

MAANDBLAD

JUNI 2021

Verschijnt niet in juli en augustus

KONING ALBERT I



KONING LEOPOLD III

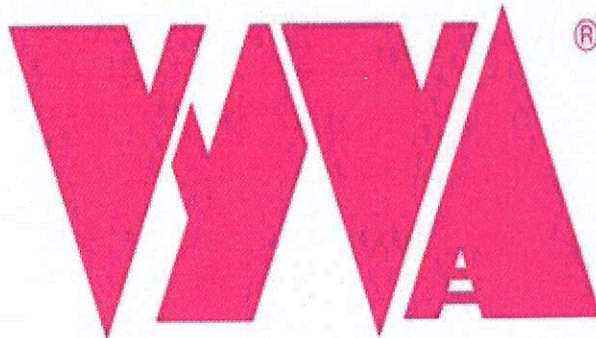


DE PLATE VZW

KONINKLIJKE OOSTENDSE HEEM- EN GESCHIEDKUNDIGE KRING

VERKOOP HUIZEN & APPARTEMENTEN

Immobiiliën



® MYRIAM VYVEY

ALFONS PIETERSLAAN 47

8400 OOSTENDE

T 059 70 37 64

M 0475 51 80 62

WWW.VYVA.BE * INFO@VYVA.BE

Penning koning Albert I (afbeelding keerzijde)



Op de voorzijde: Koning Albert I in profiel naar links gericht, rondom boven ALBRECHT KONING DER BELGEN

Op de keerzijde: links een eikentak, rechts een lauriertak, onderaan samengebonden, binnenin een cirkel, bovenaan 'DOOR STRIJD TOT ZEGE', horizontaal ★7^e APRIL 1912 ★, onderaan 'VAANDELINHULDIGING'

Inv.nr. 1977.2903

Penning koning Leopold III (afbeelding keerzijde)

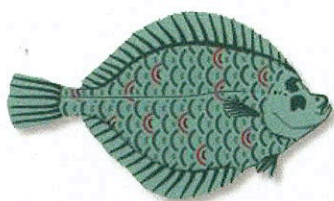


De gedenkpenning is rond met gladde rand, bol en ring en is als volgt ingegraveerd :

Op de voorzijde : centraal de buste van koning Leopold III in profiel naar links gericht, rondom links LEOPOLD III KONING, rondom rechts DER BELGEN

Op de keerzijde : horizontaal OOSTENDE / INWIJDING / DER / VISSCHERSHAVEN / 13-IX. / 1934, midden onderaan in een verhoogde cirkel centraal onderaan het gekroonde wapenschild met keper en drie sleutels van de stad Oostende, geflankeerd door twee stadshouders, links meermin met zwaard, rechts meermin met handspiegel, geplaatst boven een woelige zee

Inv. nr. 1977/2058



SSN = 1373-0762

DE PLATE

KONINKLIJKE HEEM- EN GESCHIEDKUNDIGE KRING

Langestraat 69
8400 Oostende

Prijs Cultuurraad Oostende 1996.
Educatieve en permanente vormingsorganisatie.
Aangesloten bij de Oostendse cultuurraad en bij Heemkunde West-Vlaanderen.

Statuten gepubliceerd in de bijlagen tot het Belgisch Staatsblad van 1-2 mei 1959, nr. 1931, en de bijlagen tot het Belgisch Staatsblad van 20 april 2020.

Nr. van de vereniging: 193159 / Ondernemingsnummer: 410.427.091

Tijdschrift – Jaargang 50
Nummer : 06
Maand : JUNI 2021

Lidmaatschap/jaarabonnement: € 25
Kostprijs los nummer: € 4
Bankrekening: BE81 3800 0966 6224

Bestuur

VOORZITTER

Nadia Stubbe
Blauwvoetstraat 7
8400 Oostende
059 800289
plate.oostende@telenet.be

ONDERVOORZITTER

Emile Smissaert
Hendrik Serruyslaan 4
8400 Oostende
e.smissaert@gmail.com

SECRETARIS

Kristien Lamote
André Chocqueelstraat 1
8400 Oostende
kristien.lamote@outlook.com

PENNINGMEESTER

Fernand Mus
Salviaalaan 5
8400 Oostende
0473 862107
ferre.mus@skynet.be

Bestuursleden

Valère Prinzie
Euphrosina Beernaertstraat 48
bus 3
8400 Oostende

Johan Van Roose
Kabeljauwstraat 5
8460 Oudenburg

REDACTIE

Koenraad Verwaerde
André Chocqueelstraat 1
8400 Oostende
0468 204025
koenraad.verwaerde@telenet.be

Ereleden

Erevoorzitter	Jean Pierre Falise
Ere-ondervoorzitter	Ferdinand Gevaert
Erebestuurslid	Gilbert Vermeersch

° Auteurs zijn verantwoordelijk voor de door hen geschreven stukken en weerspiegelen niet noodzakelijk de opinie van de kring. De binnengebrachte teksten zijn niet eerder gepubliceerd en dienen altijd voorzien van een duidelijke bronvermelding. Afbeeldingen, foto's en tekstovername is toegestaan na akkoord van de auteur en met verplichte bronvermelding.

° De Koninklijke Heem- en Geschiedkundige Kring De Plate vzw verklaart zich te houden aan de regelgeving, zoals gewijzigd, van de Belgische Privacywetgeving en gegevensbescherming. De vereniging is verantwoordelijk voor de verwerking van de persoonsgegevens van hun leden. Het bijhouden van de gegevens, het doel van het verwerken, onze gedragscode en zelfregulering betreffend, de rechten van de leden inzake het opvragen, wijzigen of schrappen werden in de privacyverklaring van de kring vastgelegd en gepubliceerd in het ledentijdschrift van oktober 2018.

IN DIT NUMMER

- | | | |
|---|-----------------------|---|
| - | Titelblad | Nadia Stubbe en Georges Van Duyvenboden |
| - | Blz. 151 | Koen Verwaerde 'Verdwenen gedenksteen v/d Oostendse hotelschool' |
| - | Blz. 153 – 156 | Koen Verwaerde 'Ons tijdschrift is vijftig jaar jong - jubileumboek' |
| - | Blz. 158 – 161 | Norbert Hostyn 'Vergeten Oostendse kunstschilders' |
| - | Blz. 162 | Arne Pyson 'Een lezer schrijft' |
| - | Blz. 164 - 180 | Serge Van Daele 'De sterren van Oostende' |

website: www.deplate.be e-mail: plate.oostende@telenet.be Telefoon: 059 516721



*'t Ostends café serveert
lekkere biertjes
met een zeer
uitgebreid assortiment
Noordzee delicatessen!*

Visserskaai 29-30
Oostende
0489/ 981 331

Gesloten op maandag en dinsdag, behalve tijdens schoolvakanties

Specialiteit:
verse vis!

*... met de lekkerste frietjes
van Oostende*

Gesloten op maandag



drukdeleu
DRUKWERK
familie- & handelsdrukwerk

OFFSET
DIGITAAL

www.drukdeleu.be

van offset naar digitaal en terug

drukkerij Deleu bv
Populierenlaan 74
8450 Bredene
059 32 30 25
info@drukdeleu.be

de  lifant
16 kerkstraat
oostende
apothek | drogisterij
apthkdrgrstr



EVEN UW AANDACHT !!

'VERDWENEN GEDENKSTEEN VAN DE OOSTENDSE HOTELSCHOOL'

In het tijdschrift van vorige maand, op pagina 131, had auteur Serge Van Daele het over de 'verdwenen gedenksteen van de Oostendse hotelschool'. Bij navraag op het stadhuis en bij de directie van de school werd betrouwbare van het kastje naar de muur gestuurd. Niemand kon hem duiden wat met de denksteen was gebeurd toen in mei 2020 gestart werd met de afbraak van het KTA1-gebouw (beter bekend als hotelschool).

Het artikel maakte blijkbaar véél los bij de lezers van ons tijdschrift. We kregen in korte tijd nogal wat reacties die vooral een uitdrukking bleken van bezorgdheid dat de gedenksteen weleens voor altijd zoek was. Sommigen namen zelf het initiatief om er naar op zoek te gaan. Anderen hadden dan weer voorstellen: *wanneer de gedenksteen terecht is moet ze teruggeplaatst en liefst daar waar ze bij de inhuldiging op 22 juni 1952 is neergezet; dat is aan de 'oude Stedelijke Vakschool', beter bekend als de Noorse Stallingen aan de Koninginnelaan.*

Ing. Maur Bentein liet weten dat het voor hem een persoonlijke zaak was. Immers, zijn echtgenote en z'n schoonbroer zijn de kinderen van wijlen Mevr. Simone Vanpassel, destijds conciërge in de vakschool. Beiden kenden het bestaan van deze gedenksteen en dit vanaf het vroegste begin.

Ing. Bentein nam contact op met het kabinet van eerste schepen Björn Anseeuw en kreeg van de kabinetsmedewerker, dhr. Pieter Decrock, de volgende toelichting: *Zoals beloofd geeft eerste schepen Björn Anseeuw u graag wat bijkomende duiding ter opvolging van uw dossier en vraag. Het is de bedoeling de gedenksteen opnieuw een plaats te geven in de omgeving rond de Skytowers. Schepen Anseeuw heeft al opdracht gegeven aan de projectontwikkelaar dit mee op te nemen in het ontwerpproces.*

Het artikel was ook niet voorbijgegaan aan dhr. Stefaan Penninck, coördinator van de deelraad 'Kunst & Erfgoed' - Cultuurraad – stad Oostende. Hij wist ons te melden dat hij persoonlijk in het najaar van 2018 vanuit de deelraad 'kunst & erfgoed' het initiatief nam naar het stadsbestuur i.v.m. de verwijdering/herplaatsing van deze gedenksteen. De gedenksteen werd verwijderd en in depot gebracht in de loodsen nabij de oude watertoren. *Wij hebben een aantal sites gesuggereerd voor plaatsing*, wist hij ons nog te vertellen. *Hierop heeft de dienst openbaar domein ons laten weten dat deze teruggeplaatst zal worden nadat de gebouwen op de site zijn gebouwd.* Dhr. Penninck liet ook ons *de tekst uit het verslag van de vergadering d.d. 19 maart 2019 van de deelraad hierover* geworden:

4. Monument ter nagedachtenis van gedeporteerde leraars/leerlingen van het KTA tijdens WOII
De dienst Openbaar Domein liet per brief aan de Cultuurraad weten dat ze de voorkeur geven aan het terugplaatsen van het monument in de omgeving van het vernieuwde KTA, tussen de nieuwe torens. Het ontwerp voor deze omgeving moet nog gemaakt worden, wat de naadloze integratie mogelijk maakt; er wordt ook een informatiebord bijgeplaatst. De deelraad is verheugd met de gefundeerde respons van het stadsbestuur. De school is nog tot het einde van dit schooljaar in gebruik, daarna wordt het gebouw afgebroken.

