

De gastronomische weekends in het Casino Kursaal van Oostende (deel 4)

door **Serge Van Daele**

In de vorige aflevering hebben we aangetoond dat de gastronomische weekends van start gingen in januari 1956. Door het grote succes, deels door de intensieve deelname van de lokale en nationale pers en deels met de grote steun van Dhr Ch. Feys, bouwheer en voorzitter van een plaatselijke middenstandsbeweging, kreeg het initiatief weerklank in de gastronomische kringen van Frankrijk en was het gemakkelijker om Franse koks te overtuigen en naar Oostende te krijgen.

Op 17-11-1956 komt "La Mère Blanc" uit Vonnas koken. Nu is dit één van de toprestaurants van Frankrijk met 3 sterren.

Op 12-1-1957 is de brigade van "La Mère Brazier" uit Col de la Luère aanwezig. Het was de tijd dat de 'moeders' nog aan het fornuis stonden met oerdegelijke recepten.

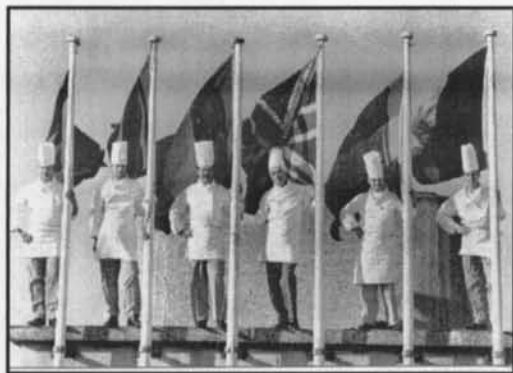


En zo gaat het maar door met grote namen uit de culinaire wereld die Oostende bezoeken. Het hoogtepunt van de 'gastronomiques' ligt in de gouden jaren zestig tot medio jaren zeventig. Niet alleen de casino maar ook de stad haalt zijn voordeel uit deze festijnen. Vele hotels verschaffen immers slaapgelegenheid aan de genodigden. Zaterdag en zondag wordt er uitgebreid gewinkeld, wat dan weer de Oostendse middenstanders ten goede komt, en zo veroorzaken de gastronomische weekends een kettingreactie die de Oostendenaars met enthousiasme begroeten en die van de wintermaanden een winstgevende zaak hebben gemaakt.

Naast hotels en restaurants hebben ook vele anderen er alle voordeel bij: leveranciers aan het casino, keukenpersoneel, zaalpersoneel, kruideniers, brouwers, wijnhandelaars, groenten- en kaasboeren, beenhouwers en bakkers, leveranciers van gleiswerk, drukkers voor de menukaarten en bloemisten. Allen pikken een graantje mee.

Ook promotioneel komt Oostende er goed uit. Binnen-en buitenlandse televisiezenders brengen de weekends in het openbaar en ontelbare persmensen behoren wekelijks tot de VIP's van het gebeuren. Burgemeester Piers en zijn team organiseren persconferenties te Rijsel, Parijs, Keulen, Düsseldorf en Amsterdam. Het zijn de hoogdagen van Oostende.

Beginjaren zeventig komt het zelfs tot een woordenwisseling in de gastronomische pers van Parijs 'welk restaurant nu eigenlijk eerst mag gaan naar Oostende'? Restaurant Maxim's en Restaurant Le Doyen (allebei 3 sterren) vchten om een ereplaats. Oostende had dus duidelijk een reputatie hoog te houden.



En wanneer Mme Point van Restaurant "Fernand Point" te Vienne eveneens haar belofte geeft is het hek helemaal van de dam. Deze parel van de Franse gastronomie heeft slechts één keer in haar geschiedenis een demonstratie gegeven buiten de eigen muren; het was te Oostende.

