Dîner de l'espoir.
Uit eten in België in de donkere jaren '40

Peter Scholliers

FOST (VUB)

« Dîner de l'Espoir »

SAMEDI
18 JUIN 1949

Ce dîner fut servi le 18 juin 1949, à l'Hôtel « Alberteum », 212, Route Royale, à St-Idesbald.

★

MENU

LANGOUSTE EN BELLE-VUE
Vin : Château d'Yquem 1934.

•

CREME VERT-PRE

•

SUPREME DE TURBOT JOINVILLE
Vin : Pouilly 1947.

•

BARON D'AGNEAU BRISTOL
FLAGEOLETS A LA CREME
POMMES NOUVELLES
Côte du Rhône (Domaine de Lauzun).
CORTON 1926.

•

PECHE MELBA

•

Dans un cadre des plus agréables, clair et intime, le Club a tenu une réunion qui laissera le meilleur souvenir.

Ce dîner était présidé par M. J.-B. Vink, Administrateur-délégué de la Firme Philips.

L'exposition préalable de la « Langouste en Belle-Vue » nous permit de situer immédiatement la « classe » de la cuisine qui nous attendait et sa dégustation nous confirma nos espoirs. Peut-être le « Château d'Yquem » se trouva-t-il un peu dépaysé de cette compagnie, mais il tint toutes les promesses de son titre. Le reste fut à l'avenant et le « Baron d'Agneau », une belle réussite. Après un gentil Pouilly, le Côte du Rhône (Domaine de Lauzum) nous permit de situer l'admirable splendeur épanouie d'un Corton 1926.

Après que M. Vink eut adressé aux convives quelques paroles aimables et pleines d'esprit, notre Président de Club, selon l'usage, congratula les responsables qui reçurent l'accolade traditionnelle.

Et c'est dans une charmante atmosphère de musique et de danse que se termina cette réunion très réussie.

Et voilà un « Espoir » qui ne fut point déçu.

T. B.

Jaren 1940

-mei 1940: inval van België door nazi-Duitsland

september 1944: België voor groot deel bevrijd

-mei 1945: einde oorlog

-1945 – 1948: economische heropbouw en overheidstussenkomst, sociale innovaties (o.a., sociaal pact), politieke transformatie, culturele ommezwaai

-1949 – 1950: aanzet tot *silver fifties*

Oorlogmiserie = bevoorradingproblemen

-stijging prijzen → overheidsingrijpen

prijsbevriezing en -controle

rantsoenering

bonnetjes

-'duale' (zwarte) markt

-tekorten

-lange wachtrijen

-scherpe sociale ongelijkheid + algemene verarming

Na-oorlog: langzame verbeteringen (zwarte markt droogt op begin 1948)

Jaren 1940

Historisch onderzoek legt accent op

-hulpverlening (instellingen: Winterhulp, *België op de bon*,…)
-huisgezinnen (tekorten, verplichte tewerkstelling, koopkracht, …)

(bronnen zijn beschikbaar in [rijks]archieven)

Witte vlek: privé buitenshuis eten (restaurants, snackbars, cafés, brasseries, buffets, staminees, etc).

Witte vlek: restaurants etc

Geen / weinig bronnen

Niet echt relevant in tijden van tekorten…

MAAR jaren 1940 zijn 'laboratorium' m.b.t.

-regulering door overheid (controle van markt, prijzen, spijzen)

-reacties ondernemers (restauranthouders): neutraal, collaboratie

-reacties consumenten: sociaal-cultureel gedrag, ontspanning, scherp sociaal onderscheid (wrange sentimenten)

Jaren 1940

Witte vlek: restaurants etc

Geen / weinig bronnen

Niet echt relevant in tijden van tekorten…

MAAR jaren 1940 zijn 'laboratorium' m.b.t. → **analogieën met 2020/21?**

-regulering door overheid (controle van markt, prijzen, spijzen)

-reacties ondernemers (restauranthouders): neutraal, collaboratie

-reacties consumenten: sociaal-cultureel gedrag, ontspanning, scherp sociaal onderscheid (wrange sentimenten)

Onderzoeksvragen

- Restaurantcultuur voor 1940
- Specifieke moeilijkheden voor restaurants in jaren '40
- Overheidsregulering
- Klandizie (betekenis van restaurant als 'sociaal-cultureel feit')
- Prijzen
- Gastronomie in barre tijden

→ of: economische, sociale, beleidsmatige en culturele aspecten

Bronnen

-Kranten (Belgicapress, Historische kranten Brugge, Belgian War Press, Digitaal krantenarchief Aalst, …)

-Archief van de Club royal des gastronomes de Belgique (menu's 1945-).

