

INVENTARIS VAN HET IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED VAN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

1. REFERENTIE

Dossierreferentie: 5000-0023

Aanvraag van: 04/12/2020

Datum van opname in de inventaris: 04/12/2020

Bijgewerkt op: 10/10/2021

2. IDENTIFICATIE VAN DE AANVRAGER

2.1. NAAM

Maison Dandoy

Vertegenwoordigd door: (de gevolmachtigde)

Mevrouw De heer

Naam: HELSON

Voornaam: Alexandre

Functie: Spectaculoos officer

Contactperso(n)en:

Mevrouw De heer

Naam: HELSON

Voornaam: Alexandre

Adres: Arianelaan 27 – 1200 Sint-Lambrechts-Woluwe

Telefoon: ++32 2 511.03.26

E-mail: info@maisondandoy.com

3. IDENTIFICATIE VAN HET ELEMENT / BENAMING

Ambachtelijk vakmanschap en de speculoostraditie in Brussel

3.1. BETROKKEN DOMEINEN

- Tradities, uitdrukkingen, talen
- Podiumkunsten

- Sociale gebruiken, rituelen, festiviteiten
- Kennis en praktijken met betrekking tot de natuur en het heelal
- Vaardigheden met betrekking tot ambachten
- Andere: culinaire tradities

3.2. KORTE BESCHRIJVING VAN HET ELEMENT

Het vakmanschap en de traditie van de speculoos in Brussel zitten al verscheidene generaties lang verankerd in de zeden en gewoonten van Brusselaars van alle leeftijden en met heel uiteenlopende herkomsten. Hoewel er ook enkele varianten van bestaan buiten de Belgische landsgrenzen (in Nederland – vanwaar het koekje afkomstig zou zijn –, Duitsland, Luxemburg en Noord-Frankrijk), wordt dit zoete en subtiel gekruide karamelkleurige koekje in zowel de hedendaagse woordenboeken en encyclopedieën als de media als een Belgische specialiteit erkend. Er bestaan verschillende spellingen van het woord: *speculoos*, *spéculoos*, *speculaus*, *speculaas*, *Spekulatius* in het Duits.

De ambachtelijke productie en de consumptie van speculoos worden doorgaans in verband gebracht met de eindejaarsfeesten, en met name het feest ter ere van Sint-Nicolaas, die er zijn beeltenis aan heeft geschonken. Maar vandaag de dag wordt speculoos het hele jaar door gegeten, niet alleen in de vorm van koekjes maar ook al enkele jaren als smeerpasta of roomijs. Het product wordt ook steeds vaker in andere culinaire bereidingen verwerkt, zowel zoete (denk maar aan de cheesecake of de tiramisu in de Belgische versie) als zoute (men vindt tal van recepten met speculoos op internet of in kookboeken).

De industriële versie van het product, die vooral in Vlaanderen is ontwikkeld, heeft bijgedragen tot een mondiale verspreiding en een courante consumptie (een speculooskoekje in een individuele verpakking aangeboden bij een kopje koffie), maar het zijn het vakmanschap en de eerbied voor de tradities bij de artisanale bakkers en koekjesmakers (op kleine of op grote schaal) die de faam van de speculoos hebben verzekerd bij de Brusselaars en de talrijke toeristen die de hoofdstad bezoeken. Tijdens de feestperiode wordt dit sterke product, dat ons aan onze kindertijd herinnert, in grote hoeveelheden geproduceerd in de ateliers.

Een van de oudste speculoosfabrikanten, een echt doorgeefluik van vakmanschap, is *Maison Dandoy*, dat in 1829 werd opgericht en sinds 1856 is gevestigd in de Boterstraat, nabij de Grote Markt, tegenover de kerk van zijn patroonheilige.

Met Sinterklaas wordt speculoos in verschillende groottes gemaakt. Vroeger was het de gewoonte een grote speculoos (in de vorm van een Sinterklaas of van dieren) binnen het gezin te delen.

3.3. BETROKKEN GEMEENSCHAP(PEN) OF GROEP(EN)

- De ambachtslieden in de artisanale koekjesfabrieken en bakkerijen en de vaklui die bij de speculoosproductie in Brussel betrokken zijn:
 - *Maison Dandoy*, waarvan de ateliers sinds 2014 in Sint-Lambrechts-Woluwe gevestigd zijn, heeft 10 winkels in heel België (waaronder 7 in Brussel, inclusief de hoofdwinkel in de Boterstraat). Het bedrijf stelt 70 werknemers tewerk (de helft in de ateliers, de helft in de verkoop).
 - *Tartine et Boterham* vermeldt, onder het zestigtal artisanale bakkerijen en patisserieën in het Brussels gewest die aan de in hun handvest vastgelegde criteria voldoen, een veertigtal zaken die speculoos produceren, hoofdzakelijk rond de Sinterklaas- en kerstperiode, dus vanaf eind november tot eind december¹. Sommige van deze bakkerijen en patisserieën worden door één enkele ambachtsman gerund, andere hebben bijna 20 arbeiders/ambachtslieden in dienst. Ongeveer 180 VTE (voltijdsequivalenten) arbeiders/ambachtslieden (banket)bakkers produceren elk jaar speculoos in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. De verhouding zou ongeveer 25% vrouwen tegenover 75% mannen zijn. Voor de winkelverkoop zouden er ongeveer 100 personen/voltijdsequivalenten werkzaam zijn.
- De opleiders / leerkrachten:

