

Bruxelles et ses cafés

RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

48



Rédaction et recherches iconographiques
Anne-Marie Pirlot

Comité d'accompagnement
Christine Rouffin, Anne-Sophie Walazyc
Cabinet du Secrétaire d'État
Ode Goossens, Dominique Pauchet
Direction des Monuments et des Sites

Coordination
Dominique Pauchet
Direction des Monuments et des Sites

Illustrations

h = haut, m = milieu, b = bas, d = droite, g = gauche

Bertille Amaudric: 41(h,b); Archives d'Architecture Moderne: 12, 20, 21(b), 22, 24, 25, 27(h,b), 28, 29, 30(b), 33(h,b), 35(b), 36(h), 37(h,b), 38, 42, 44; Archives d'Architecture Moderne, photo Philippe De Gobert: 30(h); Archives et Musée de la Littérature, photo Georges Thiry: 39(d); Archives de la Ville de Bruxelles: 11, 13(h), 17; © Bastin-Evrard: couverture, 18(b), 19(b); © Bastin-Evrard, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 23(h), 47 (h); Herman Bertiau: 36(b), 43(h); Serge Brison: 2-3, 31; © Collection de Dexia Banque, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 7(h), 8(h), 13(b), 15(b), 21(h), 35(h,g), 48; © Institut royal du Patrimoine artistique: 4; Collection Elie Levy: 43(b); © Lander Loeckx - Quasi.be, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 39(g); © Hôtel Métropole, Bruxelles: 23(b); © Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale, Direction des Monuments et des Sites: 47(b); Musée communal d'Ixelles: 15(h); Pinto & Co: 45; Collection Anne-Marie Pirlot: 6, 8(b), 9, 32(h,b), 34(h), 35(h,d); Photos Anne-Marie Pirlot: 10(h,b), 14, 16, 18(h), 40, 46; Philippe Reculez: 1, 7(b), 19(h).

Graphisme et photogravure: La Page • Impression: Enschedé|Van Muyswinkel • Distribution: Altera Diffusion

© Éditeur responsable: Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale,
Direction des Monuments et des Sites, Patrick Crahay, Directeur
CCN - rue du Progrès, 80 - 1035 Bruxelles - Tél. 0800/13680

IMPRIMÉ EN BELGIQUE

DÉPÔT LÉGAL: D/2009/6860/003 - ISBN: 978-2-930457-34-5

Bruxelles et ses cafés

Anne-Marie Pirlot



Au Vieux Spijtigen Duivel, chaussée d'Alsemberg
à Uccle.

INTRODUCTION	2
DE LA TAVERNE À L'ESTAMINET	4
L'APPARITION DU CAFÉ	12
LES GRANDS BOULEVARDS	16
L'ENTRE-DEUX-GUERRES	29
LES CAFÉS LITTÉRAIRES	38
DES ANNÉES CINQUANTE À AUJOURD'HUI	41

« On change plus facilement de religion que de café. Le monde d'ailleurs se divise en deux classes : ceux qui vont au café et ceux qui n'y vont pas. »
 Georges Courteline,
La philosophie de Georges Courteline, 1917.



Brasserie La Mort Subite.

Couverture:
 Café Cirio.

Estaminet, cabaret, assommoir, bistrot, caboulot, troquet, comptoir, buvette, café, bodega, bar, brasserie ou encore cavitje, bac à schnick, caberdouche..., derrière ces appellations différentes se cachent une multitude de lieux divers, principalement dédiés à la boisson. Espaces de rencontres ou de détente, sièges de sociétés sérieuses ou non, de cercles sportifs ou folkloriques, foyers de discussions, de remises en question littéraires ou philosophiques, terrains de propagande politique, refuges des journalistes, étudiants, écrivains, lieux de passage... chargés d'atmosphère et de couleur, les débits de boissons sont, depuis toujours, des éléments constitutifs de la vie sociale, des lieux d'échanges. Qui n'y a pas un jour mis ses cours en ordre, lu son journal, refait

le monde, conté fleurette à sa voisine? De grandes décisions politiques, économiques ou sociales y sont débattues, des amours déçues tentent d'y être oubliées, d'autres y prennent leur envol... L'histoire culturelle des grandes villes européennes ne se conçoit pas sans l'évocation de cafés mythiques; que ce soit à Paris, *Le Chat Noir*, créé par Rodolphe Salis au pied de la butte Montmartre, *Les Deux Magots* et *La Closerie des Lilas* qui virent défiler tout ce qui compte dans la littérature contemporaine, de Sartre à Sollers; que ce soit à Barcelone où Picasso donna le dessin du premier menu du *Els Quatre Gat*; à Trieste, où le *Cafe San Marco* n'a pas changé depuis le temps où Italo Svevo et James Joyce le fréquentaient; et à Bruxelles...

De la taverne à l'estaminet

« **Taverne: Cabaret, lieu où l'on donne à boire. Aujourd'hui, café-restaurant plus ou moins luxueux et souvent décoré d'œuvres artistiques.** »
Larousse du XX^e siècle, Paris, 1930.

Il y a peu de points communs entre la taverne de l'Antiquité – *taberna* –, simple échoppe située au bord de la route où les propriétaires de vignobles commercialisaient les produits de leur domaine, et les grands temples de la bière que sont devenues les tavernes du XX^e siècle. Tant l'aspect que l'ambiance ont considérablement évolué.

Au Moyen Âge, la taverne est un lieu où l'on boit, en payant, du vin ou de la bière. Le cabaret tient à la fois du restaurant et du marchand de vin, tandis que l'auberge offre, outre le boire et le manger, quelques chambres rustiques aux visiteurs de passage. Ces établissements font partie du paysage urbain et rural et occupent une place importante dans la vie quotidienne des paysans et des artisans. Très nombreux, ils sont installés à proximité des églises et des marchés ainsi que le long des grands axes de circulation. Principaux lieux de convivialité et de rassemblement, les multiples débits de boisson accueillent les familles le dimanche, les noces et les fêtes y sont célébrées, on y retrouve ses relations et amis, on s'y amuse, on



Pieter de Bloot (1601-1658), cabaret, s.d.

y règle ses comptes... Les pèlerins s'y désaltèrent en contant leurs voyages, les corporations et les marchands s'y réunissent, les notaires y rédigent leurs actes, de nombreux échanges et transactions y sont effectués.

