

BRUXELLES PATRIMOINES



Une publication de la Région
de Bruxelles-Capitale



DOSSIER
BRUXELLES, M'AS-TU VU ?

N°006 - 007
SEPTEMBRE 2013



**NUMÉRO SPÉCIAL
JOURNÉES DU PATRIMOINE
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE**



À la carte

HISTOIRE DU RESTAURANT

GENEVIÈVE LACROIX

Historienne

Au fil des siècles, parallèlement à l'extension et au développement de la ville, les goûts et les tendances des Bruxellois ont évolué se reflétant dans leurs lieux de consommation. De la Grand-Place vers les grands boulevards, des galeries élégantes du centre aux promenades champêtres hors les murs, Bruxelles abonde encore des témoignages de ces époques et de ces modes. C'est à une balade gourmande vers ces lieux de sociabilité que cet article vous convie.

Bien manger demande ouverture d'esprit, convivialité et confiance. Confiance dans la nourriture proposée, confiance dans l'entourage. Ainsi, nombre de lieux de restauration veillent au bien-être de leurs clients, et même parfois l'affichent comme une marque sécurisante d'accueil. Les repas payants, fournis aux clients habitués ou simplement de passage, ont été de tout temps l'enjeu de rapports sociaux dont le cadre et l'esprit ont beaucoup évolué au fil du temps. Le lieu et l'offre, les pratiques et les comportements qu'ils induisent, sont des repères culturels en phase avec leur époque. En mutation constante, à Bruxelles comme dans le reste des grandes villes européennes. Au fur et à mesure de l'évolution de ces lieux, urbains ou ruraux, dotés ou non d'écuries et de logements, le cadre finit par compter autant que le repas. Le lieu, c'est une adresse, une architecture, une décoration et un service qui doivent s'accorder à l'esprit dans lequel est cuisinée et présentée la nourriture. L'adéquation entre le fonds et la forme doit être visible, lisible, clairement et rapidement identifiable sous peine de générer un malaise ou une méfiance.

AUBERGES OÙ QUI DORT DÎNE...

L'hospitalité privée a de tout temps prescrit d'accueillir et de nourrir le voyageur, l'ami de passage. Pour les gens aisés ou en tout cas pour les voyageurs de marque et les gens de qualité, le réseau social a toujours offert des points de chute sécurisés. Les inconnus ne participant pas de ces réseaux pouvaient loger dans des auberges ou des relais de chevaux, mais l'accueil et la chère y étaient plus aléatoires.

Auberge : déb. XVII^e siècle : provençal : *aubergo*, de l'ancien français *herberge*, du francisque *heribergôn* : loger (une armée). Maison, petit hôtel simple, le plus souvent à la campagne, où l'on trouve à loger et manger en payant.

Durant le long Moyen Âge, les pèlerinages, le commerce et les échanges culturels et intellectuels mettent sur les routes des gens simples ou prestigieux. Les refuges et les auberges se multiplient, offrant le couvert et le gîte, sans recherche de luxe le plus souvent. Si l'offre peut le satisfaire, le voyageur aisé pourra toujours demander une meilleure chambre et un repas plus abondant et plus raffiné. Mais le quotidien pour la clientèle de l'époque, c'est

Taverne *Espérance*, rue du Finistère 1-3 à Bruxelles (A. de Ville de Goyet, 2013 © MRBC).



Fig. 1

Le Cirio, rue de la Bourse 18-20
à Bruxelles (A. de Ville de
Goyet, 2010 © MRBC).

dans des lieux et des compagnies très étudiés. Les restaurants participent de ces nouveaux comportements⁵. Les prix parfois exorbitants pratiqués dans ces nouveaux lieux à la mode contribuent à sélectionner la clientèle sans marquer d'interdiction arbitraire, une idée devenue inacceptable pour un lieu considéré comme public et en des temps où toute notion contraire à la fraternité eut été réprouvée⁶.

