

Brasseries en cafés zijn Belgisch erfgoed. Het bruine café zoals wij dit nog vele jaren gekend hebben verdwijnt en maakt plaats voor iets dat wellicht beter aansluit bij onze samenleving. In onze geschiedenisboeken zal dit als een fait divers teniet gedaan worden. Daarom is het leuk om cafés eens te bekijken in de voorbije honderdvijftig jaar. Zoals altijd stopt zo een verhaal niet bij de Belgische grens, maar strekt zich uit over gans Europa en verder.

Een man uit Polen kocht in 1920 een zeltogende Brouwerij in de Elzas. Het werd de Kanter brouwerij. Niks nieuws onder de zon ware het niet dat Kanter, die van opleiding chemicus was, het groot zag. Hij zette, een voor die tijd, nooit geziene verkoop-campagne op poten. Hij maakte allerlei gadgets zoals onderleggers, trofeën, bekers en mooie glazen. Kanterbrau was hot. Iedereen wou het drinken. In alle metropolen was het bier te koop in de mooiste zaken. Ook bij ons in Brussel. Een Amerikaan woonachtig in de Rue Vergoote maakte deel uit van de raad van toezichthouders. Bankiers uit Parijs, Brussel, Zürich financierden het project. Onder de naam Maître Kanter opende hij de ene brasserie na de andere. Met allerlei truukjes werd de waard verplicht om lange jaren Kanterbrau te verkopen.

Op de kaart stonden oesters, kreeft, choucroute of steak. De meeste wijne kwamen steevast uit Elzas. Er hing een aureool van rijkdom, welstand, savoir vivre als een sluier over zijn imperium. Het systeem van zakendoen had veel weg van het huidige franchising. Jij verkoopt ons produkt en wij bepalen de prijs en hoe je het doet. Jij betaalt huur en wij de voorwaarden. Het systeem van verplichtte cafés was geboren. De waard had geen of weinig rechten en enkel maar plichten. Het sprookje leek niet af te remmen. Maar de reus werd te groot. Men had geen overzicht meer over de kwaliteit. Men sjoemelde hier en daar om de torenhoge huren te kunnen betalen met alle gevolgen vandien. De veelheid van bezoekers was omgekeerd evenredig met de kwaliteit van wat er geboden werd. En dus ging het bergaf. De brouwerij ploeterde nog door de wereldoorlog heen. In de Franse geschiedenis zou Maître Kanter het débauché van de eeuw worden. Verschillende grote namen en banken volgden in de maastroom van het failliet. Dit openen van eethuizen of cafés in franchising zag je toen ook overwaaien naar USA. Het grote verschil was dat Kanter een grote culinaire kaart wou en men daar voor een eenvoudige snack ging. Bij de hamburger kwam de saus uit een emmer. Bij Kanter had je koks. Tot in de zeventiger jaren strompelde Kanter met vallen en opstaan voort met steun van investeringsmaatschappijen. In deze sfeer van onzekerheid werden andere giganten zoals "Le Boeuf sur le Toit", in Parijs overgenomen door lieden die weinig binding hadden met de eigen eet- en drinkcultuur. Met geld koop je geen tradities. Vreemd was dat Engeland van dit fenomeen gespaard bleef. De eilandgewoontes zullen hier zeker toe bijgedragen hebben. Een gemiddelde pub deed daar vijftig vaten van vijftig liter per week. Het alcoholgehalte is lager en men houdt zich aan tradities.

De verwevenheid van de local Pub in het sociale leven van een gemeente was dezelfde als van onze bruine cafés, zestig jaar geleden, in onze steden. Onze hoofdstad Brussel had als metropool een belangrijke plaats in de na-oorlogse periode. Brasserie Niels stuurde zijn zoon naar Engeland om zich te bekwamen als kok. Hij maakte er steak tartaar. Achteraf claimden de Britten het gerecht. Vader had op het Boulevard naar Koekelberg een grote Brasserie. Expo '58 stond voor de deur en men bouwde er het viaduct boven de baan, anno 1957. De ene brasserie na de andere sloot en de hele buurt verloederde. Het hele sociale leven aan de Noord ging teloor. Ondanks alle beloften van urbanisten en stadsontwikkelaars ging de hele Noordsite tegen de vlakte. Ter hoogte van de rue Neuve had je op het boulevard een krantenkiosk. Mijn oom kwam er dagelijks voor zijn krant. Het was de droom van de eigenaar om ooit op dit mooie boulevard een brasserie te kunnen overnemen. Hij stak er zijn laatste cent in. Twee jaar later bouwde men het viaduct en de rest is geschiedenis. Hij verhing zich in zijn zaak.



Je had in de buurt van Adolf Max "De Lunette". Een zaak waar je trapist dronk uit een twintig centimeter platte vaas op voet, tot de rand gevuld. Uiterst lastig om te drinken maar wel leuk. In die buurt zat ook het theatre du Gaité. Mijn tante sleurde mij er mee naartoe. Zij amuseerde zich rot met de grappen van de acteurs. Je had creatievelingen die hun eigen liedjes maakten met een klein orkest. De zaal was prachtig versierd met bladgoud en meer dan honderd jaar oud. Voor mij ging het Brussels jargon veel te snel. Mijn tante had geen tijd om telkens uit te leggen waar het over ging. Men heeft nog allerlei pogingen gedaan om het theater te redden maar het lukte niet. Weer verdween er een icoon. Aan het beursgebouw was er het café waar iedereen wou zijn. Het was beroemd en geliefd. Een al even beroemde Italiaan had dit al jaren op zijn verlanglijstje. De BTW diensten hadden die Italiaan ook al jaren op hun verlanglijstje. Toen hij uiteindelijk de zaak kocht was er een luchtje aan dat niet van koffie afkomstig was. Meestal zijn koks dromers, fantasten, creatievelingen, kunstenaars in hun vak. Toen de kok van het Franse hof werd uitgeleend aan de laatste Tsaar van Rusland vroeg de man een wederdienst. Hij wou enkele jaren voor de Tsaar werken maar vroeg als beloning een brasserie in Boedapest. Hij wou daar voor zichzelf gaan werken. Zijn patisserie was de beste van Europa en zijn naam klonk als een klok. Gerbeaud werd wereldfaam. Het waren wilde jaren en sommigen leefden in euforie. Rijk was steenrijk en de kloof tussen bezit en armoede was groot. Toch leek Gerbeaud een sprookje. De beau monde wou zich graag tonen in zijn hotel. De Russische revolutie strooide aardig wat roet in het eten.

De kaarten werden herschud. De adel kwam niet meer naar de warme bronnen van Boedapest en het hotel kwam in verval. De wereldoorlog deed nog meer stof waaien en daarna kwam de Russische bezetting. Gerbeaud heeft het allemaal overleefd. De flair de de glorie zijn wel erg getaand. Maar dit stuk geschiedenis mogen we nooit vergeten. Succes heeft altijd een tijdelijk karakter. De weg er naartoe loopt niet over rozen. De doornen zullen altijd aanwezig zijn en die kunnen heel erg pijn doen.

Sam

