

## DE BEAU-SITE...OOSTENDSE MENULEER

door Serge Van Daele



In het kader van mijn artikel van vorige maand betreffende de transformatie van de "Beau-Site" van schoolrestaurant naar 'Art-center' past het toch, om nog even stil te staan bij de culinaire geneugten die te vinden waren in dit hotel. Ik heb een menukaart in mijn bezit van 30 september 1892. Ik gebruik ze dikwijls als voorbeeld in mijn lessen aan de hotelschool omdat er heel wat typische menukundige aspecten in voorkomen. Waar de Oostendse geschiedschrijving al niet goed voor is!! Niet dat ik hier nu een les menuleer wil geven aan

de leden van de 'Plate' maar het is misschien wel eens interessant om als culinair liefhebber even stil te staan bij de ontwikkeling van het eetgedrag van 'le beau-monde' anno 1892- (zeg maar midden belle-époque). En ik weet dat er veel lekkerbekken lid zijn van de vereniging!

Typisch voor die tijd is de uiterlijke tooi van het hoofd van de menukaart. Aan de uitvoering van de menukaart besteedde men in die tijd veel aandacht en menig grafisch kunstenaar heeft aan de creatie van menu's meegewerkt. Denk maar aan James Ensor! Aangezien de gerechten zelf op hun beurt echte culinaire kunstwerken waren, komt in de menukaart de combinatie van verschillende kunstvormen menigmaal op voortreffelijke wijze tot uitdrukking. Kalligrafie, typografie, toepassing van meerkleurendruk en zelfs gouddruk, keuze van bijzondere papiersoorten; dit alles droeg er toe bij om de menukaart als een herinnering van een feestelijk gebeuren te beschouwen.

In Oostende was op gebied van politiek belangrijke internationale, nationale, regionale en lokale gebeurtenissen altijd wel iets te doen. Of het nu huwelijken, congressen, staats-of stadsbezoeken, of conferenties waren; tijdens zulke evenementen werd vaak luister bijgezet door het aanbieden van maaltijden aan de gasten. Wie geregeld werkt met het stadsbestuur kan er van meespreken. Aan de menu die vooraf meestal uitgekozen werd door de stadssecretaris of een Schepen kon ik aflezen hoe belangrijk het gebeuren wel moest zijn. Meestal informeerde de burgemeester zich bij het betreden van de zaak over de gerechten, de keuze van de wijnen, de soort champagne en dergelijke... Een geslaagd maal kan immers belangrijk zijn voor toekomstige stadsprojecten, financieringen enz...

In dat opzicht zijn menukaarten belangrijke documenten in de marge van de Oostendes lokale geschiedenis. Zij weerspiegelen de welstand van de vorsten of de burgers van aanzien. Zij geven ons inzicht in de wijze waarop de culinaire ideeën zich in de vorige eeuw wijzigden maar ook de smaak en stijl van kalligrafen, typografen en illustratoren. En omdat op de meeste menukaarten ook de datum en de reden vermeld staan, komen bij het bekijken ook even de 'grande' of 'petite histoire' van onze stad aan bod. Door al die invloeden zijn de stukjes papier te beschouwen als scherven van een spiegel historiaal met verrassende facetten.



## M E N U

*Haut Saunterne*

*Royal Sillery*

*St-Estèphe 84*

*Château Margaux 81*

*Louis Rœderer*

*Huîtres Royales*

*Lotage Tortue*

*Délicieuses à la Reine*

*Suprêmes de Soles à l'Ostendaise*

*Filets de bœuf piqués, jardinière*

*Pois de veau aux truffes*

*Perdreaux rotis sur canapés*

*Compote de Reine Claude*

*Buissons de Homards de Norvège*

*Mayonnaise-Salade*

*Savarin au Kirsch*

*Bombes glacées aux fruits*

*Corbeilles -- Dessert.*

Het woord 'menukaart' is hier de juiste betiteling want het gaat om een kaart waar het menu op staat dat ter gelegenheid van die dag geserveerd werd. Wanneer we vandaag in een restaurant de 'menukaart' krijgen gaat het hoogstwaarschijnlijk om een kaart met een keuze aan gerechten die te verkrijgen zijn in de zaak. Dit is verkeerd woordgebruik. Het spreekt men beter over de 'restaurantkaart'!