De zaak is nu inderdaad om deze accuraat op te volgen en bijtijds het bestuur hierover te bevragen, zei Stefaan Penninck: *Ik zal dit op de agenda plaatsen van de eerstvolgende vergadering van de deelraad (18/05) en van daaruit opvolgen.*

Enkele dagen later meldde Penninck nog dat op woensdag 19 mei een overleg is gepland tussen de landschapsarchitect van de stad en de bouwheer i.v.m. met de site; de gedenksteen staat o.a. op de agenda. Dhr. Stefaan Penninck zal het nodige doen ons op de hoogte te houden van het verdere verloop..... Vervolgt !!

Koenraad Verwaerde, redactie.



Koningin Astrid van Zweden

Door haar eenvoud en spontaniteit ooit 'vorstin van het volk' genaamd, overleed de koningin in 1935 op 29-jarige leeftijd bij een verkeersongeval in het Zwitserse Küsnacht am Rigi. Foto uit 1931, Astrid als toegewijde moeder op wandel op de Albert I-promenade in Oostende. Op de kinderwagen Princes Josephine-Charlotte en Prins Boudewijn als baby veilig geborgen binnenin het kindervoertuig.



Er werd ons gemeld dat er in het tijdschrift van april laatstleden, meer bepaald in het bijzondere artikel 'MENU'S VAN DE MAALE' door ons bestuurslid Serge Van Daele, een aantal foutjes zijn geslopen. Hiervoor dank aan o.a. dhr. Adriën Barbé voor het melden.

Tell the truth and shame the devil: het is toch goed om weten dat de foutjes volkomen buiten de wil van auteur Serge Van Daele vallen!

Vooreerst moet de aandacht gevestigd op pagina 2021-100, onderaan menukaart 1950, de tekst dient als volgt gelezen:

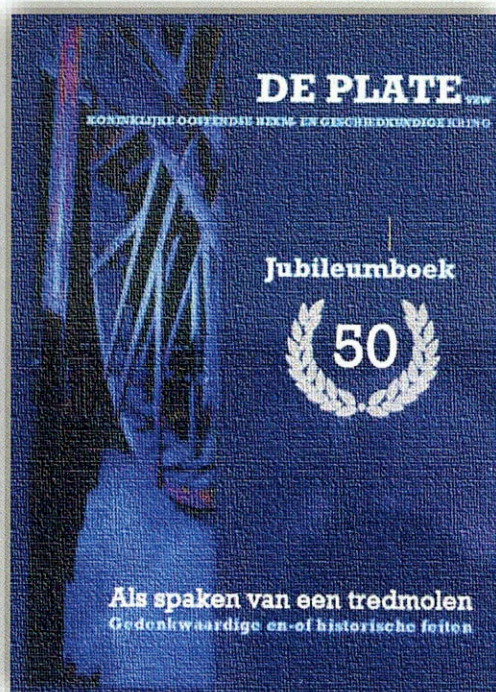
Menukaart anno 1950 – 'Potage Carmen' is een tomatensoep met rijst. Een 'entrecôte minute' is een fijne lap tussenribstuk, meestal op de grill. 'Erwtjes à la Française' zijn erwtjes verrijkt met verse sla en kleine uitjes. 'Pommes rissolées' zijn gebakken aardappelen in de frituur. Bemerkt de aanbeveling bovenaan: 'Gelieve niets te betalen zonder rekening!'

Verder op pagina 2021-106 blijkt een naamsverwarring:

Het gaat namelijk dat de directeur-generaal van de RMT niet Roger noemt; eerder is dit Paul, te weten dus: Paul Muyldermans.

Ons tijdschrift is 50 jaar jong!

Zoals in september vorig jaar aangekondigd zal het gouden jubileum van ons tijdschrift niet onopgemerkt voorbijgaan. Er komt dus een feestuitgave. Dit jubileumboek dat maar liefst tweehonderd pagina's gedenkwaardige en-of historische feiten bevat is losstaand van ons reguliere blad en zal in een beperkte oplage worden gedrukt. Het is dan ook zéér aannemelijk om er als de kippen bij te zijn en in te tekenen (op is op). Dit kan je doen door 30,00 euro over te schrijven op rekening BE81 3800 0966 6224 van de Koninklijke Heem- en Geschiedkundige Kring De Plate met vermelding: Jubileumboek De Plate. Belangrijk om weten is dat het jubileumboek niet gelieerd is aan het abonnement. Dit betekent dat zowel leden als niet-leden kunnen intekenen!



Héél wat eminente auteurs zijn ingegaan op onze oproep tot het aanleveren van een heemkundig en-of historisch onderbouwde bijdrage. Het was voor het redactieteam een meer dan behoorlijke klus om binnen de ons geworden teksten, van een meer dan behoorlijk niveau, een keuze te maken. De selectie werd in eerste instantie bepaald door de cognitieve kennis van de auteur voor zijn onderwerp naast de contextuele inbedding van het verhaal.

Anderzijds dient gezegd dat de verhandelingen die niet-weerhouden werden ontegenzeggelijk kwalitatief en inhoudelijk hoogstaand zijn; met een vrijwel gelijk gehalte van hoedanigheid tot de geselecteerden. Kortom, alle aangeleverde stukken waren eenduidig aan elkaar gewaagd. Net daarom was het voor het redactieteam in deze gegeven omstandigheid moeilijk een keuze te maken.

Vijftig jaar tijdschrift De Plate.

Het eerste tijdschrift van onze kring verscheen in oktober 1971 en was 6 bladzijden lang. Initieel was het de bedoeling er een informatieblad van te maken, zegt hoofdman Ernest De Taeye in de inleiding. Een informatieblad met de bedoeling "*nauwer kontakt te houden*" tussen het bestuur en zijn leden en op die manier hen uit te nodigen tot "*spreekbeurten en allerhande inlichtingen en mededelingen*". Het is op de laatste pagina van het allereerste tijdschrift dat men hierover het volgende leest:

EEN PLATE VOOR DE PLATEN DOOR DE PLATEN

Dames en mannen van De Plate. Dit blaadje is speciaal voor u gemaakt.

Staat het u aan, laat het ons weten. Staat het u niet aan, laat het ons weten wat er volgens u aan hapert; we zullen ons best doen om iedereen content te stellen.

Wij verwachten ook dat de leden zoveel mogelijk een steentje zullen bijdragen om het blad te vullen. Wie iets te vertellen of mede te delen heeft mag het gerust opsturen naar ons redactieadres: De Plate, H. Serruyslaan, 50, 8400 Oostende.

Hoofdman Ernest De Taeye

Vandaag juni 2021, zijn we aan de 460^{ste} editie van ons tijdschrift. Tot op heden tellen we 12.778 pagina's tekst voor 3.062 artikels. Met de editie van oktober 2021, na vijftig jaar, zal de teller op 462 afleveringen staan met 12.800 pagina's verdeeld onder 3.070 artikels. De eerlijkheid gebiedt om aandacht te vragen voor de vele auteurs en medewerkers: zonder hen was dit mooi verhaal nooit geschreven. Mensen zoals Daniël Farasyn, Emile Smislaert, Raymond Van Craeynest, Norbert Hostyn, Jan Dreesen, Ivan Van Hyfte, Luc François, Ferdinand Gevaert, Freddy Hubrechtsen, Roger Jansoone. Met verschoning voor de onmogelijkheid de lijst verder aan te vullen met namen van niet minder verdienstelijke auteurs. Ook redacteurs mogen in de bloementjes gezet worden. Zij stelden onbaatzuchtig alles in het werk om telkens en altijd op tijd een tijdschrift af te leveren met een inhoudelijk sterk en instructief karakter. Denken we aan Jef Klausling (vader van Doris), opgevolgd door Omer Vilain en mogen we de erevoorzitter Jean Pierre Falise niet vergeten, hij tekende als redacteur voor het leeuwenandeel van deze 'vijftig jaar tijdschrift De Plate'. Ook gaat er een bijzondere aandacht (opnieuw) naar Emile Smislaert die 30 jaar lang corrector was van de teksten, een niet te onderschatten opdracht.

'Als spaken van een tredmolen', het jubileumboek.

Zonder auteurs en redactie zou er geen tijdschrift geweest zijn: ze zijn de spaken van een tredmolen, op de wijze van het essentieel zijn om het tijdschrift van de Koninklijke Heem- en Geschiedkundige kring vijftig jaar lang draaiend te houden. Hun input leverde ons een grootse databank op; een rijke collectie van kennis en onderzoek naar eigen leefomgeving en waarop zowel ongekunstelde nasnuffelaars als wetenschappelijke vorsers van over de gehele wereld beroep doen.

Het jubileumboek is te verkrijgen door € 30,00 te storten op rekening [BE81 3800 0966 6224](#) van de [Koninklijke Heem- en Geschiedkundige Kring De Plate](#) met vermelding: Jubileumboek De Plate (graag ook naam en adres vermelden).

De inzendingen

Aan de leden van het redactieteam, speciaal voor deze opdracht tot stand gekomen, werd in maart 2021 een bundel bezorgd. Een bundel bevattend alle ingezonden teksten waarbij telkens de naam van de auteur werd verwijderd. Het team had tot dinsdag 20 april de tijd om de teksten door te vorsen. Op vrijdag 23 april kwam het redactieteam samen om de uitkomst van hun onderzoek te bespreken. Om de bespreking bevattelijk te maken werd initieel aan elke tekst een score toegekend: wat sowieso goed is kreeg 3 punten; goed, maar ... 2 punten en 1 punt bij oordeel dat de tekst niet relevant was voor publicatie in het jubileumboek. Deze initiële beoordeling en/of scores waren een aanzet tot het overlegmoment. De bespreking bracht als einduitkomst dat 7 van de 15 inzendingen voorbehouden werden voor publicatie. De geselecteerde teksten maakten duidelijk het voorwerp uit van een consensus ad idem. En zoals al aangehaald; alle inzendingen waren aan elkaar gewaagd, een reden te meer dus voor het redactieteam om hun selectie met de grootste zorgvuldigheid af te ronden.

Het lijkt zo; en zó denkt men algemeen, wanneer een nederlaag te lijden valt, het grootste ongeluk je overkomt. Negeer dat belabberd gevoel vooral als je ondernemend en niet beschroomd de strijd hebt gewaagd. Het redactieteam stelde om voorliggende reden dat niet-weerhouden teksten op gepaste tijd in het tijdschrift dienen gepubliceerd, met eervolle vermelding: 'dit zijn wij de auteurs verschuldigd', aldus het team.

Koenraad Verwaerde, redactie.

Teksten jubileumboek.

Redactieteam: mevr. Nadia Stubbe, Martine Quaegebeur, Kristien Lamote en dhr. Georges Van Duyvenboden.