Niet alleen de Franse koks, maar ook de brigade van het casino maakt faam. Beginjaren zestig komt chef Parmentier in dienst. Hij zal zijn stempel drukken op de capaciteit van de brigade die uitgroeit tot 6 vaste koks in dienst (zie foto), 12 tijdelijke en 6 commis. Er was immers werk genoeg... De prachtige foto, in de jaren zestig

enomen op het dak, toont de vaste ploeg met chef Parmentier op de 4e plaats van links. Bemerkt de vlaggenstokken die verdwenen in de jaren zeventig en die nu teruggeplaatst zijn met de renovatie van het casino.

In Oostende worden vriendschapsbanden voor het leven gesmeed. Zo zien we dat het restaurant 'La Crémaillère' uit Avesnes, van de familie Lelaurain van 1962 tot 1983 een vaste deelnemer wordt aan de banketten. Het klasse-restaurant 'Aux Armes de France' uit de Elzas komt van 1964 tot 1970, het restaurant 'Royal ~ Champagne' uit Champillon komt van 1962 tot 1986 op regelmatige basis. Heden zijn dit allen Franse sterrenzaken. De banketten lopen op tot 450 personen in de jaren zeventig.

Grote namen die nog afzakken naar Oostende zijn 'Schillinger' uit Straatsburg, Restaurant de Paris uit Arbois, Hotel de la Boule d'Or uit Ferrière, Restaurant Kammerzell uit Straatsburg, en de 3 sterren zaak l'Ousteau de Baumannière uit de Provence.

Alle gerechten werden nog geserveerd op zilveren schotels en uitgeserveerd aan tafel bij de klant. Van het dressereren rechtstreeks op het bord was toen nog geen sprake. Zie foto hiernaast.



De muzikale omlijsting gebeurde heel dikwijls door het trio Jean- Jacques. Met het hotel 'Bellevue-Brittannia' van de familie VandenDriessche, was een contract afgesloten om al het keukenpersoneel onder te brengen gedurende het weekend.

De eigenaars-patrons- logeerden in weelderige hotels zoals de Wellington, de Impérial, en het Prado. De afstand tussen de casino en het hotel moest altijd zo kort mogelijk gehouden worden, omdat de keukenbrigade meestal te voet was en er dikwijls nog nadien een "glaasje" op het succes van de avond geklonken werd!! In sommige jaren doet men aan opmerkelijke initiatieven om het geheel nog meer naambekendheid te geven.

In 1966-1967 (men werkte volgens het systeem winter: 1966 en voorjaar 1967) worden gekende casino' s aangeschreven als vast thema.

Zo zijn de brigades van het casino van Biarritz te Oostende op 21-1-1967 en van het casino van Divonne-les-bains op 3-2-1966. In 1967-1968 zijn de grote cruise-lines aan de beurt.

De banketten van de Italian Lines op 3-2-1968 en van de Holland Amerika Lines laten indrukwekkende mémoires na.

De eerste naoorlogse publiciteit voor het 'Cruise-toerisme' komt in Oostende op gang! Wegens het grote succes worden er vanaf 7+8 november 1970 2 dagen voorzien voor de gastronomische weekends.

Zaterdagavond en zondagavond is de Ambassadeurszaal volledig volzet. 1970-1971 is een topjaar.

Er wordt samengewerkt met de prestigieuze vereniging "kasteel- hotels van Frankrijk". Zie programma hiernaast.

