

DE HOTELBRIGADES IN OOSTENDE

door Serge Van Daele

Laatst was ik op gastronomisch weekend in een romantisch hotelletje in de Ardennen. Toen ik na het avondmaal de eigenaar van de zaak aantrof in de bar vond ik het maar wat raar dat hij aan het bedienen was in zijn kokskledij.

Het kwam al gauw tot een gesprek waarbij ik vrij vlug concludeerde dat er problemen waren met het personeel. Een kamermeisje had zich ziek gemeld, een kelner was niet komen opdagen en op de keukenhulp moest men ook al niet meer rekenen.

Het stereotype zinnetje: 'ja mijnheer, men vindt geen personeel meer zoals vroeger' klonk mij bekend in de oren. Het deed mij terugdenken aan de foto's die in de Oostendse archivalia te vinden zijn over restaurant- en keukenbrigades toen het nog blijktbaar de 'goede oude tijd' was.

Hoog tijd dus voor een terugblik!

Onder een hotelbrigade verstaat men de volledige ploeg van personeelsleden die instaan voor de dienstverlening naar de gast toe. Gaande van de hoteldirecteur tot de loopjongen!

Tijdens de hoogdagen van de Oostendse 'belle-époque' tot aan het einde van het interbellum hadden vele grote hotels 60 tot 80 personeelsleden in dienst.

Soms nog aangevuld met seizoenarbeiders en gelegenheidspersoneel.

In de meeste hotels kon men 9 verschillende diensten onderscheiden.

Volgend dienstschema is afkomstig van het Royal Palace Hotel in Oostende, op zijn hoogtepunt in 1910. (Vergeef mij de Franse betitelingen, maar sommige termen zijn niet vertaalbaar in het Nederlands, bovendien maken ze integraal deel uit van de beroepsimpressie.)

De dienst van de directeur

Bestond uit de directeur (*le directeur d'hôtel*) die belast was met de algemene leiding van het hotel. Hij werd bijgestaan door de '*chef van het personeel*' en enkele secretaresses.

De dienst van de receptie

Bestond uit de '*Chef-receptionist*', één of meerdere *receptiebediendes*, de '*dactylo*', en de '*portier*'.



De dienst van de boekhouding

Bestond uit een '*Chef boekhouder*' en de '*kassier*'.

De dienst van de huisbewaarder

Dit was één van de voornaamste diensten van het hotel.

De huisbewaarder '*le concierge*' was heer en meester over zijn afdeling en stond hoog in aanzien bij het personeel. Onder zijn bevoegdheid stonden de *conducteur* (le chauffeur) die de gasten afhaalde aan het station en ze ook terugbracht.

Het Grand Hôtel des Bains te Oostende. De vervoerwagen voor de gasten (het woord 'taxi' bestond nog niet). Bemerkt links de chauffeur, achteraan de wagen de voiturier, op de trap de portier en onderaan de trap de bagagist.

Deze mensen hadden een immense aantrekkingskracht bij het publiek met de opkomende wagens. Samen met de *'voiturier'* verzekerde hij aan de ingang van het hotel de dienst van de wagens.

De *'portier'* ontving de gasten, bracht hen naar de receptie en zorgde voor het reisgoed.

De hall van het hotel was zijn domein. Soms werd hij ook *'huissier'* genoemd.

Bij belangrijke bezoekers nam de conciërge de taak van de portier over.

De *'bagagist'* bracht de bagage van de gasten in en uit het hotel.

De *'telefonist'* verzorgde de aanvraag van gesprekken voor de gasten.

De *'loopjongens'* vormden een niet te onderschatten onderdeel van het hotel. Zelfs vandaag nog spreken ze tot de verbeelding van menig bezoeker, schrijver en filmregisseur. Wie kent de stripfiguur Robbedoes niet met zijn knalrode pakje die altijd alles weet over en van elke gast. Dit was ook zo met de loopjongens in de Oostendse hotels.



Er waren 2 soorten: de *'chasseur'* met een rood uniform, deed boodschappen buiten het hotel en de *'groom'* met een groen pakje; die deed allerlei taken binnen het hotel. Ze stonden niet alleen ten dienste van de gasten maar ook van de directie, de huisbewaarder en de zaalmeester.