Titel	Auteur	Uitslag
Ensor, Spilliaert en Permeke: artistieke drie-eenheid in vergelijking	<i>Gregory Boite</i>	
Oostende gemeten en geteld: het kadaster van net voor 1830	<i>Luc en Pieter François</i>	<i>geselecteerd</i>
Gerard Daniels	<i>Bernard Legrand</i>	<i>geselecteerd</i>
De demografische evolutie van de Oostendse bevolking in cijfers	<i>Ivan Van Hyfte</i>	
1922 – 1932 Oostende tussen twee taalwetten door	<i>John Aspeslagh</i>	<i>geselecteerd</i>
Al lachend zegt een zot de waarheid – Oostende in de ogen van Punch	<i>Pieter François</i>	
Een kasteel in Oostende: de duivenschieting	<i>Jean Pierre Ragaert</i>	
De “Vlaggenstok” van Oostende	<i>Koenraad Verwaerde</i>	<i>geselecteerd</i>
“In het Witte Paard”, die onvergetelijke feestzaal in Oostende	<i>Emile Smissaert</i>	
Oostende, 1843	<i>Hendrik Soete</i>	<i>geselecteerd</i>
Inbreuk op het asielrecht in Oostende (1499)	<i>Koenraad Vandenbussche</i>	
Waarom we werk van Gaston Duribreux best blijven koesteren	<i>Stefaan Penninck</i>	

In 1965 werd de Koninklijke Schouwburg afgebroken	<i>Lionel Dewulf</i>	
'GRÜSS AUS OSTENDE – SOUVENIR D'OSTENDE'	<i>Erwin Mahieu</i>	<i>geselecteerd</i>
De Oostendse architect en galarist Jean Lauweryns	<i>Norbert Hostyn</i>	<i>geselecteerd</i>



Het redactieteam; v.l.n.r. mevr. Kristien Lamote, mevr. Nadia Stubbe, dhr. Georges Van Duyvenboden en mevr. Martine Quaegebeur.

Boekhandel 'New Corman'

Uit sympathie

Witte nonnenstraat 38
8400 Oostende

059 / 70 27 24

welcome@cormanooostende.be



Fish & Food Market

Kwalitatieve en verse producten met een eerlijke oorsprong en met passie verwerkt



Oostends Erfgoed

Een maritieme site in de oude Vismijn op Oosterever. Een uniek concept op een nog meer unieke locatie.



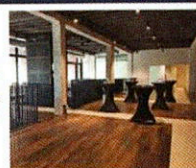
Breng een bezoek aan **De Cierk**
en ervaar een unieke beleving

Gratis overzetboot van en naar Oostende Centrum

Volg **De Cierk** op   of via www.decierk.be

Gesofisticeerd kookeiland

Cooking classes, workshops, foodsharing, teambuilding met klanten of collega's. Leer de producten uit de Fish & Food Market op een unieke wijze te bereiden.



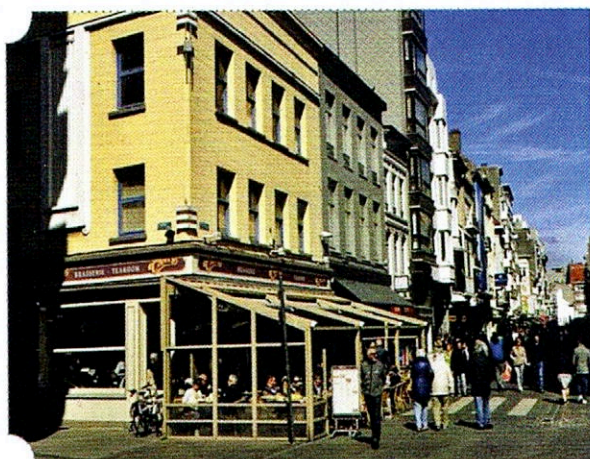
Allround event venues

Een intiem(e) vergadering, teambuilding, conferentie of bedrijfsreceptie? Jouw concept is ons concept!



Fish Food & Meet Market

Maritiem Plein 10, 8400 Oostende
www.decierk.be info@decierk.be
+32 478 63 01 02 BE692 787 262



Brasserie Tea-Room

CHEERS

Adolf Buylstraat 53 8400 Oostende 059 51 32 32

Lekkere snacks - biertjes - wijntjes - koffie
vriendelijke bediening in gezellig interieur of op terras

Elke dag geopend

VERGETEN OOSTENDSE KUNSTSCHILDERS

Auteur: Norbert HOSTYN.

CCXXXXII - Emile Seynaeve

°Eernegem, ca. 1869

Zoon van de beeldhouwer Henri Seynaeve.

Decoratiebeeldhouwer; was een tijdlang medewerker van beeldhouwer Balthasar Mouton; voerde ook decoratief beeldhouwwerk uit aan de Osborne en aan de H. Hartkerk.

huwde in 1895 met Adèle Lenselaer, kleermaakster uit Sint-Joost-ten-Node

Emile Seynaeve (rechts) als medewerker van Balthasar Mouton (links) in diens atelier. Blikvanger is het beeld van Karel de Stoute bedoeld voor de gevel van een villa in de Koninginnelaan (Ongekende fotograaf; Oostende, verz. J.S.)

De villa "Charles le Téméraire" (hoek Koninginnelaan - Torhoutsesteenweg) met op de gevel de monumentale sculptuur van de hertog door Balthasar Mouton en Emile Seynaeve.

Geen idee of deze sculptuur bij de sloop gerecupereerd werd, en zo ja, waar ze zich bevindt. (Prentkaart Thill-Nels; Beeldbank Kustergoed (PK/B0486))



CCXXXIII - Alphonse Simon

Oostende, 1876 - ?

Marbrist; had zijn zaak in de Hendrik Serruyslaan 40 (sierschouwen ed.).
Wellicht ook de auteur van marmeren sierstukken, beeldjes en bustes

CCXXXIV - Désiré Steyns

Gent, 13 december 1879

Leraar Atheneum (Frans, Latijn)

Gehuwd met Juliana Ramont (1904), met Elise Decavel (1914)

Woonde Westhelling 3

Dilettant tekenaar.

CCXXXV - E. Swinnen

Wellicht Oostends dilettant kunstschilder.

Verzamelingen :

-Oostende, Verz. O.H.G.K. De Plate ("Het vissersschip O.43")

CCXXXVI - Felix Van Branteghem

Vonden we in 1884 vermeld als beeldhouwer in Oostende.

CCXXXVII - Joël Vandemaele

Klerken, 1930 - ?, ?

Priester; surveillant O.L. Vrouwcollege Oostende (1956-1963)(daar ook gekend onder zijn roepnaam "Napoleon"), later medepastoor in Kortrijk; uitgetreden; ging wonen in een oude hoeve in St. Jan-ter-Biezen (Watou); bouwde een deel van zijn hoeve om tot herberg en kunstgalerie "de Katteman".

Amateur-kunstschilder en dichter; symbolische werken en landschappen.

Literatuur:

Lexicon van West-Vlaamse beeldende kunstenaars, 4, Brugge, 1995.

CCXXXVIII - L. Vandewalle

Schilderde scheepsportretten in aquarel (Oostendse vissersschepen); actief ca. 1950; wellicht zijn vele van zijn scheepsportretten gebaseerd op eigentijdse foto's.

Verzamelingen:

-Oostende, Sint-Antoniuskerk

CCIL - Raoul Vandewalle

Deze kunstschilder wordt door Ensor als een talentvolle jonge kunstenaar aanbevolen bij André De Ridder voor expositie in "Sélection" (brief van 8 oktober 1920). Deze vermelding in Ensors brief is het enige wat we over hem hebben.

CCL- E. Van Duyvenboden

Identificatie onzeker: mogelijks Emiel Van Duyvenboden (Oostende, 19 januari 1881), brievenbesteller, woonachtig in de Wagenstraat 13; ofwel : Emiel Van Duyvenboden (Oostende, 24 mei 1860), barbier, woonachtig in de Sint-Paulusstraat 55.

Verzamelingen:

-Oostende, K.H.G.K. De Plate : Oostende in de late 18de eeuw (fantasierijk gezicht op de omwalde stad mét de eerste vuurtoren)

CCLI - NN. Van Herenthals

Oostends dilettant kunstschilder uit het interbellum

Aquarellen met dorps- en havengezichten

Tentoonstellingen:

1938, Oostende, Galerie Studio (samen met Julius Collen Turner en Karel De Muynck)

CCLII - Lucien Vanheste

De Panne, 1917-?

Zoon van verfhandelaar en amateurschilder Eugène Vanheste.

Decoratieschilder

Had zijn zaak Alfons Pieterslaan 1a; verkocht ook schildersmateriaal

Was ook dilettant kunstschilder (stillevens, zichten op Brugge...).

Exposeerde zijn werkstukken in zijn winkelatalage.

CCLIII - NN. Van Leke

19de -eeuws schilder van scheepsportretten in achterglas-techniek; wellicht in Oostende te situeren.

We zagen in 1977 één schilderij met zijn signatuur in de privécollectie A.V.I.

CCLIV - Victor Van Molle

Aalst, 1892 – Oostende, 1952

Kunstschilder; leerling Academies Aalst en Gent; marines en visserstaferelen; lid Aalsterse Kunstkring; begraven kerkhof Stuiverstraat.

[Digitale bronnen en literatuur:](#)

D. Van Ryssel, *Lexicon van Oost-Vlaamse schilders en beeldhouwers (1700-1940)*, 2016. [Pdf-bestand; geraadpleegd 25 april 2020]

CCLV - Felix Vannitsen

Oostende, 1 juli 1890-?

Leerling van de Ecole Industrielle in Oostende;

ca. 1906 leerling aan de Kunstacademie in Brugge;

Startte een onderneming voor schilderwerken en glaswerken, verkocht ook verven, vernissen, marbrite, spiegels, transparante glastegels.

Was gehuwd met Elpeda Wittevrongel.

Veldstraat 28 (de latere Jules Pourquaetstraat); een factuurhoofd is afgebeeld op de cover van het decembernummer 2019.

[Literatuur:](#)

L'Echo d'Ostende, 45, 168, 27-28 juli 1907.

CCLVI - Achille Van Sassenbrouck

Brugge, 1886 - Gent, 1979

Studies aan de Brugse Academie en aan het Hoger Instituut te Antwerpen.

In Brugge waren o.a. Constant Permeke en Armand Delwaide studiegenoten.

Woonde tijdens het interbellum geruime tijd in Oostende op zijn woonboot, het yacht "Pieter Breughel". Nam op 27 juli 1927 deel aan het huldebetoon Jan De Clerck in Oostende.

Vestigde zich in 1933 definitief in Hamme aan de Durme, Kaaldries 4.

Roger Cools (De Plate 1993/307) volgde schilderlessen bij hem in Hamme.

Veel havenzichten met vissersboten, voorstellingen van vissersfiguren

[Tentoonstellingen in Oostende:](#)

-december 1928, Oostende, Galerie du Carillon (deelname aan een groepstentoonstelling in de met o.a. Léon Spilliaert, Felix Labisse, Louise Seghers, Maurice Seghers, Carol Deutsch, Victor De Knop, Eugene A. Gerbosch en Frans Regoudt).

-1928-1929, Oostende, Galerie du Carillon

-1929-1930, Oostende, Studio (Exposition d'oeuvres d'artistes ostendais) met : "Visser" en "Landschap".

-1982, Oostende, Ostend Antiques Market (Langestraat)

[Musea:](#)

-Brugge, Sted. Musea

-Brussel, Museum van het Leger

-Brussel, Museum van Elsene

-Diksmuide, Sted. Verzameling

- Kaunas (Litouwen)
- Oostende, Mu.ZEE (werken uit het Museum voor Schone Kunsten)
- Reims
- Sint-Niklaas, Sted. Musea
- Tallinn (Estland)

Literatuur:

F. De Vleeschouwer, *Achiel Van Sassenbrouck*, s.d., s.l.

Achiel Van Sassenbrouck, Dendermonde, 1977.