La taverne et « les taverniers qui brouillent notre vin » sont chantés par le poète français François Villon (1431-?) qui, tout au long de son existence mouvementée, les fréquenta assidûment. Villon, qui coule le misérable univers des êtres dans l'entonnoir d'un refrain: « Tout aux tavernes et aux filles ».

« **Cabaret: Boutique où l'on achète des boissons en détail, où l'on en boit, où l'on mange aussi.** »
Larousse du XX^e siècle, Paris, 1930.

Préférée à l'eau, souvent impropre à la consommation et soupçonnée d'être à l'origine des épidémies de peste et de choléra, la bière est consommée en grande quantité par les Bruxellois. C'est la boisson populaire par excellence; le vin, plus coûteux, reste une boisson de luxe, réservée à une certaine classe de la population.

Dès le XVI^e siècle, Bruxelles connaît une activité brassicole importante. Les brasseries se multiplient le long de la Senne, aux abords des étangs de la vallée du Maelbeek – quelques noms de rues continuent à évoquer cette ancienne activité: rues de la Brasserie, de la Cuve, de la Levure, du Serpentin... – ou encore dans le hameau de Boondael. Elles produisent, de façon artisanale, plusieurs bières différentes (*roetbier, zwartbier, waeghbaert, hoppe, kleere...*).

De nombreux cabarets sont installés dans le voisinage de ces brasseries. Parfois même, il s'agit d'un seul et même établissement, le brassage de la bière étant une activité complémentaire au débit de boissons. Certains cabarets de quartier fabriquent ainsi sur place, selon leur propre recette, la bière destinée à leur clientèle.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, ces cabarets ne sont guère plus que des salles basses, aux murs jaunis, sommairement meublés de tables, chaises ou bancs et à peine signalés par une enseigne en façade.

Plus vulgaire, mal famé, l'assommoir est un cabaret de bas étage où les consommateurs « s'assomment » en consommant de l'alcool, parfois frelaté, souvent du genièvre, pour oublier leur pauvreté et leurs pénibles conditions de travail. Ces débits d'alcool sont, dès la fin du XIX^e siècle, la cible des ligues antialcooliques.

LE CABARET

« Rien de bien curieux du reste comme ces gargotes: presque toutes se prolongent en un étroit boyau sous un plafond bas, verni par les fumées, avec une encoignure pour le comptoir; la plus grande tiendrait à peine trente personnes. Il faut attendre, debout, qu'une table soit dégarnie; encore n'est-on pas sûr de l'occuper longtemps seul, car les arrivants l'envahissent par chaque bout. (...) »

L'évier, la cuisine, la salle s'allongent sur le même plan, à travers un brouillard de vapeurs montant des marmites; et l'odeur des fourneaux se répand parmi les consommateurs, par bouffées chaudes et continues. Aucune coquetterie de vaisselle ni d'argenterie non plus; les assiettes sont posées devant vous, avec des couverts en étain, sur une serviette râpeuse; le public est considéré par le traiteur comme une machine qui fonctionne et qu'il n'est pas nécessaire d'aller chercher par des raffinements. »

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Paris, Hachette, 1888, p. 44.

Drame de la déchéance par l'alcool, *L'Assommoir*, célèbre roman de l'écrivain Émile Zola, décrit, avec réalisme, les ravages de l'alcoolisme en milieu ouvrier.

L'ASSOMMOIR

« L'enseigne portait, en longues lettres bleues, le seul mot : *Distillation*, d'un bout à l'autre. Il y avait à la porte, dans deux moitiés de futaille, des lauriers roses poussiéreux. Le comptoir énorme, avec ses files de verres, sa fontaine et ses mesures d'étain, s'allongeait à gauche en entrant ; et la vaste salle, tout autour, était ornée de gros tonneaux peints en jaune clair, miroitants de vernis, dont les cercles et les cannelles de cuivre luisaient. Plus haut, sur des étagères, des bouteilles de liqueurs, des bocaux de fruits, toutes sortes de fioles en bon ordre, cachaient les murs, reflétaient dans la glace, derrière le comptoir, leurs taches vives, vert pomme, or pâle, laque tendre. Mais la curiosité de la maison était, au fond, de l'autre côté d'une barrière de chêne, dans une cour vitrée, l'appareil à distiller que les consommateurs voyaient fonctionner, des alambics aux longs cols, des serpents descendant sous terre, une cuisine du diable devant laquelle venaient rêver les ouvriers souûlards. »

Émile Zola, *L'Assommoir*, 1877.

À LA CAMPAGNE...

Dans les faubourgs ruraux, les fermes-auberges réunissent les fonctions de ferme, cabaret, brasserie, laiterie, auberge... Très appréciées des voyageurs, buts de promenade des familles en quête de distractions et d'air pur, elles proposent des bières brassées sur place, accompagnées de tartines de fromage blanc, omelettes ou fricadelles. Elles perdureront jusqu'à ce que l'expansion de la ville les englobe. À ce moment, soit elles disparaîtront ou changeront d'affectation, soit elles se mettront au goût du jour.

Moeder Lambic, bois de la Cambre à Bruxelles.

Les deux guinguettes du bois de la Cambre, *Moeder Lambic* et *Moeder Cramik* faisaient partie du paysage bruxellois ; le dimanche, après une promenade au bois, il était d'usage d'y déguster sa tartine de fromage blanc, de préférence accompagnée d'une gueuze.



Café-laiterie du Vieux Tilleul, 11-12 square du Vieux Tilleul à Ixelles.