-Literatuur (zie bibliografie)

-Archief Bestuur der Controlediensten en Vereffeningsdienst [Controle op de ravitaillering], 1940-1947 (Algemeen Rijksarchief)

-Archief van het Ministerie van Volksgezondheid en Gezin. Bestuur van Volksgezondheid, 1944-1977 (Algemeen Rijksarchief)

Opbouw lezing : drie delen

VOOR 1940

OORLOGSJAREN 1940-1944

RESTAURATIE 1944-1950

RODE DRAAD DOORHEEN DE JAREN '40: PRIJSEVOLUTIE

Officiële en zwartemarktprijzen van voedsel, oktober 1939 – januari 1950



Bronnen: "Statistiques économiques courantes", *Bulletin de l'Institut de recherche économiques et sociales*, 1946 (12 :2), p.182; 1947 (13 :2-4), p. 210; 1951 (17 :4), p. 407

voor 1940

Gastronomisch België:

-Internationaal befaamd (cfr. reisgidsen)

-Rijke restaurantliteratuur (kranten, kookboeken, magazines)

-'Eetclubs' (*Club royales des gastronomes de Belgique*, °1938)

-Vorming van identiteit dmv 'nationale' keuken (tentoonstellingen: 1894,1897, 1905, 1910, 1913, 1930 en 1935)

-'popularisering' na betaalde vakantie in 1936

-Werkverschaffing aan tienduizenden (on)geschoolden werknemers


VOORUIT

ORGAAN DER BELGISCHE WERKLIEDENPARTIJ

DUITSCHLAND VALT BELGIE AAN!

Een even verraderlijke als ongerechtigde overval op Nederland en het Groot-Hertogdom Luxemburg

Hedenochtend te 4 u. 30 werden onze vliegterreinen gebombardeerd en daalden Duitsche valschermspringers neer

DE ALGEMEENE MOBILISATIE IN ONS LAND AFGEKONDIGD

Kalm en vastberaden zullen we de eerste schokken opvangen terwijl de geallieerden op ons verzoek ons reeds ter hulp snellen

Luchtbombardementen op Brussel, Evere, Jemelle

Jaren 1940

1940 - 1944

Regels?

-rantsoenzegels, sluitingstijd, prijsbevriezing, restricties (o.a. joden)

Problemen?

-personeel, kosten, leveringen, instortende vraag, controles (razzia's)

Drie reacties vanwege restaurants

-sluiten

-toepassen regels ('legale' restaurants)

-negeren regels ('illegale' restaurants)



Parijs, zomer 1940 © Getty Images

1940 - 1944

De Zwarte Markt blijft voortwoekeren

Jammerlijk Gebrek aan Gemeenschapszin

Het Gerecht moet drastisch Optreden

Volk en Staat, 23 januari 1941, p. 1



Toezichters van den buitendienst voor kontrole en onderzoek gehecht aan het Kommissariaat voor Prijzen en Loonen, tijdens een onderzoek in de keuken van een restaurant

(Foto Belgapress)

Vooruit, 22 februari 1941, p. 2.



Advertentie *Au Bon Marché*, Brussel: menu van 10,50 en van 15 frank (maximumprijs): *Gezondheidssoep, Stukje rundvleesch op zijn Bordeausch, Erwtjes op zijn Fransch, Salade van het seizoen, Dessert*
(3 zegels n°10, 1 deelzegel 3 of 4).
Bron: *Het Algemeen Nieuws*, 18 mei 1941, p. 7.

Staatsblad (16 november 1941) creëert **drie categorieën restaurants én maximumprijzen**:
- Gewone restaurants (15 fr)
- "Comfortabele" restaurants (15-35 fr)
- Luxerestaurants (+ 35 fr).

1940 - 1944

Prijzen in illegale restaurants:

Mei 1941: 125 fr/menu (drie gangen, zonder drank)… acht keer meer dan maximumprijs (“Kan niet anders”)

September 1943: 1800 fr/menu (drie gangen, met drank)

November 1943: 950 fr/menu (drie gangen, met drank)

1940 - 1944

vroeg sluitingsuur

controle van de boekhouding

beperkingen van het aanbod

gedoe met rantsoenzegels

Verarmende, weifelende en 'verboden' klanten

regelmatige razzia's

schaarste op de legale markt

torenhoge prijzen in de zwarte handel

verbod brood te geven

vleesloze dagen

reputatie vooral collaborateurs te bedienen

géén gunstige omstandigheden...