Nationaal Biografisch Woordenboek, 10, Brussel, 1983.

Lexicon van Westvlaamse Beeldende Kunstenaars, 1, Kortrijk, 1992.

Digitale bronnen en literatuur:

Lemma op Nederlandstalige Wikipedia

Achille Van Sassenbrouck

"De Visserskaai en het vissersdok te Oostende"



CCLVII – Emile Verkouille

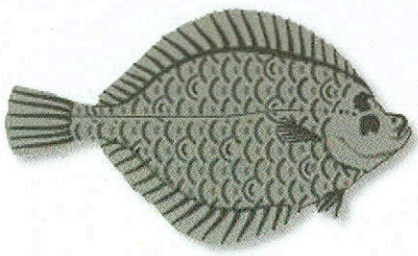
Oostende, 28 maart 1864 - Oostende, 1927
amateurkunstschilder;

Auteur van het schilderijtje "De brand van het Lunapark 1914" (verz. K.O.H.G. Kring de Plate); andere gekende schilderijtjes lijken gekopieerd van foto's of van afbeeldingen van werk van andere kunstenaars - al dan niet met eigen toevoegingen.

Woonde Romestraat 60



Vervolgt



Een lezer schrijft !

Schrijf (v-)is

Dag Koen,

Bij dit een verhaal dat wel duizendmaal door mijn grootmoeder, langs moederszijde, 'Alphonsine {Bertha} Meyers' (1897-1977), werd verteld. We zaten met z'n allen rond de eettafel met open mond te luisteren naar al die verhalen over wat ons oudjes hadden meegemaakt. En toegegeven, sommige van die vertelsels deden ons aardig angst inboezemen. Wat volgt gaat over mijn grootmoeders 'nonkel Charel' die als kind op de wekelijkse marktdag in Oostende verdween.

Arne Pyson

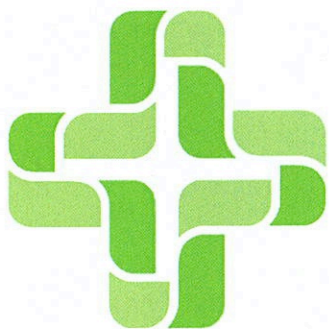
Op de wekelijkse marktdag speelde Charel als kind vaak tussen de boerenkarren en kraampjes op de Groentemarkt. In die tijd werd boter nog gewikkeld in koolbladeren voor transport. Charel had een paar van die gebruikte koolbladeren gevonden en likte met zijn vingertjes de verse roomboter af. Voldaan legde de kleine jongen zich wat te rusten in een gevlochten mand die onder de boerenkar hing en viel vervolgens in slaap. Onwetend van de aanwezigheid van een blinde passagier vertrok de boer met vrouw na verkoop van hun goederen naar zijn doening in de buiten.

Tegen de middag riep moeder Pharailde (1) hare Charel om te komen eten; echter kwam er geen antwoord.... Algauw was er wrevel bij de familie die ongeduldig aan tafel zaten te wachten op hun middagmaal, maar na een poos begon de ongerustheid toe te slaan. Pharailde nam boos haar neusdoek en met een ongerust gevoel vertrok ze richting Groentemarkt.

Daar vroegen enkele vissersvrouwen wat d'r scheelde en binnen de kortste keren waren ze met hen allen op zoek. Na een tijdje brak paniek uit bij de innig met elkaar verbonden vissersgemeenschap. Geruchten staken de kop op en men zei dat er een kinderklompje was gevonden aan de Visserskaai. Het ergste werd gevreesd. De champetter werd verwittigd en tot laat in de avond was men aan het dreggen in het vissersdok op zoek naar het kinderlijkje. Ook enkele sloepen werden bemand om verderop in de haven te zoeken. De onzekerheid veranderde in verdriet en weldra was het ganse visserskwartier in diepe rouw gedompeld. De volgende dag ging men tevergeefs verder zoeken langs de waterlijn, tot zelfs op het strand in Mariakerke.

Enkele dagen later was er een reiziger aangekomen die zijn intrek nam in een plaatselijke herberg op de visserskaai. Op een bepaald ogenblik had de man het over het vreemde verhaal van een gevonden kind in een boerenhofstee in Oudenburg. In allerlei richtingen verspreidde het nieuws zich en haastig werd een expeditie op touw gezet door een aanzienlijke groep vastberaden vrouwen. De trektocht op klompen ging alsmaar sneller naarmate Oudenburg naderde. Daar aangekomen vond men de kleine Charel op het erf; wat grote bliedschap bracht tussen al die tope-tegoare vissersvrouwen. Na vele tranen van vreugde vroeg men het kind om uitleg, en het enige dat de kleine jongen te zeggen had was: beu, beu, beu.....

(1) Pharailde (1845-1883) had een kleine handelszaak op de hoek van de Langestraat en de Hertstraat, later bekend als café 'Fiacre'. Kant Langestraat was een winkeltje, annex herberg, kant Hertstraat met poort, een kleine visrokerij.



Thuisverpleging Jill

We zijn een kleine groepspraktijk van enkele zelfstandig thuisverpleegkundigen, die samen instaan voor alle verpleegkundige zorgen die U nodig hebt.

Door onze praktijk bewust kleinschalig te houden, krijgt U steeds dezelfde verpleegkundigen over de vloer, zodat er gemakkelijk een vertrouwensband ontstaat. Ook worden zo ook alle noden en zorgen heel goed opgevolgd en bijgestuurd waar nodig.

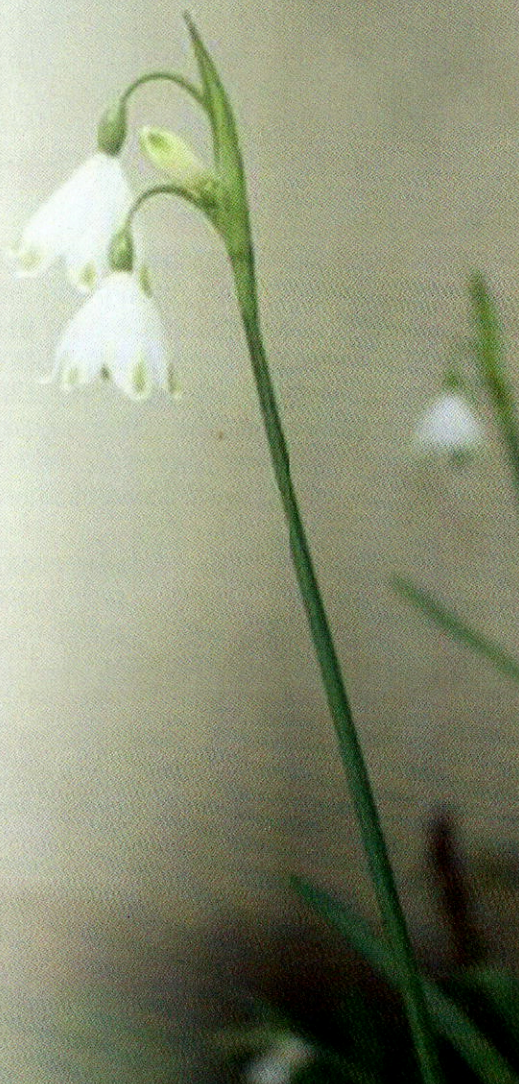
De mutualiteit waarbij U bent aangesloten is voor ons niet van belang: wij verzorgen patiënten van alle mutualiteiten. Hierbij passen we ook steeds de derdebetalersregeling toe, dit wil zeggen dat de betalingen rechtstreeks met Uw mutualiteit worden geregeld en U geen factuur zal ontvangen van ons.

Neem gerust contact met ons op als U hulp nodig heeft of vragen hierover. Dit kan dagelijks, ook in het weekend of op feestdagen.

Extra's:

- *Info en advies over premies tegemoetkomingen en hulpmiddelen*
- *Advies en coördinatie in de verschillende thuis-hulpdiensten*
-

Wij werken samen met alle mutualiteiten alsook met uw huisarts of specialist.



Zwaluwenstraat 141, 8400 Oostende
0495 50 68 86

www.thuisverpleging-jill.be

De sterren van Oostende



Auteur: **Serge Van Daele.**

'Dit artikel werd geschreven in november 2020. Normaal verschijnt de nieuwe 'Guide Michelin' gids jaarlijks medio november. Maar door de Corona maatregelen zal de editie 2021 pas verschijnen volgend jaar. Datum van verschijning is actueel nog niet gekend.'

Inleiding

In de maand oktober 2020, komt er verrassend nieuws van het stadsbestuur.

Oostende zal als eerste stad van België een culinaire stadscurator aanduiden! Kobe Desramaults krijgt die eer. Hij werd gevraagd om de culinaire visie mee koers te geven. Hij zal initiatieven ondernemen om het culinair niveau van de Oostendse Horeca op te krikken. Er worden gastronomische topevents verwacht. Oostende wil de hoofdstad worden van de garnaalkroket!. Een lovenswaardig initiatief en een goede promotor voor de plaatselijke economie.

De vorige initiatieven van de stad: "à l'Ostendaise" en "Food 'O" trokken veel volk aan, maar waren tijdelijke evenementen. De stad is op zoek naar een blijvend hoogstaand niveau op culinair gebied en dit op jaarbasis.

Ik was geschrokken door de woorden van burgemeester Tommelein, toen hij zei aan de pers "wij zoeken geen sterrenniveau op, maar wel een kwalitatieve keuken"; alsmede toen ik de reactie las van Mr Desramaults in de krant van: "Eén sterrenzaak zal het verschil niet maken voor de stad. Als er zaken zijn die tips vragen om een Michelin-ster te behalen zal ik dit gerust doen, maar dat is zeker geen noodzaak".



Ik zou dit willen nuanceren! Ik heb gewerkt in enkele van de sterrenrestaurants van Oostende en ik kan onze leden van 'De Plate' garanderen dat er wekelijks klanten kwamen uit Brussel, Charleroi, Antwerpen om in Oostende te komen nuttigen. Ik zie ze nog voor mij... met hun Guide Michelin in de hand kwamen ze 'gastronomisch tafelen' in Oostende. In de 'Hostellerie Bretonne' (één ster) kwam er elke zaterdag een koppel met een taxi vanuit Antwerpen voor het avondmaal. De chauffeur kreeg een maaltijd beneden in de keuken! In restaurant 'Au Vigneron' (twee sterren), kwam minister Vanden Boeynants zich vanuit Brussel verplaatsen met zoon en dochter om de voortreffelijke kipbereidingen te proeven!

Waarschijnlijk is het stadsbestuur niet op de hoogte dat Oostende van 1939 tot 2003, **(64 jaar lang!)** sterrenrestaurants, in haar midden had. Om nu te gaan verklaren: "we wensen geen sterren, maar we kijken naar de vele parels", is kort door de bocht.

Oostende verdient meer...