Uiteraard kwamen die jongelui overal en kenden ze meestal alle geheimpjes van het hotel en heel dikwijls de laatste nieuwtjes.

Oostendes gekende schrijver Karel Jonckheere was in zijn jeugd *'chasseur'* in het Royal Palace hotel alsook de erevoorzitter van De Plate Omer Vilain in het Majestic hotel.

De *'liftjongen'* was meestal een loopjongen die een beurtrol deed met de *'grooms'* en de *'chasseurs'*. Het bedienen van een lift werd in die tijd als gevaarlijk beschouwd en een lastige klus want er was een metalen rooster vóór de liftdeur die telkens opengetrokken moest worden.

De liftjongen van het New Grand Hotel (Mariakerke). Bemerkt de zitplaatsen in de lift. De persoon rechts draagt een typische restaurantkledij. Het zou de zaalmeester kunnen zijn.

De *'nachtwaker'* deed op regelmatige tijdstippen zijn ronde in het hotel en ontving de nachtelijke bezoekers.

Het informatiekantoor had meestal een *'vrouwelijke bediende'* die ter beschikking stond om inlichtingen te verstrekken aan de gasten

De dienst van het restaurantpersoneel

De *'restaurantdirecteur'* had het beheer over de verschillende zalen waar er eten bediend werd.

De *'eerste zaalmeester'* (*le 1er Maître d'hôtel*) had de algemene leiding in het restaurant.

Hij ontving de gasten, verzorgde de tafelreservering en hield toezicht en controle op het bedieningspersoneel.

De *'tweede zaalmeester'* was de assistent van de eerste zaalmeester en diens plaatsvervanger.

De *'rangskelner'* was belast met de bediening van een *'rij'* tafels. Dit varieerde volgens de grootte van het restaurant en de status van het hotel. Meestal tussen de 4 en 6 tafels.

De *'halve rangskelner'* (*le demi-chef de rang*) beschikte nog niet over de vakkennis van een *'chef de rang'*. Hij mocht meestal 2 tot 3 tafels bedienen en was de ondergeschikte van de rangskelner.

De '*commis de rang*' was een beginneling als hulp voor de rangskelner. Hij moest meestal de gerechten aanbrengen uit de keuken tot bij de tafel maar mocht nog niet uitserveren.

Er mocht geen contact zijn met de gasten!

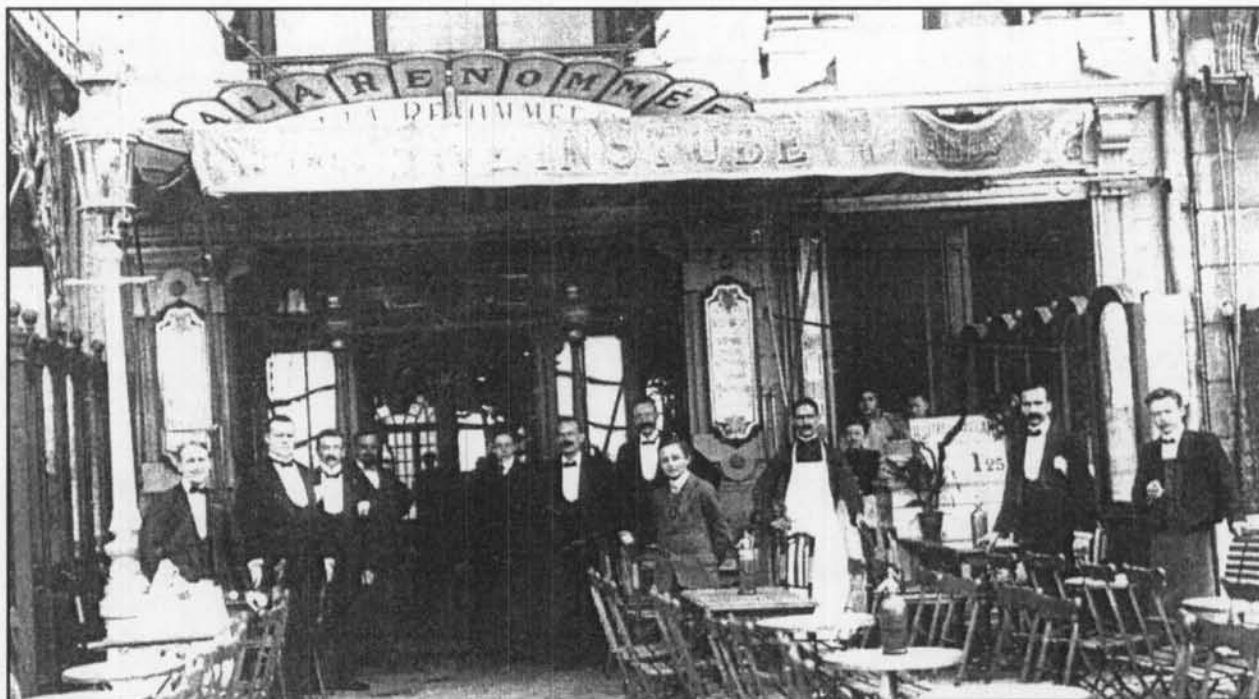
De '*commis débarrasseur*' (de leerling afruimer) was voor het eerst in het hotelbedrijf werkzaam. Hij mocht enkel de vuile borden en bestekken naar de afwas brengen.