Quelques témoins de ce passé rural subsistent dans le paysage bruxellois : l'ancienne *Laiterie du Vieux Tilleul* et l'*Auberge de Boondaël* (11-12 square du Vieux Tilleul à Ixelles), un ensemble composé d'une ferme avec cabaret et d'une laiterie, dont la construction remonte à 1756 ; ou encore la *Ferme du Wilg* (162-164 chaussée de Wemmel à Jette), une ancienne auberge du XVI^e siècle implantée le long de la route reliant Bruxelles à Wemmel et transformée, au XVIII^e siècle, en brasserie artisanale. À Uccle, le bâtiment situé 830 chaussée de Waterloo était probablement une auberge pour voyageurs. C'est l'un des rares témoins des premières constructions implantées le long de cet axe important de communication et il date vraisemblablement de la première moitié du XVIII^e siècle. Le long de la chaussée d'Alsemberg, quelques cabarets-relais d'autrefois résistent hardiment aux ravages du temps, à l'image du *Spijtigen Duivel* (621 chaussée d'Alsemberg à Uccle). Charles Baudelaire, qui appréciait différemment la Belgique – il voyait dans le fero « de la bière deux fois bue... Fero, synonyme d'urine » –, l'aurait fréquenté en 1866. Le jeu de boules plates y était encore pratiqué au début du XX^e siècle. Plus loin, sur la même chaussée, le *Misverstand* (916 chaussée d'Alsemberg à Uccle), appelé aussi *Brouwergast*, était un modeste estaminet adossé à un pâté de petites maisons. Devenu restaurant, il a conservé son ambiance rustique d'autrefois.



Le t Misverstand, chaussée d'Alsemberg à Uccle.



Au Vieux Spijtgen Duivel, chaussée d'Alseberg à Uccle, vers 1903.

Le Vieux Cornet, avenue De Fré à Uccle.



Toujours à Uccle, Le Vieux Cornet (avenue De Fré), une ancienne ferme, est devenue laiterie, restaurant et estaminet au début du XIX^e siècle. D'autres établissements, à l'exemple de la ferme *Het Heideken* à Ganshoren, ont été engloutis dans les bouleversements urbains des années 1950.

« Estaminet : Café où l'on fume, petit café. »

Larousse du XX^e siècle, Paris, 1930.

Au début du XIX^e siècle, certains cabaretiers, désireux d'atteindre une clientèle moins fruste, plus bourgeoise, transforment leur établissement : « La rivalité qui existe entre les grands cabaretiers les porte à enrichir leur établissement de ce que l'art du poëlier a de plus difficile, celui du lampiste de plus brillant ; de ce que les pompes à bière, dites pompes anglaises, ont de plus élégant ; de ce que le métier de tourneur produit en chaise de plus commode, de ce que celui de frangier fabrique de plus galant pour les rideaux. » (Brunelle, *Guide du voyageur*, 1819). Les lieux se font plus accueillants, l'éclairage est plus soigné, une

L'ESTAMINET

« À tout bout de champ, des lanternes peinturlurées, des enseignes barbouillées de tons crus et représentant en quantités innombrables des chevaux bleus ou rouges, des coqs d'or et d'argent, des bécasses, des cygnes, des lions, des renards, un véritable muséum d'histoire naturelle, signalent la présence d'un débit de boisson : ordinairement une salle oblongue ou carrée, décorée de rinceaux sur un fond jaunâtre archivernissé, avec des bancs en bois dont les dossiers s'alignent aux murs, des tables massives veinées à l'imitation du chêne, des chaises à fond plein, un grand poële monumental projetant un tuyau aux angles compliqués, un plafond noirci par les brouillards du tabac, enfin un carrelage rouge pommelé de mottes de sable. »

Sous les animaux fabuleux, dont la silhouette correspond au nom de l'endroit, vous apercevrez généralement ce mot : Estaminet, qui sert à désigner les maisons où l'on consomme spécialement de la bière. (...) Ici, règne une simplicité rudimentaire : aux murs, des affiches de ventes notariales jaunes et bleues pour tout ornement, quelquefois des cages où s'égosillent des canaris, un cadran émaillé pareil à un gros œil, ou une vieille gaine sculptée d'horloge. Visiblement, toute distraction qui pourrait troubler le client dans la dégustation du liquide fermenté est écartée comme attentatoire à la gravité de cette occupation. »

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Paris, Hachette, 1888, p. 44.



Un estaminet.

Camille Lemonnier, *La Belgique*, Paris, Hachette, 1888.



À l'Imaige Notre-Dame, 3 impasse des Cadeaux (rue du Marché aux Herbes) à Bruxelles.



La Bécasse, 11 rue de Tabora à Bruxelles.

plus grande attention est portée au décor et à la propreté. Ainsi naît l'estaminet, issu du cabaret. Le baes, ou patron, y délivre les boissons locales : le faro, le lambic, l'half en half (moitié lambic, moitié faro), la kriek, la bière de mars. Dès 1840, des bières de province sont également proposées – bières blanches de Louvain ou de Hoegaerden, bière brune de Malines, bière de Haecht... – et, à la fin du XIX^e siècle, la pompe à bière apparaît timidement sur le comptoir. Elle ne deviendra courante qu'au XX^e siècle. Selon le guide *Kiessling*, à l'usage des étrangers visitant Bruxelles, la capitale ne compte pas moins, en 1862, de 1.679 estaminets. En 1881, on dénombre plus de 3.000 débits de boissons, soit en moyenne un pour treize ménages.