Motivering

Laat ons eerlijk wezen. Dit artikel gaat over de Michelin-sterren. Zoals u in volgende pagina's kunt lezen bestaan er nog vele culinaire gidsen en tijdschriften die een beoordeling geven aan de talrijke restaurants van Oostende. Ook online komen er meer en meer beoordelingen op het platform. Elke gids hanteert bepaalde criteria. De ene strenger dan de andere, de ene meer gefocust op het culinaire, de andere meer gefocust op het geheel van de gastronomische beleving.

De 'Guide Michelin' is de oudste en de pionier. Ze is nog steeds de meest waardevolle onder de culinaire gidsen. Ik maak een kleine vergelijking in mijn artikel met een andere gids (Gault & Millau), gewoon ter illustratie van de verschillen.

Wat is een Michelin gids?

Geschiedenis

Aan het begin van de 20e eeuw reden er zo'n 3000 auto's rond in heel Frankrijk. In een poging het autogebruik te stimuleren, introduceerde bandenfabrikant 'André Michelin' in augustus 1900 de eerste Michelingids. De gids had als doel chauffeurs te wijzen op goede restaurants en hotels. Daarnaast bevatte de gids informatie over benzinestations, garages en toiletten. De Michelingidsen waren in eerste instantie gratis. Het verhaal gaat dat André Michelin en zijn broer een garage bezochten en zagen dat de gidsen werden gebruikt als ondersteuning van werkbanken.



Vanaf dat moment publiceerden de gebroeders Michelin alleen nog betaalde edities.

In 1905 verschijnt de eerste Nederlandse Michelingids: de 'Guide Michelin Belgique, Hollande Luxembourg, Alsace-Lorraine, Bord du Rhin' van 1905-1906. Restaurants stonden er nog niet in. Maar garages en mecaniciens des te meer. Het was immers de pionierstijd van de auto. Tankstations kwam je onderweg niet tegen. Brandstof was bijvoorbeeld te koop bij de drogist. En auto's die net als nu tienduizenden kilometers reden zonder pech waren ondenkbaar; dépanage was aan de orde van de dag. Om de kwetsbare vering te laten repareren, moest je bij de hoefsmid zijn.

In de Michelin-gids kon de automobilist zien waar hij in elke stad terecht kon voor een werkplaats, een Michelin-bandendepot, brandstof of het opladen van een elektrische accumulator. En maar liefst 92 pagina's waren gewijd aan de banden of aanverwante artikelen (zoals velgen en lijm), uitvoerige uitleg hoe een band gedemonteerd en gemonteerd moest worden, met gebruik van het juiste gereedschap. Ook de reparatie van de band zelf kwam uitgebreid aan bod.

Onvermijdelijk weerspiegelt die allereerste Michelin-gids het tijdsbeeld van begin 20e eeuw. De gids vermeldde bijvoorbeeld of het hotel telefoon- of telegraafvoorzieningen had. Mocht de gast er rekenen op een badkamer en/of wc (volgens de omschrijving 'een goed onderhouden watercloset met apparaat om door te spoelen')?

Introductie van de Michelinster

In 1926 introduceert de Michelingids de Michelinster. Inspecteurs gaan op pad om restaurants te beoordelen. Eetgelegenheden maakten alleen kans op een ster als zij beschikten over een uitzonderlijk goede keuken, een unieke smaak en een correcte bediening. De Michelinsterren bleken al snel een groot succes onder de lezers van de gids. In 1931 werd het systeem dan ook uitgebreid naar drie sterren, het beoordelingsmodel dat tot op de dag van vandaag wordt gebruikt. Michelininspecteurs hanteren de volgende vijf criteria:

- *De persoonlijkheid van de keuken
- *De beheersing van kooktechnieken en smaken
- *De prijs-kwaliteitverhouding

*De consistentie

*De beste restaurants krijgen sterren. Deze onderscheidingen berusten enkel op de kwaliteit van de keuken en worden altijd door de inspecteurs gezamenlijk toegekend. Comfort en service worden apart vermeld.

Betekenis van de Michelinsterren:

* één ster

Een uitstekende keuken in zijn categorie (*Une très bonne table dans sa catégorie*). De ster wijst op een goed rustpunt op uw route. Een verzorgde keuken tegen redelijke prijzen.

** twee sterren

Een verfijnde keuken die een omweg waard is (*Table excellente, mérite un détour*). Bijzondere specialiteiten en wijnen. Verwacht geen lage prijzen.

*** drie sterren

Een uitzonderlijke keuken die een reis waard is (*Une des meilleures tables, vaut le voyage*). Het eten is altijd erg lekker en soms buitengewoon, er worden beroemde wijnen geserveerd, de bediening is onberispelijk, het interieur is stijlvol. De prijzen zijn overeenkomstig.

Naast sterren en bestekjes, heeft Michelin ook de **Bib Gourmand**.

De **Bib Gourmands** – afgeleid van Bibendum, de naam van het bekende Michelinmannetje, zijn sinds 1955 een onderdeel van de Michelingids. Het is geen ster, maar om de gids zelf te quoten: 'ook zeker geen troostprijs'. Bib Gourmands worden gegeven aan restaurants die hoge kwaliteit voor een schappelijke prijs geven.



Bestekjes.



Eén bestekje is een eenvoudig restaurant. Bij het toekennen van de sterren kijken de inspecteurs niet naar het interieur, de setting, of de kwaliteit van de bediening. Die punten worden los beoordeeld en worden in de gids aangeduid met één (redelijk comfortabel) tot vijf bestekjes (luxe).

Bord



De betekenis van een kwaliteitsvolle keuken. In de rode kleur is ze nog een gradatie hoger dan in de zwarte kleur. In het rood wil dit zeggen: charme en karakter met een warm hart. Dit zijn de mooiste adressen die men u kan aanbevelen.

De principes van de Michelingids

Anonieme inspectie

De gerechten en de kamers worden anoniem en regelmatig door inspecteurs getest om het kwaliteitsniveau voor de klant te beoordelen. De inspecteurs betalen gewoon de rekening en kunnen zich daarna voorstellen om nadere inlichtingen over het etablissement in te winnen.

Brieven en e-mails van lezers (ongeveer 45.000 per jaar) zijn ook een belangrijke bron van informatie.

Onafhankelijkheid

De hotels en restaurants worden onafhankelijk geselecteerd, waarbij wij uitsluitend het belang van de lezer voor ogen houden. Alle beslissingen worden onderling door de inspecteurs en de hoofdredacteur besproken. De hoogste onderscheidingen worden op Europees niveau toegekend.

Selectie

De Michelinids biedt een keuze van de beste hotels en restaurants in alle prijsklassen en in elke kwaliteitscategorie, op basis van een strenge selectie die door alle inspecteurs op dezelfde wijze wordt toegepast.

Jaarlijkse actualisatie

Ieder jaar worden alle praktische gegevens, classificaties en onderscheidingen herzien en eventueel aangepast om zo de meest betrouwbare en actuele informatie te kunnen bieden.

Eén

selectieprocedure

De beoordelingscriteria zijn identiek voor alle landen die de Michelinids bestrijkt.

De combinatie van kwalitatief goede gerechten, een creatieve en innovatieve chef, een collectie van prachtige wijnen en een fijne, gastvrije sfeer dragen bij aan de waardering van een restaurant. Maar er zijn ook instanties als 'Gault&Millau', die aan de hand van een aantal vaste criteria, een waardeoordeel uitbrengen over de 'beste' restaurants.

Welk verschil is er tussen de Guide Michelin en de Gault & Millau?

Michelin en Gault&Millau beoordelen beiden ieder jaar toprestaurants. Allebei geven ze gidsen uit met daarin de 'beste' restaurants, maar hanteren hun eigen criteria.

Gault & Millau

De grote concurrent van de Michelinids is de Gault & Millau gids, opgericht door Henry Gault en Christian Millau en in 1969 begonnen als een tijdschrift voor Parijzenaren met aanbevelingen voor de beste restaurants. Het grootste verschil tussen Michelin en Gault&Millau zit 'm in de details. De inspecteurs van Gault&Millau nemen bijvoorbeeld ook de cuissons (de garing van vlees of vis), de smaak en presentatie, ingrediënten, de ontvangst, adviezen voor wijn, de openingsdagen en of de chef wel of niet aanwezig is mee in hun beoordeling. Bij Michelin wordt meer naar het grotere geheel gekeken. Ook Gault&Millau brengt elk jaar per land, een compleet vernieuwde gids met waardeoordelen uit over de 'beste' restaurants. Dit doen zij niet met sterren, maar met punten.



De puntentelling start bij 10 en eindigt bij 20 punten als de hoogst haalbare score. Restaurants met minder dan 10 punten zal je niet terugvinden in de gids. Gault&Millau gaat tijdens de beoordeling nog altijd uit van de top. Alles moet kloppen als zij komen beoordelen. Verder spelen de stoelen, de aandacht, timing en sfeer ook een belangrijke rol.

Gault&Millau punten

- 10,11 en 12: Restaurant van een eerlijk tot interessant niveau
- 13 en 14: Goede, verzorgde tafel, betrouwbaar en soms origineel
- 15 en 16: Restaurant of brasserie die een bijzondere keuken brengt
- 17 en 18: Zeer grote tafel, memorabele herinneringen
- 19 en 20: De onbetwistbare top

De Gault&Millau punten voor Oostende in 2020

Restaurant Marina 14/20, Restaurant Savarin 13/20, Restaurant Storm 13,5/20, Restaurant MangeTout 13/20, Bistro Mathilda 13/20, Restaurant Chez Paulette 12/20

Oostende en de sterren

Wanneer wij de lange historische culinaire reis van Oostende onderzoeken, dan zien we dat deze stad meer dan 64 jaar lang sterrenrestaurants in haar midden heeft gehad!

Er bestaan lange lijsten van de geschiedenis van de sterrenrestaurants in België, maar dit is niet de doelstelling van het huidig artikel. Het gaat over de Oostendse restaurants. Voor Oostende begint het allemaal in 1939 met een historische vermelding van 2 sterren voor restaurant 'A La Renommée' in de Langestraat. Wat een euforie in de stad. Met een dreigende oorlog op komst wat dit een opsteker voor de lokale horeca. Ook al waren de toeristen in mindere getale aanwezig in de zomer van 1939; toch profiteerden heel wat zaken om een laatste graantje mee te pikken. Oostende werd uitgeroepen tot 'culinaire stad' van de kust door de lokale pers.



Na een wereldconflict herpakt Oostende zich, en in de jaren '60 zien wij reeds vermeldingen van een zekere Traiteur Daue in Raversijde.

Het hoogtepunt op gastronomisch gebied situeert zich in de '70 en '80 jaren van vorige eeuw. Een 'bom' van dynamisme, inzetting en gloriemomenten waait over Oostende. De vele gastronomische weekends in de Casino-Kursaal dragen daar toe bij.

Restaurant 'Au Vigneron', Restaurant 'Freddy's Grill', Restaurant 'Hostellerie Bretonne' werden bedolven met sterren door de Guide Michelin. Eerlijkheidshalve wil ik ook 'Restaurant Au Coeur Volant' vermelden, te De Haan wegens zijn relatie met James Ensor. Daar vielen ook sterren uit de lucht!