1940 - 1944

géén gunstige omstandigheden… maar wel hoop:

"*Na regen komt zonneschijn. Voorspoedige jaren liggen in het verschiet. Of zou ditmaal, na dezen wereldoorlog, geen zucht naar ontspanning en verzet onder de volksmassa's opdagen*?" (Het Nieuws van den Dag, 13.10.1942, 1).



1944

-september '44: bevrijding! Bevoorradingsproblemen, zwarte markt en alle andere problemen blijven

-indijking geldomloop; maximumprijzen en rantsoenering ingevoerd/behouden

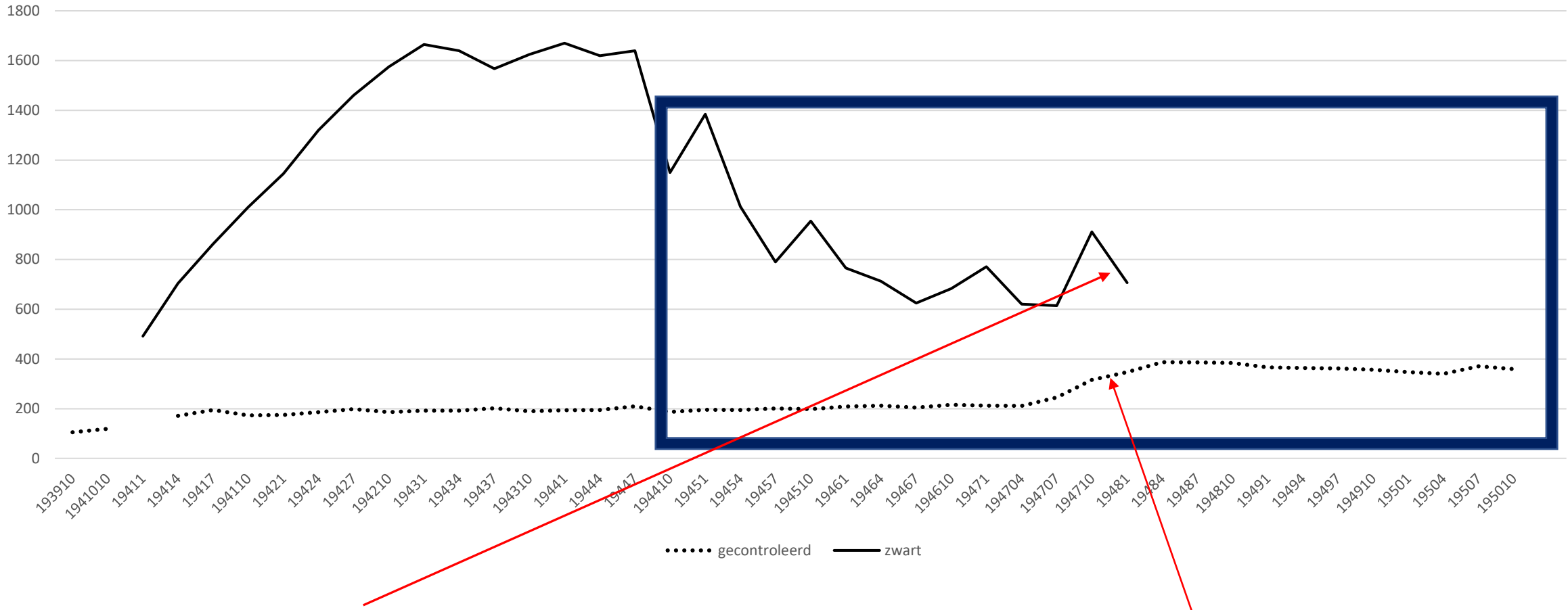
-extra controle van 'illegale' restaurants: exorbitante luxe tegenover schrale tafels

-restaurants gezien als voornaamste afnemers van zwarte markt

-oktober '44: sluiting van 15 Brusselse restaurants wegens overtreding wet

-november '44: maand sluiting van alle restaurants met menu van meer dan 25 fr

Officiële en zwartemarktprijzen van voedsel, oktober 1939 – januari 1950 (prijsindexcijfers 1936/1938 = 100)