Het is in de scholen die in de (banket)bakkersopleiding zijn gespecialiseerd dat de ambachtslieden de speculoosfabricage aanleren. Voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest gaat het om de *EFP* (Ukkel) en *CERIA/COOVI* (Anderlecht). Voor de speculoosfabricage zijn niet noodzakelijk heel technische competenties vereist. Uit het buitenland afkomstige leerlingen of studenten leren het recept in het algemeen in de (banket)bakkersscholen. In Brussel gaat het daarbij hoofdzakelijk om de *EFP* en *CERIA*.

- De leveranciers en toeleveranciers:

Onder de grondstoffenleveranciers vermelden we belangrijke bedrijven als *Brauns*, *Ranson* of *Bruyere*, die ook (banket)bakkersmaterieel leveren, naast een aantal kleinere leveranciers.

¹ Hierna volgen de door *Tartine et Boterham* vzw vermelde ambachtslieden die speculaas produceren: *La Boulangerie Normande* (Anderlecht) / *Kiekebich* (Anderlecht) / *La Boulangerie des Tanneurs* (Stad Brussel) / *Délicia* (Stad Brussel) / *Ferme Nos Pillifs* (Brussel-Neder-Over-Heembeek) / *Nihoul* (Stad Brussel) / *Wittamer* (Stad Brussel) / *Renard Bakery* (Elsene) / *Pâtisserie du Solbosch* (Elsene) / *Grain Bakery* (Elsene) / *Thibaut – Banette* (Evere) / *Decleir* (Ganshoren) / *Logghe* (Ganshoren) / *Maes* (Ganshoren) / *Le Gâteau Royal* (Jette) / *La Tentation* (Jette) / *Saint-Pierre* (Jette) / *Sirre* (Koekelberg) / *Agribio* (Oudergem/Etterbeek/Ukkel) / *L'Épi d'Or* (Oudergem) / *Au Pays de l'épeautre* (Oudergem) / *Vergès* (Oudergem) / *Bevernaege* (Schaarbeek) / *Le pain levé* (Schaarbeek) / *C'est si bon* (Sint-Jans-Molenbeek) / *La Boule* (Sint-Gillis) / *Boulangier* (Sint-Gillis) / *Matinal* (Sint-Gillis) / *De Baere* (Sint-Lambrechts-Woluwe) / *Artos* (Sint-Pieters-Woluwe) / *Goossens* (Sint-Pieters-Woluwe) / *Yasushi Sasaki* (Sint-Pieters-Woluwe) / *La Forêt Noire* (Vorst) / *Bairin* (Watermaal-Bosvoorde) / *Farilu* (Watermaal-Bosvoorde)

Maison Dandoy bevoorraadt zich bij *Inex* (boter), de molen *Ceres* (bloem), *Royal Polak Spices* (NL), *Belgoscu* nv (suiker). Wat het materieel betreft, koopt het zijn grote machines aan bij *NFF Janssen & Sohn GmbH* (D). Tot voor kort deed Dandoy een beroep op een ambachtelijke schrijnwerker voor de vervaardiging van alle houten mallen (Jean Vande Voorde). Na diens overlijden bleek het heel moeilijk nog een producent te vinden die deze mallen kon maken zonder het 'artisanale' karakter prijs te geven (atelier *Arts & Sculpture*).

- De Brusselse families die betrokken zijn bij de speculoosconsumptie en -productie en bij de viering van het Sinterklaasfeest.
- De liefhebbers van lokale en gastronomische producten, inclusief de talloze toeristen die de hoofdstad bezoeken (Brusselaars, Belgen en buitenlanders)

De vele winkels van *Maison Dandoy* die over de hoofdstad verspreid liggen, krijgen toeristen van alle nationaliteiten over de vloer, terwijl de e-shop van het merk ook internationale afzet mogelijk maakt.

Bij de plaatselijke bakkerijen en patisserieën stellen we twee trends vast: enerzijds een keuze voor lokale en artisanale handelszaken, anderzijds een keuze voor traditionele producten, waaronder, voor wat de Brusselse (banket)bakkerij betreft, de *driekoningentaart* en de speculoos. Vermelden we eveneens, zij het in mindere mate, de *bodding* en de *pain à la grecque*, twee Brusselse specialiteiten.