In de jaren '90 begint de zwanenzang voor culinair Oostende. De 'glorie' van de Oostendse gastronomie geraakt wat zoek. Er komt een vervlakking op eetcultuur. De modale bezoeker krijgt het moeilijker met de prijzen, de 'Guide Michelin' wijzigt ook de strategie naar meer 'verfijnde zaken' en legt strikte regels op die door sommige eigenaars niet meer te volgen zijn.

Oostende krijgt een golf van fastfood restaurants over zich heen, en zonder het te beseffen verliest de stad één voor één prestigieuze restaurants. De 'snack-cultuur' wortelt zich diep in Oostende.

Ik beschik over verschillende edities van de Guide Michelin. Ik wens geen database op te maken van alle restaurantvermeldingen door de jaren heen. Deze informatie zou het artikel onoverzichtelijk maken en weinig bijdragen tot de historische waarde. Ik beperk mij tot de sterren en eventuele 'extra' vermeldingen in de gids.

Laat ons niet te ver in de geschiedenis gaan...pakweg 5 jaar.

In 2016 waren er 8 vermeldingen van restaurants en 17 vermeldingen van hotels

2 bestekjes

- Marina Albert 1 Promenade 9
- Agua Del Mar Kursaal Westhelling 12
- Mange-Tout Visserskaai 22
- 't Vistraptje Visserskaai 37

1 bestekje

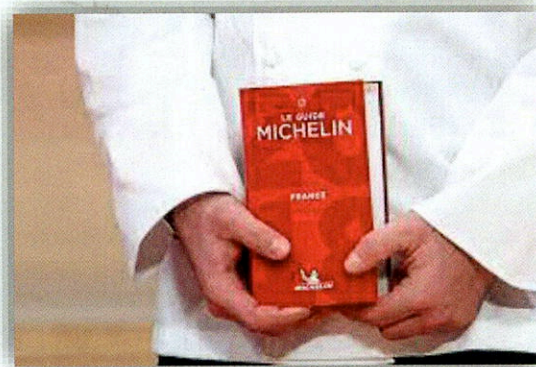
- Bistro Mathilda (met een Bib Gourmand) Leopold II-laan 1
- Toi Moi et la Mer (met een Bib Gourmand) Albert 1 Promenade 68
- Brasserie Albert Koningin Astridlaan 37
- Plassendale Oudenburgsesteenweg 123

In 2017 zien we reeds een ander verhaal

Slechts Bistro Mathilda promoveert van 1 naar 2 bestekjes.

Toi Moi et la Mer, 't Vistrapje en Plassendale blijven hun plaats behouden.

Marina met 2 bestekjes is toegetreden Albert 1-Promenade 9



In 2020 komt Oostende er zeer pover van af, met slechts 5 vermeldingen voor een restaurant en 1 vermelding voor een hotel!

Is het deze editie die het stadsbestuur wakker heeft geschud om initiatief te nemen?

Bistro Mathilda-Bib Gourmand Leopold 2-laan 1

Commentaar

Een moderne bistro, dat houdt meer in dan de beschrijving van het interieur. Het betekent ook dat de chef invloeden van andere kookstijlen in zijn bereidingen vermengt., en dat hij aan de slag gaat met verse producten. Eerlijk is geen loos woord. Dit resulteert in lekker eten, de specialiteit van Bistro Mathilda.

Mange-Tout-1 bord Visserkaai 22

Commentaar

Interessant adres aan de Visserskaai waar knappe kunstwerken mooi contrasteren met het sober interieur. De chef geeft de Franse keuken een moderne twist en zweert bij kwaliteitsproducten. Zo werkt hij enkel met vis uit de Noordzee.

Storm-1 bord Hendrik Baelskaai 21

Commentaar

Een storm kan de vissersboten die net vóór de deur aanmeren niet stoppen. De ervaren chef beloont hun werk door hun lekkernijen te sublimeren. Hij maakt daarvoor gebruik van de Mibrasa grill en moderne technieken met een knipoog naar Azië en Scandinavië. Dankzij het intieme decor en de sympathieke gastvrouw doorstaat u de culinaire storm in alle rust.

Bentley's-1 bord Van Iseghemlaan 58

Commentaar

Chic en elegant, het zijn kwaliteiten die men ook met deze elegante Bentley mag vereenzelvigen. En het heeft eveneens wat onder de motorkap steken. De maître en de chef hebben ervaring, dat voelt u. Klassiekers als vol-o-vent en zeebaars in zoutkorst ontvouwen hier al hun troeven. De suggesties zijn dan weer moderner.

Plassendale-1 bord Oudenburgsesteenweg 123

Commentaar

Klassieke keuken: gebakken zeetong, garnaalkroketten... het zijn van die klassiekers waar je sowieso al heerlijk van kunt genieten, maar in dit landelijk huisje aan de sluis is de belevenis helemaal compleet. Traditionele gerechten voor een aantrekkelijke prijs!

1 vermelding hotel

Andromeda Kursaal Westhelling 5

Commentaar

Kuuroord en wellness. Functioneel. Voor een kamer met zicht op zee moet u in dit hotel zijn dat uittorent boven het strand en het casino. De helft van de kamers geniet namelijk van het mooie panorama. Een relaxerende passage in de wellness is hier ook zeker een aanrader.

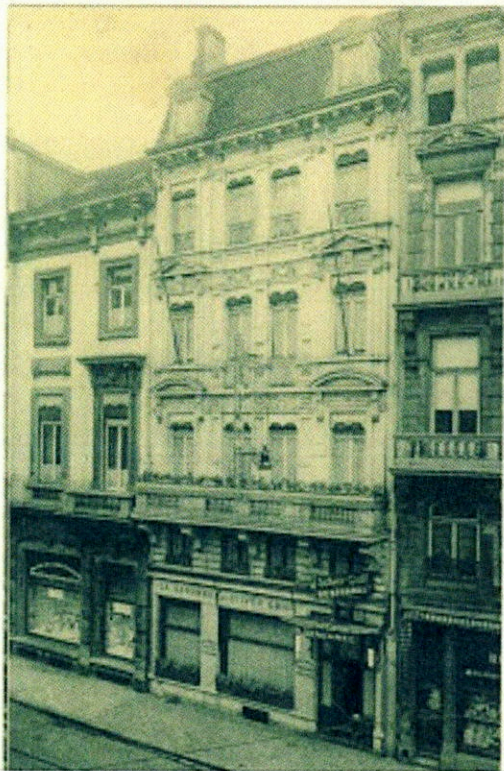
Terugblik op de gewezen sterrenrestaurants van Oostende

RESTAURANT A LA RENOMMÉE Families Simard en Bernard 2 sterren (Periode 1939 en daarvoor)

In 1908 komt 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 eigenaar is in de Langestraat (zijn kozijn), van het gekende hotel-restaurant 'A La Renommée' is het ijs vlug gebroken voor deze ondernemende persoon. Met wat geld geleend te hebben van de familie start hij een 2^e zaak: 'A La Renommée' naast het casino. Door het geld te lenen van de familie moest de naam behouden blijven! Zo had je inderdaad 2 restaurants "A La Renommée" in Oostende in de jaren '30!



Restaurant Silver Grill - Bruxelles

In de guide Michelin 1939 lezen wij volgende vermelding:

2 sterren: 35-50 fr à la carte. Spécialités: moules maison, délicieuses de crevettes, homard Renommée (**Silver Grill**)

Enige uitleg aangaande de 'Silver Grill'.

Mr Bernard had een tweede restaurant in Brussel met de naam 'Silver Grill' in de Augustijnenstraat. Die kreeg 3 sterren in 1939. Het was typisch in de jaren '30 dat het personeel (koks en kelners) verhuisden van Brussel naar Oostende. In de zomer was Brussel leeg en Oostende bomvol. De naam 'Silver Grill' is misschien wat verwarrend maar het was een weg en weer werking van menukaarten tussen de 2 zaken.

Na de oorlog kwam er geen 'grandeur meer' voor de zaak. Het gebouw kwam er relatief onbeschadigd van af, maar het duurde tot 1948 tot er terug leven in de brouwerij was.

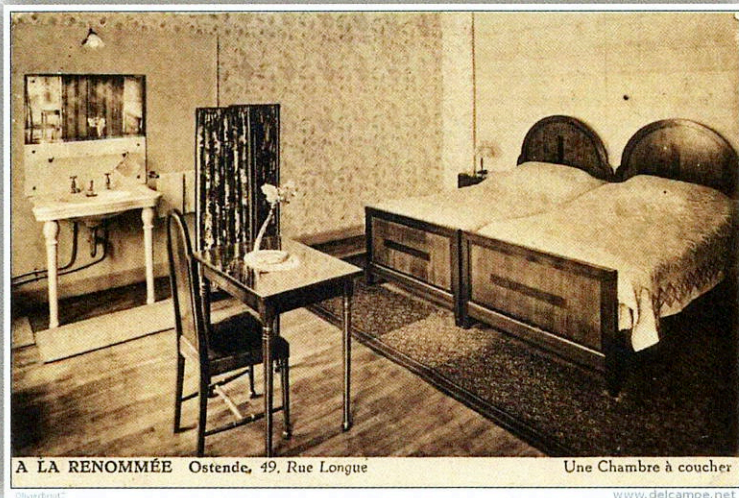
De 2 families hadden andere doelstellingen voor ogen en de zaak werd verkocht. In 1956 begint de afbraak voor de nieuwe cinema 'Capitole'.

Naast de culinaire gegevens staan vooral de gegevens van de inrichting in dit artikel centraal. "Weinig restaurants van Oostende hadden een zodanig gehalte van 'art-deco'-inrichting in hun midden als de 2 restaurants 'A La Renommée'".

Een begrip wereldwijd

Jozef De Coene leefde van 1875 tot 1950 en was een meester in de productie van klasrijke meubelen. Hij werd tijdens zijn leven ook wereldwijd erkend als een uitzonderlijke fabrikant. De Kortrijkse meubelen groeiden uit tot een begrip, dankzij een mix van uitzonderlijk design en kwaliteit.

'A La Renommée' aan de Langestraat 47 en 49 werd door de firma De Coene ingericht. Ook de A La Renommée aan de Albert I Promenade 61 werd door die firma ingericht. Beide inrichtingen zijn in vroege 'Art Deco' stijl van tussen 1925 en 1930 uitgevoerd geweest. Op de kamers had men hetzelfde model van De Coene slaapkamer staan zoals in het Résidence Palace Hotel te Brussel. Dit model is de eenvoudige uitvoering, laat art deco, circa 1928, met twee houtsoorten.





Bemerk het prachtige interieur van het restaurant 'Renommée' in de Langestraat, in de jaren '30. Bemerk de art-deco stijl. Kijk naar de vloerstijl. Aanschouw de 2 soorten tafellakens met speciale plooi rechts vooraan. Bezie de stoelpoten. Bekijk de centrale bedieningscommode met art-deco verlichting. Elke tafel kreeg een zoutvat met lepel en een pepermolen. In die tijd ongewoon en een teken van luxe!

De verbindingsdeuren (zie achteraan) tussen keuken en restaurant werden na de oorlog verplaatst naar hotel Wellington aan de casino, om ze later te verplaatsen naar het nieuwe gebouwde hotel Andromeda.