Bruxelles n'est pas Paris, et les restaurants ne s'y développent pas de manière symétrique, mais l'afflux de réfugiés français, puis de «touristes» (souvent des Anglais adeptes du «Grand Tour» en Europe), demandent de plus en plus régulièrement à se nourrir conformément à leur rang sans entrer dans les systèmes de réciprocité qu'implique l'hospitalité amicale. À la fin du XIX^e siècle, la brasserie-restaurant constitue une petite révolution dans l'art de

manger bien, sans traîner, une cuisine bourgeoise à connotation régionale, sans devoir consommer tout un menu. Le concept est créé dans la foulée de l'Exposition internationale de Paris, peu après la guerre de 1870. La montée des prix du vin suite à la crise du phylloxéra accentue le phénomène. Des restaurateurs alsaciens, comme Léonard Lipp, fuient l'occupation allemande et s'implantent à Paris. Ils servent des bières légères et réfrigérées, accompagnées d'assiettes de choucroute.

Brasserie: 1371, de brasser: fabrique de bière;
1844: établissement où l'on consommait surtout
de la bière; mod. Grand café-restaurant où il y a
un choix de bières.

En général, la brasserie-restaurant présente une décoration typique de l'architecture Second Empire de la fin du XIX^e siècle, en référence aux origines du concept, et des grandes salles de

cafés luxueux de la Belle Époque, tel que l'on peut encore le constater au *Cirio* (fig. 1) ou au *Falstaff* près de la Bourse. Les tables y sont alignées en rangs serrés, et parfois disposées en continu, les banquettes courant le long des murs. Ces salles sont souvent vastes, magnifiées par des murs de miroirs, structurées par des colonnades plutôt que des cloisons, ce qui facilite la circulation rapide des serveurs et des clients tout en augmentant l'impression d'espace. Le décloisonnement de grands espaces –impensable avant certains progrès des techniques architecturales– et le flux permanent des personnes, créent une ambiance assez bruyante et ondoyante, loin des atmosphères compassées et discrètes de lieux plus classiques. Les horaires d'ouverture sont souvent beaucoup plus étendus que pour un restaurant plus conventionnel. Et la carte permet de consommer un seul plat, voire un seul verre en dehors des heures de repas.