La clientèle des estaminets est diversifiée. Boutiquiers, artisans, maraîchers, marchands ambulants, bourgeois, rentiers, voyageurs... les fréquentent. Une arrière-salle attenante permet aux innombrables sociétés et associations – ensembles dramatiques ou littéraires, sociétés colombophiles, compagnies d'arbalétriers, caisses d'épargne, chorales, éleveurs de canaris... – d'y tenir leurs réunions. Chaque société a son estaminet favori. Certains établissements possèdent même quelques tréteaux, théâtres sommaires où se donnent de petits spectacles. Le jeu est omniprésent : jeux de cartes (*whist*, *smooze jas* ou *ramske*), jeux de dés, de dominos, de jacquet ou trictrac, de fléchettes (*vogelpik*) et, dans une cour ou un jardin, jeux de quilles ou de boules (y compris la boule plate) et tir à l'arc ou à l'arbalète.

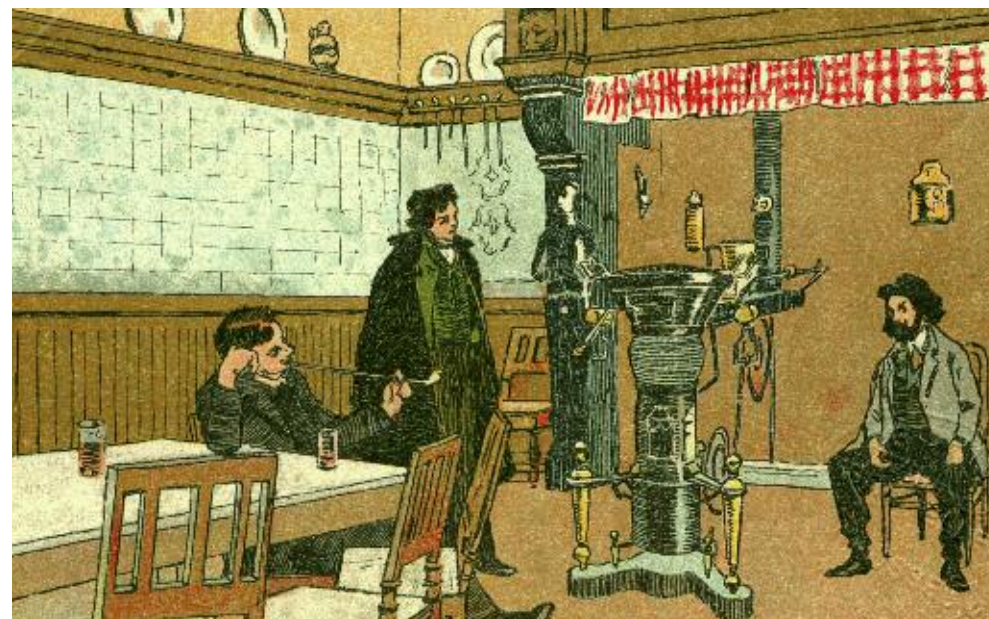
Certains de ces établissements chargés d'histoire subsistent de nos jours. Les amateurs de vieux estaminets peuvent ainsi se replonger dans l'atmosphère surannée de ces endroits pittoresques, accueillants et empreints de souvenirs du passé : *La Bécasse* (11 rue de Tabora), ancien cabaret-brasserie niché au fond d'un couloir et apprécié, depuis le XIX^e siècle, par les amateurs de lambic ; *L'Estrille du Vieux Bruxelles* (7-9 rue de Rollebeek), dont le pignon porte la date de 1587, où se sont attablés de nombreux poètes et littérateurs ; *In't Spinnepokke* (1 place du Jardin aux Fleurs), rendez-vous populaire dont l'existence remonterait à 1762 ou encore à l'Imaige Notre-Dame (3 impasse des Cadeaux) caché depuis le XVII^e siècle au fond d'une impasse et qui, à la fin des années 1930, accueillait en ses murs Franz Hellens, Marie Gevers et Robert Vivier, du «Groupe du Lundi».

NOSTALGIE

D'autres lieux n'existent plus que dans les souvenirs. Ainsi, *Au Doux* (au fond d'une allée, rue de l'Écuyer), dénommé de la sorte car la spécialité de la maison était cet apéritif wallon peu alcoolisé ; *Le Café du Compas* (53 rue du Fossé aux Loups), plus connu sous l'appellation *Chez la mère Fifine*, dont l'arrière-salle, transformée en salle de rédaction, était fréquentée à toute heure du jour par les journalistes. Mais le plus légendaire et le plus extraordinaire d'entre eux était le cabaret *Le Diable au Corps* (12 rue aux Choux), aménagé dans le style des vieux estaminets brabançons, inauguré en 1893. Au premier étage, un petit théâtre, décoré par le peintre et dessinateur Amédée Lynen, accueillait, dès 1895, les spectacles de la Compagnie nationale du Diable-au-Corps, les chansonniers du *Chat Noir* de Paris ou encore des revues satiriques et littéraires. Rendez-vous privilégié de nombreux artistes et personnalités – Élysée Reclus, Edmond Picard, Franz Courtens, James Ensor, Charles Plisnier... pour n'en citer que quelques-uns –, il disparaît en 1929 lors des agrandissements de l'*Innovation*.

Nostalgie ou regrets ? *Le Diable au Corps* et *Le Café du Compas* furent reconstitués dans «La Belgique Joyeuse» lors de l'Exposition universelle et internationale de Bruxelles de 1958.

Le Diable au Corps, 12 rue aux Choux à Bruxelles, vers 1910.
De ci-de là à Bruxelles et en Brabant.
200 cartes postales colorisées, illustrées par Amédée Lynen, s.l., s.d.



L'apparition du café



Café Turc à Paris, vers 1807.
H. Lefuel, Boutiques parisiennes du Premier Empire, A. Morancé, 1925.
Les noms des premiers cafés et leurs enseignes évoquaient volontiers l'Orient, contrée d'origine de cette nouvelle boisson exotique.

« Café: Établissement où l'on consomme du café, des liqueurs, etc. »
Larousse du XX^e siècle, Paris, 1930

L'ouverture des « maisons de café » est intimement liée à l'usage du café qui se répand en Orient à partir du XV^e siècle et, en France, dès la seconde moitié du XVII^e siècle.

