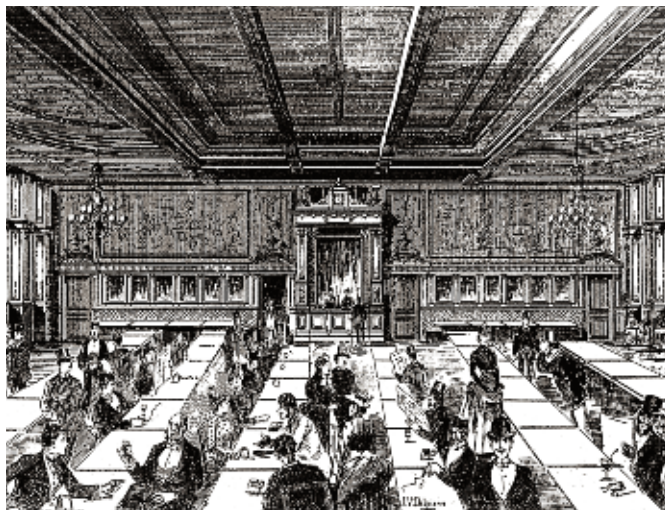
“Brasserie: plaats waar het publiek bier verbruikt naast allerlei andere soorten dranken, koud vlees, vleeswaren, choucroute, enz. »

Larousse du XX^e siècle, Parijs, 1930.

De invoer in België van Duitse en Tsjechische bieren en hun toenemend succes bij de consumenten zetten lokale ondernemers ertoe aan om dit soort bieren van lage gisting zelf te vervaardigen. Deze blonde en heldere bieren (niet langer bruin of troebel), die in 1842 in Bohemen, meer bepaald in de stad Pilsen – vandaar de naam pilsener of pils – volgens nieuwe brouwtechnieken waren ontwikkeld, werden vanaf het einde van de jaren 1880 geproduceerd door de Grande Brasserie in Koekelberg en door brouwerij Wielemans-Ceuppens in Vorst, een van de modernste brouwerijen van Europa.

De industriële ontwikkeling van het bier werd ook bevorderd door de wetenschappelijke en technische vooruitgang en door de ontdekkingen van Louis Pasteur in 1876 op het vlak van de gistprocessen, die een betere bewaring alsook een verbeterde kwaliteit en smaak mogelijk maakten.

Het grote enthousiasme voor het pilsbier leidde op korte tijd tot een nieuw soort drankgelegenheden waar bier het voornaamste product was: de brasserie. “De bestaande herbergen voldoen niet langer. De klanten willen ruimere etablissementen en zijn niet langer tevreden met faro of lambiek, maar vragen hobbier.” (*Le Globe Illustré*, 25 juni 1886).



*Café des Templiers, Beursplein in Brussel.
Le Globe illustré, deel 2, 1886-1887.*



TEA TIME IN OLD ENGLAND (1899)

De winkel *Old England*, zes bouwlagen ijzer en glas ontworpen door architect Paul Saintenoy in 1899, werd op de bovenste verdieping bekroond door een elegante tearoom met terras dat een panoramisch uitzicht bood over de benedenstad (Hofberg 2). Dit was de geliefkoosde plek waar de mondaine Brusselse dames hun kopje koffie of thee kwamen drinken. Het gerestaureerde gebouw huisvest sinds juni 2000 het Muziekinstrumentenmuseum en heeft net als vroeger een cafetaria op de bovenste verdieping. Het uitzicht is nog altijd even prachtig.

Terras van de tearoom van de winkel *Old England*, Hofberg 2 in Brussel.
Architect Paul Saintenoy, 1899.
Fotokaart, omstreeks 1900.
Op de achtergrond ontwaart men de toren van het stadhuis op de Grote Markt.

De lage prijs van de pilsbieren, die industrieel en in grote hoeveelheden werden geproduceerd, trok de kleine burgerij aan en droeg bij tot de spectaculaire toename van het aantal cafés-brasseries. Deze groeiende populariteit zette de brouwerijen ertoe aan om op hun beurt grote drankgelegenheden te openen die echte uitstalramen waren voor hun bieren. Brouwerij Wielemans-Ceuppens zette de toon en bezat in 1897, het jaar van de Internationale Tentoonstelling van Brussel, behalve *Café Métropole* nog vijf andere “degustatiehuizen”: *Café des Templiers* (Beursplein 2), *Café Teniers* (Anspachlaan 83), *Hôtel-café de la Terrasse* (Henegouwenlaan 173), en in Antwerpen en Charleroi respectievelijk het *Café des Mille Colonnes* en *Café Métropolitain*. De brasserieën waren klaar en goed verlicht dankzij de grote vensters en de ruime, comfortabele gelagzalen boden plaats aan grote aantallen consumenten. De terrassen vanwaar men het straatleven kon gadeslaan, waren overdekt door luifels met metalen structuren. Ze vielen vooral bij dames in de smaak en kenden dan ook een groot succes.

POLITIEKE MEETINGS IN HET CAFÉ VAN HET VOLKSHUIS (1895-1899)

In 1882, in volle economische crisis, werd in Brussel een coöperatieve vennootschap opgericht onder de naam "Boulangerie ouvrière". Haar doel, in de bijzonder moeilijke omstandigheden waarin de Belgische arbeidersklasse leefde, was de materiële situatie van haar leden te verbeteren door de levering van brood en, dankzij een hulpkas, ook medische zorg. De coöperatieve sloot zich in 1883 aan bij de socialistische partij. De vergaderingen vonden eerst plaats in de *Cygne*, op de Grote Markt, en vanaf 1886 in een vroegere synagoge in de Beierenstraat. Dit was het eerste Volkshuis, bestaande uit een café, een vergaderzaal, kantoren en een feestzaal. De bakkerij werd geleidelijk uitgebreid met andere activiteiten zoals de verkoop van stoffen en levensmiddelen.

In 1892 nam de coöperatieve de naam aan "Volkshuis. Coöperatieve arbeidersvennootschap van Brussel". Omdat de lokalen in de Beierenstraat te krap werden, besloot ze een nieuw onderkomen te bouwen. De opdracht hiervoor werd toevertrouwd aan architect Victor Horta.

Het nieuwe Volkshuis werd gebouwd op een in 1895 aangekocht terrein in de Stevensstraat en in 1899 feestelijk in gebruik genomen in aanwezigheid van de Franse socialistische leider Jean Jaurès. Op de benedenverdieping waren er winkels en een café. Dit was "een ruime plaats met een hoog plafond waar elegante ijzeren kolommen elkaar kruisen en op sobere wijze bijdragen tot de algemene versiering. Achteraan bevindt zich de tapkast. Een mobiele wand scheidt deze zaal van een laterale gang en kan op dagen van grote volkstoeloop gemakkelijk worden verwijderd. Vier decoratieve kolommen dragen elk een elektrische bollamp waarvan de heldere klaarte de zaal feestelijk zal verlichten." (*Le Peuple*, speciale editie voor de opening van het nieuwe Volkshuis, 1 april 1899). Met een oppervlakte van meer dan 300 m² bood het café plaats aan achthonderd mensen.