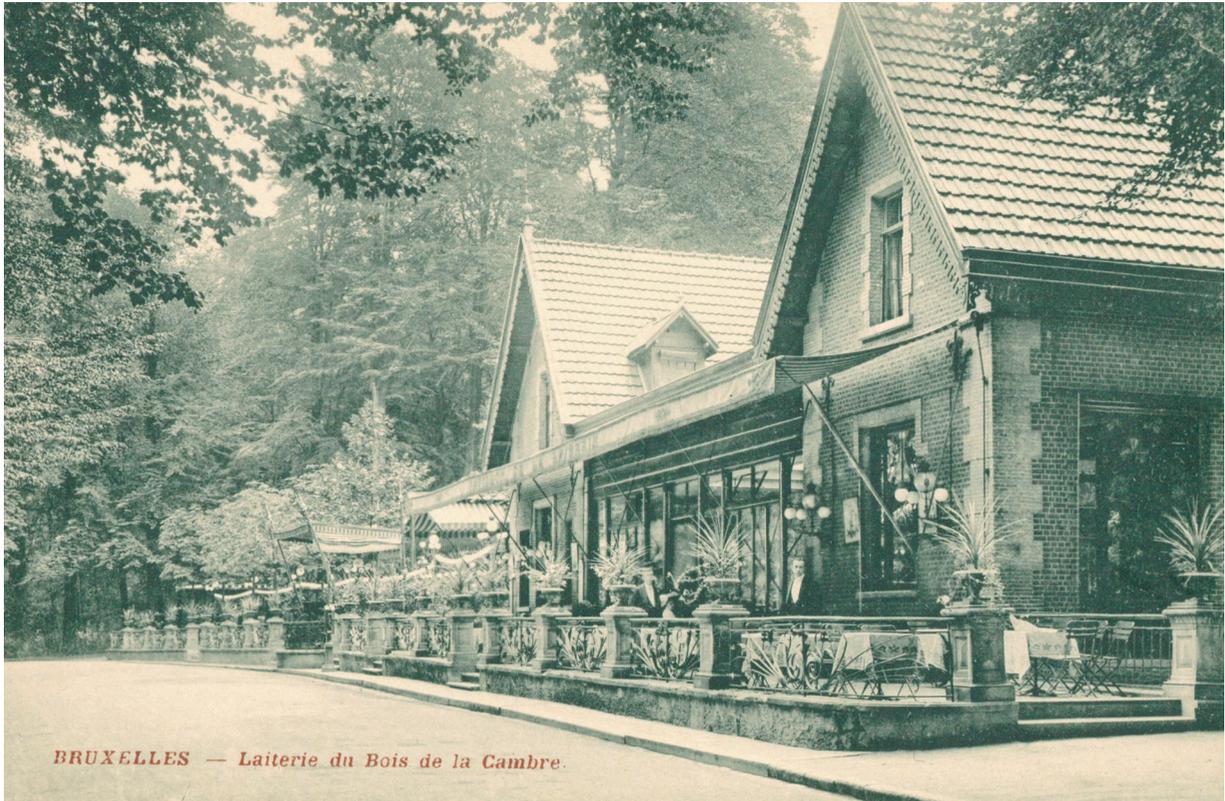


Fig. 2

La Laiterie du bois de La Cambre vers 1900 (coll. Belfius Banque-Académie royale de Belgique © ARB-MRBC).

LAITERIES EN VILLE

Le XVIII^e siècle pré-romantique voit naître le hameau du château de Chantilly puis le *Hameau de la Reine* à Versailles, charmants petits villages pittoresques destinés au délassement des propriétaires et des invités charmés par cette vision épurée de la vie rurale. Ces petits complexes inspireront, au XIX^e siècle, de véritables lieux de récréation ouverts au public, des débits de boissons d'allure villageoise, beaux comme du faux, jouant sur l'émotion et l'illusion de la vie à la campagne, en évitant toutefois les désagréments d'un inconfort par trop arriéré. Jusqu'au siècle dernier, les laiteries étaient courantes à Bruxelles. On en rencontrait au parc Josaphat à Schaerbeek, au parc Astrid à Anderlecht, à la drève Sainte-Anne à Laeken ou encore au bois de La Cambre. La plupart ont aujourd'hui disparu, ne nous laissant que leurs souvenirs sur cartes postales ou dans le nom de rues (fig. 2).

Actuellement, le consommateur en mal de ruralité peut aisément se rendre directement à la campagne. Les cafés-laiteries du XXI^e siècle s'attachent plutôt à remettre en valeur d'anciens lieux emblématiques, comme les laiteries qui accueillaient les promeneurs du bois de La Cambre et des hameaux de la très proche périphérie, Auderghem ou Linkebeek. Leur carte est devenue celle de tout restaurant contemporain, alliant une offre de petite restauration conforme à l'esprit champêtre, et des mets nettement plus élaborés dignes d'une maison de bon niveau. Certains clins d'œil se jouent aussi des repères conventionnels. Au cœur de quartiers commerçants chics et prestigieux, parmi quelques magasins de grandes marques de couture, de petites crèmeries proposent des mets simples dans des décors évoquant de petits *cottages*, de bois peint en blanc et de nappes à carreaux.

**Fig. 4**

Ambiance « ilôt sacré », rue Chair et Pain, au cœur d'un ancien quartier de petits commerces et de lieux de restauration simple et gaillarde où se retrouvaient les commerçants, les artisans et les ouvriers mais aussi quelques bourgeois en recherche de simplicité et de plats « solides » (M. Vanhulst © MRBC).