Week-ends gastronomiques 1970-1971 placés sous le thème « Châteaux-Hôtels de France »		Gastronomische weekeinden 1970-1971 met medewerking van de vereniging « Kasteel-Hotels van Frankrijk »	
7-8 nov. 1970	« La Prieuré » - Villeneuve-lès-Avignon (Gard)		
14-15	« Château de Prangey » - Prangey (52 Haute-Marne)		
21-22	« Hostellerie de Rive-Raine » - Mont-Saint-Père (02 Aisne)		
28-29	« Hostellerie du Prieuré » - Chênehutte-les-Tuffeaux (49 Maine-et-Loire)		
5-6 dec.	« Domaine de Beauvois » - Luynes (37 Indre-et-Loire)		
12-13	« Le Royal Champagne » - Champillon (51 Marne)		
16-17 jan. 1971	« Hostellerie du Moulin » - Molins par Villeneuve-l'Archevêque (89 Yonne)		
23-24	« Château de Brindos » - Anglet-pais-Biarritz (64 Basses-Pyrénées)		
30-31	« Château de Meyrargues » - Meyrargues (13 Bouches-du-Rhône)		
6-7 fév.-fab.	« Château St-Philippe » - St-Nicolas-de-la-Balme (47 Lot-et-Garonne)		
13-14	« Hostellerie du Parc de Diane » - Boulay-Morn (27)		
20-21	« Hostellerie du Château de la Chèvre d'Or » - Eze-Village (06 Alpes-Ment.)		
5-7 mars-maart	« Château d'Artigny » - Montbazoin (37 Indre-et-Loire)		
13-14	« Château du Domaine de St-Martin » - Yance (06 Alpes-Maritimes)		
20-21	à déterminer - te bepalen		
27-28	« La Jules César » - Arles (13 Bouches-du-Rhône)		
24-25 avr.-apr.	« Château de Castel-Navet » - Varetz (Corrèze)		

Heel wat 'noblesse' komt naar Oostende afgezakt en de gasten voelen zich een avondje 'VIP' in aanwezigheid van zoveel 'royalty'! De menukaarten die voor de gastronomische banketten worden gedrukt zijn stuk voor stuk juweeltjes en vandaag echte verzamelstukken geworden.

Toen had men nog fantasie om een menukaart op te smukken. De menukaart was oorspronkelijk bedoeld als een blijvend souvenir van een buitengewoon gebeuren. Sommigen slaagden daar wonderwel in. Zo bezit ik een menukaart van het gastronomisch banket van 6 november 1965. Het werd gedirigeerd door Jean-Louis Lalaurain met zijn 3 zonen van Restaurant 'La Crémaillère' uit Avesnes-sur-Herpe.

Het champagnemenu wil ik U toch meegeven.

La soupe aux moules de la Côte d'Opale

La timbale aux fruits de mer au Champagne rosé Laurent-Perrier

Le coq au vin champenois au Bouzy rouge du domaine Perrier

Les fromages de la Thiérache au Champagne 'blanc de noirs'

L 'ananas en hommage à Robert Gaillard au Champagne 'Grand Siècle'

Le St. Nicolas d' Avesnes du Maître-Pâtissier Claude Colinet au Champagne doux

Het opmerkelijke aan die menukaart is dat er achteraan een heuse grammofoonplaat (33 toeren) met klassieke muziek meegeleverd werd. De luxe champagne van het huis Laurent-Perrier die hoogst



waarschijnlijk die avond gesponsord heeft, draagt de naam 'Grand Siècle'. Alle muziek op de grammofoonplaat heeft te maken met de 'Grand Siècle'!

De apotheose van een gastronomische avond kwam er altijd toen de brigade voorgesteld werd aan het publiek door casinobaas De Ramée. In een vlotte stijl met hier en daar een kwinkslag slaagde hij er telkens in om de zaal op zijn hand te krijgen. Op de foto hiernaast bemerken we de brigade van 'La Crémaillère' met de zaalmeester en zaakvoerder Lalaurain.

Uit de vele foto's van de jaren zestig en begin zeventig (zie foto hierboven) kon ik

opmaken dat de voorstelling van de brigade steeds gebeurde achteraan de Ambassadeurszaal en niet op het podium vooraan, wat totaal onlogisch is. Welke reden dit had weet ik nog steeds niet, en het intrigeert me tot verdere opzoekingen.

Het tij zou echter keren! Dhr De Ramée kreeg plotseling een nierziekte en moest verstek laten bij enkele grote feesten.

De grote bezieler van de gastronomische weekends stierf in 1974. Een tijd lang deed zijn zuster het nog voort, doch de steunpilaar was weg. Nog ruim 15 jaar zouden de banketten overleven, doch aan een langzaam zwakker wordend niveau.

Op de foto, een zwaar zieke Mr De Ramée in 1974 bij één van zijn laatste banketten.



Meer in een volgend nummer.