

HET EINDE VAN RESTAURANT "LA RENOMMÉE" --- 30 JAAR GELEDEN

door Serge Van Daele

Het is goed leven aan de Belgische kust en daar is Oostende wel het mooiste voorbeeld van. Ensor noemde haar: 'De Stad der duizend gezichten'.

Maar Oostende is ook de stad van de duizend gastronomische geneugten!

Dat gaat in stijgende lijn van het kleinste garnaalkraampje aan de 'Vistrap', langs verschillende categorieën van eenvoudige eethuizen, naar burgerrestaurants tot de meest gesofisticeerde tempels der gastronomie.

Er zijn nu éénmaal namen en zaken die voor eeuwig en altijd zullen verbonden blijven met Oostende:

Leopold II, Ensor, Piers, de casino, het hotel du Parc, de Maale, en ...de Renommée.

Wanneer er dijkwandelingen georganiseerd worden door gidsenkringen, of oudere collega's van de Horeca een praatje doen, nog altijd blijft men een ogenblik stil staan vóór het Andromeda hotel met een nostalgische blik: hier was de Renommée!!

In de cursussen van de hotelschool wordt erover gedoceerd en in de allerlaatste edities van culinaire boeken over de Belgische kust, schrijft men er nog over; zelfs in 4 talen.



Op de plaats waar nu het prachtige complex "Andromeda"(1) staat, stonden er tot anno 1976 enkele vermaarde gebouwen en hotels.

Links op de hoek-nabij het kursaal-was het eerste gebouw de villa Legrand, daarnaast villa Emma-William. Daarnaast de hotels du Globe en Wellington met daarnaast de 'Villa Triton'.

Al deze gebouwen vielen onder de slopershamer om plaats te maken voor de Andromeda.

Naast de 'villa Triton' was er nog een prachtig hoekhotel, het hotel Helvetia. Nu vinden we er het restaurant 'Le Basque'.

De 'villa Triton' werd gebouwd in 1888 en was eigendom van de Brusselse familie Brouwet de Ponthieu. Het gebouw met prachtige openhaarden en 18 kamers deed dienst als privé-huis, maar werd door de familie eerder gebruikt als tweede verblijf aan de kust.

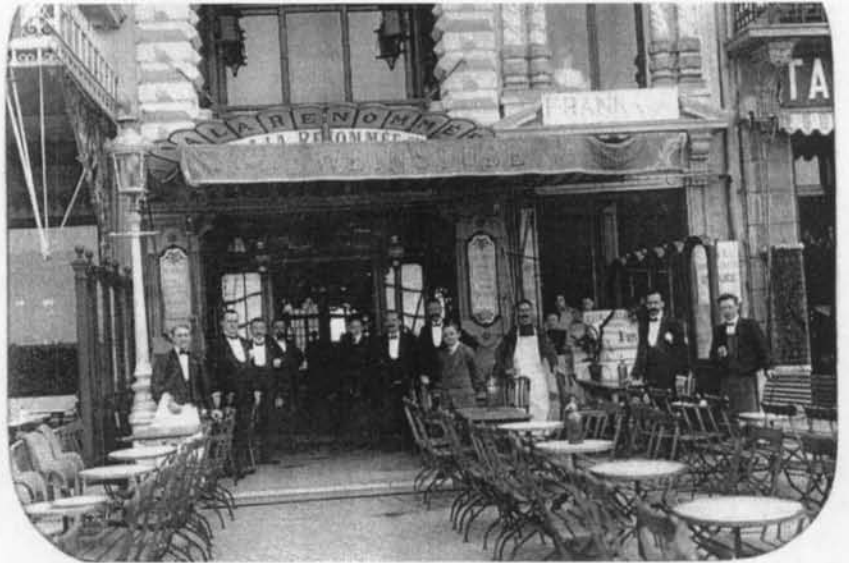
Tussen 1905 en 1908 is er een patisserie in gevestigd en in 1907 komt er voor een zeer korte tijd (waarschijnlijk maar één jaar) een joods restaurant -Frank- op de eerste verdieping.

In 1908 komt de Heer Georges Simard naar Oostende om er zijn toekomst uit te bouwen.

Hij is afkomstig uit Parijs waar hij een winkel openhield van boter en eieren in de Rue Denfert-Rochereau.

Aangezien er familie werkt in de Langestraat, in het gekende hotel-restaurant “La Renommée”(2), is het ijs vlug gebroken voor deze ondernemende persoon.