Op de eerste verdieping bevonden zich de raadzaal, een bibliotheek en medisch consultatiebureau. De grote feestzaal op de bovenste verdieping werd overdekt door een dakterras.

Het Brusselse Volkshuis, een van de meesterwerken van Victor Horta, werd in 1965 gesloopt ondanks fel internationaal protest.

EEN GLAS IN HET PATHÉ PALACE (1913)

De gebroeders Hamesse - Paul, Georges en Léon - zijn bekend als architecten van vrijetijdsgedebouwen, vooral bioscopen. Voorbeelden hiervan zijn het *Select Palace* (Naamse Poort, 1911) en het *Pathé Palace* (Anspachlaan 85, 1913), grote ontspanningscomplexen die filmzalen combineerden met een theesalon met orkest of een brasserie waar muzikanten optraden.

De grote zaal van het *Pathé-Palace*, een meesterwerk van art nouveau met invloeden van de Wiener Sezession, kon tot 1.600 personen bevatten. Tussen de voorstellingen door was het mogelijk om wat te wandelen in de parterres of de foyer met fontein, een glas te drinken in de "rode bar" op de eerste verdieping of in de bars op de kelderverdieping, een consumptie te gebruiken in het café op de tweede verdieping of te eten in de brasserie of het restaurant. Het overdadige decor vol marmer, verguld houtwerk en smeedijzerwerk laat ook vandaag nog zien hoeveel zorg de architecten besteedden aan de verfijnde afwerking van het interieur.

Na tal van bestemmingen heeft het *Pathé Palace* vandaag opnieuw zijn eerste roeping van bioscoop, gewijd aan de betere film, teruggekregen



Café van het Volkshuis.
Architect Victor Horta, 1895-1899.



Foyer van het Pathé Palace,
Anspachlaan 85 in Brussel.
Architecten Paul Hamesse & Broers, 1913.

ALBAN CHAMBON

De Franse decorateur Alban Chambon, geboren in 1847 in Varzy (Frankrijk), vestigde zich in 1868 in Brussel als ornamentbeeldhouwer en werkte zich vanaf de jaren 1880 op tot een van de grote Europese namen voor de decoratie van schouwburgen, casino's, hotels, restaurants, enz. Zijn atelier, waar zowat tweehonderd personen werkten, beschikte over een eigen infrastructuur voor de vervaardiging van lijstwerk, sculpturen, meubels en decoratie.

Zijn eerste grote opdrachten in Brussel waren de schouwburgen Eden (IJzerenkruisstraat) en Bourse (A. Ortsstraat, 1885; door brand vernield in 1890). In 1894 volgde de decoratie van de salons en de ontvangsthallen van het luxehotel *Métropole* in opdracht van

de familie Wielemans (architecten G. Bordiau en Nyst). In 1902 ontwierp hij de decoratie van het hotel-café-restaurant *Cecil* (op de hoek van de Noordlaan en de Kruidtuinlaan, architect E. Elle, 1902), tegenwoordig *Le Dôme*, en van het *Hôtel-café de Paris of Opéra* (op de hoek van de Prinsenstraat en Leopoldstraat, 1902). De virtuositeit van Chambon beruiste onder andere op de herhaling van decoratieve motieven, de installatie van grote spiegelvlakken die de golvende lijnen van de Thonetstoelen oneindig herhaalden, de rijkdom aan planten en de vermenging van verschillende stijlen waarmee hij weelderige en sprookjesachtige interieurs creëerde.

Chambon overleed in Brussel in 1928.



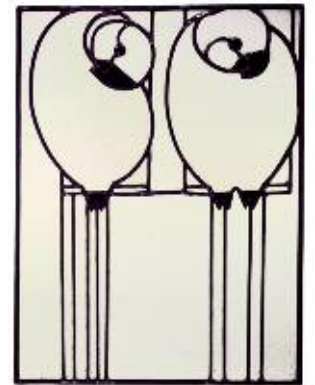
Café van het *Théâtre de la Bourse*, A. Ortsstraat in Brussel.
Decorateur Alban Chambon, 1885.

Het interbellum

In de jaren 1920-1930 konden de architecten dankzij de technische vooruitgang en het gebruik van nieuwe materialen gedurfde ontwerpen realiseren en de gevel behandelen als een grafische compositie. De esthetiek werd uitgepuurd en rationeler. De etalages van de winkels werden groter, metaal als bouwstof – gepolijst of verchromd staal, aluminium – was prominent aanwezig, de gevelschriften – echte reclameboodschappen – werden een belangrijk decoratief element. Binnenin werd de ruimte anders opgevat. Het gebruik van gewapend beton maakte rotondes, galerijen en balkons mogelijk, spiegels vermenigvuldigden de ruimte en ook de verlichting, met natuurlijk licht of kunstlicht, kreeg een belangrijker rol toebedeeld. Overdekte terrassen, overgewaaid uit Parijs, deden hun intrede.

Meerdere architecten specialiseerden zich naar het voorbeeld van Alphonse Barrez, Adrien Blomme, de tandem Léon Govaerts en Alexis Van Vaerenbergh of de Parijzenaar Maurice Gridaine in het ontwerp en de inrichting van eet- en drankgelegenheden. Ze deelden niet alleen de ruimte opnieuw in maar tekenden als decorateurs-binnenhuisarchitecten ook het meubilair en de decoratieve elementen. Uitgaand van de specifieke behoeften en noodwendigheden (aantal plaatsen, bediening, toezicht, enz.) ontwierpen ze met veel talent aantrekkelijke decoratieve gehelen.

Alphonse Barrez, secretaris van de vereniging van modernistische decorateurs en binnenhuisarchitecten, publiceerde in 1934 meerdere artikelen in het tijdschrift *Bâtir*, waarin hij het meer bepaald had over de architectuur van brasserieën, bodega's, bars en tavernes: "De brasserie die men moet opvatten als 'huis van het bier' is het volkse etablissement bij uitstek. Tavernes en bodega's daarentegen richten zich door hun inrichting en de prijzen van hun consumpties eerder tot de burgerlijke klassen. Voor verschillende clientèle's passen verschillende decors. Een brasserie inrichten met een operettedecor is vandaag ridicul. (...) Laten we dus de brasserie ontwerpen als een ruim lokaal met lichte muren, een hoog plafond, overdag overvloedig verlicht door brede vensters en 's avonds door helder stralende lampen. Een bank langs de muren zal de vaste klanten uitgelezen plaatsen bieden van waaruit ze de hele zaal kunnen overschouwen. In het midden zullen alleen tafeltjes en krukjes of stoelen met korte rugleuning staan, uit materiaal dat voldoende stevig maar toch licht is, en dat vooral weinig plaats inneemt, gemakkelijk te verplaatsen en te onderhouden is. (...)



Creatie van een glas-in-loodraam van de bodega *Le Perroquet*, Koninginnestraat in Brussel, naar een originele tekening van Louis Herman De Koninck.