Les premiers établissements

offrant cette boisson exotique voient le jour à La Mecque et en Perse et sont fréquentés principalement par les hommes. De là, ils se propagent en Égypte, Turquie – le premier café turc, *Kiva Han*, ouvre, selon les sources, en 1471 ou 1475 à Istanbul – et, enfin, dans le monde entier.

En Europe, les premières ventes de café ont lieu à Venise, vers 1640; suivent Londres, où la première maison de café ouvre en 1652, Marseille (1654), Paris (1669), Vienne (1683)... Paris compta plusieurs établissements célèbres dont l'un des plus fameux, le café *Procope* (1686), existe toujours de nos jours.

À Bruxelles, les cafés apparaissent tardivement et il faut attendre la deuxième moitié du XIX^e siècle pour que l'estaminet soit peu à peu détrôné par cette invention moderne. Adoptés d'emblée par une clientèle plus bourgeoise et plus intellectuelle, ils s'installent dans les quartiers mondains du centre-ville. La fréquentation de cette nouvelle classe sociale, plus fortunée, pousse une fois de plus les commerçants à privilégier le confort, installer les derniers progrès techniques, comme l'éclairage au gaz, ou à suivre les tendances parisiennes en matière de décoration en adoptant une ornementation raffinée et somptueuse: grands miroirs, stucs, dorures, plafonds moulurés, pilastres ornementaux, tables de marbre... Dans ces cafés élégants et luxueux, les consommations classiques sont le café, le thé, les liqueurs et les produits glaciers.



Grand Café des Mille Colonnes, carte porcelaine, vers 1850.
Ancêtre de la carte postale ou de la carte de visite, la « carte porcelaine » doit son nom à la céreuse, ce matériau dans lequel elle est fabriquée, qui présente une similitude avec la porcelaine, à la vue comme au toucher. Composé à base de plomb, ce pigment, appelé aussi « blanc de Saturne », se révélera toxique et sera dès lors interdit.
Nées au XVII^e siècle et connaissant leur apogée au XVIII^e siècle, les cartes porcelaine ont une valeur documentaire inestimable. Offertes par les boutiquiers, tenanciers de cafés, artisans, industriels à leurs meilleurs clients, elles sont le miroir de la vie quotidienne et de la ville, leur iconographie restituant souvent avec fidélité les établissements dont elles font la publicité.
À Bruxelles, les plus intéressantes se situent entre 1840 et 1865.

Selon Diericx de ten Hamme, dans son ouvrage *Souvenirs du Vieux Bruxelles*, Bruxelles, en 1830, ne comptait que trois cafés: *Le Café Suisse* (6 place de la Monnaie), *Le Café de l'Amitié*, place Royale, et *Les Mille Colonnes*, installé depuis 1825 à proximité du théâtre de la Monnaie (rues de la Reine et de l'Écuyer). Ce dernier accueillait, outre la clientèle du théâtre et les gens du spectacle, les dames accompagnées et « en chapeau ». L'après-midi, les habitués s'y retrouvaient pour jouer aux échecs, aux cartes ou aux dominos.

Progressivement, ces cafés élégants se multiplient et deviennent des lieux importants de la vie mondaine tels *L'Ancien Domino* (place de la Monnaie), *le Café de l'Europe* (rue de l'Écuyer) ou encore *Les Trois Suisses*, spécialisé



Les Trois Suisses, 10 rue des Princes et 13 rue du Fossé aux Loups à Bruxelles, vers 1905.

dans les bières allemandes, en grande vogue jusqu'à la Première Guerre mondiale (rues des Princes et du Fossé aux Loups). Leur prolifération est étroitement liée à l'essor de la vie économique et au triomphe de la bourgeoisie.

Ouvertes en juin 1847, les nouvelles galeries Saint-Hubert, situées non loin de la Grand-Place de Bruxelles, deviennent un lieu de promenade incontournable. Elles accueillent, outre des magasins de luxe, un théâtre et plusieurs cafés et tavernes qui favorisent la vie nocturne. Ainsi est inaugurée la *Grande Taverne Anglaise* qui doit son nom à la progression de l'anglomanie et à l'engouement pour les bières anglaises.

Plus familiers, à l'opposé de ces grands cafés bourgeois, les cafés populaires se propagent, au XIX^e siècle, dans la ville et sa banlieue. Seuls lieux de rencontres et d'échanges, en dehors de la sphère familiale, pour de nombreux ouvriers, ils tiennent un rôle important dans le tissu des relations sociales. Les bistrotts, «églises de l'ouvrier», deviennent un terrain privilégié pour la propagation des idées démocratiques et du socialisme et la cible des classes bien pensantes. Pour Honoré de Balzac, «le comptoir d'un café est le parlement du peuple.»

Refuges des «conspirateurs» et autres agitateurs, les bistrotts accueillent les premiers meetings ouvriers et voient naître le syndicalisme et le droit de grève. Ils sont également la cible des ligues antialcooliques qui s'efforcent à essayer d'endiguer leur foisonnement.



Vieille caisse d'épargne ou cagnotte, conservée au café *Au Laboureur*, 108 rue de Flandre à Bruxelles, 1927.

LES CAGNOTTES OU L'ÉPARGNE AU CAFÉ

Pratiquée principalement par les ouvriers, l'épargne au café est très répandue dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Les institutions – telles que la Caisse générale d'Épargne et de Retraite, qui existe depuis 1865 – suscitent une certaine méfiance auprès des ouvriers.

L'épargne au café obéit à des règles très strictes, avec l'obligation d'un versement hebdomadaire, à jour et heure fixe, sous peine d'amende. Le cafetier joue le rôle de banquier (et fidélise sa clientèle...).