Menig grote zaalmeesters zijn zo hun carrière, die meestal over 30 jaar tijd ging, begonnen.

De '*trancheur*' was een rangskelner die het wild, het gevogelte en het vlees kundig versneed aan tafel bij de gasten. Hij moest goed de anatomie van alle diersoorten kennen.

De '*sommelier*' was gelast met de dienst van de wijnen, likeuren en sigaren.

De '*restaurantsecretaris*' was gelast met het opmaken der rekeningen van de niet-hotelgasten. De '*passanten*' genoemd.



De restaurantbrigade van de 'Renommée'-1908. We tellen 13 personeelsleden. Bemerkt de verschillende uniformen van de kelners.

De dienst van het keukenpersoneel

De '*keukenchef*' had de algemene leiding van de keukenbrigade. Hij deed de aankopen, maakte de menu's en hield de keukenboekhouding bij.

De '*sous-chef*' was de vervanger van de keukenchef. Het was de droom van elke '*sous-chef*' om ooit '*chef*' te worden. De bekroning van een ganse carrière die heel dikwijls ook beneden de ladder aanving. De *sous-chef* was tevens '*aboyeur*' tijdens de dienst. De '*aboyeur*' was de persoon die de bestellingen vanuit het restaurant luidkeels voorlas aan alle andere keukenpersoneel, zodat ze konden starten met de bereidingen.

De '*saucier*' zorgde voor alle warme sausen (behalve de zoete). Tevens voor de stoverijen van vlees en gevogelte. De '*saucier*' moest in feite de volledige kaart met de bereidingen kennen en was voorbestemd om later '*sous-chef*' te worden.

De '*potager*' stond in voor de bereiding van de soepen.

De '*entremetier*' stond in voor de warme garnituren, de warme voorgerechten, de deeg- en meelspijzen en de eierbereidingen. In sommige hotels was er zelfs nog een aparte '*légumier*'; enkel voor de groentebereidingen.

De '*friturier*' stond in voor alle frituurgerechten, de '*poissonnier*' voor alle visgerechten.

De 'rôtisseur' verzorgde alle gegrilde en gebraden gerechten.

De 'garde-manger' verzorgde alle koude voorgerechten en koude sausen. Hij was ook verantwoordelijk voor de koelkasten en de bewaring van het gemalen ijs.

De 'tournant' was een plaatsvervanger van alle beroepen. Een zeer verantwoordelijke taak op het zelfde niveau van een 'saucier'. Hij nam de taak over van zieken en verloven.

De 'pâtissier' stond in voor alle zoete bereidingen, gebakkeuze en broodsoorten.

De 'commis' was een leerling die stond bij een kok als hulp om later zijn taak over te nemen bv: 'commis poissonnier': later werd hij 'poissonnier'. Heel vaak waren 'commis' jonge mannen tussen de 25 en 30 jaar.

Vandaag de dag durft een jongeling van 22 zich 'chef' te noemen!!

De 'apprenti' of 'garçon de cuisine' was een beginneling in het vak en mocht niet in de nabijheid van de keukenchef komen. Hij begon met de kachels aan te steken, kolen aanbrengen, specerijen aanvullen, enz...Enkele maanden later mocht hij groenten kuisen, aardappelen schillen en vis kuisen.