3.4. PLAATS

Heel het gewest ++

- De ateliers van *Maison Dandoy* bevinden zich thans in Sint-Lambrechts-Woluwe, na de verhuizing van de te klein geworden ateliers uit de Hopstraat.
- In ongeveer alle Brusselse gemeenten zijn er ateliers van artisanale bakkerijen en patisserieën te vinden. Toch zien we een grotere concentratie in het oosten en het zuiden van Brussel. Een veertigtal artisanale bakkerijen in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest produceren speculoos op artisanale wijze in een in Brussel gelegen productieatelier. Daarnaast zijn er verscheidene honderden 'koude' bakkerijen die speculoos te koop aanbieden. De speculoos is doorgaans in België geproduceerd in artisanale ateliers (meer bepaald Dandoy, of Aerts, in Lokeren).

4. KENMERKEN VAN HET ELEMENT

4.1. BETROKKEN TA(A)L(EN), REGISTER(S), TAALNIVEAU(S)

Binnen de ateliers: overdracht in het Frans en het Nederlands.

De contacten met de internationale toeristen verlopen in verschillende talen: Duits, Engels...

4.2. OPGAVE VAN DE IMMATERIËLE UITDRUKKINGEN

Het artisanale vakmanschap impliceert eerbied voor bepaalde stappen, handelingen en facetten van de productie:

- De keuze van de ingrediënten. Elke producent selecteert bij zijn leveranciers de ingrediënten en kruiden, soms volgens voorouderlijke recepten die ze eventueel aan de actuele trends aanpassen (bloem, kaneel, kruidnagel, kardemon, boter, bruine suiker...).
- De ingrediënten worden gemengd. Het beslag wordt gemaakt op basis van bloem, een kruidenmengeling, boter, bruine suiker, zout, bicarbonaat (recept Dandoy), maar er kunnen ook geschaafde amandelen en zelfs eieren aan worden toegevoegd.
 - kneden (robot) en bewerking met de hand (intensief werk)
 - gebruik van houten mallen. De ambachtelijke houtsnijders die deze houten speculoosplanken maakten zijn geleidelijk verdwenen. *Maison Dandoy*, dat nog altijd dit soort mallen gebruikt, is op zoek moeten gaan naar een fabrikant van houten planken die nog houten mallen maakt, maar niet langer met de hand (het atelier *Arts & Sculpture*).
- Het vormen: een groot stuk deeg wordt in de mal aangeduwd en het overtollige deeg wordt met ijzerdraad afgesneden. Dan draait men de mal om en klopt het deeg uit de mal op een plaat die in de oven wordt geschoven. Voor de grotere speculooskoeken wordt de mal voorzichtig omgedraaid zodat de figuur in zacht deeg rustig op de plaat kan vallen².
- Het deeg wordt in een oven op 180° gebakken gedurende ongeveer 10 minuten (of meer naargelang de dikte van het deeg).

De vervaardiging van speculoos wordt mede bepaald door de creativiteit binnen de gemeenschap, want elke koekjesmaker heeft zijn eigen recept en creëert zijn eigen handelsmerk door andere smaken, kleuren en vormen toe te passen. Vaak worden amandelen of chocolade aan het koekje toegevoegd.

Presentatie en verpakking: de speculooskoekjes worden met grote zorg aan de klant aangeboden zodat ze niet breken, in een doos of een doorschijnende verpakking. Grote figuren worden elk afzonderlijk op goudkarton gelegd.

4.3 OPGAVE VAN DE GEASSOCIEERDE MATERIËLE ELEMENTEN Instrumenten, voorwerpen, artefacten, plaatsen...

- Gegraveerde houten koekplanken (mallen): het gebruik van gegraveerde mallen voor patisserie gaat tot de oudheid terug. Aanvankelijk werden ze van terracotta of van gres gemaakt, pas begin 16de eeuw werd op hout overgeschakeld (perenhout, kersenhout,

² DUMONT, M., "Le spéculoos, héros du folklore gourmand", *Le Soir Plus*, 1990.

beuk, kastanjarahout, notenhout, enz.). De oudste bekende modellen dateren van de 17de eeuw. De voorkeur ging toen uit naar sterk hout waarmee men de planken kon graveren zonder splinters te maken. Speciaal voor de vervaardiging van de grootste, meer dan één meter grote mallen werden sommige andere houtsoorten gekozen.

Oorspronkelijk waren deze mallen louter gebruiksvoorwerpen, zonder enige artistieke pretentie, en werden ze wellicht vervaardigd door schrijnwerkers of ambachtslieden uit het dorp of de wijk waar de bakkers waren gevestigd. Mettertijd ging deze knowhow verloren naarmate de kennishouders verdwenen zonder een opvolger te kunnen opleiden. *Maison Dandoy* heeft zich vele jaren bij Jean Vande Voorde, een van deze ambachtslieden, bevoorrad. Na zijn overlijden vonden ze, na enig zoekwerk, een opvolger in de firma *Arts et Sculpture*³.