Le contenu de la cagnotte peut être utilisé pour des prêts (à des taux exorbitants); les gains recueillis sont alors ajoutés à la caisse commune. À l'échéance, les bénéfices sont soit partagés, de manière apparente, soit utilisés pour un repas annuel ou des fêtes diverses... Si elle favorise la convivialité, l'épargne au café est aussi pour l'ouvrier l'occasion de boire quelques verres et soupçonnée ainsi, par les ligues bien pensantes, de favoriser l'alcoolisme.

Aujourd'hui, ce type d'épargne existe encore, à petite échelle, dans certains cafés du centre ou des Marolles.

LA LUTTE CONTRE L'ALCOOLISME



Henri Privat-Livemont, affiche publicitaire pour l'absinthe Robette, 1896.

« L'absinthe apporte l'oubli, mais se fait payer en migraines. Le premier verre vous montre les choses comme vous voulez les voir, le second vous les montre comme elles ne sont pas; après le troisième, vous les voyez comme elles sont vraiment. Et il n'y a rien de pire. »

Oscar Wilde

Dès la fin du XIX^e siècle, les ligues antialcooliques se mobilisent contre les ravages de l'alcool, ce véritable fléau de la classe ouvrière.

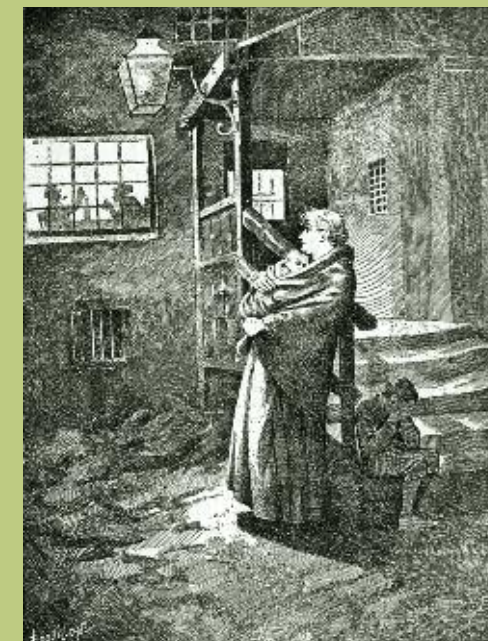
En 1905, lors de l'Exposition universelle de Liège, est organisé le congrès national contre l'alcoolisme qui s'attaque plus précisément à « La Fée Verte » ou l'absinthe, surnommée également la « Mélusine du Zinc », « Notre-Dame de l'Oubli », la « Morphine des Poètes », ou encore « l'Atroce Sorcière ». En 1906, la législation belge approuve les conclusions du congrès de Liège et interdit les liqueurs dites absinthe. La Suisse fera de même en 1910 et la France en 1915.

En 1912, la loi du 12 décembre modifie la législation en ce qui concerne la distribution d'alcool; des taxes spéciales sur les eaux-de-vie sont instaurées et une taxe d'ouverture sur les débits de boissons spiritueuses ou fermentées remplace l'ancien droit de licence.

Pendant la Première Guerre mondiale, une commission sur l'alcool, présidée par le ministre socialiste Émile Vandervelde, est mise en place et travaille sur une nouvelle réglementation.

De ces travaux découlera, le 29 août 1919, la loi Vandervelde, qui interdira de vendre et consommer de l'alcool dans des endroits publics et réglementera la vente de spiritueux, instaurant l'obligation d'acheter au minimum deux litres et six litres maximum.

Devenue obsolète, cette loi sera abrogée en 1983.



Triste attente.

Les grands boulevards

«J'aime flâner sur les grands boulevards

Y a tant de choses, tant de choses

Tant de choses à voir»

Yves Montand. Paroles de Jacques Plante

En 1871, les travaux du voûtement de la Senne se terminent. La physionomie du centre-ville en est totalement modifiée, le cœur du Bruxelles médiéval – plusieurs dizaines de ruelles et d'impasses – disparaît au profit de grands boulevards, ponctués de places, tracés entre la gare du Midi et la gare du Nord. L'architecte Léon Suys, auteur du projet, prévoit que ces perspectives monumentales, en ligne droite, accueillent non seulement des bâtiments publics – les Halles Centrales (1872-1874), la Bourse de Commerce (1868-1873), le Palais du Midi (1874-1880) –, mais également de luxueux immeubles de rapport et de commerce, des cafés et restaurants, quelques hôtels de prestige et des salles de spectacle. Pour stimuler



Café de la Bourse (Monico Bourse, puis Le Grand Café), 78 boulevard Anspach (angle de la rue de la Bourse) à Bruxelles.
Émile Janlet architecte, 1874.

la construction des abords, des concours d'architecture, avec d'importants prix financiers, sont organisés (1872-1876 et 1876-1878) par la Ville et des facilités sont offertes aux futurs candidats acheteurs et promoteurs.

Peu à peu, les boulevards s'ornent de constructions monumentales, de styles divers – néoclassique, néogothique, néo-Renaissance flamande, néo-baroque... – et d'une soixantaine d'immeubles de rapport de type haussmannien.

Nouveaux lieux de prédilection d'une classe moyenne aisée et d'une bourgeoisie d'affaires, les boulevards centraux offrent en un rien de temps un vaste éventail de distractions. Animés de jour comme de nuit, ils deviennent un des pôles d'attraction de la vie mondaine bruxelloise. Les bars, cafés, brasseries, restaurants y foisonnent. Les estaminets populaires sont, quant à eux, rejetés des nouvelles perspectives vers le fond des ruelles et des impasses et dans le quartier des Marolles.



Café Sesino, 3 boulevard Anspach à Bruxelles.

D. De Keyser architecte, 1873.
Bruxelles et son Exposition en photographie, 1897, pl. 32.

«Dans quelques-unes de ces maisons, on dit des nouvelles; dans d'autres, on joue aux échecs. Il y en a une où l'on apprête le café de telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent; au moins, de tous ceux qui en sortent, il n'y a personne qui ne croie qu'il en a quatre fois plus que lorsqu'il y est entré.»
Montesquieu, *Lettre persanes*, 1721.