Taverne L'Espérance,
Finisterrastraat 1-3 in Brussel.
Architect Léon Govaerts, 1930.

Café Tanganyika, Grasmarkt in Brussel.
Architecten Antoine Courtens en
Léon Govaerts, 1926.



Tavernes en bodega's zullen van minder, zoniet gering belang zijn. Terwijl men bij brasserieën moet proberen de zaal zo groot mogelijk te doen lijken, moet men hier proberen ze te verkleinen om een sfeer van intimiteit te creëren."

INTIMITEIT EN ATMOSFEER

De kleine tavernes en bodega's, met hun intimistische en gedempte sfeer, werden meer bezocht door een welstellend publiek, in tegenstelling tot de volksere brasserieën.

De bodega *Le Perroquet* (Koninginnestraat 17, Brussel, 1922), ontworpen door de jonge architect Louis Herman De Koninck (1896-1984), waar Spaanse wijnen werden geschonken, toont nog maar eens aan hoeveel belangstelling modernistische architecten hadden voor openbare plaatsen. De zorgvuldig gecomponeerde gevel van het etablissement verradt de zorg voor het evenwicht en het detail. Een glas-in-loodraam boven de ingang deur, met de voorstelling van een parkiet, verwijst naar de naam van de taverne. De vensters zijn versierd met meer abstracte glasramen in een uitgekende combinatie van cirkel- en boogvormen, geïnspireerd op de Wiener Sezession. De even intimistische taverne *L'Espérance* (Finisterrastraat 1-3), ontworpen

in 1930, is een van de laatste realisaties van architect Léon Govaerts (1860-1930). De mooie, met marmer beklede cafépui in art-decostijl is nog volledig intact. De centrale ingang wordt overweld door een luifel en een lichtzuil met zeer grafische letters. De glas-in-lood bovenlichten, abstract en geometrisch uitgewerkt, beklemtonen het art-decokarakter van de gevel. Het gebouw is sinds 2007 een beschermd monument.

In 1928 had Govaerts al een gelijkaardig ontwerp gemaakt, op vraag van de vereniging van Brusselse cafés, namelijk voor café *Tanganyika* (Kiekenmarkt 52, samen met Antoine Courtens) en in 1929 voor café *Douro* (Koningsstraat 96). Beide cafés zijn vandaag verdwenen.

DE BLOEITIJD VAN DE BRASSERIEËN

Tegelijkertijd verschenen door de productie van artisanale en industriële biereen nieuwe drankgelegenheden.

In 1927 opende brouwerij Vossen, die sinds 1905 een zeer gesmaakte geuze op de markt bracht, de brasserie *La Mort Subite* (Warmoesberg 5-7). Hierbij werd het bestaande interieur van een café-restaurant uit 1910 overgenomen, ontworpen door architect Paul Hamesse (samen met F. Seelldrayers). Achter een art-decopui gaat een decor in Lodewijk XVI-stijl schuil dat waarschijnlijk sinds 1910 ongewijzigd is gebleven: panelen met lijstwerk, pilasters met vergulde kapitelen, geschilderde medaillons en grote spiegels.

Eerder al had brouwerij Vossen twee andere brasserieën geopend: in 1911 *Le Manneken Pis* in de Hoogstraat en in 1917 de *Cour Royale* (op de hoek van de Stormstraat en de Bergstraat) dat vooral door ambtenaren van de vlakbij gelegen Nationale Bank werd bezocht.

Adrien Blomme (1878-1940), de vaste architect van brouwerij Wielemans-Ceuppens, ontwierp samen met zijn zoon Yvan de brasserie *Caulier-Express Midi* en de café-taverne *Aux Armes des Brasseurs*, die eerder voor een mid-denklassepubliek was bestemd.

Brasserie La Mort Subite, Warmoesberg
5-7 in Brussel, 1927.



Gespreid over drie verdiepingen was *Aux Armes des Brasseurs* (Anspachlaan 56-58, 1939) berekend op een groot aantal verbruikers. Behalve de bieren van brouwerij Wielemans waren er ook enkele Vlaamse specialiteiten en koude gerechten te verkrijgen. De toog van donkergroene, geëmailleerde baksteen contrasteerde met de licht gekleurde muren en de vloer in rode keramiektegels. Een reeks decoratieve panelen, ontworpen door schilder Anto Carte, beeldde taferele uit het boerenleven uit: boeren en boerinnen, zwaar en robuust, tijdens het dorsen van de gerst, het oogsten van de hop of drinkend van kroezen schuimend bier. Op de gevel trokken twee neonlichtreclames de aandacht van de voorbijgangers. Een terras, open in de zomer en gesloten in de winter, strekte zich uit over de volledige breedte van de taverne. Het gebouw huisvest vandaag een fastfoodrestaurant.

De brasserie *Caulier-Express Midi* (op de hoek van de Lemonnierlaan en de Zuidlaan, 1934) is vandaag omgevormd tot Marokkaans theesalon onder de naam *L'Avenida*.

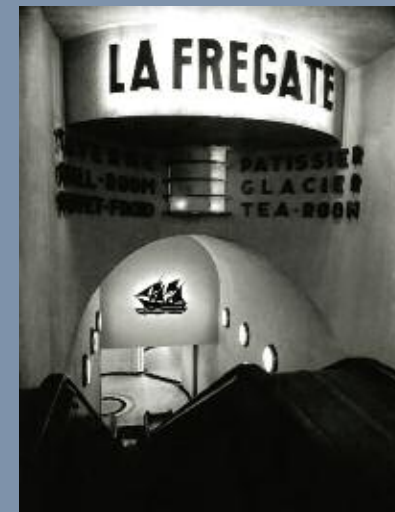
Adrien Blomme is ook de architect van de taverne-dancing *La Frégate* (Nieuwstraat, 1930-1931) onder de bioscoop *Métropole*, met een decoratie in maritieme stijl. Tot in de jaren 1960 was dit een van de trekpleisters van het Brusselse uitgangleven in het stadscentrum.

Oudere Brusselaars herinneren zich nog het onvergetelijke taverne-restaurant *Le Canterbury* (E. Jacquainlaan 133-135, architect M. Delcuve), opgericht in 1927 door Joseph Niels die beroemd zou worden om zijn biefstuk tartaar, in Brussel gewoonlijk "filet américain" genoemd. De zaak werd tussen 1928 en 1935 diverse keren vergroot en verdween in 1973 om plaats te maken voor kantoorgebouwen. Twintig jaar later, in 1993, werd *Le Canterbury* opnieuw geopend in de Hippodroomlaan, nabij de vijvers van Elsene.



Aux Armes des Brasseurs, Anspachlaan 56-58 in Brussel. Architecten Adrien en Yvan Blomme, 1939.

"Aux Armes des Brasseurs"
De nieuwste! De mooiste!
Alle Wielemans-bieren verkrijgbaar.



Taverne-dancing *La Frégate*, Nieuwstraat 28-34 in Brussel. Architect Adrien Blomme, 1930-1931.