De keukenbrigade van het hotel 'Osborne' in 1929 met in het midden op de voorste rij de vermaarde keukenchef Mr. Marius; een leerling van Escoffier (zie mijn artikel De Plate-Oktober 2003).
Bemerk de koksmutsen (les toques). Op deze foto is het niet te zien maar de oorspronkelijke bedoeling van een 'tocque' was om de verschillende verantwoordelijken te herkennen. Hoe hoger de 'tocque', hoe voornamer in dienst. De chef, uiteraard met de hoogste koksmuts, werd dan ook vaak 'le gros bonnet' genoemd. Niet de koks maken deze foto zo uniek maar wel de dames op de achtergrond!

Bemerk dat de koks een halsdoek dragen. Welnu, het was voor een vrouw een hele eer om ook een halsdoek te mogen dragen. Dit waren dames die een trapje hoger stonden op de hiërarchische keukenladder en daar maar al te fier op waren. Meestal waren dit goede keukenhulpen die al eens een voorbereidende saus of gerecht mochten klaarmaken. Zie de dame uiterst links en de 2 dames rechts met halsdoek. De derde dame van links draagt zelfs een keukenkledij. Zij is dus nog een trapje hoger dan de rest van haar vrouwelijke collega's. De tweede persoon van links was hoogstwaarschijnlijk afwasdame; bemerk de handdoek in de rechterhand.

De dienst van het étagepersoneel

De "huishoudster" (*la gouvernante d'étage*). Dit was de hoogste trap op de ladder die vrouwelijk personeel in die tijd kon bereiken. Uiteraard waren die dames fier op hun titel en lieten ze dit dan

ook duidelijk blijken. Zij was verantwoordelijk voor alle materiaal in de kamers en had het toezicht op de linnenkamer.

De 'kamermeisjes' deden de lichtere opschik van de kamers zoals bedden maken, stof afnemen en stonden bij aankomst en vertrek ten dienste van de gasten.

De 'kamerknecht' (*le valet*) deed het zwaardere werk zoals het boenen van de parketvloeren, schoenen poetsen, meubelen verplaatsen. Een hotel die geen 'bagagist' in dienst had, deed beroep op de 'valet'.

De 'kamerkelner' bediende de gasten op hun kamer.

De 'officier d'étage' was gelast met het onderhoud van het 'office' op elke verdieping. Vanuit dit office vertrokken elke morgen de ontbijten, werd er koffie gemaakt en werden de schoenen gepoetst.

De dienst van het dienstruimpersoneel

La 'gouvernante d'office' had de leiding van alle onderhoudspersoneel in het hotel.

De 'officier du restaurant' was verantwoordelijk voor alle onderhoud van glazen en zilverwerk in de eetzaal.

De 'brunisseur' werkte uitsluitend met de zilverkuismachine.

De 'cafetier' was belast met de bereiding van de warme tafeldranken.

Wie later in het restaurant terecht wilde komen, deed hier een goede leerschool op.

De dienst van de aanverwanten

De 'econoom' was verantwoordelijk voor de stapelplaats van de voedingswaren en de bevoorrading.

De 'keldermeester' zorgde voor de wijncollectie van het hotel.

De 'linnenjuffrouwen' waren belast met de controle van de wasserij en het herstellen van gordijnen en lakens.

De 'barman': het beroep van 'barman' deed pas zijn intrede na WO I. In de jaren '30 hadden slechts enkele hotels in Oostende een 'barman' in dienst en een afzonderlijke ruimte waar 'cocktails' geschonken werden vóór of na de maaltijd.

Eigenlijk waren dit de rustsalons die men ombouwde tot bar.

De dienst van het onderhoud

Enkele grote Oostendse hotels hadden een eigen schilder, timmerman, loodgieter, en elektriciens in dienst.



De hotelbrigade van het hotel Wellington in de jaren '60. Toch nog altijd een 30-koppige ploeg. Het waren de laatste gouden jaren vooraleer de crisis toesloeg in de Horecasector en het personeelsbestand drastisch naar beneden ging. Bemerkt de kledij van de kelners rechts, de schouderépauletten kwamen voor in verschillende kleuren, waardoor de functies konden onderscheiden worden.