De voorstellingen: de oude mallen toonden vooral voorstellingen van Sinterklaas en de drie kinderen, Sinterklaas te paard, echtparen, narren, allerhande personages, enz.. Inspelend op recentere trends vinden we nu ook dennenbomen, speelgoed, molens, *gingerbreadmen*, vreemde figuurtjes...

- Deegrollen: het deeg voor de kleine speculooskoekjes kan ook worden geplet door middel van een deegrol, manueel of mechanisch.
- Kenmerken van de ingrediënten: cassonade, bruine suiker: hoe donkerder de suiker, hoe uitgesprokener de bruine kleur van het koekje.
Kruiden: kaneel, kruidnagel, kardemom, 4-kruidenmengsel
- De productie- en verkoopplaatsen: het gaat vooral om bakkersateliers die naast de handelszaken gevestigd zijn, en ook om speciaalzaken, verkooppunten of marktkraampjes. Voor sommige producenten verlopen de verkoop en de distributie ook op grotere schaal.

De historische ligging van speculoosfabrikant *Maison Dandoy* naast de Sint-Niklaaskerk (waarvan de oorsprong tot 1174 teruggaat), is symbolisch gesproken bijzonder strategisch en is zeker geen toeval – Sint-Nicolaas is de patroonheilige van de kooplieden, de kinderen en de schippers en is traditioneel, samen met Sint-Michiel, de beschermer van de Grote Markt, de belangrijkste marktplaats van Brussel.

- Gebruik:
 - Kwaliteitsspeculoos cadeau doen of delen tijdens het Sinterklaasfeest of bij andere feestelijke gelegenheden is in veel families een traditie. Speculooskoekjes kan men op z'n eentje eten als tussendoortje, of in gezelschap, met een warm drankje. Sommigen eten speculoos graag bij het ontbijt, op een boterham met gezouten boter en gesopt in de koffie. Er bestaan verschillende varianten van het traditionele koekje:

³ BERKENBAUM, Ph., MAHOUX, Fr., *Carrément Spéculeos: 50 recettes à la mode de Dandoy et des Grands Chefs*, La Renaissance du Livre, 2010, p. 9.

- de grote speculoos: heel grote en dikke speculoos, vaak in stukken verkocht. Hoewel hetzelfde deeg wordt gebruikt als voor de kleinere speculoos, krijgt de grote speculoos door zijn vorm een andere, zachtere smaak; vele verbruikers soppen hem graag in hun koffie.
- speculoospasta: smeerpasta.
- nieuwe trend: speculoos met chocolade. *Maison Dandoy* werkt daarvoor samen met chocolatier Laurent Gerbaud.

4.4. HISTORIEK EN RECENTE ONTWIKKELINGEN

De oorsprong van de speculoos is niet precies vastgesteld, maar hij is vermoedelijk afkomstig uit Nederland (waar de traditie van sterk gekruide koekjes bestaat onder de benaming *speculaas*). Het gebruik van uit Indië afkomstige specerijen zoals kaneel, muskaatnoot of kruidnagel, die al vanaf de 17de eeuw door de Nederlanders werden geïmporteerd, lijkt deze theorie te schragen. Het levert meteen ook een van de hypothesen rond de etymologie van de naam speculoos op: die zou afkomstig zijn van het Latijnse woord *species*, wat 'specerijen' betekent. Overigens is de cassonade die voor het vervaardigen van speculoos wordt gebruikt, gemaakt volgens een techniek ontwikkeld door de Hollandse kolonisten op de Antillen (een techniek die vanaf 1654 is geattesteerd).

Toch vermeldt Pierre Leclercq⁴ ook een koekje van Italiaanse origine, de *moustacholle*, dat op basis van soortgelijke specerijen is gemaakt en dat de voorouder van de speculoos zou kunnen zijn. We treffen het recept in 1604 aan in *L'Ouverture de cuisine* van de Luikenaar Lancelot de Casteau, chef-kok van de prinsbisschoppen van Luik.

Daarnaast catalogeert het Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium (KIK) een aantal speculoosplanken die in Vlaanderen worden bewaard en die uit de 18de eeuw stammen, hoewel de oudst bekende tot de 17de eeuw terug zouden gaan. Ze liggen aan de basis van een van de andere hypothesen met betrekking tot de naam speculoos. Inderdaad, het Latijnse *speculum*, dat 'spiegel' betekent, zou verwijzen naar het feit dat het koekje het spiegelbeeld is van dat van de mal.

Hoe dan ook, deze specialiteit, die doorgaans met de eindejaarsfeesten wordt geassocieerd, heeft zich zo sterk in België verbreid dat ze een van dé symbolen van het land is geworden, en ze wordt als dusdanig ook in woordenboeken en encyclopedieën vermeld.