Foto's W. Kessels © SOFAM, 2009.





Café de l'Industrie, Beursplein in Brussel, omstreeks 1936.

AAN DE VOORAVOND VAN DE WERELDTENTOONSTELLING

Bij het naderen van de Wereldtentoonstelling van 1935 kregen de grote cafés in het centrum en aan de Naamse Poort, dat andere centrum van het Brusselse uitgangleven, een flinke opfrisbeurt.

A. Barrez ontwierp een nieuwe decoratie voor meerdere tavernes: *La Coupole* (Louizaplein, voorheen *Café des Anglais*), *Le Café de la Paix* (Naamse Poort) en *Le Commerce Bourse*. De gekleurde gevel van *La Coupole* (1933) werd geritmeerd door een spel van contrasten tussen zwart, rood en wit, terwijl binnen, in het midden van de gelagzaal, een verlaagd plafond een meer intieme ruimte creëerde. Het interieur van *Café de la Paix* (1935) werd verlicht door grote vensters, het cafémeubilair bestond uit tafels en stoelen in het midden en doorlopende banken langs de muren. *Le Commerce Bourse* pronkte met een prachtige afgeronde toog die bovendien gedeeltelijk uit glas bestond om het tappen van het bier in de kelder te kunnen volgen.

Het interieur van café *Les Augustins* (Anspachlaan 2, 1921, architect F. De Pauw) werd in 1934 verbouwd door architect Joseph Diongre in samenwerking met de Parijse architect Maurice Gridaine. In een artikel van Pierre Queille voor het tijdschrift *Bâtir* lezen we: "De nieuwe gelagzaal (...) is de plastische tegenpool van het vroegere café. In plaats van gesculpteerde kolommen, cassetteplafonds, decoratieve panelen met ingewikkelde scènes, indrukwekkende luchters, verguld stucwerk en ontelbare koperen ornamenten (...), verrast het vernieuwde decor door het eenvoudige samenspel van gebogen lijnen, spiegels en niveaus."

Rond de Naamse Poort, waar een grote concentratie was van cafés, dancings, music-halls, bioscopen en restaurants, ontwierp decorateur Marcel-Louis



La Coupole, Louizaplein in Brussel. Architect Alphonse Barrez, 1933. *Bâtir*, nr. 12, november 1933.



Café-brasserie *Aux Augustins*, 2-4 boulevard Anspach à Bruxelles. Fernand De Pauw architecte, 1921.

Café-brasserie *Aux Augustins*, na de verbouwing. Architecten Joseph Diongre en Maurice Gridaine, 1934.

Baugniet een originele bar-dancing, *L'Arche de Noë* (Waterloolaan, 1935). De muren binnenin werden bevolkt door een massa dieren afkomstig, zoals de naam van de plaats suggereert, uit de mythische ark. Olifanten, beren, bizon, vogels, vissen... ontsproten aan het getalenteerde penseel van Baugniet, verleenden het interieur een kleurrijke en aangename atmosfeer. Deze modieuze bar bestond uit een restaurant, een intiemere bar met een hoekje voor de habitués, en een dancing.

Café de l'Horloge (Naamse Poort en Elsense Steenweg), trefpunt van cinefielen, werd in een nieuw jasje gestoken door architect-decorateur René Ajoux die met brio palissanderhout, rood leer en natuurlijk koper tot een geheel samenvoegde. Ajoux stond ook in voor de verbouwing van restaurant *Les deux Clefs* (Naamse Poort en Bolwerksquare) en van café 't *Kapiteintje* (Sint-Katelijnestraat 30, 1931), dat een interessante art-decopui heeft waarvan de deur met zwierige latei en bekronend bovenlicht omlijst wordt door twee hoorns van overvloed.



De *Café de l'Horloge*, hoek van de Elsense Steenweg (Naamse Poort) in Brussel. René Ajoux architect, rond 1930.



Café 't Kapiteintje, Sint-Kateleinestraat 30 in Brussel.
Architect René Ajoux, 1931.

L'Archiduc, A. Dansaertstraat 6 in Brussel.
Architect Franz Van Ruyskensvelde, 1937.



VANDAAG

Behalve 't Kapiteintje zijn er nog enkele andere mooie cafés uit die tijd tot vandaag blijven bestaan. Architect Clovis Beatrix, die het interieur ontwierp van de cafés *Bruxelles*, *Le Paris* en *La Capitale* (1934), verbouwde in 1935 in een modernistische stijl met art-decotrekjes, de *Brasserie Verschueren* in Sint-Gillis (Sint-Gillisvoorplein 11-13), een echte instelling van de gemeente en vandaag beschermd. De zaak, in 1880 opgericht door Louis Verschueren, wordt niet alleen bezocht door de bezoekers van de markt maar ook nog altijd door de supporters van voetbalclub Royale Union Saint-Gilloise. De warme tinten van de vloertegels, muren en houten meubilair maken het interieur tot een gezellige en uitnodigende plaats. Achteraan in de gelagzaal worden op een bord de resultaten van de Belgische voetbalcompetitie bijgehouden.

Even verleidelijk is de pianobar *L'archiduc* (Antoine Dansaertstraat 6, 1937, architect. F. Van Ruyskensvelde) met zijn goed bewaard art-decodecor waar jazzliefhebbers thuis zijn. De taverne, die van in het begin bekend stond om zijn gedempte en rustgevende atmosfeer, is sinds 1953 helemaal toegewijd

aan de jazzmuziek. Er vinden regelmatig concerten plaats.

In dezelfde periode stak ook een nieuw concept – de automatische bar – de neus aan het venster. “De nieuwe mode van de automatische degustaties benadrukt de haast van de moderne mens om geen seconde van zijn tijd te verliezen. De automatische bars zijn niet alleen huizen voor gehaaste eters, maar ook plaatsen van bandwerk want men moet veel serveren om goedkoop te kunnen serveren. Dubbel serveren is de boodschap. Om snel en goed te werken moet men nauwkeurig en precies werken, hetgeen de helderheid en de eenvoud van deze etablissementen verklaart.” (*Bâtir*, maart 1933).

De echte doorbraak zou er echter pas komen met de snackbars van de jaren 1950 die als wegbereiders dienden voor de huidige fastfoodrestaurants.



Bar Automatique, Nieuwstraat in Brussel.
Architect Alphonse De Vleeschouwer, omstreeks 1933.
Foto W. Kessels © SOFAM, 2009.

