

# De gastronomische weekends in het Casino-Kursaal van Oostende (deel 3)

door **Serge VAN DAELE**

In het vorig nummer van de geschiedenis van de gastronomische weekends in het Oostendse Kursaal hebben wij de oorsprong (de toevallige creatieve ontdekking) van de weekends besproken. Daarbij hebben wij aangetoond dat het idee geboren werd ergens eind 1953. In de Kustbode van 25-12-1953 kwam er een eerste aankondiging.

Tijdens mijn onderzoek naar de juiste data kwam ik steeds met een lege periode te zitten tussen 1954 en 1956. Mevr De Ramée kon mij op de juiste weg helpen.

De reden van deze lege periode was dat de Kursaal, weliswaar geopend op 20-06-1953, nog niet operationeel genoeg was om grote banketten te organiseren.



De keukens werden maar afgewerkt in 1954. De aankoop van het vele zilverwerk liet op zich wachten tot begin 1955. Ook het nodige restaurantmeubilair was maar vanaf 1955 volledig op punt.

*Foto links: broer en zus De Ramée. Het kloppend hart van de gastronomische weekends.*

Wanneer een topkok vandaag vlug even de Thalys of de TGV neemt om op één dag een keukendemonstratie te geven

tussen Brussel en Parijs of Londen, en nog dezelfde avond terug voor zijn eigen fornuis staat wordt dit in onze huidige vluchtige consumptie maatschappij als vanzelfsprekend gevonden maar anno 1954 was dit zeker niet het geval!

Het concept was volledig nieuw. Het was moeilijk om de eerste contacten te leggen en Franse koks te overtuigen om naar Oostende te komen. Het ging dan ook niet alleen over de chefkok alleen, maar meestal over een deel van de keukenbrigade en over een periode van 3 tot 4 dagen.

Niet evident in die tijd om zolang je zaak alleen te laten.

Mevr De Ramée wist mij te vertellen dat Victor De Ramée (de jongste van de 3 broers die allen werkzaam waren in het casino) verantwoordelijk was voor de prospectie. Meer dan een jaar werd er gezocht naar een eerste contact tussen een Franse topkok en Oostende.

Ook de toelevering van klasse-producten was een probleem. Bedenk dat de oorlog met moeite 10 jaar voorbij was en dat er kreeften, oesters, kaviaar naar Oostende moesten gebracht worden. Dit moest dan meestal per trein toekomen wat ook geen sinecure was en een grote organisatie vroeg.

Vandaar de redenen waarom men pas op eind 1955 de aankondiging in de wereld stuurde van een nieuw initiatief; namelijk "Kosteloze winterweekends te Oostende".

Men ging heel ver om de toerist naar het winterse Oostende te lokken.

De prijs om aan het "diner" deel te nemen bedroeg 400fr voor 2 personen.

Maar nu komt het wonderbaarlijk initiatief.

Door het kursaalbestuur werden volgende zaken aangeboden:

- Kosteloze logies in een eerste rangshotel; plus het ontbijt
- De gasten die per auto kwamen kregen 20 liter benzine BP
- De olie van de auto werd gratis vernieuwd door Garage Renault.

Er bestaat een prachtige tekening van W. Bosschem uit die tijd die de talrijke voordelen schetst. Ik hoop dat u ze door het kopiëren goed kunt volgen.



Van links naar rechts:

De gast komt binnen in het kursaal, wordt ontvangen door een piccolo en kan genieten van het gastronomisch buffet, een Chinees kijkt toe (1<sup>e</sup> banket). Met volle buik komen Mr en Mvr toe in het hotel waar ze niets moeten betalen (zéro, zéro) en dromen van hun voordelen die ze krijgen tijdens het weekend (spaarpotje).

De morgen nadien genieten ze van een lekker ontbijt terwijl hun auto van olie ververst wordt en gevuld wordt met benzine. Bemerkt de Franse aanduiding "gratuit".

Met veel gastronomische tam-tam werden dan toch op zaterdag 7 januari 1956 de allereerste gastronomische feesten in Oostende georganiseerd.

In een tijdspanne van 33 jaar zullen niet minder dan 604 (benaderend juist) weekends georganiseerd worden met een deelnemersaantal dat de 280.000 ruimschoots overschrijdt.

