

# DE GASTRONOMISCHE WEEKENDS IN DE CASINO-KURSAAL VAN OOSTENDE (SLOT)

door Serge VAN DAELE

Onze vorige aflevering eindigde met het overlijden van dhr De Ramée in 1974. In deze aflevering kwam duidelijk naar voor, dat deze grote persoonlijkheid zijn stempel drukte op de gastronomische kwaliteit van de banketten en de uitstraling naar de Oostendse Casino toe.

In 1975 neemt dhr Van Biervliet de concessie van de Casino over. Nieuwe bazen, nieuwe wetten, maar de gastronomische weekends blijven doorgaan op het vaste ritme.

De vaste vrienden van vroeger blijven paraat en creëren nog enkele hoogtepunten. Restaurant 'La Crémaillère' komt tussen 1962 en 1983 maar liefst 14 keer naar Oostende. Hiermee staat deze zaak aan de top van de lijst van vaste waarden. Restaurant 'de Paris' uit Arbois 7 jaren, 'Aux Armes de France' uit Straatsburg 9 jaren, 'Royal Champagne' uit de Marne 10 jaren, 'Hostellerie Lenoir' uit de midi 8 jaren. Wat opvalt is dat hun laatste bezoeken allemaal vallen in de jaren '80. Zeg maar tot eind 1986.

Meesterchef Jean Ferrière van het restaurant 'La Boule d'Or' te Barbezieux komt 8 maal naar Oostende, vanaf 1965 tot 1985. In een interview in een Frans tijdschrift legt hij op een treffende wijze uit waarom Oostende aan het wegwijnen was: "Oostende is de glamour kwijt, het is ook allemaal te duur geworden en het moet vooral winstgevend zijn. Ruimte voor luxeproducten is er bijna niet meer. De kamers voor het personeel moeten ook



betaald worden (vroeger was dit op kosten van de Casino), daardoor nemen we nu zelf veel minder koks mee dan vroeger en laten wij het gebeuren aan de ploeg van de Casino zelf over, met alle risico's van dien op culinair gebied!"

Nogal pessimistisch als je het mij vraagt, maar er zat waarheid in. Laten wij daarbij niet vergeten dat de infrastructuur en het uitzicht van de Casino ook begon te wensen over te laten en demotiverend werkte voor ieder personeelslid.

**De 2 foto's hierboven en hiernaast tonen dhr Ferrière in de keukens van de Casino en samen met Schepen Dries Vermeersch, Luc Verfaille en René Menu in 1983.**

Op 16 maart 1985 komt Jean Bardet nog één keer naar Oostende. Hij vertoefde er regelmatig. Deze grootmeester van de Franse keuken (3 sterren) is de voorbode van het grote sluitingsgala het jaar nadien. Bij mijn opzoekingen bemerkte ik duidelijk dat men alles deed om in 1986 op een waardige wijze te eindigen. Ik deed navraag bij enkele medewerkers uit die tijd, met de vraag welke in feite de reden was om te stoppen. Ik botste op een muur van stilzwijgen en onwetendheid!

Ik had het privilege om het laatste 'echte' gastronomisch sluitingsbanket mee te maken, in mijn functie als leraar aan de Oostendse Hotelschool. Het moet gezegd dat de Casino medio jaren '80 overschakelde (wegens besparingen) van een vaste restaurantbrigade naar het werken met kelners van de VDAB en interim-bureaus. Dit leverde veel kritiek en klachten van vaste deelnemers aan de banketten omtrent de zaalservice. Dhr Rondelez die toen personeelschef was riep hulp in van de

Hotelschool. Op regelmatige wijze hielpen de leerlingen en leraars in de jaren '80 met ondersteuning in keuken en zaalverband.

Op zaterdag 28 maart 1987 had het sluitingsgala plaats van het werkingsjaar 1986-1987.

Het befaamde Nederlandse restaurant "De Swaen" leverde hiervoor de medewerking.

Dit twee sterren-restaurant stond in die jaren aan de top van de Nederlandse gastronomie. De keukenchef Cas Spijkers was een Tv-vedette met een eigen kookprogramma; hij publiceerde zelf kookboeken en eigen cursussen.

De Casino zat afgeladen vol om dit festijn mee te maken. Hiernaast de menukaart. Het was voor onze leerlingen een prachtige ervaring om ook eens met onze Noorderburen te kunnen samenwerken. De zaalmeester van 'De Swaen' was ook meegekomen en schakelde onze leerlingen in bij zijn restaurantbrigade.

