

## ESCOFFIER: Zijn verblijf te Oostende en de creatie van de "Sole Ostendaise"

door Serge Van Daele

Wie een hotelopleiding of kookcursus gevolgd heeft, kwam zeker reeds in contact met de keukenbereiding "Sole Ostendaise". Volgens de richtlijnen van het Departement Onderwijs in september 1980, waar het Nederlands in de hotelopleidingen gepromoot werd, vertaald op de restaurantkaart als "Zeetong naar Oostendse wijze". Maar wie was de architect van dit gerecht en wanneer serveerde men deze exquise bereiding voor het eerst?

Mijn hobby als verzamelaar van prentkaarten van en documentatie over de oude hotels en horeca van Oostende bracht terzake opheldering.

### Wie was Escoffier ?

Auguste Escoffier<sup>1</sup>, zoon van de hoefsmid van het dorp, kreeg de microbe van het koken te pakken dankzij zijn tante, die een klein maar keurig hotelletje exploiteerde te Nice. Via een vriend van de familie die maître d'hôtel was in het Parijse restaurant "Le Petit Moulin Rouge" komt Escoffier terecht op de befaamde Champs Elysées. Hij start in de grote keukenbrigade en begint een snelle carrière naar de top als "chef de cuisine".

Enkele van zijn troeven zijn orde en systematiek in de keuken.

Zijn grootste verdienste is vooral dat hij de eenvoud bracht bij de bereidingen van gerechten in vergelijking met de protserige versieringskunst van de 19<sup>e</sup> eeuw.

"Toujours faites simple" was dan ook zijn leuze.

Escoffier schreef ook graag. Dankzij die gave is zijn levenswerk bijna volledig bewaard gebleven: 6000 menukaarten, dagboeken, kookboeken, tijdschriften, originele recepten zijn nog steeds te raadplegen in het archief. Hij was zich welbewust van de evolutie van de kookkunst en hij voorzag dat zijn werk voor ca. 50 jaar gelegenheid zou bezitten en daarna herzien zou moeten worden.



A. Escoffier

Zijn woorden werden bewaarheid met de revolte van meesterkok Paul Bocuse in de jaren 1965-1975.

De schitterende carrière van Escoffier kende een hoogtepunt tussen 1890 en 1905. In die periode is César Ritz<sup>2</sup> zijn beste vriend, en samen openen ze (of leiden ze de eerste openingsmaanden) van o.a. het Ritz hotel te Parijs, het Savoy-hotel te Londen, de Adlon te Berlijn, de Carlton te Londen enz.. Van de Duitse Keizer Wilhelm II kreeg hij de titel "Keizer der koks".

### Escoffier en Oostende

In 1897 krijgt Escoffier het voorstel om de keukens op te starten van het Royal Palace Hotel te Oostende. De vraag wordt gericht door de raad van beheer van de Compagnie Internationale des Wagons-Lits. De voorzitter van deze raad is Dhr O. Neef-Orban, een nijveraar uit Luik.

<sup>1</sup> Villeneuve-Loubet (Fr.) 1846 - Nice 1935

<sup>2</sup> als eigenaar of als hoteldirecteur

De Compagnie des Wagons-Lits barst in 1896 uit haar voegen van dynamisme met het succes van de expresstreinen en de slaapwagens. Wanneer gekroonde hoofden aankomen in stations in Europa verwachten ze dezelfde luxe en service in hun hotel als op de treinen. Het klassieke hotelwezen (anno 1890) was namelijk verstoken van zaken met een voldoende standing.

De maatschappij gaat dus zelf grote hotels bouwen en beheren die in staat zijn haar passagiers op de voornaamste punten van het internationale verkeer te verwelkomen.<sup>3</sup>

Escoffier is in 1898 52 jaar oud en op het toppunt van zijn carrière. Hij reist Europa rond om keukenbrigades op te starten, lezingen te geven betreffende hygiëne in de keuken (toen al!) en grandioze feestdiners te dirigeren.



Royal Palace Hotel

Op 5 juni 1898 is hij te Parijs om de opening van het Ritz hotel in goede banen te leiden. Begin juli komt hij naar Oostende. In september vinden we hem terug in Caïro.

Men kan een vergelijking maken met de gastronomische weekends die tussen de jaren '60 en '80 met wisselend succes in het casino georganiseerd werden. Heel wat beroemde huizen en topkoks deden Oostende aan. Dhr Van Geel, uitbater van het Thermae hotel, deed in 1994 nog een poging om de gastronomische weekends herop te starten, met de komst van Michel Troisgros, driesterrenkok uit Roanne (Fr.) en met medewerking van de hotelschool, doch het bleef bij dit ene initiatief.