LA MORT SUBITE, UNE BRASSERIE À SA SOURCE

La famille Vossen débute sa production de Lambic dans sa propre brasserie, rue Montagne aux Herbes Potagères, depuis son installation en 1927. Antérieurement, les Vossen exploitaient un établissement au nom plus protocolaire *La Cour royale*, situé à l'angle de la rue de la Montagne et de la rue d'Assaut. Ayant déménagé rue Montagne aux Herbes Potagères, ils appelèrent leur nouvelle brasserie *La Mort Subite*, du nom de la Gueuze-Lambic qu'ils produisaient, elle-même nommée à partir d'un jeu de cartes que pratiquaient les habitués qui ont fait sa réputation. Ceux-ci, pour la plupart employés de la Banque nationale ou des bureaux du quartier, pressés de regagner leurs rendez-vous d'affaires, engageaient une toute dernière et rapide partie se terminant par la « mort subite » du joueur perdant. La salle peut accueillir deux cents clients assis. Avec ses trois rangées de tables lustrées alignées à l'infini, ses colonnes stuquées, ses jeux de miroirs muraux et son haut comptoir, la salle de style néo-Louis XVI a été pensée par P. Hamesse et F. Seeldraaiers en 1910, dans un immeuble de rapport datant de 1902. Des transformations plus récentes ont créé une salle au premier étage, ouverte sur la salle du rez-de-chaussée par une forme de galerie. L'immeuble est classé depuis 1998.

UN PETIT COIN DES ARDENNES AUX PORTES DE BRUXELLES

Le village de Woluwe-Saint-Pierre, resté relativement rural et mal desservi par les communications jusqu'à la création de l'avenue de Tervueren, va vivre un essor touristique accéléré à la fin du XIX^e siècle et jusqu'à la Première Guerre mondiale. La création de l'hippodrome de Stockel et de belles résidences cossues créent une ambiance particulière. Les lignes de tram menant à Tervuren et à Stockel et la ligne de chemin de fer de la ligne Bruxelles-Tervuren amènent des promeneurs d'un jour qui participent à générer un développement économique basé sur les loisirs et le dépaysement.

La buvette de la gare, à l'angle de l'avenue de Tervueren et de l'avenue Parmentier, joue de sa situation exceptionnelle. Petit pavillon charmant aux grandes baies vitrées ouvertes sur le carrefour du boulevard du Souverain, les étangs Mellaerts et l'avenue de Tervueren, le petit établissement propose, à l'époque, une autre terrasse toute proche des rails du chemin de fer. Longtemps laissés à l'abandon après la désaffectation de la ligne, les bâtiments ont trouvé un nouveau souffle suite à une restauration soignée, et une réaffectation luxueuse. L'ancienne buvette-salon de thé est devenue un restaurant de prestige. La petite élévation sur laquelle se dresse le bâtiment a été plantée de vignes, jouant sur l'idée de coteau, et un petit vignoble urbain se développe en plein soleil.

En face, les terrains marécageux de la vallée de la Woluwe, rachetés à Edmond Parmentier par le cabaretier François Mellaerts à l'extrême fin du XIX^e siècle, sont transformés pour offrir un petit café-restaurant aux bords de petits étangs où les clients peuvent canoter parmi les canards qui barbotent. Le développement du site est rendu possible par l'ouverture du boulevard du Souverain et l'aménagement du parc de Woluwe (fig. 5).

**Fig. 5**

Vue aérienne des étangs Mellaerts et de l'établissement créé par François Mellaerts, boulevard du Souverain 275, dans le prolongement du parc de Woluwe (W. Robberechts © MRBC).