Iedereen moest werken met witte handschoenen en elke leerling mocht maar 4 personen bedienen. Het maximum aan service moest gegeven worden.

Een herinnering die mij bijblijft, is dat Cas Spijkers zeer veel aandacht besteedde aan het brood dat de gerechten vergezelde. Bij iedere gang moest er een ander soort brood geserveerd worden (wat een langdurig werk was voor het zaalpersoneel). Bij de eerste gang kwam er een klein rozijnenbroodje, bij de tweede een selderbroodje, bij de hoofdschotel een saliebroodje, en bij de kaasschotel een 'Portobroodje'. Niemand van ons had dit reeds meegemaakt. En om toch maar verder te watertanden wil ik U mijn nota's van toen betreffende de kaasschotel graag meegeven.

De kaasschotel noemde : "Roquefort enrobé de poire - Sauce au Porto". Het was een gepocheerde peer die opgevuld was met een mengeling van Roquefortkaas en room, maar aan de buitenkant rondomrond krokant gemaakt werd met een gebrand laagje suiker. Wanneer je met je mes in de peer sneed viel ze open en vermengde de vulling zich met de saus. Het bittere van de kaas in combinatie met de zoete peer vormde het toppunt van smaakeenheid. De Port gaf op een wonderbare manier pit aan het geheel. Ik herinner mij dat Burgemeester Goekint op zijn gekende manier (met de duim omhoog) teken deed naar ons om te zeggen 'chapeau'. Een unieke ervaring.

De laatste sporen van de gastronomische weekends trof ik aan in het jaar 1987-1988.

Sluitingsgala Gastronomische Week-ends 1986-87  
Gala de Clôture Week-ends Gastronomiques 1986-87  
zaterdag - samedi 28/3/87

met medewerking van het - avec la collaboration du

Restaurant De Swaen  
Oisterwijk

Directeur P.C.J. Ruffen

Keukenchef Cas Spijkers

*Menu*

*Terrin de foie d'oie aux légumes printaniers*

\*

*Mignons de langoustines  
aux civet d'herbes et asperges*

\*

*Ambrosie de champagne*

\*

*Canard de Challans à la sauge*

\*

*Roquefort enrobé de poire  
Sauce au Porto*

\*

*Tarte de chocolat blanc «De Swaen»  
et glace chocolat*

\*

*Moka & mignardises*

Het aperitief is aangeboden door - L'Apéritif est offert par les  
Champagnes G.H. MUMM & C<sup>o</sup> - PERRIER-JOUET & C<sup>o</sup>

TRIO JEAN JACQUES

Er komen geen restaurants meer aan te pas maar nog 7 maal een "Champagneweekend", telkens met een Champagnehuis. De bedrijven 'Moët & Chandon', Veuve Clicquot Ponsardin', 'Perrier Jouet', Laurent Perrier', 'Mumm' en 'Taittinger' komen hun fijnste wijnen aanprijzen. De gerechten worden klaargemaakt door de keukenbrigade van de Casino. Het slotgala staat in het teken van restaurant 'Royal Champagne' uit Champillon, doch ook met de hulp van de Oostendse keukenbrigade.



Cas Spijkers met de brigade van de Oostendse hotelschool

Na deze periode zijn er geen gegevens meer terug te vinden over komende gastronomische weekends. De kursaalproblematiek duikt op, en zal jaren aan een stuk als een heet hangijzer over het gebouw hangen. Het komt niemand ten goede...

Op 24 maart 1994 kwam er nog een 'remake' van de gastronomische festijnen van weleer. Thermae uitbater dhr Van Geel organiseerde een gastronomisch weekend met driesterrenkok Michel Troisgros uit Roanne. Het Thermaehotel was volgeboekt en het culinair gedeelte was van zeer hoog niveau. Dhr Van Geel deed een poging om de banketten weer op te starten, doch het bleef bij dit ene initiatief wegens de hoge kosten.

Wij kunnen alleen maar hopen dat de huidige directie van de vernieuwde Casino de nodige initiatieven neemt om de gastronomische weekends nieuw leven in te blazen. Doch wij vrezen er voor. Vroeger was een topkok blijkbaar fier en blij om te 'mogen' komen naar een culinaire demonstratie; vandaag 'moet' hij royaal vergoed worden, zijn dagindeling wordt bepaald door een 'consultancybedrijf' en het hotel waar hij zal logeren krijgt 3 weken op voorhand een checklist met eisen en wensen van zijn 'personal assistent'! What's in a name?

De tijden veranderen...en de BV-manie heeft ook in de horeca zijn weg gevonden.



-1967- de gastronomische weekends om ter best!!