Speculoos wordt vooral in verband gebracht met het Sinterklaasfeest, dat op 6 december wordt gevierd en dat in sommige Noord-Europese regio's even belangrijk is als het kerstfeest; speculoos is dan een van de zoetigheden die traditioneel aan de kinderen worden gegeven. En bij de grote heilige – de patroonheilige van de brave kinderen maar vooral de bisschop

⁴ LECLERCQ, P., "À l'origine de la confiserie/2: La confiserie dans l'Occident chrétien", *Culture, le magazine culturel en ligne de l'Université de Liège*, 2014, p. 1 (http://culture.uliege.be/jcms/prod_1425659/fr/a-l-origine-de-la-confiserie/-2-la-confiserie-dans-loccident-chretien)

van Myra (in het huidige Turkije) – vinden we de derde hypothese omtrent het woord 'speculoos': het Latijnse *speculator*, wat 'hij die alles ziet' betekent, en die betekenis kan in verband worden gebracht met het Griekse *episkopos* (*episcopus* in het Latijn), dat ook naar 'bisschop' verwijst.

Interessant is dat Sinterklaas in Nederland nauw wordt geassocieerd met het huwelijk (het mirakel van de Drie Maagden). Het was inderdaad gebruikelijk dat jongemannen ter gelegenheid van het Sinterklaasfeest aan hun geliefden een specerijenkoek in de vorm van een man gaven (later in de vorm van de heilige).

De oudste Brusselse speculoosfabrikant, die nog altijd actief is, is koekjesmaker *Dandoy*, in 1829 opgericht en sinds 1858 in de Boterstraat nabij de Grote Markt gevestigd. Ook vandaag blijft Dandoy tijdens de feestperioden zijn speculoos artisanal vervaardigen met houten mallen.

Vanaf de vroege 20ste eeuw maakte de mechanisatie van het fabricageproces op industriële schaal de internationale verspreiding van het koekje mogelijk. Deze industrialisatie vond vooral in Vlaanderen plaats, waar speculoos een topproduct werd van koekjesfabrieken als *Lotus* (1932), *Vermeiren* (1919) en *Delacre*. Hoewel deze industrialisatie de wereldwijde populariteit van het koekje bevorderde, had ze ook gevolgen voor de samenstelling, de vormen en de textuur van de speculoos, die zachter werd als gevolg van het hogere suikergehalte en het gebruik van plantaardige oliën. De consumptie ervan is heel courant geworden. De grote speculooskoek die in het gezin werd gedeeld is tot een bescheidener omvang gereduceerd, verpakt in een plastic folie en in restaurants en cafés bij de koffie aangeboden. In de bakkerijen en kleine winkels die deze trend niet willen volgen, blijven de ambachtslieden hun speculoos echter volgens de seizoenen produceren en hun producten diversifiëren.

In de 21ste eeuw hebben nieuwe voedingsgewoonten, een streven naar gezondere voeding (minder suiker, minder vet) en de drang naar nieuwigheden ambachtslieden ertoe aangezet varianten op het traditionele koekje te ontwikkelen (glutenvrij, volkoren, met vanillesmaak...). Maar speculoos blijft vóór alles een populaire lekkernij die ook in de gastronomie een belangrijke rol is gaan spelen om andere bereidingen te verbeteren.

In 2020 kondigde de groep *Lotus* aan dat ze in 2021 de naam van haar bekendste product zou wijzigen in *Biscoff* (de naam waaronder het product buiten België, Frankrijk en Nederland op de markt wordt gebracht), wat een ware aardverschuiving in de Belgische koekjeswereld veroorzaakte.

4.5. SOCIOCULTURELE CONTEXT Functies, waarden: rol van de genders, van de jongeren ...

De voor iedereen toegankelijke speculoos is een bijzonder populaire lekkernij die onlosmakelijk verbonden is met de Brusselse culinaire verbeeldingswereld. Door zijn band met Sinterklaas zit speculoos verankerd in het zintuiglijke geheugen van heel veel kinderen

en vergezelt het ook hun hele volwassen leven. Dit smaakgenot wordt elke dag hernieuwd wanneer een speculooskoekje wordt genuttigd bij een kopje koffie of tijdens het ontbijt.

Speculoos staat symbool voor het met elkaar delen. De symbolische waarde die speculoos in de geschiedenis heeft gekregen, is wellicht complexer dan we misschien denken. Vroeger was het immers ook de gewoonte speculoos te serveren om huwelijken te bezegelen, opnieuw wegens de krachten die aan de patroonheilige werden toegeschreven. De speculoosplanken in de vorm van een echtpaar of van een hart met trouwringen getuigen nog van dit gebruik. De traditionele speculoos blijft een populair geschenk, zelfs op diplomatiek niveau.

De verbruikers behoren tot alle leeftijdsgroepen en alle maatschappelijke klassen, zonder onderscheid naargelang geslacht. Speculoos wordt bij tal van gelegenheden gegeten, vanaf de vroegste kindertijd tot de hoogste ouderdom, dankzij zijn textuur die in de mond smelt.