Op de meubelen van de luxueuzere uitvoering zijn marqueterie figuren ingewerkt. Enkele 'De Coene' meubelen van het interieur van het restaurant heeft men naar het nieuwe restaurant op de Zeedijk overgebracht (Andromeda hotel, restaurant Gloria).

Het interieur van de Renommée aan de Zeedijk 61. De kleine tafel staat nog altijd in de inkom van het hotel Andromeda in Oostende.

RESTAURANT 'AU COEUR VOLANT' Familie Le Bret 2 sterren (Periode 1939-1985)

Opgestart door Eddy Le Bret in 1927 als een landelijk hotel trof men in De Haan enkel wat vakantiehuizen en veel rust...

We weten dat de wetenschapper Albert Einstein tijdens zijn vlucht uit Duitsland via De Haan passeerde in 1933.



Einstein was op dat ogenblik wereldberoemd want hij had de Nobelprijs voor natuurkunde ontvangen en de wetenschappelijke wereld grondig door elkaar geschud met zijn artikelen over de relativiteitstheorie. Als jood en overtuigd pacifist vluchtte hij voor de gruwel van het opkomend nazisme in Duitsland. In De Haan ontmoette hij James Ensor. Ze tafelden er in het restaurant Au Coeur Volant op 2 augustus 1933. James Ensor ontvluchtte regelmatig het drukke Oostende om rust te vinden in De Haan. Zijn lievelings-rustplaats was de 'Coeur Volant' die ook niet rechtstreeks aan zee lag en wat rustiger buiten de kust. Hij kwam er regelmatig met kunstenaars, de chef van het orkest van de Oostendse Casino en zelf met chef-koks die hij leerde kennen in de grote hotels van Oostende. Hij dronk graag een glas Riesling (witte wijn uit de Elzas). Zie vermelding in de Guide Michelin. In 1947 neemt de zoon Georges over in het restaurant en zijn zuster in de keuken. Zij is een maniak van de netheid en van de kwaliteit van de producten. Een maximum van 20 klanten wordt per dag aangenomen. Georges neemt met zijn typisch Britse allure de ontvangst van de gasten waar, de wijnkaart en noteert de bestellingen.

Op de menu van 1976 lezen wij klassiekers zoals vernieuwende gerechten:

- *Salade folle de homard (seizoensla, knapperige boontjes, artisjokken truffel met xéresazijn en ontschaalde kreeft)*
- *Turbot grillé tartare (geroosterde tarbot met tartaarsaus)*
- *Cassolette de crevettes aux poireaux (pannetje Noordzeegarnalen met prei)*
- *Filets de sole au champagne (zeetongfilets gestoomd in champagne, met groenten boeket)*
- *Steak gros poivre moutardé (biefstuk met grof gemalen peper en mosterd)*
- *Cérisés flambées Célestine (gekarameliseerde kersen gevlamd met kirsch)*



In de Guide Michelin 1939 lezen wij: 1 ster =
Spécialité poularde de Bruxelles, canard à l'orange, homard à l'armoricaine.

Vins: Caeseler Riesling,
Chambertin Bourgogne.

De tweede ster komt er in 1976.

De Coeur Volant werd 20 jaar geleden afgebroken en vervangen door een appartementsvilla.

Er tegenover is er een pleintje waar enkele jaren geleden een standbeeld geplaatst werd van Einstein. De Coeur Volant was het enige sterrenrestaurant dat De Haan ooit rijk was.



Op 2 augustus 1933 kwam de Franse minister van Onderwijs, Anatole de Monzie, naar Oostende om James Ensor een onderscheiding te geven. Uiteraard wilde hij ook Einstein ontmoeten. De excellentie en de kunstschilder zakten af naar sterrenrestaurant Au Cœur Volant, in De Haan, en overtuigden de natuurkundige zich bij hen te voegen. Helemaal vlekkeloos zou het etentje niet verlopen zijn. Nadat Einstein Ensor had verweten niks te snappen van zijn kleuren en op zijn beurt Ensor Einstein niks van zijn wiskunde, was Ensor dan maar vroegtijdig ingedommeld!



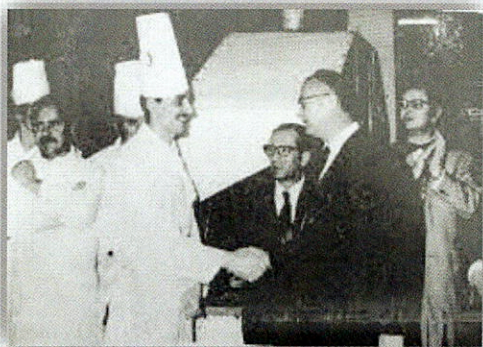
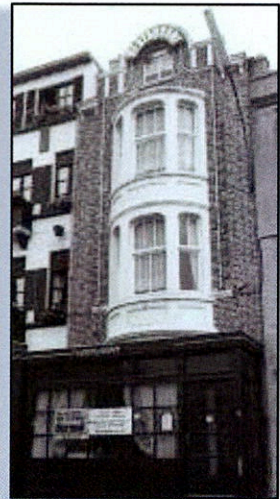
In 1949 overleed James Ensor. In 1979, (30-jaar later) organiseerde men een herinneringsmenu met de lievelingsgerechten van James Ensor; van boven naar rechts; kreeft, meringue met warme vruchten, eend met perziken, langoustines met tuinkruiden, gevulde flensjes met gerookte zalm. Bemerkt bovenaan links zijn persoonlijke lampetkom, om de handen te wassen.

RESTAURANT 'AU VIGNERON + DE OOSTENDSE COMPAGNIE'

Familie Daue 1+2 sterren (Periode 1971-2003)

Jean-Marie Daue was een vakman die het handwerkwerk in ere hield. Zijn grootvader kwam in 1945 van de Ardennen naar Oostende om er een familiepension te openen. Zijn vader bracht verschillende verbeteringen aan en maakte er een hotel van. Ook op culinair gebied brengt vader het tot lid van de culinaire club 'Prosper Montagnée' en start eveneens een traiteurszaak op in de Raversijdestraat, met groot succes. Jean-Marie volgde stages in beroemde hotels en startte met zijn vrouw een eigen zaak in de Aartshertoginnestraat. Hij was een hartstochtelijk aanhanger van de kwaliteitskeuken en weigerde toe te geven aan gemakzucht, alleen maar om geld te verdienen.

In 1971 kreeg hij zijn eerste ster en werd ook nog de beste kok van België!



Beste kok van België 1971!

De start van een glansrijke carrière die zijn leven volledige zou beïnvloeden. In 1974 komt er een tweede ster! Oostende staat op zijn kop. Burgemeester Piers is in zijn nopjes en maakt het aan de ganse wereld bekend! (in zijn eigen stijl).

In 1986 kon het stadsbestuur (door aanbeveling van Jan Piers), aan restaurateur Jean-Marie Daue de concessie toekennen van het restaurant in de Koninklijke Villa, toen nog de 'Oostendse Compagnie' genoemd, (matig uitgebaat door Mr Van Biervliet)

Het summum van de Belgische politieke en artistieke wereld bezocht het met sterren gehuldigd smuloord. Maar die lauweren werden niet gesmaakt door de Koninklijke Schenking, die aan het pand een publiekelijke functie wilde toekennen eerder dan een commerciële toe te laten.



Het delict onttaardde in een rechtszaak, waarbij de Schenking en de stad Daue liever zagen vertrekken, maar opzagen tegen de 750.000 euro schadevergoeding die de eigenaars vroegen. Die wilde het restaurant ontruimd zien tegen mei 2004. In 2004 stopte de horeca uitbating en raakt het gebouw opnieuw in verval. Tot BZIO in 2005 het erfpacht op de gebouwen kreeg en begon aan een grondige renovatie. De Koninklijke Villa opende in 2011 zijn deuren en doet sindsdien dienst als zorghotel en revalidatiecentrum.

Terwijl de rechtszaak liep werd de familie Daue uit de villa gezet en in 2004 kwam het tot een openbare verkoop. Dit was het trieste menselijke en zakelijke hoogtepunt van de twee horecazaken. De bvba ging in vereffening, de zoon probeerde het nog met een nieuwe zaak: 'Windaue's' aan de Koningstraat, maar dat lukte niet.





Gerechtenoverzicht bij het behalen van de tweede ster van "Au Vigneron" 1974.

Van boven naar beneden: reerug met wintergarnituur, terrine van paling, eend met honing uit de Provence, zeewolf met kaviaar, zonnevis met bieslook

De familie Daue trekt de eer naar zich toe om 32 jaar lang aan één stuk; één, en 2 sterren in Oostende behaald te hebben. Weinige steden kunnen dit zeggen en zouden er zelfs fier op zijn.

RESTAURANT 'FREDDY'S GRILL' Freddy Dewitte 1 ster (Periode 1974-1977)

Freddy Dewitte was een topkok in het gekende hotel Andromeda aan de casino. De eigenaar Marcel Friederichs was fier op zijn kok en het restaurant van het hotel me name de 'Gloria' kreeg vermeldingen in de Guide Michelin in de jaren '68 tot en met de jaren 2010 met chef-kok Luc L'Hoëst aan het roer. Freddy wilde meer en startte zijn eigen zaak in 1968 aan de Albert-1 Promenade.

Vanaf dag 1 stonden kwaliteit en service hoog in het vaandel.



De vermelding 'grill' stond voor de prachtige grill in het restaurant. In de jaren '70 was dit een nieuwigheid die zelden te zien was aan de kust. De bedoeling was om visgerechten te creëren op houtsvuur. Na een tijdje werd er vanaf gestapt.

De trouwe klant prefereerde de klassieke Franse keuken waar Freddy zo gekend voor was. Het weelderige interieur deed menige klant wegdromen in een sfeer van luxe.

Na enkele jaren van doorzetten kwam de bekroning in 1974, met de eerste ster.

Op de menukaart lezen we klassieke gerechten zoals:

- Pâté de saumon Arlequin (zalm in dobbelstenen, gemarineerd in witte wijn en sjalotten.
- Filets de sole homardine (zeetongfilets met gepocheerde kreeft en kreeftensaus)
- Ris de veau au citron vert (kalfszwezerik met roomsaus en Romeinse sla met citroen)
- Crêpes aux pommes (flensjes geflambeerd met calvados en gekarameliseerde appelen)

De dag dat er een ster kwam werd het volledige interieur vernieuwd in roze tinten. Zelfs de visitekaartjes waren in roze kleur. →

Sterren en beroemdheden van over het continent kwamen de 'Freddy's' bezoeken. Een belangrijk cliënteel kwam vanuit de casino omdat het restaurant tot laat in de avond open was.



Liesbeth List kwam vaak na een optreden en Jacques Brel kwam er zijn laatste avondmaal nuttigen vooraleer definitief te vertrekken naar Frans-Polynesië.

Wegens familieproblemen moest Freddy zijn restaurant verlaten en startte hij een nieuwe zaak op, enkele honderd meters verder op de Albert-1 Promenade. De nieuwe 'Freddy's Must' werd gevolgd door zijn trouw cliënteel.