LÉON GOVAERTS EN ALEXIS VAN VAERENBERGH

Léon Emmanuel Govaerts (1891-1) en Alexis Van Vaerenbergh (1885-1), beiden leerling van de Academie van Schone Kunsten, werkten vanaf het einde van de jaren 1920 in associatie. Ze realiseerden samen enkele opmerkelijke gebouwen in het Brusselse architecturale landschap: de woning van Buuren in Ukkel (1928), vandaag museum, de etablissementen Vanderborcht in de Schildknaapstraat te Brussel (1932-1935) en de baden Van Schelle in Sint-Gillis (1933, gesloopt) waarvan de bar met licht en afgerond houtwerk druk bezocht werd. Ze ontwierpen ook talrijke interieurs van cafés en restaurants: in 1927 maakten ze het ontwerp voor de vitrine van brasserie *Concordia* in de Henri Mausstraat en in 1928 voor de inrichting van de *Taverne du Passage* in de Koninginnegalerij, evenals voor de uitbreiding in 1936 die in zijn originele staat bewaard is. In 1935 volgde nog de *Taverne Royale*, op de hoek van de Sint-Hubertusgalerijen en de Arenbergstraat. Ook de verbouwing van de taverne *La Rotonde* staat op hun naam.



L'Oyster Bar van de Taverne Royale, op de hoek van de Koningggalerij en de Arenbergstraat in Brussel (verdwenen).
Architecten Léon Govaerts en Alexis Van Vaerenbergh, 1935.
Reclamebrochure Philips, z.d.

De literaire cafés

De eerste literaire cafés ontstonden in de tweede helft van de 19de eeuw, maar kenden hun gouden periode vooral tussen het einde van de Eerste Wereldoorlog en de jaren 1960 toen ze bezocht werden door een artistiek publiek van dichters, schrijvers en kunstenaars.

Een van de eerste etablissementen die de naam *littéraire café* verdient, was *café Sesino* aan de Anspachlaan (1873), waarvan de geschiedenis nauw verbonden is met het ontstaan in 1881 van het letterkundige en artistieke tijdschrift *La Jeune Belgique*. Bezocht door de avant-gardistische en symbolistische dichters Maurice Maeterlinck, Émile Verhaeren, Charles Van Lerberghe en Albert Giraud, en de romanschrijvers Georges Eekhoud en Camille Lemonnier, medewerkers van het tijdschrift, werd het café een belangrijke haard van cultureel leven. Ook de schilder Fernand Khnopff, leidende figuur van het symbolisme, en zijn jongere broer en dichter Georges kwamen hier over de vloer. Beiden stonden dicht bij de literaire beweging.

Café Sesino was ook vermaard om zijn exotische Moorse zaal en zijn biljartzaal, waar de liefhebbers van dit spel elkaar geregeld partij gaven.

Maar als het over literaire cafés in Brussel gaat, zijn het toch vooral *À L'Image Nostre-Dame* (Geschenkengang 3 in de Grasmarkt) en *Het Goudblommeke in Papier* (Cellebroersstraat 55) die het meest tot de verbeelding spreken. Beide cafés waren eigendom van de voormalige acteur, galerijhouder en schrijver Geert Van Bruane (1891-1964) en werden druk gefrequenteerd door allerlei



Biljartpartij in het café Sesino.
Le Globe Illustré, deel 2, 1986-1987.



Het interieur van *Het Goudblommeke in Papier*, Cellebroersstraat 55 in Brussel.
Foto Lander Loeckx.

bekende namen uit de artistieke wereld, aangetrokken door de persoonlijkheid van de caféhouder, bijgenaamd "Le Petit Gérard".

Het estaminet *À L'Image Nostre-Dame* was voor de oorlog de vaste stek van de "Groupe du Lundi", waartoe onder meer Franz Hellens, Marie Gevers, Michel de Ghelderode en Charles Plisnier behoorden. De redactievergaderingen van de *Journal des Poètes*, in 1930 opgericht door Pierre Bourgeois, Maurice Carême, Arthur Haulot, Edmond Vandercammen, e.a., werden dan weer tot in 1952 gehouden in *l'Estrille du Vieux Bruxelles* (Rollebeekstraat 7-9).

Het Goudblommeke in Papier, gevestigd in een eenvoudig rijhuis uit het midden van de 17de eeuw dat in het begin van de 20ste eeuw tot estaminet werd omgevormd, was het trefpunt van de surrealisten. In de jaren 1930 kwamen René Magritte, Paul Delvaux, Louis Scutenaire, E.L.T. Mesens, e.a. hier bijeen en kort na de oorlog de leden van de kunstenaarsbeweging Cobra, met onder meer Christian Dotremont en Pierre Alechinsky. De redacteurs van het tijdschrift *Phantomas*, opgericht in 1953 onder impuls van Cobra, hadden hier hun redactielokaal en in 1955 vierden Hugo Claus en zijn eerste echtgenote Elly Overzier in dit café hun huwelijksfeest.

Het van geschiedenis zwangere decor werd onlangs grondig gerestaureerd. De gevel is versierd met bloeiende takken van siersmeedwerk. Binnen zijn de

Van links naar rechts: Marcel Mariën, Camille Goemans, Gérard Van Bruane, Irène Hamoir, Georgette Magritte, Edouard Léon Théodore Mesens, Louis Scutenaire, René Magritte en Paul Colinet voor het café *Het Goudblommeke in Papier*, maart 1953.

Van de jaren vijftig tot vandaag

muren beladen met de meest diverse objecten, schilderijen, collages en citaten die getuigen van het surrealistische verleden; nog altijd kan men er enkele typische aforismen lezen: "Philologue, il est permis de se taire dans toutes les langues", "Nul ne m'est étranger comme moi-même" of "Tout homme a droit à vingt-quatre heures de liberté par jour."

De kachel zou afkomstig zijn uit het cabaret *Le Diable au Corps* in de Koolstraat, dat in 1929 verdween.

Het estaminet is sinds 1997 beschermd. Na een tijdelijke sluiting in 2006 heeft het in 2007 een nieuw leven gekregen dankzij een groep enthousiastelingen rond voormalig VRT-producer Danny Verbiest die er regelmatige toneelvoorstellingen en muziekoptredens organiseert evenals tentoonstellingen van jonge Belgische kunstenaars.

De Belgische surrealist en Cobra-leden hadden nog andere drankgelegenheden waar ze graag bijeenkwamen zoals de cafés *Petit Rouge* en *Saint-Jean* (Sint-Jansplein), *L'Enfer* (Huidenmarkt 10-12), *Chez Floriot* (Hoedenmakers straat), *Greenwich* (Kartuizersstraat) of nog in de *Taverne du Passage* in de Sint-Hubertusgalerijen.

Ze werden er gefotografeerd door Georges Thiry (1904-1994) die tussen 1935 en 1975 kind aan huis was in de literaire en artistieke kringen en een trouw bezoeker was van de Brusselse bars en cafés. Hij heeft ongeveer 40.000 negatieven nagelaten die bewaard worden in de Archives et Musée de

la Littérature te Brussel.

De echte literaire cafés zijn vandaag zo goed als verdwenen. Het dichtst in de buurt komen misschien nog de huidige "cafés-philo" of filosofische cafés, zoals de *Cercle Sainte-Anne* (Sint-Annastraat 20-22 in Brussel) opgericht in 1997, de *Cercle Diogène* (E. Pirmezlaan 36 in Etterbeek), de *Verre d'eau* (Alsebergse Steenweg 5 in Sint-Gillis) of nog café *Le Fourquet* (Kerkplein 15 in Sint-Agatha-Berchem). Het zijn plekken waar mensen bijeenkomen om van gedachten te wisselen over allerlei spirituele en filosofische kwesties.