LES CAFÉS DES BOULEVARDS

Parmi les projets primés lors des concours de façades se distinguent deux études de cafés: le café Sesino, en style néogothique, conçu par l'architecte D. De Keyser (1873, 5^e) et le Café de la Bourse ou Monico Bourse (aujourd'hui Grand Café) dessiné par Émile Janlet (1874, 2^e).

Ouvert en 1874 par Jean-Baptiste Sesino, un Suisse installé à Bruxelles, le premier connaît rapidement un grand succès et accueille, vers 1880, les joueurs de billard et les rédacteurs de la revue littéraire *La Jeune Belgique* qui, «tous les jours, prenaient l'absinthe, à 18 heures. Groupés autour des tables de marbre, ils formaient une oasis d'intellectualité au milieu de bourgeois bruyamment péremptaires et de placides joueurs de dominos.» (Yvon Leblicq, *L'urbanisme à Bruxelles à l'époque de Poelaert*, 1980). Le Sesino est détruit en 1921 et remplacé par une agence bancaire; depuis 1969, se dresse à son emplacement la tour Philips.

Dès la fin du siècle, les décors des cafés évoluent sous l'impulsion des architectes Art nouveau qui marquent leur intérêt pour l'aménagement des espaces commerciaux. À l'extérieur, les embellissements sont réservés aux seules devantures du rez-de-chaussée, la façade est rarement

exploitée dans son entièreté. À l'intérieur, la voie est ouverte vers des décors plus audacieux et artistiques. Si les maisons de tradition continuent à privilégier pour l'ornementation de leurs salles les scènes breughe-liennes ou historiques, les établissements plus mondains leur préfèrent d'emblée ces nouveaux dessins de végétaux et de courbes entrelacées, plus séducteurs et plus originaux.

Situés de part et d'autre de la Bourse, les cafés *Falstaff* et *Cirio* sont des témoins survivants du Bruxelles de la Belle Époque. Leurs décors préservés nous laissent entrevoir ce qu'étaient ces cafés des boulevards au tournant du siècle.

Le *Weinstube Falstaff*, rue Henri Maus, à l'origine deux habitations construites en 1883 dans la foulée de l'aménagement des grands boulevards, est transformé en brasserie entre 1903 et 1916. Il est décoré de boiseries et vitraux très soignés, dus au menuisier décorateur E. Houbion, collaborateur de Victor Horta, et sa vitrine magnifique, en bois courbé, attire le regard avec ses châssis de forme circulaire. L'enseigne d'origine où l'on pouvait lire *Dégustation Rhin, Moselle, Champagne, Gros, Demi-Gros* a été remplacée, dans les années 1930, par une enseigne de style Art Déco. À l'intérieur, la décoration est inchangée depuis le début du XX^e siècle. Conçue en plusieurs phases, elle est foisonnante: lambris avec miroirs, grandes baies décorées de vitraux, lustres et appliques en bronze, mobilier d'époque...



Café Falstaff. Enseigne Art Déco, vers 1930.

Café Falstaff, 17-23 rue Henri Maus à Bruxelles.
Émile Houbion, 1903-1916.



De l'autre côté de la Bourse, le *Cirio* était, à l'origine, un débit de vins et comptoir de vente, créé en 1886 par l'industriel turinois Francesco Cirio – propriétaire d'une société agricole et fondateur d'une des premières usines de conserves alimentaires – afin de promouvoir les spécialités de la maison. En 1909, la devanture des salons de dégustation fit l'objet d'une transformation par le décorateur H. Coosemans, dans le style néo-Renaissance.

Le café a conservé son décor intérieur, qui date probablement de 1909, à l'exception du superbe comptoir affichant la date 1886. Verrière, boiseries, miroirs anciens, mobilier, rien ne semble avoir changé depuis le temps où l'écrivain Georges Eeckoud et ses amis fréquentaient l'établissement. Pour la petite histoire, en 1968, le réalisateur Philippe Fourastié y tourna une séquence du film *La Bande à Bonnot*, avec Jacques Brel, Bruno Cremer et Annie Girardot.

Proche des boulevards, la taverne *Greenwich* (5-7 rue des Chartreux à Bruxelles), plus tardive (1914), est plus éclectique. Sa devanture en marbre et bois, conçue par l'architecte A. Delune, est décorée de ferronneries très soignées. De tout temps fréquentée par les passionnés du jeu d'échecs, dont faisaient partie le peintre surréaliste René Magritte et le poète français Paul Nougé, la taverne a conservé son cadre désuet du début du siècle: boiseries, miroirs, colonnades, une antique caisse enregistreuse National et d'anciennes tables en fonte et en marbre. De vieilles publicités ornent toujours les murs patinés. Elle est, encore aujourd'hui, le temple des joueurs d'échecs.



Taverne Greenwich, 5-7 rue des Chartreux à Bruxelles.
A. Delune architecte, 1916.

Café Cirio, 18-20 rue de la Bourse à Bruxelles, 1886.
Ch. Gys architecte, 1883. H. Coosemans décorateur, 1909.



UNE NUIT AU PALACE...

La situation géographique des boulevards, au cœur de la ville et à proximité des gares du Nord et du Midi, attire les investisseurs et très rapidement de grands hôtels y prennent leurs quartiers. Inscrits dans l'air du temps, ces hôtels de haut standing s'adaptent aux exigences de la clientèle et mettent à sa disposition café, brasserie ou *grill-room*, jardin d'hiver, salles de billard...