- Speculoos komt ook aan bod in **kunst, muziek en literatuur**:

Plastische kunsten

Francis De Bolle, *Speculoos*, houtgravure, 1985.

Pierre Alechinsky, *Speculoos*, prent, 1977

In de literatuur duikt de term 'speculoos' geregeld op (en in het bijzonder bij de Belgische auteurs):

"Dans la rue au Beurre, on exposait d'énormes bonshommes en spikelaus [sic], dont la plupart représentaient le saint [saint Nicolas] avec sa crosse et sa barbe." J.-H. Rosny Aîné, *Au temps du roi Léopold*, Editions du Rocher, 1944. ["In de Boterstraat stonden enorme figuren van spikelaus [sic] in de etalage, waarvan de meeste de heilige [Nicolaas] met zijn staf en baard voorstelden."]

"À l'intérieur on ne préparait ni ornements liturgiques ni encensoirs, mais des gourmandises qui paraissaient précieuses et aromatisées, dites 'spéculos', chez moi inconnues, à la saveur pénétrante de cannelle." Georges Borgeaud, in *Voyage à l'étranger*, 1974 ["Binnen maakte men liturgische versieringen noch wierookvaten klaar, maar lekkernijen die me heel verfijnd en geurig voorkwamen, 'spéculos' genaamd, bij mij onbekend, met een sterke kaneelsmaak".]

"Les souliers ont été déposés la veille dans la cheminée. Le matin, les enfants piétinent à la porte avant de découvrir, répandus sur les tapis, les poupées, les jeux, les spéculoos, les lettres en chocolat, les fruits en marsepain.", Eugénie De Keyser, *L'Aquarium sur le piano*, CFC Editions, 2000. ["De schoentjes werden de avond voordien in de schoorsteen geplaatst. 's Ochtends stonden de kinderen ongeduldig voor de deur te trappelen voordat ze zagen hoe het hele tapijt vol lag met poppen, speelgoed, speculoos, chocoladeletters en marsepeinen vruchten."]

“Selon la coutume, on grignote le spéculoos à l’approche de la Saint-Jean d’hiver, pour accompagner du thé bouillant ou du vin chaud. Nul ne vous interdit pourtant d’en manger toute l’année.”, Christopher Gérard, *Aux Armes de Bruxelles*, L’Age d’Homme, 2009. [“Zoals gebruikelijk eet men speculoos wanneer Winter Sint-Jan nadert, bij hete thee of warme wijn. Niemand verbiedt u echter hem het hele jaar door te eten.”]

4.6. SUPRAGEWESTELIJKE CONTEXT In voorkomend geval het element plaatsen in een bredere geografische context.

Economisch belang: Op de website van *Choprabisco* lezen we: “Van de verschillende takken van de Belgische voedingsindustrie vertegenwoordigen de zoetwaren (chocolade/pralines, biscuiterie, suikergoed) 13,4 % van haar globale omzet, 13,5 % van haar tewerkstelling en 16,7 % van haar export. De Belgische zoetwarenssector telt 335 bedrijven, verschaft tewerkstelling aan 12.027 personen en realiseert een omzet van 6,7 miljard euro. (Bron: Federale Overheidsdienst Economie, 2016)”

Speculoos is ontegensprekelijk een Belgische specialiteit, maar elders in Noord-Europa treffen we ook varianten aan, zoals in Frankrijk, Nederland of Duitsland.

De fabricagetraditie zit nog stevig verankerd in Brussel, maar in termen van productie, export en tewerkstelling is het Vlaanderen dat duidelijk aan de kop ligt. De industrialisatie van het product heeft er zich op grote schaal ontwikkeld. Een van de belangrijkste producenten is *Lotus Bakeries* (opgericht in 1932, maatschappelijke zetel te Lembeke), een bedrijf dat in grote mate heeft bijgedragen tot de wereldwijde erkenning van speculoos, internationaal bekend onder de naam *Biscoff* (in 2019 heeft het bedrijf een Biscoff-fabriek gevestigd in North Carolina). Daarnaast vermelden we nog andere bekende producenten zoals de firma *Jules Destrooper* (opgericht in 1885 en oorspronkelijk gevestigd in Lo, thans in Ieper) en de firma *Vermeiren Princeps* (de familie Vermeiren produceert al speculoos sinds 1919 maar de fabriek in Bornem werd pas in 1947 gebouwd).

De site www.food.be vermeldt 19 bedrijven die speculoos produceren, waarvan er slechts één in Brussel is gevestigd (*Maison Dandoy*) en drie in het Waalse gewest (*Les Boudines* in Sart-Dames-Avelines, bakkerij-pâtisserie *J.P. Baeke* in Alleur, en *Gicopa* in Sprimont).

In Brussel is er echter geen gebrek aan bakkers-pâtissiers die speculoos artisaan produceren (zie 3.3).