IN DE TIJD VAN DE EXPO 58

Na de oorlog groeide bij architecten en decorateurs opnieuw de belangstelling voor de inrichting van bars en café-restaurants. De interieurs ondergingen de invloed van een frisse en opgewekte esthetica, beter gekend als de Expo 58-stijl. De vormen maakten zich los van de traditie, pastelintinten voerden de boventoon, het gebruik van kunststoffen en gelaagde materialen nam toe, de vensteroppervlakken werden nog groter. Ook industriële materialen zoals staalplaat en metalen buizen werden gretig aangewend.

Op het gebied van dranken evolueerden de smaken maar weinig, tenzij dat cocktails populairder werden, een behoefte die werd ingevuld door gespecialiseerde bars.

In Brussel was architect-decorateur Christophe Gevers vanaf het einde van de jaren 1950 een van de leidende figuren voor de inrichting van bars en restaurants. In 1958, enkele maanden na de opening van de Ravensteingalerij, decoreerde hij de taverne *Le Cap d'Argent* (Ravensteinstraat 10), een van de weinige nog zichtbare voorbeelden van zijn werk in de jaren 1950. De algemene indeling is nauwelijks veranderd, alleen het meubilair is gedeeltelijk vervangen.



Oorspronkelijk horloge van de taverne *Le Cap d'Argent*.

Taverne du Passage, Koninginnegalerij in Brussel.
Léon Govaerts en Alexis Van Vaerenbergh, 1928 en 1936.



Taverne Le Cap d'Argent, Ravensteinstraat 10 in Brussel.
Christophe Gevers, 1958.



Taverne van het Paleis van Schone Kunsten, Baron Hortastraat in Brussel. Architect-decorateur Christophe Gevers, 1959. *Architecture 59, Brussel, nr. 28.*

In 1959 vernieuwde Gevers het decor van de *Taverne du Palais des Beaux-Arts* (hoek van de Ravensteinstraat en de Baron Hortastraat) waar vele kunstenaars en intellectuelen kwamen. De gebruikte materialen waren ongewoon voor die tijd: muren in naakte baksteen, lambriseringen en plafond in grenen-hout, vloeren in donkerblauwe terracotta, trap in zwarte staalplaat. Gevers ontwierp ook het meubilair: tapkast, tafels, stoelen in verchromd metaal en echt leder, lichtarmaturen, enz. De taverne is momenteel wegens renovatiewerkzaamheden gesloten. Gevers ontwierp ook, in opdracht van de familie Niels, het interieur van vier restaurants: de *Vieux Saint-Martin* (Grote Zavel, 1969), *La Marie-Joseph* (Brandhoutkaai, 1971), *Le Duc d'Arenberg* (Kleine Zavel, 1975) en *Le Canterbury* (Hippodroomlaan 2 in Elsene, 1993). Een beroemde maar vandaag verdwenen uitgangplaats was de *Martini Club*, een hippe bar geïnstalleerd op de drie bovenste verdiepingen van het Internationaal Rogiercentrum, beter gekend als de Martinitoren (Rogierplein 10-15 in Sint-Joost-ten-Node, architect J. Cuisinier, 1958). Vanuit de brede ramen had men een ongerept uitzicht over Brussel. De luxueuze bar, icoon van het Italiaanse aperitiefmerk, had een eigen lift en ontving gedurende twee decennia al wie naam en faam had in de showbizz en de politieke en culturele wereld. Wegens de te hoge kosten werd de bar in 1978 gesloten, de Martinitoren zelf werd gesloopt in 2001.

VAN DE JAREN 1980 TOT VANDAAG

Winebars, *rumbars*, *milkbars*, *vodkabars*, Amerikaanse bars of biercafés: de laatste jaren zijn er heel wat nieuwe types drankgelegenheden verschenen die zich noemen naar de producten die ze aanbieden.

Sommige merken proberen ook hun imago te versterken met eigen cafés. Een van deze themabars is het *Café Leffe*, dat zijn eerste vestiging in Frankrijk opende in 1985 en in België in 1989. Het Brusselse *Café Leffe*, gevestigd op de Grote Zavel in het "Maison de l'Aigle", een hoekhuis van het einde van de 19de eeuw in neo-Vlaamse renaissancestijl (Grote Zavel 46), is onlangs gerenoveerd door architect Jacques Zajtman. De liefhebbers van Leffebieren kunnen hier in een luxueus en gezellig kader van hun consumptie genieten.

De firma Jacqmotte opende in 1995 een eerste coffee-house op de Brusselse Grote Markt, met een inrichting van architect Elie Levy. Men kan er een grote variëteit aan koffies degusteren in een eigentijds kader. Nadien volgden nog andere coffee-houses, niet alleen in Brussel maar ook in Nederland, Groot-Brittannië en Koeweit. De firma exploiteert de koffiehuisen echter niet meer zelf maar heeft het beheer uitbesteed aan franchisenemers.

Als Europese hoofdstad heeft Brussel ook een groot aantal Europese ambtenaren op haar grondgebied wonen die graag bars bezoeken waar ze de sfeer van thuis aantreffen. In de Europese wijk en het stadscentrum hebben zich de voorbije jaren dan ook een groot aantal uitheemse drankgelegenheden gevestigd: Deense of Scandinavische tavernes, Ierse en Engelse pubs – waar de voertaal Engels is en de sportwedstrijden druk bekeken worden op grote tv-schermen, Spaanse tapasbars en andere.

De tendens vandaag is om de inrichting van trendy cafés en restaurants toe te vertrouwen aan persoonlijkheden uit de wereld van architectuur en



Milkbar *Le Balmoral*, Brugmannplein in Ukkel.



Coffee-house voor de cafés Jacqmotte, Grote Markt in Brussel. Elie Levy architect, 1995.

SPORTCAFÉS

Sport hangt nauw samen met menselijke passies, zonder onderscheid van rang of stand, en met massa's die collectief in vervoering raken tijdens een sportwedstrijd bij het aanmoedigen van hun geliefde ploeg of vedette. Het enthousiasme dat grote sportcompetities opwekken – voetbal, tennis of atletiek, autoraces, wielrennen, Olympische Spelen, enz. – heeft geleid tot het ontstaan van specifieke sportcafés.

Deze cafés, gemakkelijk herkenbaar aan hun gevelschriften, zijn de natuurlijke biotopen waar generaties sportliefhebbers, zowel actieve beoefenaars als passieve toeschouwers, voor een wedstrijd afspreken en er nadien komen nakaarten. De namen spreken voor zich: *Bar des Sports*, *Café des Sports*, *Les Sports*, *Aux Sports*, ... Het zijn volkse plaatsen waar een enthousiast publiek van vaste klanten bijeenkomt om samen rechtstreeks de uitzending op televisie te volgen van grote sportwedstrijden.

