

KONING BOUDEWIJN IN DE MARITZA (juni 1986)

door Serge VAN DAELE

Op de algemene statutaire vergadering van jongstleden maart 2006 richtte een aanwezige een oproep om eens na te denken over feiten die dit jaar verjaren, en er eventueel een artikel over te schrijven. Zo kwam de grote staking van 1956 aan bod van de croupiers in de Oostendse Casino. We kijken uit naar dit waarschijnlijk boeiend relaas!

Zelf dacht ik terug aan 1986. Het is inderdaad reeds 20 jaar geleden dat Koning Boudewijn een bezoek bracht aan Oostende ter gelegenheid van een geneeskundig congres in de Kursaal.

Maar vooraf werd er aan de Koning door het Stadsbestuur een lunch aangeboden in het pas geopende restaurant 'Villa Maritza' op de Albert-I Promenade nr 76.

Omer Vilain schreef in zijn boek 'Langs de galerijen' een boeiend artikel over zijn belevenissen als 'chasseur' in 1939. Ik heb -net zoals hem- 20 jaar terug mijn ervaringen van die bewuste dag op papier gezet en herlas nu met nieuwsgierigheid mijn eigen nota's.

Niet dat die nota's van grote historische waarde zijn voor de Oostendse geschiedschrijving Maar ze schenken een beeld aan de lezer van een kelner en een ploeg horecamensen die op de toppen van hun tenen liepen omdat de koning op bezoek kwam. Met alle 'faitsdivers' vandien!

Het is geschreven in de tegenwoordige tijd van 1986.

"9 uur- 16 juni 1986

Verleden week belde Jacques Ghaye me op. Hij is de nieuwe eigenaar van het chique restaurant Villa Maritza. Vroeger was hij traiteur in de A. Buylstraat. Ik moest dringend komen want hij had nieuws. De Koning komt op bezoek en ik moet hem daarbij helpen. Reeds 3 weken doe ik daar extra's in de zaal en heb de wijnkaart mogen samenstellen. Een toffe ervaring! Ik kreeg 'carte blanche' en plaatste zo enkele knappe wijnen op de kaart. Jacques wil een ster behalen. Een goed uitgebalanceerde wijnkaart is alvast een eerste zet!



In het restaurant is er weinig veranderd als in de tijd van notaris Lacoer (de vorige bewoner). Enkel de meubels zijn er uitgehaald en restaurantmeubilair is in de plaats gekomen. Het gebouw straalt van authenticiteit.

Op school zijn er nu examens en ik heb vandaag één uur wacht in de leraarskamer. Dankzij bemiddeling van directeur Decleyre kon dit verplaatst worden. Toffe vent...

Er moet een tafel gedekt worden voor 15 personen. Het menu is gekend. We zijn met 3 kelners om te bedienen. Jacques wenst dat ik de leiding op mij neem.. Twee weken geleden kwamen reeds de ordonnansofficier en iemand van de protocoldienst op bezoek om de zaak te verkennen betreffende veiligheid, hygiëne van de toiletten, nooduitgangen, airconditioning en de kopie van de identiteitskaarten van hen die in de nabijheid van de koning zouden komen. We mogen met niemand praten over wat er gezegd wordt tijdens de lunch. Mocht de pers iets ter ore komen, dan zouden ze die woorden kunnen verdraaien. Wat een gedoe, zeg. Madame Ghaye, die al zo zenuwachtig is, ziet het niet zitten.

10 uur

De tafel is gedekt.

We beginnen aan de voorbereiding van het aperitief. Er is champagne voorzien van het merk Veuve Cliquot Ponsardin. mMaar we kregen verleden week een lijst van de protocoldienst van het hof met enkele richtlijnen waar de zaakvoerder zich strikt moet aan houden.

Zo moet er een keuze staan van dranken bij het aperitief. Vers sinaasappelsap en vers tomatensap.

Mijn collega maakt het sinassap en ik het tomatensap. Wat een gedoe om vers tomatensap te maken. En in de keuken mochten we niet binnen van Jacques. Dan maar boven in het hulpkeukentje zelf water opgezet om de tomaten te pellen, te ontpitten en te zeven.

Ook het water, plat en spuit, moet van het protocol in glazen karaffen geschonken worden. Het moet van een Belgisch merk zijn. Vooraf zal iemand van het hof de temperatuur meten. De koning wil geen ijskoud water. Dus hebben we 3 soorten water met verschillende temperaturen voorzien: in de koelkast, op kamertemperatuur en in de droge kelder.