Wat opvalt is dat 'Kursaal' in grotere letters aangeduid wordt dan 'Beau-Site'! Beau-Site lijkt slechts een bijnaam. Dit kan kloppen met onze studie over het hotel. Hotel du Kursaal was immers vroeger het 'kleine' maar klassevolle hotel de Russie. Ik vraag mij af waarom A. Declerck (eigenaar) altijd bewust die 2 namen heeft behouden en niet aan één naam de voorkeur heeft gegeven. Was er misschien een scheiding van klassen in het hotel?

Naast afbeeldingen van het Kursaal, de koninklijke villa en het staketsel zien we in de linkerbovenhoek de afbeelding van een gebouw! Zou dat het hotel moeten voorstellen? Het is evenwel geen exacte weergave van het bewuste hotel! Het lijkt er zelfs weinig op. De gevels zijn erg overdadig uitvergroot (zie mijn voorgaand artikel). Verkoopstechniek 'avant la lettre'!

#### ONTLEDING VAN HET MENU

**Hûîtres Royales:** letterlijk vertaald: Koninklijke Oesters.

Hoogstwaarschijnlijk waren het 'Oostendse oesters'. Al is het dat de term 'Royales' in de culinaire wereld voorbehouden is voor de Zeeuwse oesters met 6 nullen. De allerfijnste categorie, ook toen. Meestal lezen we op menukaarten uit die periode voor Oostendse oesters: 'Les perles d'Ostende'.

**Geserveerde wijn: Haut Sauterne**

Dit is een zoete wijn afkomstig uit de Sauternesstreek bij Bordeaux. Het is hoogst ongewoon om een zoete wijn te schenken bij verse oesters, maar toen was het een rage. Eigenaardig is dat men geen jaartal vermeldt. Het zou mij niet verbazen indien het hier zou gaan om een Belgische botteling. Die hadden dikwijls geen jaartal. Bemerkt dat bij Sauterne de eindletter "s" ontbreekt. Dat kan wijzen op zelfgedrukte etiketten.

**Potage Tortue:** schildpaddensoep

In die dagen was het nog 'real turtle soup' afkomstig van reuzenschildpadden uit Azië. De Engelsen vonden het toen klasse om de soep te serveren in de karkas van het dier. Nu en dan ziet men nog die schilden in antiekwinkels. De soep werd geflambeerd in het restaurant met oude Madeira. Het slachten van schildpadden voor consumptie werd verboden na WOII en van toen af sprak men van 'mock turtle soup'. To mock= vervalsen.

**Délicieuses à la Reine:** de ons allen gekende 'Huwelijksbootjes', of ook genaamd 'Koninginnehapjes'.

Het gerecht is een Franse klassieker. Nu treffen we er stukjes kip en champignons in aan, met soms nog wat vleesballetjes; doch in het oude recept komen er stukjes kalfszwezerik 'hanenkam'. De rode kam van de haan werd gekookt, was zeer zacht van smaak en de rode kleur moest de link leggen naar de 'koninklijke' status. Vandaag kent bijna niemand nog die hanenkammen. Ook weinig slaggers.

**Suprêmes de Soles à l'Ostendaise:** zeetongfilets naar Oostendse wijze.

Daarvoor refereer ik naar mijn artikel in 'De Plate' van oktober 2003.

**Geserveerde wijn: Royal Sillery**

Een champagne uit de omgeving van Reims, nabij Verzenay. Het merk bestaat nog steeds. De aanduiding 'Royal' is een fantasienaam. Waarschijnlijk is ze toegevoegd omdat het huis hofleverancier was aan enkele koninklijke hoven, wat in die tijd gebruikelijk was. Met de 'Sole à l'Ostendaise' zal ze verrukkelijk hebben gesmaakt.

**Filets de boeuf piquées, jardinière:** gebakken ossenhaas geprikt met truffel en tuingroenten. Typisch voor die tijd was het veelvuldig gebruik van truffels in het menu.

**Ris de veaus aux truffes:** kalfszwezeriken met truffel. Een klassieke bereiding bestaande uit gepocheerde kalfszwezeriken geserveerd met een roomsaus en stukjes gehakte truffel.