Vele sportcafés liggen in de onmiddellijke omgeving van sportstadions, in het bijzonder de voetbalstadions, de volkssport bij uitstek. Zo zijn er *Café de l'Union* in Sint-Gillis, de *Nouveau Daring* in Sint-Jans-Molenbeek of nog het *Café du Stade*, onsterfelijk gemaakt door het legendarische duo Bossemans en Coppenolle. Voor en na de wedstrijden is het er een gedrum van supporters die er bij een glas bier de overwinning van hun ploeg komen vieren of troost zoeken na een nederlaag.

Andere cafés laten door hun decor duidelijk hun sportieve identiteit blijken en zijn goed gekend bij een vast cliënteel, bijvoorbeeld de brasserie *Verschueren* in Sint-Gillis, die sinds jaar en dag de thuishaven is van de supporters van Union Saint-Gilloise.

De club-houses blijven meestal gereserveerd voor de leden, zoals dat van ruitersclub *Le Royal Étrier* (Groene Jagersveld 19 in Ukkel, architect Gaston Ide) dat sinds 1929 een begrip is voor vele generaties ruiters en hun familieleden.



Brasserie des Sports, Vlaamse Steenweg 134 in Brussel.

design die er hun creativiteit de vrije loop kunnen laten. Zo treft men bijvoorbeeld in Parijs echte designercafés aan van namen als Philippe Starck, Hilton McConnico, Christian de Portzampac, Andrée Putman of Jacques Garcia. In Brussel heeft Antonio Pinto het interieur ontworpen van verschillende horecazaken. In 1997 stond hij in voor de renovatie van de *Majestic*, een selecte en cosy resto-bar (Magistraatstraat 33 in Elsene). In 2006 nam hij het *MuseumCafé* en de *MuseumBrasserie* van de Koninklijke Musea van Schone Kunsten (Regentschapstraat 3) onder handen en realiseerde er een eigentijds, zeer aantrekkelijk interieur dat mooi harmonieert met het originele art-nouveaudecor. Pinto is ook de ontwerper van meerdere restaurants waaronder de *Belga Queen* (Wolvengracht 32), gevestigd in een bankgebouw uit de 18de eeuw dat omgevormd werd tot een gastronomische tempel en naast een restaurant ook een schaaldierenbank, een biercafé en een lounge of sigarenbar in de vroegere kluisenzaal omvat.

Een andere emblematische figuur op het vlak van de inrichting van bars en restaurants, Frédéric Nicolai, ontwierp onder andere, telkens volgens een nieuw concept, het *P.P. Café* (Van Praetstraat 28, 1997), gevestigd in een deel van het vroegere complex van *Pathé Palace*, het café *Zébra* (Sint-Goriksplein 33-35) met een druk bezocht terras en muren waarvan de zichtbare baksteen een warme sfeer verspreiden, het *Café Belga* op de benedenverdieping van het vroegere radio-omroepgebouw in art-decostijl (Flageyplein 18 in Elsene, 2002) en meest recent de *Bar du Matin* (Alsembergse Steenweg 172 in Vorst, 2008), geïnspireerd op de jaren 1950.

Sommige zaken hebben ook een voorliefde voor designmeubilair, naar het voorbeeld van de meubels die Philippe Starck ontworpen heeft in de jaren 1980 en 1990. Zo ziet men de laatste tijd in trendy bars en op terrassen vaak de driepotige stoel "Costes", ontworpen voor het café Costes in Parijs, of "Dr No", een in de massa gekleurde polipropyleen stoel die zeer slijtvast is en makkelijk stapelbaar.



Museum Café, Regentschapstraat 3 in Brussel.
Architect Antonio Pinto, 2006.

HET FENOMEEN VAN DE CYBERCAFÉS

“Café waar computers ter beschikking staan van de klanten om te surfen op het internet.”

Petit Larousse, 2000.

Cybercafés zijn ontstaan in de jaren 1980 maar hebben zich vooral uitgebreid in de jaren 1990. De klanten vinden er computers met internetverbinding waarmee ze kunnen surfen naar alle mogelijke websites op het internet, corresponderen – niet meer per brief maar via e-mail –, chatten met andere surfers van over de hele wereld of nog online computergames spelen met meerdere partners.

Deze cafés richten zich tot een vrij jong en gevarieerd publiek. Hun decor is vaak weinig verzorgd en met cafés hebben ze alleen de naam gemeen, want de consumptie van dranken is bijkomstig. Van sociaal contact of gezellig samenzijn is hier nauwelijks sprake, de gesprekken



Cybercafé Le B@ccus, Herfststraat in Elsene.

zijn louter virtueel en elke surfer zit geïsoleerd voor zijn of haar beeldscherm. Vele cybercafés kennen slechts een kortstondig bestaan.

Grote ketens van cybercafés, zoals *EasyEverything*, hebben aan het begin van de jaren 2000 over de hele wereld een dertigtal internetsupermarkten geopend die dag en nacht open zijn. Meest spectaculair was het cybercafé van New York met 800 computers. In 2000 kwam er een vestiging in Brussel aan het de Brouckèreplein. De surfers beschikten er over zowat 450 computers in een klinische en ongezellige omgeving. Dit cybercafé verdween al na korte tijd.

Een ander concept werd uitgetoetst in de bioscoop *Avenue* aan de Guldenvlieslaan in Elsene (architect Paul Hamesse, 1911), dat in 1997 verbouwd werd tot cybertheater. Het was de bedoeling het publiek met multimedia in contact te brengen in een uitdagende omgeving met meerdere bars, twee restaurants, een concertzaal, een 3D-studio en 60 computers met internetverbinding. Een reuzenscherm op de gevel projecteerde beelden van binnen. Toch werd ook dit geen succes, het cybertheater ging failliet en sloot in 2005.



Café Belga, Flageyplein 18 in Elsene. Frédéric Nicolaï, 2002.

Toch is het kleine buurtcafé niet dood. Het is alleen verjaagd van de grote lanen en chique uitgangszones en heeft zich teruggetrokken in de randgemeenten. Daar vervult het nog altijd zijn voornaamste functie, het bevorderen van sociale integratie en menselijk contact. De vaste klanten zullen dat zeker beamen: “Leve de bistrots! Waar kunnen mensen beter zijn dan in deze ruimtes waar het plezier van samen eten en drinken een sfeer van vertrouwelijkheid schept die op straat, op kantoor of in het atelier ondenkbaar zijn? (...) Leve de bistrots! Kerkjes van volkse broederlijkheid.” (Roger Rabiniaux, *À la chaleur des Hommes*, 1966).



Au Laboureur, Vlaamse Steenweg 108 in Brussel, 1927.



Schaarbeek, Palace Josaphat, omstreeks 1914.

