



De gastronomische weekends in het Casino-Kursaal van Oostende (deel 2)

door **Serge. VAN DAELE**

Toen op 20 juni 1953 de splinternieuwe, naoorlogse casino geopend werd, werd het Oostends toeristisch patrimonium nieuw leven ingeblazen.

Oostende keerde (langzaam) terug naar de succesvolle vooroorlogse casino-jaren die het kloppend hart van de stad maakten.

Na de verschrikkelijke oorlogsjaren waar in Oostende zo veel vernietigd geweest is, werd het huidige casino-complex tussen 1950 en 1952 opgetrokken met een totale oppervlakte van 10.000m².

Er is reeds veel geschreven over de nieuwe casino, dus laten we het maar op gastronomisch vlak houden.

Er was een grote feestzaal in voorzien (de Ambassadeurszaal), in de grote hall (Foyer) was er plaats om 1400 personen zittend een banket aan te bieden, er was een gastronomisch restaurant (Le Pèrigord) en een night-club (La Champagne) waar ook maaltijden geserveerd werden. Ook de speelzaal had zijn eigen restaurant. Er was de "Scotch Bar" en "La Nicea" het solarium aan Petit-Nice waar er vanaf 16.00u een thé dansant was.

De eerste uitbater werd aangeduid door het stadsbestuur van Oostende en de keuze viel op de Heer Roger De Ramée, een Mechels ingenieur, die de moeilijke opdracht kreeg het casino- kursaal uit zijn as te doen herrijzen. Hij zou concessionaris blijven tot in 1974.

Zoals vele zaken was het eerder per toeval dat het idee om gastronomische weekends te organiseren ter sprake kwam.



Op 1 en 2 augustus 1953 was de grote Franse chansonnière Suzy Delair (1917-)de vedette in het kursaal.

Na haar optreden was er een diner georganiseerd met Dhr De Ramée. Na de maaltijd werd de chef-kok Arthur Vandebrouck voorgesteld aan Suzy Delair.

Het gesprek ging over de Franse gastronomie die ze had leren kennen door haar optredens tijdens de "Tour de France cycliste". Bij elke ritaankomst stond er een variété-spektakel op het programma met Suzy als vedette.

Elk optreden ging gepaard met een etentje en zo leerde Suzy alle Franse streekgerechten kennen en waarderen.

De chef van het casino, Arthur Vandebrouck, ging in op het gesprek en stelde aan Dhr De Ramée voor om eens een "Tour de France gastronomique" te organiseren in het casino.



Suzy Delair

Het idee was geboren, en met de ernstige bezieling van Mr De Ramée op top en enkele vaste medewerkers werd er de volgende weken een plan uitgewerkt.

33 jaar lang zou het standhouden en het zou in andere steden van het land en ook in het buitenland duchtig geplagieerd worden.

Gastronomische Festijnen te Oostende

TOUR DE FRANCE GASTRONOMIQUE

Iedereen weet dat na de eindejaarsfeesten gewoonlijk een kalme tijd aanbreekt voor het winterseizoen aan de kust. Om spijt alles toch voor veel wintertoeristen aan de kust te zorgen, heeft de Kursaaldirectie een zeer belangrijk initiatief genomen, waarover reeds in vele kringen druk gesproken wordt. Van 23 Januari tot 20 Maart zal in de Kursaal te Oostende een originele Tour de France Gastronomique ingericht worden. Iedere Zaterdag zal er een gastronomisch diner opgediend worden in het restaurant van de Kursaal, dat zal klaar gemaakt worden met specialiteiten uit een bepaalde Franse streek. De menu's zijn ware adelbrieven van de Franse keuken.

De prijs voor één persoon bedraagt 225 fr., terwijl men voor twee personen 350 fr. betaalt. Door de Kursaaldirectie wordt gratis aan ieder persoon die aan één van deze diners deelneemt, overnachting en ontbijt bezorgd in de twee meest luxueuse hotels van Oostende.

Een prachtige folder werd uitgegeven over deze Tour de France Gastronomique. Men kan deze bekomen op aanvraag. Voor meer inlichtingen heeft men slechts telefoonnummer 751.11 te Oostende te draaien.

In de Kustbode van 25-12-1953 heb ik de eerste aankondiging gevonden. Ze is het lezen waard.

Uit dit artikel kunnen we volgende items afleiden:
1/ Het was de bedoeling om ook toeristen in de winter naar Oostende te lokken. Andere Belgische casino's sloten hun deuren in de winter (toch voor 2 maanden), gezien 'le beau monde' ondanks de naoorlogse perikelen langzaam maar zeker de Franse riviera terug leerde kennen in de winter.

2/ We bemerken duidelijk de basisgedachte van Suzy Delair: een gastronomisch diner organiseren met specialiteiten uit een bepaalde streek.

Er was nog geen sprake van Franse koks die naar Oostende kwamen. Dit zou in een latere fase een belangrijk element worden van de gastronomische weekends.

3/ Ook de hotelsector deed mee. Bemerkt dat men spreekt over "gratis overnachting met ontbijt"!!

Oostende zou wakker schieten.

Oostende zou voortaan niet alleen de zomer maar ook de winter aanbieden. Terecht mag gezegd worden dat Oostende de pionier is van het wintertoerisme. De initiatiefnemers van de gastronomische weekends hebben waarschijnlijk nooit durven dromen dat hun idee een ware revolutie zou veroorzaken in hun stad.

Hotels, restaurants, bistro's, dancings openden nu ook tijdens de winterweekenden hun deuren.

En zo komt het dat tot op vandaag heel het jaar door alle hotels, restaurants, boetieks, winkels, cafetaria's open zijn zoals een grote badstad betaamt.

Meer in een volgend nummer.