Zwarte markt bestaat tot (tenminste) begin 1948
Enorme kopzorg voor regering en parlement
Restaurants "kunnen niet anders"
Verdwijning dmv vlottere invoer van producten

Gecontroleerde prijzen verdubbelen tussen lente 1947 en lente 1948
Einde 1948: quasi normalisering (echter: maal 4 tov 1939)



1945-1950

	Laagste prijs [A]	Hoogste prijs [B]	% verschil [B]/[A]	Prijs [A] in uren en minuten arbeid
1939	14	50	x 3,6	2 uur 25’
1941	15	60	x 4	2 uur 25’
1945	70	300	x 4,2	5 uur
1946	45	400	x 8,9	2 uur 38’
1947	35	350	x 10	2 uur 3’
1948	40	400	x 10	2 uur 6’
1949	40	400	x 10	2 uur
1950	50	400	x 8	2 uur 15’

1945-1950

	Laagste prijs [A]	Hoogste prijs [B]	% verschil [B]/[A]	Prijs [A] in uren en minuten arbeid
1939	14	50	x 3,6	2 uur 25’
1941	15	60	x 4	2 uur 25’
1945	**70**	**300**	**x 4,2**	5 uur
1946	45	400	x 8,9	2 uur 38’
1947	**35**	**350**	**x 10**	2 uur 3’
1948	40	400	x 10	2 uur 6’
1949	40	400	x 10	2 uur
1950	**50 (-30%)**	**400 (+30%)**	**x 8**	2 uur 15’

1945 – 1950

Maximumprijzen én lonen stijgen → restaurantbezoek wordt betaalbaar

→ *haute cuisine* relatief duurder

➔ gevolg: verrassend snel herstel van gewone én luxekeuken

➔ België bekleedt unieke positie in West-Europa (Franse koks bezoeken België; organisatie voedingssalons; promotie van toerisme)

1945 – 1950

Zomer 1945 (Blankenberge): "*Een bescheiden restaurant in de hoofdstraat biedt een spiegelei met friet aan tegen 70 frank. Om van omver te vallen. Tot nog toe zweeg de pers om het herstel na vijf zware jaren niet te dwarsbomen. Maar er zijn limieten aan onze welwillendheid!*" (Journal de Bruges, 12.08.1945)

September 1946: "*De gastronomie die werd beschouwd als dwaas tijdverdrijf, zelfs als een manifestatie van onpatriottische en ongepaste vraatzucht, is nu in volle wedergeboorte. De zaken hernemen*" (Quotidien de Charleroi, 14.09.1946)

1945 – 1950

November 1946: "*De verbetering zet door. De inspanning van de restauranthouders om hun keuken te verfijnen en hun prijzen te milderen laat ons toe te hopen binnenkort opnieuw rijkelijke diners te kunnen genieten*"(L'Echanson des gourmets, 1946 (12:1).

Mei 1947: "*De situatie vandaag kan echt niet worden vergeleken met deze van vorig jaar toen een veel eenvoudiger menu veel duurder was" (Journal de Bruges, 28.05.1947)*

Gastronomische diners van *Le Club des Gastronomes* in 1947 en 1949

Dîner du «Rallye»

JEUDI
4 SEPTEMBRE
1947

qui sera servi à l'Hôtel-Restaurant « Rallye St-Christophe », à Deurle-s/Lys, dirigé par M. Octave TEIRLYNCK. Cette réunion est fixée au jeudi 4 septembre 1947, à 18 h. 30. (Chef : Paul Lybaert).

★

MENU

LE VELOUTE FONTANGES

•

LES ANGUILLES GRILLEES SUR FEU DE BOIS
A LA ST-CHRISTOPHE

•

LE PORCELET ETOFFE A L'OCCITANE

•

LES FROMAGES

•

LES POIRES A L'IMPERATRICE

•

LE MOKA

•

VINS

1) SHERRY ou Porto JEMS'S « 55 » ; 2) QUINCY ; 3) NUITS 1900 ; 4) Champagne BOLLINGER.

★

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes.
2. Verser la somme de **350 fr.**, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, **avant le 31 août 1947.**
3. Le nombre de couverts est fixé à 50. Service par petites tables.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

350 frs

400 frs

« Dîner de l'Espoir »

SAMEDI
18 JUIN 1949

Ce dîner fut servi le 18 juin 1949, à l'Hôtel « Alberteum », 212, Route Royale, à St-Idesbald.

★

MENU

LANGOUSTE EN BELLE-VUE
Vin : Château d'Yquem 1934.