Enkele cijfers:

Jaar 2018	Omzet (in €)	Personeel (Totaal voltijdsequivalenten)
<i>Maison Dandoy</i>	+8 M	78,6
<i>Lotus Bakeries België</i>	+230 M	637,8
<i>Jules Destrooper</i>	+34 M	137,7
<i>Vermeiren Princeps</i>	+15 M	18,7

5. ROLLEN VAN DE HOUDERS EN GEBRUIKERS VAN HET ELEMENT

5.1. DE UITVOERDERS (DIE OPTREDEN EN DOORGEVEN)

Identificeer de belangrijkste dragers van de traditie die betrokken zijn : **(zier 3.3)**

Maison Dandoy, vertegenwoordigd door de heer Helson

De producerende ambachtslieden vermeld of geïnventariseerd door *Tartine et Boterham*

5.2. TOESCHOUWERS EN ONDERSTEUNERS

Tartine et Boterham vzw: Deze vereniging steunt de aanvraag tot opname in de inventaris. Op haar website geeft de bvba T&B een overzicht van de artisanale bakkerijen-pâtisseries in Brussel. Zo biedt ze een gratis vitrine aan de ambachtelijke bakkers en stelt ze de consument in staat kwaliteitsproducten te kiezen. Voordat ze een adres opneemt, gaan haar leden op onderzoek; ze brengen een halve dag door in het atelier om zich ervan te vergewissen dat aan het artisanale criterium wordt voldaan. De vereniging organiseert daarnaast ook workshops en cursussen die door Brusselse ambachtslieden worden gegeven en ze brengt regelmatig boeken uit rond de adressen die ze vermeldt op haar website www.tartine-et-boterham.be.

5.3. BEHEERDERS EN ORGANISATOREN

zie 5.1 en 5.2

5.4. GEASSOCIEERDE INSTELLINGEN EN ORGANISATIES

Andere actoren:

Bakkerijsector: **EFB** en **CERIA**

Choprabisco: de Koninklijke Belgische Vereniging van de Chocolate-, Praline-, Biscuiterie- en Suikergoedindustrie heeft 170 leden, gaande van ambachtelijke bedrijven en kmo's tot multinationals. De activiteiten van Choprabisco omvatten:

- de opvolging van specifieke dossiers (voedselveiligheid, additieven, handel, ...);
- de algemene promotie van het imago van de Belgische chocolate-, koekjes- en snoepsector;
- individuele dienstverlening aan de leden.

6. STAAT, LEEFBAARHEID EN OVERDRACHT VAN HET ELEMENT

6.1. HUIDIGE OVERDRACHTSWIJZEN

In de ateliers, in familieverband of op de scholen. Vorming via de praktijk, mondelinge overdracht, geschreven recepten en, recenter, videotutorials.

De vereniging Tartine et Boterham organiseert het hele jaar door lessen (banket)bakken voor particulieren, gegeven door de op de website vermelde ambachtslieden. In dat kader organiseert men af en toe ook specifieke lessen gewijd aan de speculoosfabricage.

6.2. TRADITIONELE PRAKTIJKEN DIE HET ELEMENT OF BEPAALDE ASPECTEN ERVAN REGELEN OF ER DE TOEGANG TOE BEPERKEN

Iedereen kan speculoos maken, maar om hem op de markt te kunnen brengen moet hij aan de geldende kwaliteitsnormen voldoen (FAVV).

Toegang tot het beroep: De speculoosfabricage is onderdeel van de bredere opleiding bakkerij-patisserie-biscuiterie.

Label: Er bestaat geen specifiek label voor de verdediging van de speculoos.

6.3. LEEFBAARHEID VAN DE IMMATERIËLE ELEMENTEN, BESCHIKBAARHEID VAN DE BIJBEHORENDE MATERIËLE GOEDEREN/VOORWERPEN

De traditionele speculoosfabricage blijft heel levendig, zelfs al krijgen de ambachtslieden soms af te rekenen met problemen die inherent zijn aan hun vak, of met economische en sanitaire beperkingen, de concurrentie van de industrie...

De artisanale vervaardiging van houten mallen is nagenoeg volledig verdwenen maar wordt misschien nieuw leven ingeblazen, en zelfs gesteund, door de nieuwe technologieën.

Het is duidelijk dat de ambachtslieden samen moeten nadenken over manieren om de verspreiding en het voortbestaan van de traditie te verzekeren. Maison Dandoy, dat zich terdege bewust is van de rijkdom van zijn familie-erfgoed (hun knowhow, maar ook het familiearchief en een verzameling unieke houten koekplanken) wil tot deze reflectie bijdragen via de oprichting van een interactief museum/bezoekerscentrum met ontdekkingsworkshops, demonstratieruimten in aanwezigheid van bekende chefs of een tentoonstellingsruimte voor de opmerkelijkste koekplanken. De sensibilisering van het publiek kan eveneens verlopen via de website van de gewestelijke Inventaris van het Roerend Cultureel Erfgoed, waar de fraaiste stukken uit de familiecollectie kunnen worden getoond.