**Geserveerde wijn: St. Estèphe 1884**

1884 was een middelmatig jaar met veel regen tijdens de oogst. De rode wijnen waren geen hoogvliegers, vandaar dat ze nu op wijnveilingen niet meer te vinden zijn. Het is een wijn zonder kasteelnaam, een 'algemene appellatie'. In 1892 was de wijn 8 jaar oud. Dit geeft duidelijk aan dat het geen hoge topper was en dat deze wijn vlug moest worden genuttigd. Met de 2 gerechten waarin truffel verwerkt zat was het ongetwijfeld een ideale combinatie.

**Perdreaux rotis sur canapés:** gebraden jonge patrijs op toast. De toast diende om het bloed op te vangen van de sappig gebraden vogel.

**Compote de Reines Claudes:** moes van pruimen. Soms werd de moes in de zaal met Armagnac geflambeerd.

**Buifsons de homard de Norvège:** koude versierde Noorse kreeft.

Het is het opmerkelijkste item in dit menu. Weinig studenten, zelfs vakmensen geloven mij niet wanneer ik beweer dat vóór WOI de kreeft steeds op het einde van de maaltijd werd geserveerd. Het dessert was het toetje, maar het laatste gezouten gerecht van een menu moet ook vandaag nog de gasten naar een apotheose leiden. Enkele Franse topchefs hebben het aangedurfd om het terug in te voeren in ons huidig culinaire klimaat doch met weinig succes.

**Geserveerde wijn: Château Margaux 1881**

1881 was een zeer goed jaar in Bordeaux. Het kasteel produceert één van de topwijnen van Margaux. De wijn was slechts 11 jaar oud toen ze werd geschonken. In feite te jong. We moeten er rekening mee houden dat men wijnen toen volledig anders 'vinifieerde' dan nu. Vooral die topwijnen konden meer dan een generatie rijpen. De wijn is geschonken na de 1884 en zal wel op dat gebied een verrassend contrast hebben geboden. Bemerkt dat deze rode wijn ook geschonken werd bij de koude kreeft! Ik kon de wijn aan € 1100 de fles terugvinden als rareiteit op een wijnveiling van Sotheby's te Londen.

**Savarin au Kirsch:** gebak van gistdeeg in tulbandvorm besprenkeld met kersendistillaat. Bij ons beter gekend als 'Baba', vb/ baba au rhum. Nog steeds te koop bij de betere banketbakker.

### **Bombes glacées aux fruits:** ijsbombe met fruit

Klassiek dessert uit die tijd in de vorm van een halve voetbal gevuld met verschillende soorten ijs en fruit. De ijstaart werd meestal in de zaal met een warme vruchtenlikeur geflambeerd. Soms was er vuurwerk bij, vandaar de 'bom'.

### **Corbeilles—Dessert:** fruitschaal.

Wanneer we vandaag aan de leerlingen van de hotelschool echter 'meloen met Porto' serveren als voorgerecht trekt iedereen een langs neus. Tot aan WOII was het een luxe-voorgerecht. Het was toen helemaal 'bon ton' om vers fruit in het midden van de tafel te plaatsen. Meestal gebeurde dit dan nog in prachtige zilveren bekers of gouden schalen. Vergeten wij niet dat vers fruit toen een pure luxe was. Ananas, banaan, sinaasappel kwamen via de kolonies enkel op de tafels van de gegoede burgerij. Het is zowat het enige dat nog overgebleven is 'in tafeldekking' uit die 'belle époque'. Wie regelmatig televisie kijkt naar programma's zoals 'Royalty' e.d. zal bemerken dat bij grote staatsbanketten de fruitschalen nog steeds op de gedekte tafels pronken. Zelfs vandaag nog wordt vers fruit aanzien als een teken van welstand!

### **Geserveerde wijn : Louis Roederer**

Een huis dat borg staat voor hoogstaande kwaliteit. Deze champagne wordt nog steeds in klasserestaurants geserveerd. Denk maar aan de 'Cristal Roederer'. De enige champagne die nog steeds verkocht wordt in een fles uit helder glas, ooit een opdracht van de tsaar van Rusland. Het ging hier waarschijnlijk om een zoete champagne, in die jaren een sterke modetrend.

De tand des tijds knaagt fanatiek aan alle waarden, doch van één zaak zijn we zeker betreffende de Beau-Site...kwaliteit was hier het hoogste ordewoord!