11 uur

De hofdignitaris komt aan met enkele veiligheidsmensen. Iedereen moet zijn identiteitskaart tonen. Het restaurant, de keuken, de toiletten en de bovenverdieping worden discreet onderzocht. Iedereen loopt superzenuwachtig. Buiten verzamelen zich mensen. Aangezien er politie aan de deur staat trekt dit volk. Het is vlug geweten dat de koning op bezoek komt.

Ik word geroepen bij de hofdignitaris. Hij legt me uit hoe ik de koning moet aanspreken (Sire); wie ik eerst moet bedienen. Ik moet eerst de koning bedienen, daarna de persoon rechts van hem (de gouverneur), daarna de persoon recht over hem (de burgemeester), daarna de dame (Schepen Pauwleyn) en daarna de kabinetschef (Mr van Ypersele de Strihou). Daarna speelt het geen rol meer wie in voorrang bediend wordt. Ik moet juist zorgen dat de laatste persoon de ordonnansofficier is. Zelf mag ik niets vragen aan de koning. Ik antwoord: je moet toch vragen aan hem of hij water wenst? Neen, dat vraag je niet. Je biedt het aan.

Mag ik vragen of hij de wijn wenst te proeven? Neen, de burgemeester is verantwoordelijk voor de lunch, dus hij moet proeven.

En of hij koffie of thee wenst? Aan iedereen onmiddellijk koffie aanbieden. Zo durft er niemand thee vragen.

Korte duidelijke antwoorden waardoor ik nog zenuwachtiger word.

11.45

De schepenen komen toe.

Mevr Pauwelyn, de heren Vermeesch, Bourgois, Christiaens, Daniels, Makelberge, Quaghebeur. Ook dhr. Rigaux, directeur van het toerismebureau.

Als laatste komt burgemeester Goekint toe. Het is een warme dag, de zon straalt en buiten staat er een massa volk. Er is ook een geschenk toegekomen voor de koning. Een schaakkoffer gemaakt in het VTI. Ik maak de opmerking bij mezelf; waarom kan dat niet van onze school komen? Enfin..

12.00

Iedereen staat op wacht. De schepenen in een cirkel.

De burgemeester en de gouverneur aan de deur.

We horen een korte sirene. Er rinkelt een telefoon bij één van de veiligheidsmensen. De koning komt in een donkerbruine Mercedes. Ik hoor buiten gejuich, handgeklap. De burgemeester en de gouverneur begroeten de koning. Hij stapt als eerste binnen.

De begroeting begint. Burgemeester Goekint stelt alle leden voor.

Intussen zijn wij gestart met het vullen van de glazen.

Alles is gecheckt door de hofdignitaris. Tomatensap op kamertemperatuur, water op keldertemperatuur, ijskoude champagne en fruitsap op keldertemperatuur. 't zal wel weer fruitsap zijn, zegt die man. Is ze goed gezeefd, want hij lust geen pelletjes. Ja ja, dat hebben we gedaan!



Met een klein hartje neem ik mijn schotel en ga voorzichtig naar de koning. Stel je voor dat ik struikel of begin te beven? Hij neemt inderdaad fruitsap. Nu mijn volgorde van serveren niet

vergeten. Ook dat gaat goed. Ik voel de zenuwen wegglijden en plotseling begin ik elkeen terug te zien als klanten. Dat is een gezonde toestand.

Iedereen wacht tot de koning iets vraagt. Er komt een gesprek op gang en met de welsprekendheid van dhr. Goekint en een kwinkslag is het ijs voor iedereen gebroken.

Het aperitief verloopt zeer snel.

De koning loopt zelf naar het venster met burgemeester Goekint en zwaait naar de menigte die buiten geduldig aanwezig blijft.

De koning doet teken aan iedereen dat er opgediend wordt. Elkeen plaatst zich aan de stoel en wacht tot de koning neer zit.

Eerst laat ik de wijn proeven door de burgemeester.

Het is een Chablis Premier Cru 1984. Ik heb mijn zilveren tastevin meegebracht en laat hem daaruit proeven. Iedereen kijkt - ook de koning - en burgemeester Goekint vraagt me wat de letters PME op die tastevin willen betekenen.

Het moment kan niet beter vallen. Ik

leg hem uit dat dit een geschenk is van mijn ploeg op het schip de Princesse Maria-Esmeralda op dewelke ik chief-steward was. Bij het horen van die naam begint de koning ogenblikkelijk een gesprek over zijn familieleden, en er ontstaat een losse babbel onder de aanwezigen.

Vanaf nu verloopt alles vlot.

Het voorgerecht is gerookte steur met kaviaar en radijsvinaigrette. De koning vraagt wie er schepen van de haven is. Waar komt die vis vandaan?

De hoofdschotel is een gepocheerde zeetong met wittewijnsaus, tomaatjes, champignons en exotische kruiden. Die maken het wat oosters. Zeer lekker. De zeetongen moesten gefileerd worden in de keuken, volgens de hofdignitaris.