Op vraag van Dhr Carlos Van den Driessche, één van de directeurs van de uitbating, is ook meesterkok André Henry van het Cécil hotel te Kopenhagen aanwezig bij de opening van het Royal Palace hotel. In feite zijn er gans de maand juli 1898 openingsfeesten in het hotel. Mijn opzoekingen leverden 4 feesten op: een openingsreceptie met voorstelling van het hotel aan de pers, een inhuldigingsbanket met een menu van 16 gangen, royaal overspoeld met champagne die speciaal voor het hotel was geselecteerd met persoonlijk etiket, een muziekfeest in de grote feestzaal met een symfonie-orkest eigen aan het hotel en een groot bal voor de binnen- en buitenlandse adel. Het waren dus drukke tijden voor de keuken- en restaurantbrigade.<sup>4</sup>

### De "Sole Ostendaise"

Tot aan 1900 was het lijvige tweedelige werk "La cuisine classique"<sup>5</sup> aanwezig in elke keuken die zichzelf respecteerde. Helaas, zoals eerder gemeld, had men meer aandacht voor de presentatie van de gerechten dan voor de werkelijke inhoud en smaakafwerking. Alle gerechten staan veelal door elkaar en van orde is geen sprake. Het boek staat vol met prachtige afbeeldingen van pronkstukken die gemaakt werden in ijs, vet of suiker.

Beeldhouwen, ijsmodellen kappen en decoratief kleuren werden toen ook vereist van een "chef de cuisine"!!

Escoffier wilde daar komaf mee maken en stelde zijn eigen standaardwerk samen, "Le Guide Culinaire".<sup>6</sup> Overzichtelijk, per rubriek en product geordend, stelde hij zo niet alleen de klassieke Franse keuken te boek maar ook een ganse reeks internationale recepten.

<sup>3</sup> In 1898 wordt met dit doel een dochtermaatschappij opgericht. De Compagnie des Grands Hôtels bouwt luxe hotels te Peking, Oostende, Monte-Carlo, Nice, Istanboel, Lissabon, Caïro enz...

<sup>4</sup> Escoffier was niet groot van gestalte. Daarom zou hij schoenen met hoge hakken dragen om boven de potten en pannen uit te komen. Deze schoenen zouden gemaakt zijn door een Oostends klompenmaker. De schoenen zouden zich bevinden in het museum te Villeneuve-Loubet. Deze gegevens heb ik niet naar waarheid kunnen controleren. Ze kwamen bij mij via mondelinge overlevering.

<sup>5</sup> La cuisine classique – Urbain Dubois et Emile Bernard - 1872

<sup>6</sup> Le guide culinaire – A. Escoffier – Flammarion, Editeur, Paris 1-11-1902 Eerste editie

De "Guide Culinaire" is tot op vandaag nog een bestseller<sup>7</sup> en wordt aanzien als de "Bijbel" van de keuken. Elke epicurist, gastronoom, kok, zaalmeester, of levensgenieter moet dit boek gewoonweg bezitten. Het boek is trouwens ook een baken tijdens nationale en internationale wedstrijden.<sup>8</sup>

Dat de Oostendse zeelucht zal ingewerkt hebben op de culinaire inventiviteit van Escoffier hoeft geen betoog. Reeds bij de eerste editie van de "Guide Culinaire" in 1902 wordt Oostende 3 maal in verband gebracht met een recept, namelijk "Filets de Sole à l'Ostendaise", de "Rissoles à l'Ostendaise" en de "Barquettes d'huîtres dites à l'Ostendaise".

Wat een eer voor Oostende want in de "Cuisine classique" van 1872 is er van een Oostendse bereiding geen sprake.



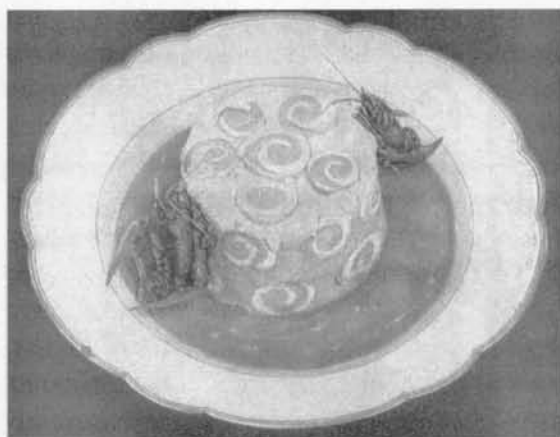
Keukenbrigade van het Ritz hotel te Parijs vergelijkbaar met die van het Royal Palace

Oostende (met de verse vis en de oesters) zat dus duidelijk in de lift want de op 8 maart 1914 gepubliceerde "Répertoire de la Cuisine" vermeldt maar liefst 7 recepten gewijd aan Oostende. Oeufs pochés à l'Ostendaise, Omelette Ostendaise, Coquilles St. Jacques Ostendaise, Maquereau à l'Ostendaise, Sole Ostendaise, Turbot Ostendaise en Tartelette Ostendaise.