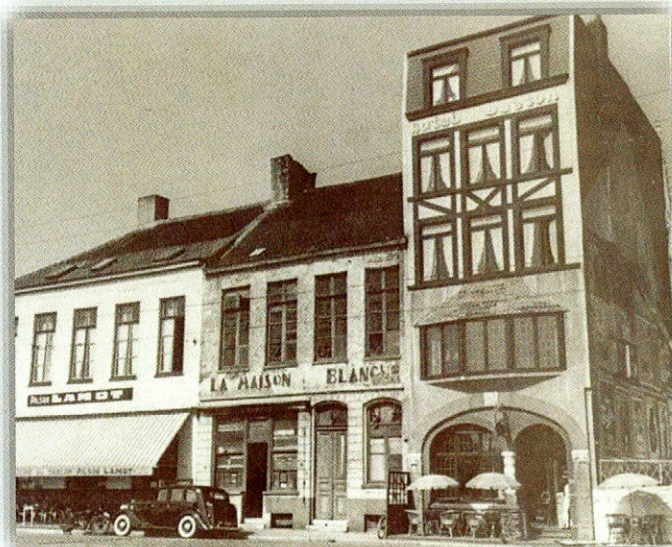
Het vroegtijdig overlijden van Freddy liet een schok na in Oostende.

RESTAURANT 'HOSTELLERIE BRETONNE' Jacques Marrière en Benny Poppe 1 ster (Periode 1975-1988)

Het hotel 'Le Breton' bestond al in de jaren '30 van vorige eeuw. Het was een eenvoudig familiehôtel met 8 simpele kamers, een panoramische ontbijtzaal en een restaurant voor de gasten. Een klein terras met 3 tafeltjes lokte de bezoekers vanuit het station. Na de oorlog werd een overdekt terras aangebouwd.

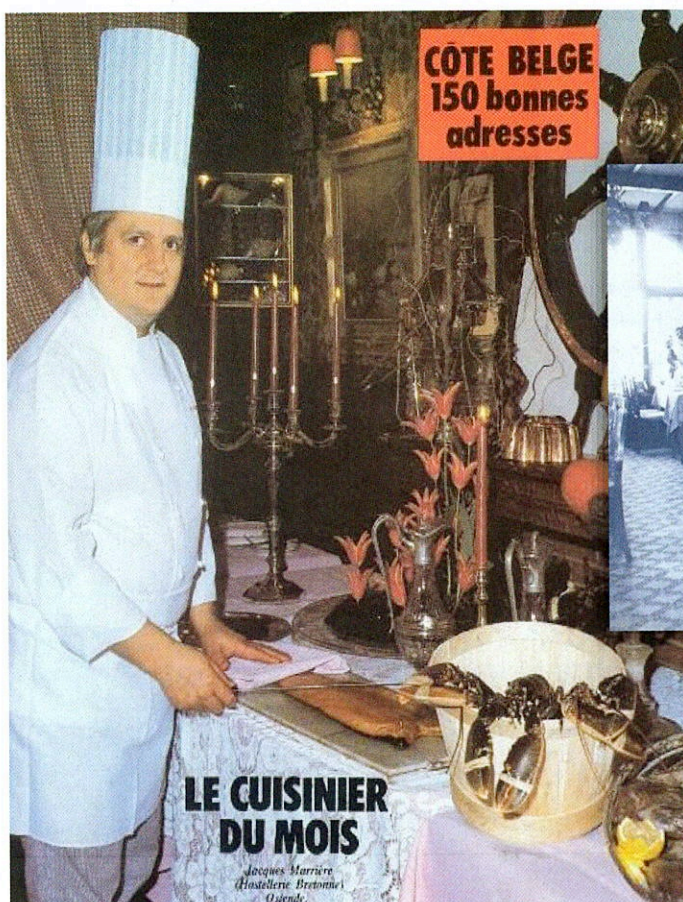
Vanaf 1965 begint de ondergang voor 'Le Breton'. Familieruzies en vetes komen de zaak niet ten goed. In 1972 neemt Jacques Marrière (een Normandiër) de zaak over. Hij verbouwt wat, richt opnieuw het restaurant in, koopt nieuwe meubels, Vichy-gordijnen en zilverwerk. Hij laat

ook alle authentieke vloertegels vernissen. Hij laat als herinnering aan het vorig huis de leuke originele tekeningen van kunstenaar Jean Bellus achter glas plaatsen.



1972: een verfijnde naam 'Hostellerie Bretonne' is herboren met een talentvolle chef aan het roer. In 1975 komt de eervolle 'eerste ster'!

Jacques Marrière in zijn restaurant in 1986



Binnenzicht van het hotel 'Le Breton' in 1958



Gerechtenoverzicht bij het behalen van de eerste ster in 1975.

Van boven naar beneden: warme oesters met champagne, St. Jakobsbladerdeegje met spinazie en roomboter, kiwi met pistache en frambozenstroop, geroosterde kalf nier 'Bonne Etape' , salade van rivierkreeften met frambozenazijn, ijsvacherin met noten, kapoen van Bresse met zwarte bessen, ree medaillons met herfstvruchten, soufflé van zeetong met coulis van rivierkreeften, oesters met groente boeketjes, Oostendse zeetong met Bouzy-Champagne.

Op 2 juli 1987 laat Mr Marrière de zaak over aan sterren kok Benny Poppe. Die eerste ziet het niet meer zitten in Oostende en vertrekt terug naar Normandië en Benny Poppe komt vanuit het verre Wenen zijn Oostendse (Bredense) roots terug opzoeken. In Wenen was hij al een gerenommeerde sterren chef in het Schwarzenbergpaleis. Oud-leerling van de hotelschool van Oostende (1970) met ervaring genoeg zoals bij de sterrenzaken Alain Chapel en Gaston Lenôtre in Parijs, Hotel Byblos in Saint-Tropez, Ana hotel in Tokyo. In 1987 had de 'Hostellerie Bretonne' 1 ster en het trouwe publiek van Mr. Marrière volgde Benny getrouw.



Zijn 'signature dish' was de 'Sole Bretonne': het was een gepocheerde zeetong met groentjes op een room van bloemkool, afgewerkt met notenolie. Als garnituur: geglaceerde artisjok en truffelaardappeltjes. Afgewerkt met een sabayon van wit bier met limoensap!

Helaas, in 1988 komt het verdict dat het gebouw moet plaatsmaken voor een nieuwbouw.

Een (onverwachte) droom valt in duigen!

Zijn trouwe klanten volgden hem, en intussen staat Benny al jaren achter het fornuis als chef van het restaurant 'Duc de Bourgogne' in Brugge, en is een voorvechter voor de steun aan coronaslachtoffers door zelf initiatief te nemen met de verkoop van aronskelken. Naar analogie met de 'puppy' (klaproos) uit WO1. Ook de creatie van het West-Vlaamse 'Potjesvis' mag hij aan zijn palmares toevoegen. Vandaag herinnert er toch nog steeds een plaquette in Oostende op de plaats waar 'Hostellerie Bretonne' ooit was.



Dit artikel was een (schrake) historische terugblik naar het gastronomische verleden van Oostende, maar ook een missie van hoop naar een heropleving van het Oostendse culinair firmament!

Einde

Bronnen

- Serge van Daele, eigen archief + Guide Michelin over verschillende jaren
- Gault et Millau 2020
- De Plate, archief via internet
- Fijnproeven in België ISBN 90 6415 001X
- Benny Poppe, Bredene, Serge Dewitte, Oostende
- Jan Lowyck, Oostende - Wim Willaert, Oostende - Noël Hostens, Roeselare



CAFE Leopold



NIEUW - NOUVEAU - NEW

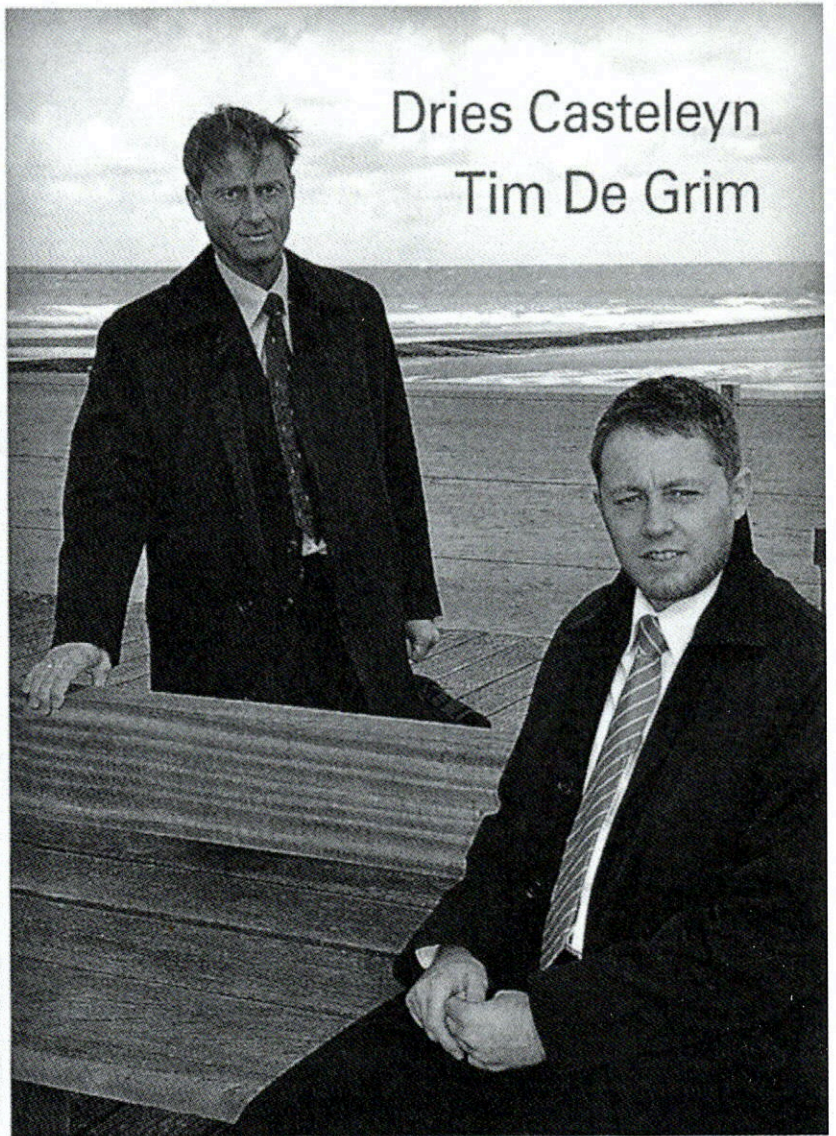
CAFÉ
OP DE ZEEDIJK

BAR
SUR LE FRONT DE MER

BAR
ON THE SEAFRONT

ALBERT 1 PROMENADE
8400 OOSTENDE
+32 (0)59 443 506

Dries Casteleyn
Tim De Grim



WINKEL

Torhoutsesteenweg 160 - 8400 OOSTENDE

FUNERARIUM

Torhoutsesteenweg 173 - 8400 OOSTENDE

T 059 44 80 84

www.uitvaart-oostende.be