LE BOIS DE LA CAMBRE ET LE CHALET ROBINSON

Aménagé par Edouard Keilig dès 1862, le bois de La Cambre devient rapidement un lieu de promenade agréable et huppé, apprécié des promeneurs bruxellois des environs immédiats ou des quartiers plus éloignés, grâce à la toute première ligne de tram de la capitale. Les cavaliers peuvent bientôt bénéficier d'une offre magnifiée par la construction de l'hippodrome de Boitsfort. Dans un premier temps, la Ville fait construire des buvettes provisoires, puis des établissements privés s'installent très rapidement dans les environs immédiats du bois. Face à une foule de projets de lieux de restauration et de récréation, la Ville de Bruxelles choisit radicalement de préserver le calme et le charme du bois au détriment d'une exploitation commerciale débridée. Optant pour des bâtiments de style rustique sobre, peu élevés, élaborés sans trop d'artifice, quatre projets sont retenus : la *Laiterie du Bois de la Cambre*, le *Chalet Robinson* et le *Gymnase*, construits dans les années 1870 et le *Chalet des Rossignols* en 1892¹. En 1973, la *Laiterie* est ravagée par un incendie et son emplacement restitué à la futaie. Le buffet du *Gymnase* s'était doté d'une terrasse et d'un petit lieu où pouvaient s'ébattre les enfants. L'ancien Chalet des Rossignols accueille actuellement l'établissement branché des « Jeux d'Hiver ».

La construction de la pièce d'eau destinée à agrémenter la deuxième partie du bois devait contrebalancer l'effet produit par le ravin, dans la première partie. Une petite élévation où subsistaient de beaux arbres va fournir l'opportunité toute trouvée de créer un élément pittoresque de grand charme, l'île Robinson. Le cahier des charges stipule toujours, à l'heure actuelle, que l'île doit rester isolée et ne peut être atteinte par un pont. Les bacs qui la desservent ont été conçus dès l'origine de son aménagement. Le *Chalet Robinson*, conçu dans l'esprit des chalets de bois rustique, subit à plusieurs reprises les ravages du feu, en 1896 d'abord puis plus récemment en 1991. À chaque fois reconstruit, au prix de quelques aménagements, il conserve son implantation et ses dimensions d'origine. La location de barquettes et la terrasse accessible, indépendamment du café-restaurant, confèrent à l'ensemble un charme très prisé.

NOTE

1. DUQUENNE, X., *Le Bois de la Cambre*, Bruxelles, 1989, *partim*.



Chalet Robinson. Sentier de l'embarcadère, n° 1, tel qu'il a été reconstruit en 2008 après l'incendie de 1991. L'esthétique du chalet est maintenue, en accord avec les exigences contemporaines de sécurité et de viabilité commerciale (A. de Ville de Goyet, 2013 © MRBC).



Chalet Robinson vers 1900. Tout le charme bucolique d'une île arborée accessible uniquement par les bacs et les petites embarcations prévus dès l'origine. Le cahier des charges du bois de La Cambre exclut la construction d'un pont (coll. Belfius Banque-Académie royale de Belgique © ARB-MRBC).

SE PAVANER, L'OPÉRA EN GUISE D'APÉRO

En 1840, Bruxelles compte un peu plus de 100.000 habitants et trente-deux restaurants proprement dits. Vingt ans plus tard, la ville en compte cinquante-huit, puis nonante-trois en 1870 et, enfin, cent vingt-neuf en 1880. La population a augmenté de quarante pourcents quand le nombre de restaurants a crû de trois cents pourcents⁹. En effet, les modes d'expression du bon goût permettent dorénavant aux dames de sortir ostensiblement pour consommer en public. La bourgeoisie est heureuse de sa réussite, elle aime la mettre en scène en des lieux dignes d'elle. Les Galeries royales Saint-Hubert sont élégantes et couvertes, leur architecture a été conçue pour pouvoir se promener et parader par tous les temps. Elles comptent des restaurants prolongés par des terrasses où l'on s'expose comme dans un parterre d'opéra.