Dit boek is een vereenvoudigde versie van de "Guide Culinaire", meer bedoeld om vlugge informatie door te geven aan koks en zaalmeesters betreffende een bepaalde garnituur of recept.<sup>9</sup> Het boek werd samengesteld door leerlingen van Escoffier.

P. Dagouret plaatst in zijn "Abrégé de cuisine" van 1922 zelfs een "Potage Ostendais".<sup>10</sup>

En in de "l'Art culinaire Moderne" van 1936 is er sprake van een "Pompadour de filets de sole à l'Ostendaise" – een culinair hoogtepunt in het menu dat dikwijls geserveerd werd op het paleis van de Franse president ter gelegenheid van de ontvangst van buitenlandse gasten!!<sup>11</sup>



Pompadour de filets de sole

<sup>7</sup> 11<sup>e</sup> Editie

<sup>8</sup> o.a. Beste Junior Kok van België, Prosper Montagnée ...

<sup>9</sup> TH. Gringoire et L. Saulnier – Le Répertoire de la Cuisine – Dupont et Malgat Paris 1914

<sup>10</sup> P. Dagouret – Abrégé de cuisine 1922 Petite Encyclopédie du restaurateur – Flammarion Paris

<sup>11</sup> l'Art Culinaire Moderne – H. Pellaprat – Comptoir Français du Livre 1936-Paris

## De “Sole Ostendaise” volgens Escoffier.

Letterlijk: *Masquer les filets de farce de poisson; les plier et les pocher avec beurre et fumet de poisson. Dresser en turban avec, au milieu, 8 huîtres pochées et ébarbées. Napper de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite ; placer une lame de truffe sur chaque filet, et entourer de petites croquettes de filets de sole façonnées en forme de losanges.*

### Uitleg

Oorspronkelijk gaat het om “Filets de sole”, dus zeetongreepjes.

De zeetong wordt gefileerd en de tongreepjes worden ingesmeerd met een “farce” van vis. Escoffier pureerde graag wijting (zeer doordringende smaak) waaraan hij wat rivierkreeftenboter toevoegde.

De tongreepjes worden geplooid met de buitenkant naar binnen en gepocheerd in visfumet en boter. Sauce Normande: is een visveloutésaus met champignonkookvocht en mosselkookvocht. Afgewerkt met room, eierdooiers en roomboter.

De gepocheerde tongreepjes worden geschikt in tulbandvorm en in het midden van de bereiding komen er gepocheerde (Oostendse) oesters. Het geheel wordt overgoten (genappeerd) met de saus.

Op elke tongfilet komt er een schijfje truffel en de schotel wordt versierd met kroketjes van zeetong. Dit zijn filets van zeetong die in zeer fijne reepjes gesneden worden (losanges), ingesmeerd met wat visfarce en gehakte champignon en gehakte truffel. De filets worden gepanneerd met eiwit en chapelure (broodkruim) en gefrituurd.

Escoffier is uiteraard met de Oostendse oesters in contact gekomen tijdens zijn verblijf in het Royal Palace. In de “Guide Culinaire” adviseert hij om geen oestersap te gebruiken in bereidingen vanwege de te sterk gezouten smaak. In de laatste decennia der 19<sup>e</sup> eeuw werden de “Ostendaises” of “Perles d’Ostende” ook “Royal d’Ostende” genaamd, een zo goed als onmisbare gang op de tafels van alle Europese paleizen en luxe-restaurants. In 1898 (jaar van de opening van Royal Palace) werden maar liefst 357.791 kg oesters ingevoerd van Engelse havens om uitgezet te worden in Oostendse parken, waar ze in het zoute water hun eigen verfijnde smaak en het gegeerde blanke vlees verkregen.<sup>12</sup>

De verdwijning van de Oostendse oesters, Wereldoorlog II, het sociaal toerisme, de smaakloze fastfoodcultuur enz... allen droegen ze hun steentje bij tot de vervlakking van klassieke bereidingen (niet alleen van de “Sole Ostendaise”).

Hier doet men er garnalen bij, daar doet men er mosselen bij, sommigen maken er gewoon een potje van met zeevruchten en groene kruiden enz...

Toch ben ik verheugd omdat ik het gerecht aantrof op 18 restaurantkaarten van restaurants en hotels in Oostende (studie juli 2003).

Een hemels geschenk van een kok die 105 jaar geleden voor korte tijd in Oostende was, maar die toch de gastronomische waarde van onze stad op de wereldkaart plaatste.

<sup>12</sup> Oostends Oesterboek – R. Halewyck en N. Hostyn Oostende 1978