•

CREME VERT-PRE

•

SUPREME DE TURBOT JOINVILLE
Vin : Pouilly 1947.

•

BARON D'AGNEAU BRISTOL
FLAGEOLETS A LA CREME
POMMES NOUVELLES
Côte du Rhône (Domaine de Lauzun).
CORTON 1926.

•

PECHE MELBA

•

Dans un cadre des plus agréables, clair et intime, le Club a tenu une réunion qui laissera le meilleur souvenir.

Ce dîner était présidé par M. J.-B. Vink, Administrateur-délégué de la Firme Philips.

L'exposition préalable de la « Langouste en Belle-Vue » nous permit de situer immédiatement la « classe » de la cuisine qui nous attendait et sa dégustation nous confirma nos espoirs. Peut-être le « Château d'Yquem » se trouva-t-il un peu dépaysé de cette compagnie, mais il tint toutes les promesses de son titre. Le reste fut à l'avenant et le « Baron d'Agneau », une belle réussite. Après un gentil Pouilly, le Côte du Rhône (Domaine de Lauzum) nous permit de situer l'admirable splendeur épanouie d'un Corton 1926.

Après que M. Vink eut adressé aux convives quelques paroles aimables et pleines d'esprit, notre Président de Club, selon l'usage, congratula les responsables qui reçurent l'accolade traditionnelle.

Et c'est dans une charmante atmosphère de musique et de danse que se termina cette réunion très réussie.

Et voilà un « Espoir » qui ne fut point déçu.

T. B.

Besluit

1940-1944:

Restaurants overleven amper de zware crisis (middels veel illegaliteit?)

1944-1946:

Zeer moeizaam herstel, maar sneller dan elders; bevoorrading en hoge prijzen zijn grootste hindernissen; overheid komt sterk tussen

1947-1950:

Spectaculaire herneming dankzij vlotte bevoorrading en normalisering van prijzen; stijging van koopkracht + enorme drang naar buitenshuiseten

→ wijst op groot belang van buitenshuis eten als sociaal-cultureel *feit*

Les Huîtres d'Yerseke, au calibre de Soucoupes volantes, furent délicieuses dans leur gigantisme appétissant.

Le Consommé résultait d'un art du même nom.

Quant à la « Côte à l'os », elle restera pour bien d'entre nous, un des... plus beaux jours de notre vie : accompagnée d'une joyeuse ribambelle de Magnums de Mouton Rotschild, cette magnifique pièce de viande souleva l'enthousiasme... Général (!). Les serveurs « pédalaient » à fond de train pour maintenir en mouvement les avides fourchettes d'une tablée de gourmands-gourmets exposant, sans fausse pudeur, leurs instincts de carnivores. Mon voisin me confia, avec un divin sourire : « Pour une côte à l'os, c'est une sacré N. de D. de Côte à l'os... ». Et cela résume en termes précis, sincères et poétiques, tout ce qui est à dire de cette « légère petite assiette ».

Le « Suprême de Faisan Lucullus » nous apporta la confirmation des possibilités artistiques du « Chef » de la Brigade (pas le général, le cuisinier).

L'Echanson des Gourmets, juni 1950: restaurantrecenie zoals voor de oorlog

Bibliografie:

Bernardo y Garcia, L.-A., *Le Ventre des Belges. Une histoire alimentaire des temps d'occupation et de sortie de guerre (1914-1921 & 1939-1948)*, Brussel, 2017.

De Wever, B. e.a. (eds). *Knack Historia België 40 – 45*, Brussel, 2016.

Online bibliografie ***België in oorlog*** (CegeSoma, Studiecentrum voor Oorlog en Hedendaagse Maatschappij), https://www.belgiumwwii.be/nl/bibliografie.html /

Henau, A., Van den Wijngaert, M., *België op de bon*, Brussel, 1986

Online collectie documenten ***Club des Gastronomes***, https://www.clubdesgastronomes.be/fr/archives/

Scholliers, P. "Gastronomie in België in de jaren 1940", in *Le Feu sacré. Hotelschool Ter Duinen*. Koksijde, 2022, p. 22-34.

Struye, P., G. Jacquemyns en J. Gotovitch, *La Belgique sous l'occupation allemande (1940-1944),* Brussel, 2002.

Witte, E., J. C. Burgelman en P. Stouthuysen (eds). *Tussen restauratie en vernieuwing. Aspecten van de naoorlogse Belgische politiek (1944-1950)*, Brussel, 1989.