6.4. EVENTUELE BEDREIGINGEN

Wanneer de traditionele ingrediënten niet worden gerespecteerd, kan dat de kwaliteit van het product schaden. Dit is een trend die we vooral in de industriële productie waarnemen. Op

kleine schaal is speculoos een product dat voor iedereen toegankelijk is en dat niet wordt bedreigd.

6.5. BESTAANDE BEHEERS- OF BEWARINGSMAATREGELEN

- Er bestaat een *Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie glacerie confiserie chocolaterie*, die tot doel heeft de beroepen in de sector brood, banket, confiserie, chocolade, ijs en aanverwante te promoten. Deze *Fédération* is trouwens een belangrijke partner in de opleiding van toekomstige bakkers-pâtissiers en werkt onder meer samen met het IFAPME (*Institut Wallon de Formation en Alternance et des Indépendants et Petites et Moyennes Entreprises*). Ze publiceert een maandelijks bulletin dat online is te raadplegen (*Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie – Moniteurs* (ffrboulpat.be/moniteurs))
- Een erkenning op gewestelijk niveau via een bestek lijkt aangewezen. Maar misschien is het moeilijk een label toe te kennen aan een product waarvan de basisingrediënten weliswaar identiek zijn maar waaraan elke chef een eigen toets geeft.
- Al verscheidene jaren dragen internationaal vermaarde patisseriechefs als Christophe Felder, Cyril Lignac of Philippe Conticini ertoe bij speculoos een ruime populariteit bij het grote publiek te geven, met name in Frankrijk. Philippe Conticini, een van de bekendste Franse pâtissiers (afkomstig uit het departement Val-de-Marne, ten noorden van Parijs), heeft zelfs een boek met uitsluitend speculoosrecepten gepubliceerd.

7. REFERENTIES

7.1. ANDERE INVENTARISSEN

Staat het element vermeld in een inventaris van de Federatie Wallonië-Brussel of van Vlaanderen?

nee

Is het element erkend bij de UNESCO of in een ander programma?

Opmerking: het Sinterklaasfeest staat ingeschreven op de inventaris van het immaterieel erfgoed van Nederland (Sinterklaasfeest - Immaterieel Erfgoed) en op de inventaris van het PCI in Frankrijk voor de festiviteiten van Nancy met het oog op een inschrijving bij de Unesco.

Inventaris van het onroerend erfgoed. Maison Dandoy, Boterstraat 31, is opgenomen in de inventaris van het bouwkundig erfgoed (*Monumentaal erfgoed*, Brussel 1A Vijfhoek A-D, Mardaga, pp. 123-124).

7.2. REFERENTIES (BIBLIOGRAFISCHE, DISCOGRAFISCHE, AUDIOVISUELE EN ARCHIVISTISCHE)

7.2.1. HOOFD-BIBLIOGRAFIE EN PUBLICATIES

BERKENBAUM, Ph. et MAHOUX, Fr., *Carrément Speculoos: 50 recettes à la mode de Dandoy et des Grands Chefs*, La Renaissance du Livre, 2010.

7.2.2. ARTIKELS

“Speculoos”, HORECA Magazine, nr. 208, november 2020, pp. 14-20

7.2.3. IN DE MEDIA

<https://youtu.be/Cqd9t-GR4Xw>

<https://www.youtube.com/watch?v=Mw7UFOybb2U>

<https://youtu.be/osboGZmPorI>

<https://youtu.be/-fPyOz8oixs>

<https://www.youtube.com/watch?v=kiCGQOnh-u>

7.2.4. TENTOONSTELLINGEN

7.2.5. AUDIOVISUEEL MATERIAAL

7.2.6. ARCHIEVEN

7.3. LINK NAAR DE WEBSITE

<https://maisondandoy.com/nl/>

www.tartine-et-boterham.be

8. MOTIVERING VAN DE AANVRAAG

De valorisatie van de artisanale speculoosfabricage en haar overdracht.

Een erkenning lijkt noodzakelijk om de artisanale praktijken te valoriseren en te bepalen wat onder ‘echte’ en ‘valse’ speculoos wordt verstaan. ‘Echte’ speculoos wordt gemaakt met de hulp van een houten mal en op basis van boter (en geen plantaardige stof). Het is echter moeilijker de kruidenmengeling precies te omschrijven, daar die sterk van de recepten en van de ambachtslieden afhangt. Algemeen gesproken lijkt kaneel een onmisbaar ingrediënt te zijn. Een erkenning zou de ambachtslieden ook een mooi verkoopargument verschaffen en dus een rechtstreekse steun voor hun betekenen.

9. INSTEMMING EN DEELNAME

Dit dossier is opgesteld door de Directie Cultureel Erfgoed en is goedgekeurd en gesteund door de in onderhavig formulier geïdentificeerde traditiedragers.