Au XIX^e siècle, l'éclairage au gaz puis à l'électricité et les heures de travail de la bourgeoisie active repoussent sans cesse les heures des repas. Seules les dames cultivent l'oisiveté pour signifier l'aisance qu'offre la situation de leur époux. Les journées plus longues invitent à une détente marquée. Après avoir arpenté les promenades élégantes ou s'être attardé au spectacle, terminer la soirée dans un restaurant proche permet de prolonger des échanges dans un esprit convenu. Le dîner, qui se prenait au milieu de la journée un siècle auparavant, devient le repas de fin de journée. Et, le souper, - durant lequel il est incongru de servir de la soupe - devient le repas d'après-spectacle par excellence, pris au milieu de la nuit.

À l'heure actuelle, des quartiers sans passé gastronomique particulier, comme par exemple le quartier du Châtelain à Ixelles, développent une concentration de restaurants dont les terrasses quasi contiguës, sont autant d'invitation à comparer, à débambuler, à se décider au dernier moment où prendre son repas. La *passaggiata* à l'italienne, l'art de la flânerie, importé du sud de l'Europe et de son art de vivre à l'extérieur, est devenu un mode de promenade apéritive.

VOIR ET ÊTRE VU À TABLE

Il y a une forme de parade à dîner dans certains endroits. Rencontrer ses amis ou des inconnus, être vu dans des restaurants connotés chers, chics, bohèmes, branchés, végétaliens, ne relève pas du seul hasard quand l'offre des maisons de bouche est telle que le choix permet toutes les préférences. Le goût des mets vaut autant que celui de leur contexte. Les prix pratiqués par les restaurants très prestigieux participent du sentiment d'exception. Ils rétribuent une cuisine qui souvent demande des recherches et de l'inventivité, des produits choisis avec soin et de première fraîcheur, un travail spécialisé, exigeant, un décor soigné et stylé, des vins sélectionnés et conservés parfois de longues années en cave. Mais ces restaurants vendent incontestablement plus que des plats élaborés et des vins précieux. Ils permettent au client de se revendiquer de cette qualité. Y être vu, pouvoir en parler, y inviter des relations d'affaires ou privées, être salué par le personnel comme un client relativement fréquent offre un véritable statut, un sentiment d'appartenance sociale et de reconnaissance qui, lui, n'a pas de prix. Certains restaurants revendiquent clairement le fait que l'on y vient pour voir des célébrités et y être vu à leurs côtés (fig. 6 et fig. 7).

AUTRE TENDANCE : NE PAS ÊTRE VU

Les restaurants alternatifs éphémères installés dans des squats urbains ont eu grand succès dans les années 1980-1990, comme en réponse à l'ostentation de l'argent et du consumérisme triomphants. Ils n'avaient toutefois pas officiellement pignon sur rue, tout en clamant haut et fort leur droit à l'existence et leur revendication double: occuper, voire entretenir, un bâti inexploité et proposer des repas peu chers à une population impécunieuse ou intéressée par cette recherche de la différence (fig. 8). Forcément clandestins, liés à des initiatives privées ou associatives qui se revendiquent souvent «citoyennes», leur réputation se propage par ouï-dire et s'y rendre offre le frisson d'une



Fig. 6

La *Quincailleterie*, rue du Page 45 à Ixelles, est installée dans les murs - et les meubles - d'une véritable quincaillerie aménagée en 1903 (A. de Ville de Goyet, 2013 © MRBC).

Fig. 7

Brasserie *Verschuere*n, parvis de Saint-Gilles 11-13 à Saint-Gilles. Ce haut lieu de la vie saint-gilloise, classé en 2004, est un exemple remarquable de maison de commerce et de rapport (A. de Ville de Goyet, 2013 © MRBC).