Van een initiatief gesproken!

De heer Tsuang Fout Liou was de eerste kok in het Oostendse kursaal die een gastronomische Ronde van China organiseerde.

Mr Liou was een gekende Parijse kok met een eigen zaak -New China-.

Hij was voorzitter van de Chinese Kamer van Koophandel in Frankrijk.

Zijn echtgenote was eveneens aanwezig op de opening.

Ik citeer hier de originele tekst van de advertentie:

"Zwaluwnesten, haaienvinnen, soja, gember en andere producten zijn op weg naar Oostende!



Het restaurant zal omgetoverd worden in een typisch Chinese sfeer en iedereen zal in de mogelijkheid gesteld worden deze nieuwe ongekeerde gerechten te proeven, want Brillat-Savarin<sup>2</sup> heeft gezegd: de ontdekking van een nieuw gerecht dat onze eetlust gaande houdt en ons genot verlangt, is een veel belangrijker gebeurtenis dan de ontdekking van een ster. Daarvan ziet men er altijd al genoeg.

De Chinezen kennen een grote verscheidenheid in hun gerechten die even mooi zijn voor het oog als lekker voor de mond. Door de verschillende hongersnoden die in China heersten is de Chinees dikwijls verplicht geweest harmonieuze samenstellingen te bereiden, waar andere personen niet zouden aan denken.”

Mr Liou Fou was eveneens eigenaar van 35 ha wijnbouwgronden in het Franse Pouilly-sur-Loire waar hij een uitstekende Pouilly-Fumé cultiveerde.

Het was deze wijn die men op het openingsbanket schonk.

Als aperitief lezen wij in de gastronomische kritieken van die periode dat er op het openingsgala



een roze cocktail geserveerd werd op basis van die Pouilly-Fumé, gemengd met een Chinese likeur. Een gedurfde creatie voor die tijd!

De verbroedering tussen China en de Franse gastronomie kon niet beter worden verwoord!

Arthur Vandembrouck was de eerste chef-kok van het na-oorlogse Casino-Kursaal. Een correcte chef die leiding kon geven aan zijn personeel en die zelf veel initiatieven nam. Zo ligt hij aan de basis van de wedstrijden ‘Prosper Montagnée’ en ‘Pol Roger’ die ook georganiseerd werden in het Oostendse Kursaal.

Wij bemerken hem hier links op de foto, genomen in de keuken van het Kursaal. Let op de typische messenbeugel die de koks vroeger steeds bij zich hadden en de houten deuren van een muurkoelkast.

De “Ronde van China” startte op 7-1-1956 met

specialiteiten uit Shanghai.

Vervolgens volgden nog 5 weekends:

14-1-1956: specialiteiten uit Nanking, 21-1-1956: specialiteiten uit Peking, 28-1-1956: specialiteiten uit Tientsin, 4-2-1956: specialiteiten uit Kwantung, 11-2-1956: specialiteiten uit Hankow. Hier volgen enkele uittreksels uit de menu's, opgesteld in het Frans. Nu is de modale burger gewoon om een Chinees restaurant binnen te stappen maar in 1956 moet het een ware revelatie geweest zijn.

**Go Luan Ha:** les langoustines frites ; **Hi Huang Taon:** le potage au flan de poisson. **Sam Lie Taon:** le potage aux pousses de bambou; **Fun so taon:** le potage aux vermicelles. **Sui Kua:** les desserts chinois: **Man Ying Gai Ding:** le poulet au amandes, riz sautés.

Opmerkelijk is dat Mr Liou Fou constant weg en weer reisde tussen Oostende en Parijs om ieder weekend aanwezig te zijn op het gastronomisch festijn. In de beginperiode was er enkel een banket op zaterdagavond. Later is dat uitgebreid tot zaterdagavond én zondagavond.

De banketten waren vanaf de eerste avond een grandioos succes. Het startschot was gegeven en door de relaties in Parijs van Mr Liou Fou met toprestaurants kondigden de eerste Franse chefs zich reeds aan om naar Oostende te komen in de winter van 1956.

Meer in een volgend nummer.

<sup>2</sup> Brillat-Savarin: bekend 18<sup>de</sup>-eeuws culinair schrijver.