Wat mij opvalt is dat de koning bijna gans de maaltijd eet met zijn vork in de rechterhand. Een mes gebruikt hij bijna niet.

Ik ga rond met een karaf plat water en spuitwater. Het moest die op keldertemperatuur zijn, aldus de hofdignitaris.

Nu zit ik met een probleem: ik mag zelf niets vragen; hoe weet ik dan of het plat of spuit moet zijn? Vlug opgelost. Ik zet een glas bij en schenk hem een glas spuit en een glas plat!

De volgende keer dat ik langs kom zegt hij zelf tegen mij : plat water a.u.b. Hij heeft het verstaan!

Het nagerecht is een bord met 4 soorten chocoladebereidingen. Buitengewoon mooi gepresenteerd. Over wat wordt er gesproken: (20 jaar na dato zal niemand mij dit kwalijk nemen zeker?)

-Ik herinner me dat dhr. Rigaux spreekt over het seizoen en de activiteiten in Oostende

-dhr. Christiaens spreekt over de 2^e Wereldoorlog; dat Oostende bijna volledig verwoest was en dus ook als stad tegelijk moest heropgebouwd worden.

-Eén voorval weet iedereen (dat is daags nadien toch uitgelekt aan de pers - door wie?) De koning vraagt aan Mevr Pauwelyn die schepen van burgerlijke stand is: hoe het komt dat Oostende toch zo veel scheidingen van huwelijken heeft. Op het moment zelf weet ze niet te antwoorden en de koning vraagt haar opnieuw : hoelang duurt een huwelijk gemiddeld in Oostende? Waarop Mevr Pauwelyn met luide stem antwoord: Majesté bij mij gaat dat rap hoor. Ik doe dit in 5 minuten!

Oostende, 16 juni '86

Gerookte steur met zijn zwarte parels
en een Radijsvinaigrette

~

Noordzeetong met vier aromas

~

Chocolade sekernij

~

Koffie met verscaperingen

~

Baron Patrick
Chablis 1^{er} cru '84

Iedereen schiet in een lach en de Koning lacht hartelijk mee.

Daarmee is meteen het einde van de lunch in aantocht.

Burgemeester Goekint vraagt het woord aan de koning.

De burgemeester staat recht. Bedankt hem voor zijn bezoek en schenkt hem een prachtige schaakdoos. De koning staat ook recht, bedankt hem en iedereen applaudisseert.

Ondertussen is er buiten veel beweging. De auto's worden gestart, telefoons rinkelen, de deur gaat open enz..



Iedereen maakt zich op voor het vertrek.

Het personeel stelt zich op aan de uitgang. De koning vertrekt als eerste en begroet dhr en Mevr Ghaye. Hij bedankt ze hartelijk voor de geslaagde lunch en de renovatie van het gebouw.

Daarna kom ik aan de beurt. "Bedankt voor de schitterende bediening" in keurig Nederlands.

Die woorden blijven je bij. Nu nog.

Aangezien het zeer zonnig weer is besluit de koning te voet te gaan naar de Casino samen met de gouverneur en

de burgemeester. Er bestaan mooie foto's van in het stadsarchief.

Om 15.00 uur komt er een einde aan een slopende dag.

Je kunt niet geloven welke impact het bezoek van de koning gehad heeft voor de Villa Maritza .

Nog weken nadien reserveerden de echte royalisten een tafeltje in het restaurant. Ik werd overstelpt met de meest onmogelijke vragen.

Op welke stoel zat de koning? Mogen we dezelfde wijn hebben? Mogen we dezelfde menu hebben? Welk aperitief nam hij? Heb je nog zijn servet? Heb je nog zijn menukaart (neen, want die had ik), Welk soort water nam hij enz...

Het congres, in de namiddag, was ook een succes en zo voelde Oostende zich toch weer voor een tijdje 'Koningin der Badsteden'.

Ik was in ieder geval een ervaring rijker en kon de opgedane kennis –het volgende schooljaar - gretig verspreiden aan mijn leerlingen in de Oostendse hotelschool.

Tafelschikking	
Werklunch met Z.M. Koning Boudewijn op 16.06.1986	
Vanster	
Hr. A. Rigaux	
Baron de Posch	Ordonnansofficier van Zijne Majesteit
Hr. D. Vormeesch	Hr. M. Quaghebeur
Hr. F. Bourgois	Hr. O. Vanneste
Hr. J. Goekint	Z.M. Koning Boudewijn
Mevr. J.M. Decaesstecker Pauwelijn	Hr. R. Makelberge
Hr. J. van Ypersele de Strihou	Hr. S. Frey
Hr. J. Christiaens	Hr. G. Daniels