LE BELGA QUEEN

Une tendance audacieuse, ces dernières années, met en valeur des bâtiments d'architecture remarquable mais sans aucune destination première pour la restauration. La mise en valeur de ces architectures remarquables, sauvées parfois *in extremis*, adaptées aux besoins de la restauration dans des mesures variables, suscite au moins la curiosité d'une clientèle soucieuse de patrimoine, de nouveauté, de tendance. La belle maison de maître du XVIII^e siècle, rue Fossé aux Loups, n° 32, de style Régence-Louis XV, devenu l'Hôtel de la Poste au XIX^e siècle, et transformé en 1920 pour accueillir le Crédit du Nord Belge, est classée en 2005. Depuis 2002, un restaurant fait revivre les lieux, jouant sur la typicité des différents espaces et la cohérence entre le cadre et le contenu. La salle des guichets, de style Beaux-Arts, accueille la salle principale de la brasserie, sous la verrière impressionnante de la fin du XIX^e siècle. L'esthétique Empire de la décoration s'harmonise avec la notion de brasserie qui lui est contemporaine. Elle est toutefois modernisée par davantage d'espace entre les tables, une circulation plus souple et un mobilier confortable. La salle des coffres abrite un club de dégustateurs de cigares et un club dansant dans son atmosphère discrète et confinée. Un bar-écailler et un bar à bières occupent des espaces spécifiques, proches de la rue et rappelant les étals des détaillants. Une cuisine en partie ouverte permet aux consommateurs de devenir public des œuvres culinaires en cours de réalisation. Partout, des jeux de lumière structurent l'espace, soulignant des reliefs, prolongeant des perspectives. L'interaction entre tradition et modernité du bâti et sa mise en valeur se prolonge dans la carte par le choix de recettes de références belges, revivifiées, et de produits essentiellement locaux, venant parfois de très petits producteurs indépendants.



Le *Belga Queen*, rue du Fossé aux Loups 32 à Bruxelles. (A. de Ville de Goyet, 2013 © MRBC).

COMITÉ DE RÉDACTION

Jean-Marc Basyn, Stéphane Demeter,
Paula Dumont, Cecilia Paredes
et Brigitte Vander Bruggen

SECRÉTARIAT

Cindy De Brandt

RÉDACTION

Stéphane Demeter, Paula Dumont, Jean
Houssiau, Virginie Jourdain, Geneviève Lacroix,
Christophe Loir, Cecilia Paredes, Anne-Marie
Pirlot, Christophe Vachaudez, Brigitte Vander
Bruggen

TRADUCTION

Gitracom

RELECTURE

Murielle Lesecque, Martine Maillard
et le comité de rédaction

GRAPHISME

supersimple.be

IMPRESSION

Dereume Printing

REMERCIEMENTS

Philippe Charlier, Julie Coppens, Alfred de Ville
de Goyet, Alice Gerard, Jean-Luc Mousset,
Marie Theunissen

ÉDITEUR RESPONSABLE

Arlette Verkruyssen, Directeur général de
l'Administration de l'Aménagement du Territoire
et du Logement de la Région de Bruxelles-
Capitale/Direction des Monuments et des Sites,
CCN - rue du Progrès 80, 1035 Bruxelles

Les articles sont publiés sous la responsabilité
de leur auteur. Tout droit de reproduction,
traduction et adaptation réservé.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

*Malgré tout le soin apporté à la recherche
des ayants droit, les éventuels bénéficiaires
n'ayant pas été contactés sont priés de se
manifester auprès de la Direction des Monuments
et des Sites de la Région de Bruxelles-Capitale.*

IMAGE DE COUVERTURE

Théâtre royal de la Monnaie à Bruxelles
(picture © Georgesdekinder.com).

LISTE DES ABRÉVIATIONS

ARB - Académie royale de Belgique
AVB - Archives de la Ville de Bruxelles
KBR - Bibliothèque royale de Belgique
MRBAB - Musées royaux des Beaux-Arts
de Belgique
MRAH - Musées royaux d'Art et d'Histoire
MRBC - Ministère de la Région de Bruxelles-
Capitale - Centre de Documentation de
l'Administration du Territoire et du Logement
MVB - Musée de la Ville de Bruxelles - Maison
du Roi

ISSN

2034-578X

DÉPÔT LÉGAL

D/2013/6860/12

**Dit tijdschrift verschijnt ook in het Nederlands
onder de titel *Erfgoed Brussel*.**