De benedenverdieping van het restaurant Frank op de zeedijk is te huur en Georges Simard besluit zijn kans te wagen. Om niet in het vaarwater te komen van zijn familie in de Langestraat start hij geen restaurant maar een “Weinstube”.



1908 – Weinstube

In 1908 is er duidelijk een rijk Duits cliënteel aanwezig te Oostende en er is vraag naar Duitse wijnen, wat in Oostende niet zo evident is in die tijd.

Bij de wijnen worden er stilaan ook oesters en kreeften geserveerd. Ook schaaldieren en gerookte zalm (in die tijd moeilijk te verkrijgen) komen op de menukaart.

Origineel aan die formule was dat de gast een kreeftenticket kreeg, waar het nummer op stond van de kreeft. Als gast at je dan bvb kreeft nr. 12458. Origineel en een leuke souvenir. Dit idee was overgenomen van het beroemde Parijse restaurant ‘La Tour d’Argent’ waar de eenden een nummer kregen.

Zo ontstaat langzaam de “mythe” van de Renommée.

De naast elkaar gelegen hotels Wellington en du Globe serveerden wel luxueuze maaltijden in hun weelderige restaurants, maar kreeft eten met champagne op een terrasje na een avondje casino: dat was nieuw!!!

De modale Oostendenaar kon er alleen maar van dromen.



Niet lang na de opening was de Renommée ‘the place to be’ in Oostende.

WOI gooit roet in het eten. De Heer Georges Simard moet dienst doen in het Franse leger en de zaak wordt gesloten.

Gelukkig overleeft Georges de oorlog en start na de overwinningfeesten (‘14-‘18) opnieuw de Renommée op.

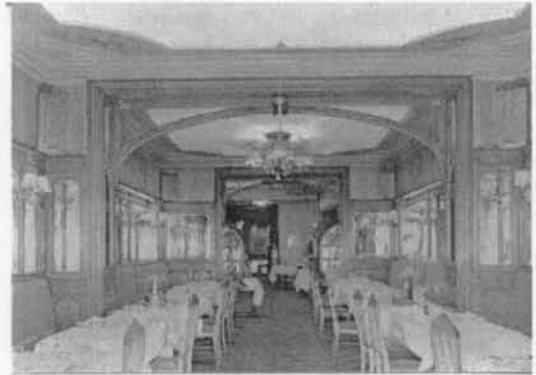
Dankzij het overweldigend succes van de goede service en de kwaliteit van de producten wordt toch overgestapt naar restaurant.

Het succes in het interbellum is enorm. Paul, de zoon van Georges, en zijn dame helpen verder aan het uitbouwen van de reputatie.

Koning Albert I is aanwezig op de stichting van de Rotary in 1929 in het hotel Providence Regina. Een maand later verhuist men naar de Renommée waar het clublokaal gevestigd blijft tot 1973!

Vorsten, edelen en hoogwaardigheidsbekleders uit de vier hoeken van Europa verblijven er. Kunstenaars en dichters hebben er hun pleisterplaats.

De romanschrijfster en toneelspeelster Irmgard Keun schrijft: "De Renommée is een wonderbaar restaurant en zo duur dat er steeds meer kelners dan gasten zijn. En de gasten zijn ook vaak niet zo mooi gekleed als de kelners. De muren zijn van spiegels en de tafellakens zijn stijf en wit zodat ik schrik heb alleen maar met ze aan te kijken, ze vuil te maken."



WOII betekent met de massale vernielingen het einde voor de luxe hotels van Oostende.

De familie Simard verblijft de ganse oorlog te St.Andries.

Na de bevrijding blijkt dat de schade nogal meevalt, in vergelijking met de ontelbare verwoeste hotels en restaurants aan de zeedijk.

De Renommée gaat terug van start in 1946 met een dynamisme en enthousiasme eigen aan de familie Simard,

De Renommée is bovenal een familiale onderneming. Na de dood van Paul (1966) is zijn steeds actieve weduwe Mevr B. Dierycx, omringd door haar kinderen Georges en Odette en schoondochter Christiane Devriendt. Ze hebben slechts één doel voor ogen: de tevredenheid van het trouwe cliënteel bewerkstelligen.

Lastig is het wel, want beiden leven een dubbel bestaan. Christiane is zeer kunstzinnig en opent een kunstgalerij "De Orangerie" op de hoek van de IJzerstraat.

Georges is socioloog, leraar en later directeur van de Hoge School voor Sociale Studies te De Haan. Hij laat een prachtig werk na in de bibliotheek ("Ostendiana") van Oostende dat nu nog geraadpleegd wordt door studenten en leraars, met name 'De sociografie van een beroep': het hotelbedrijf te Oostende 1953-1954'.