BIBLIOGRAFIE

- PIERRE JOSEPH BRUNELLE, *Guide du voyageur*, Brussel, Ed. Visscher, 1819.
- ROBERT DESART, *Les vieux estaminets de Bruxelles et environs*, Brussel, Saey, s.d.
- EMMANUELLE DUBUISSON, "Modes et cafés", *Les nouvelles du patrimoine*, nr. 85, 2000, pp. 16-19.
- LAURE EGGERICX, "La tournée des cafés de la capitale", *Les nouvelles du patrimoine*, nr. 74, 1997, pp. 28-30.
- BRUNO GIRVEAU, *La belle époque des cafés et des restaurants*, Parijs, Hachette/RMN, 1990.
- CAMILLE LEMONNIER, *La Belgique*, Parijs, Hachette, 1888.
- GEORGES RENOY, *Bruxelles au temps des chapeaux boules*, Brussel, Rossel, 1975.
- GEORGES RENOY, *Brussel onder Leopold I: 25 jaar porseleinkarten 1840-1865*, Brussel, Gemeentekrediet, 1979.
- FERNAND SERVAIS, *Souvenirs de mon vieux Bruxelles*, Brussel, Canon, deel I, 1965; deel II, 1967.
- Nachtraven: het uitgangleven in Brussel van 1830 tot 1940*, Brussel, Gemeentekrediet, 1987.
- Plaatsen om te feesten*, Brussel, Hoofdstedelijk Gewest Brussel / Mardaga, 1998.
- Pleziëroorden. Brussel 1900-2000*, Brussel, AAM, 1998.
- Service compris. Hôtels Restaurants Cafés, *Les Cahiers de la Fonderie*, nr. 18, 1995.

In dezelfde collectie

1. HET JUBELPARK, ZIJN GEBOUWEN EN MUSEA (NL - FR - ESP - GB)
2. HET KERKHOF AAN DE DIEWEG (NL - FR)
3. DE GROTE MARKT VAN BRUSSEL (NL - FR - ESP - GB)
4. DE BEGIJNHOFWIJK (NL - FR)
5. DE HEIZEL (NL - FR - ESP - GB)
6. DE LOUIS BERTRANDLAAN EN HET JOSAPHATPARK (NL - FR)
7. DRIE VOORBEELDEN VAN PASSAGES UIT DE 19^{de} EEUW (NL - FR - ESP - GB)
SINT-HUBERTUSGALERIJEN - BORTIERGALERIJ - NOORDDOORGANG
8. ANDERLECHT DE COLLEGALE - HET BEGIJNHOF - HET ERASMUSHUIS (NL - FR)
9. DE ZAVEL DE WIJK EN DE KERK (NL - FR - ESP - GB)
10. DE VIJVERS VAN ELSENE EN OMGEVING (NL - FR)
11. DE SINT-KATELIJNEWIJK
EN DE OUDE HAVENDOKKEN (NL - FR)
12. HET LEOPOLDSPARK
ARCHITECTUUR EN NATUUR (NL - FR - ESP - GB)
13. DE SQUARESWIJK MARGARETA, AMBIORIX, MARIA-LOUIZA EN GUTENBERG (NL - FR - ESP - GB)
14. DE ARMAND STEURSSQUARE
TE ST-JOOST-TEN-NODE (NL - FR)
15. HET KONINGSPLEIN EN DE WARANDEWIJK (NL - FR - ESP - GB)
16. DE OBSERVATORIUMWIJK IN UKKEL (NL - FR)
17. DE TERVURENLAAN (NL - FR)
18. HET WOLUWEDAL (NL - FR)
19. DE LOUIZALAAN (NL - FR)
20. DE CENTRALE LANEN (NL - FR)
21. SINT-GILLIS
VAN DE HALLEPOORT TOT DE GEVANGENIS (NL - FR)
22. DE RINGLANEN
VAN HET ROGIERPLEIN TOT DE HALLEPOORT (NL - FR)
23. DE SINT-BONIFATIUSWIJK (NL - FR)
24. DE ONZE-LIEVE-VROUW-TER-SNEEUWWIJK (NL - FR)
25. DE BRUSSELSE KANALEN (NL - FR)
26. DE MARKTPLAATSEN VAN DE VIJFHOK (NL - FR)
27. GANGEN IN BRUSSEL (NL - FR)
28. UKKEL, HUIZEN EN VILLA'S (NL - FR)
29. DE EERSTE OMWALLING (NL - FR)
30. HET TER KAMERENBOS (NL - FR)
31. HET JUSTITIEPALEIS (NL - FR)
32. DE TER KAMERENABDIJ (NL - FR)
33. DE MOLIÉRELAAN EN DE BERKENDAALWIJK (NL - FR)
34. DE TUINWIJKEN LE LOGIS EN FLORÉAL (NL - FR)
35. BRUSSELSE BIOSCOPEN (NL - FR)
36. DE WOLSTRAAT
EN HAAR HISTORISCHE GEBOUWEN (NL - FR)
37. HET KONINKLIJK DOMEIN VAN LAEKEN (NL - FR)
38. KERKHOVEN EN BEGRAAFPLAATSEN (NL - FR)
39. GESCHIEDENIS VAN DE BRUSSELSE SCHOLEN (NL - FR)
40. DE RINGLANEN
VAN DE HALLEPOORT TOT HET ROGIERPLEIN (NL - FR)
41. DE ABDIJ VAN DIELEGEM (NL - FR)
42. HET VOORMALIGE COUDENBERGPALEIS (NL - FR - GB)
43. DE APPARTEMENTS-GEBOUWEN
UIT HET INTERBELLUM (NL - FR)
44. HET RIJKSADMINISTRATIEF CENTRUM (NL - FR)
45. HET GEMEENTEHUIS VAN SCHAARBEEK
EN HET COLIGNONPLEIN (NL - FR)
46. DE MAROLLEN (NL - FR)
47. IN HET HART VAN VORST
SINT-DENIJSKERK, ABDIJ, GEMEENTEHUIS (NL - FR)

Collectie Brussel, Stad van Kunst en Geschiedenis

De collectie **Brussel, Stad van Kunst en Geschiedenis** wordt uitgegeven om het culturele erfgoed van Brussel ruimere bekendheid te geven.

Boeken vol anekdotes, onuitgegeven documenten, oude afbeeldingen, historische overzichten met aandacht voor stedenbouw, architectuur en kunsten... een echte goudmijn voor de lezer en wandelaar die Brussel beter wil leren kennen.

De cafés van Brussel

De cafés van Brussel zijn zowel geschiedenis als erfgoed. Ze bestaan in vele soorten – oud en nieuw, artistiek, politiek of volkscafé – maar zijn onlosmakelijk verbonden met het stedelijke landschap. Als plaatsen voor ontmoeting en sociaal contact dragen ze bovendien bij tot de menselijkheid van de stad.

Brussel heeft een lange cafétraditie, van de 19de-eeuwse estaminets tot de cafés van vandaag, van de cafés-brasseries uit de jaren dertig tot de literaire cafés, en kan net als andere grote Europese steden praten op een aantal mythische cafés: *La Mort Subite*, de *Fallstaf*, de *Cirio*, *L'Archiduc*, *Het Goudblommeke in Papier* ... Echte instellingen en levende getuigen van ons culturele erfgoed.

