

## De Nieuwstraat in Brussel anno 1955...

Zij, onder ons, die gezegend zijn met een lang leven, kennen “Finistère” het taartjessalon in de Rue Neuve in Brussel. Op de hoek van een zijstraatje had je deze gerenommeerde bakkerij met roomijssalon, lang voordat er sprake was van de bakker van de Sablon.

Als je met wat geluk het gedrum van het volk in de straat had overleefd en je kon je bevrijden uit de woelige menigte dan was een stoeltje in de Finistère een hemelse zegen. Hier kwamen koningen, hier kwam de slager en iedere Brusselaar, die naam waardig. Iedereen kende de kwaliteit van de zaak. Je dronk er een filterkoffie uit een hoog dik glas gevat in een zilveren onderstel en dito koffiefilter. De eeuwige discussie of je nou dat blikje met oortje van de filter wat moest lichten om het water sneller te doen doorsijpelen of niet, kreeg je er gratis bij.

De dienststers liepen er in kanten schorten en kanten hoofdkapje.

Op een zomerse namiddag ploften we na een lange wandeling op een Tonet stoeltje in de Finistère. Niet voor lang want een drukdoende dienstster vertelde ons in Brussels Frans dat we moesten oprassen omdat Le Roi Albert er zijn Marie Joséke kwam nuttigen. Voor alle duidelijkheid (een gehate uitdrukking van ongeletterden) is dit een taartje met chocolade potje en biscuitdeeg met slagroom en ananas en kers. Uit pure eerbied voor onze koning en met stiekeme kijk op alle mooie dienststers gingen we dan maar naar de L’Innovation aan de overkant. Hier was de koffie drinkbaar en de taartjes van eergisteren. Buiten stond het vol politie en hoorde je: “Vive le Roi”, “Vive le Roi”. Die heeft het uiteraard niet nagelaten van te leven...hetgeen volgens mij zijn volste recht is.

Toen het naderhand wat rustiger werd ging mijn tante met mij toch nog even naar de Finistère. Ze telde of er nog evenveel giechelende dienststers dan voorheen aanwezig waren. Ik telde er zeven. Niemand had de zaak verlaten en tante was opgelucht. De koning had enkel zijn taartje genuttigd.

De Café glacé was er legendarisch. Tante twijfelde niet want volgens haar kwam alleen Gerbeaud uit Boedapest qua smaak in de buurt. Het heeft uiteraard te maken met wat daarin zit. Soms krijg je een bolletje ijs met wat sterke koffie erover. Maar dat is het niet uiteraard. Er komt nog aardig wat meer om de culinaire hoek kijken wil je dit lekker serveren.

En dus doe ik een poging en serveer hier Café Glacé Finistére.

Laat het een ode zijn aan een Brussels icoon en aan de Belgische banketbakkerij.

*Sam*