In de "Golden Sixties" was de Renommée 'het' huis aan de Belgische kust.

De wereldtentoonstelling 1958 had België tot ver buiten de grenzen een nieuwe bekendheid gegeven.

Ontelbaar zijn de VIP's en beroemde gasten.

Georges Simard: "Zeer doelbewust werd er geen gouden boek bijgehouden. Discretie op het hoogste niveau. Nooit is er om een handtekening gevraagd, zelden om een foto.

Nooit is er gestreefd naar een sterrenstatus....al onze gasten waren de sterren".

Geregelde gasten in de Renommée waren leden van de Koninklijke familie, o.a. Prins Albert en Paola, Prins Alexander, Prins Karel, Nourjev, Paul Delvaux, Josephine Baker, Audrey Hepburn enz...



G. Simard en kunstschilder F. Labisse

Kunstschilder J.J. Gaillard heeft er zijn grootste inspiratiemomenten beleefd.

Hugo Claus logeerde er op de 1^e verdieping en schreef er zijn boek 'Tijl Uilenspiegel'.

Op de menukaart van de Renommée telde ik maar liefst 234 ! gerechten en bereidingen die te verkrijgen waren. Zeer veel zaalbereidingen gebeurden in het restaurant zoals Gevlamde flensjes,

Geflambeerde kreeft, Niertjes "Beaugé", Tournedos "Rossini" (afgewerkt met truffels en ganzenleverpastei), Kalfszwezeriken "Maurice des Ombiaux" (afgewerkt met verse asperges en roomsaus), Sole "Renommée" (gepocheerde zeetong met kreeftensaus, garnalen en stukken kreeft), Lamskroon met groentenkrans, Gepocheerde tarbot met amandelen.

De sterkte van de zaak was dat je er zowel de simpele basisgerechten kon verkrijgen zoals een haringreep met mayonaise of sardientjes in olie als de meest geraffineerde bereidingen zoals kreeft met kreeftensaus, kaviaar, lamsribbetjes en sabayon.

Gasten komen naar een zaak voor de kwaliteit maar ook voor het standvastig personeel. Heel wat klanten bouwen zo een vriendschapsrelatie op met de kelners en koks.

Zo bleven een zaalmeester, de Heer J. Van Hecke en een chef-kok, de Heer G. Peynet er ooit 50 jaar werken. Een leven gewijd aan de Renommée. Zij werden steeds aangesproken met "Mijnheer". Meesterkok Fernand Sabbe leerde er het beroep en werd er chef, Jacques Ghaye deed er zijn stage en ervaring op en was de grote meester van de Villa Maritza. En zelfs Arno Hintjens was er stagiair toen hij nog in een vorig leven leerling aan de hotelschool was.

Begin jaren zeventig verdwijnt de glans rond de Renommée. Bouwheer Friederichs komt er graag eten maar wil meer. De Renommée moet een deel worden van zijn levensdroom, het statige hotel Andromeda. Na veel onderhandelingen wordt de zaak verlaten in 1973 en komt er na 65 jaar familie Simard een glorieus einde. In 1979 gebeurt de afbraak en in 1981 de afwerking van het Andromeda hotel.

Toch nog een troost want al het prachtige zilverwerk van de Renommée wordt overgenomen en nu nog wordt er heerlijk gedineerd in het restaurant van de Andromeda met bestekken van meer dan 80 jaar oud, maar die nog blinken als de mooiste spiegel.



De afbraak...1979

Alle gerechten worden nog steeds geserveerd op mooie zilveren schotels en bepaalde stukken van het interieur zijn verwerkt in het nieuwe hotel.

Vandaar dat er vandaag nog heel wat vaste klanten van de Renommée komen naar het restaurant van de Andromeda om met nostalgie te genieten van de pluchen zetels, het fonkelende kristal en het gastronomische raffinement.

Of het nu vanuit het restaurant is, op het promenadeterras of vanaf de dijk, u kijkt uit op één van de mooiste zandstranden van de kust en de zee waaruit de warmte en onsterfelijkheid van de Renommée zich weerspiegelt.

En de zee die zingt...

Hartelijk dank aan Dhr en Mevr Simard voor het interview en de fijne memoires.

-
- (1) Levensdroom van Marcel Friederichs, Oostends politicus, bouwheer en hotelier.
 - (2) Waar vroeger cinema Capitole was, en nu de sportarena.