Parmi les premiers hôtels qui s'implantent le long des nouvelles artères se distinguent d'emblée le monumental et prestigieux *Hôtel Continental* (41 place De Brouckère, 1874), conçu par l'architecte Eugène Carpentier, et le *Grand Hôtel* (23-27 boulevard Anspach, 1875), dessiné par l'architecte parisien Émile l'Homme pour le constructeur français Jean-Baptiste Mosnier, qui offre, luxe suprême, « l'éclairage électrique dans tous les appartements, à toute heure de jour et de nuit ». En 1898, le *Grand Hôtel* est partiellement remis au goût du jour par Paul Hankar qui signe la terrasse couverte du restaurant *Au Chien Vert*, situé dans la cour de l'hôtel, et la remarquable façade de l'*American Bar* et *Grill-Room*, subtile confrontation entre les formes géométriques et les lignes courbes. Ce chef-d'œuvre de l'Art nouveau est détruit en 1975.

Place de Brouckère, le café et l'hôtel *Métropole* (1894) dont la décoration est confiée à l'architecte Alban Chambon, accueille toujours aujourd'hui,

L'*American Bar* et *Grill-Room* du
Grand Hôtel, 23-27 boulevard Anspach
à Bruxelles.
Paul Hankar architecte, 1898.



Café et hôtel *Métropole*,
place de Brouckère à Bruxelles, 1894.

comme autrefois, une clientèle cosmopolite, séduite par son décor luxueux et son atmosphère Belle Époque.

Proche de la gare du Nord, place Rogier, le *Palace Hôtel*, réalisé en 1908 par la société « Les Grands Hôtels belges » en vue de l'Exposition universelle de 1910, est le fruit d'une collaboration entre les architectes Adhémar Lener et Antoine Pompe. À l'image des hôtels prestigieux comme le *Continental* ou le *Métropole*, l'hôtel offre un large éventail de distractions à sa clientèle : bar, café, brasserie, boutiques... La simplicité de sa façade, à l'encontre des styles traditionnels privilégiés par l'hôtellerie de luxe, fut jugée trop moderne à l'époque.



Le café du *Palace Hôtel*, place Rogier
à Bruxelles.
Adhémar Lener et Antoine Pompe
architectes, 1904-1908.

LE MÉTROPOLE, UNE INSTITUTION BRUXELLOISE

Ouvert en 1892 par les brasseurs Wielemans-Ceuppens, place de Brouckère, lors de son réaménagement consécutif à la démolition de l'imposante église des Augustins, le *Café Métropole* occupe, à l'origine, un bâtiment construit en 1872 par l'architecte Gédéon Bordiau. Très rapidement, la famille Wielemans acquiert plusieurs immeubles contigus au café et crée un hôtel luxueux, inauguré en 1894, « un palais féérique dû à M. Chambon, le créateur des Édens, un artiste de talent et de goût (...) une merveille qui embellit la capitale et dont les Bruxellois auront le droit d'être fiers. » (*L'Éventail*, 22 juillet 1894).

Décoré fastueusement, doté du confort le plus moderne – ascenseur, chauffage et électricité à tous les étages –, le palace accueille, sans tarder, les clients les plus illustres. En 1911, le premier Congrès de physique Solvay, qui réunit les plus grands scientifiques de l'époque, dont Marie Curie, Albert Einstein, Ernest Solvay..., y est organisé.

Chambon utilise à profusion les marbres somptueux, en lambris ou en incrustation, les bois précieux, les miroirs, vitraux et dorures, créant un univers décoratif polychrome et chatoyant. Un vestibule, de style Renaissance française, ouvre sur le grand hall de réception. De part et d'autre du vestibule sont disposés la salle de restaurant « de style roman réinterprété à la moderne », selon les dires de Chambon, et le salon de lecture, de style hindou mâtiné de références à la Belgique, comme sa cheminée dédiée aux neuf provinces.

L'hôtel *Métropole* est agrandi et transformé à plusieurs reprises. En 1903, le *Café Métropole* s'installe dans l'ancien jardin d'hiver. En 1932, l'architecte Adrien Blomme construit à l'arrière de l'hôtel un complexe de style fonctionnaliste composé d'un cinéma, de boutiques, d'une taverne au sous-sol (*La Frégate*), de salles de banquets reliées à l'hôtel et de deux étages de nouvelles chambres avec toit-terrasse. Aujourd'hui, le *Café Métropole* occupe la salle de restaurant d'origine, redécorée.

Le *Métropole* prêterait son cadre au tournage de nombreux films comme, par exemple, *Le dernier Baiser* (1977), *L'Étoile du Nord* (1982), *Benvenuta* (1983), *Les Anges gardiens* (1994), *Odette Tout le Monde* (2006)...



Hall d'entrée de l'hôtel.



Ancienne salle de restaurant de l'hôtel.
Alban Chambon décorateur, 1894.



Café actuel de l'hôtel, situé dans l'ancienne salle de restaurant.

BRASSEURS ET BRASSERIES

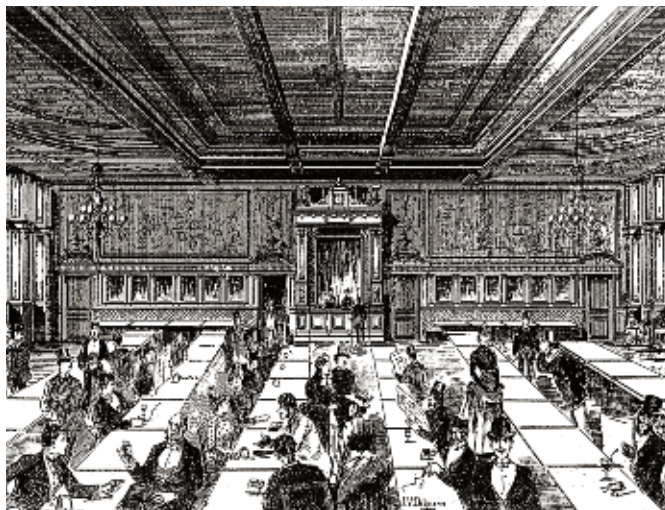
« Brasserie: Lieu où le public consomme de la bière, et aussi toute sorte de boissons, des viandes froides, des salaisons, de la choucroute, etc. »

Larousse du XX^e siècle, Paris, 1930.

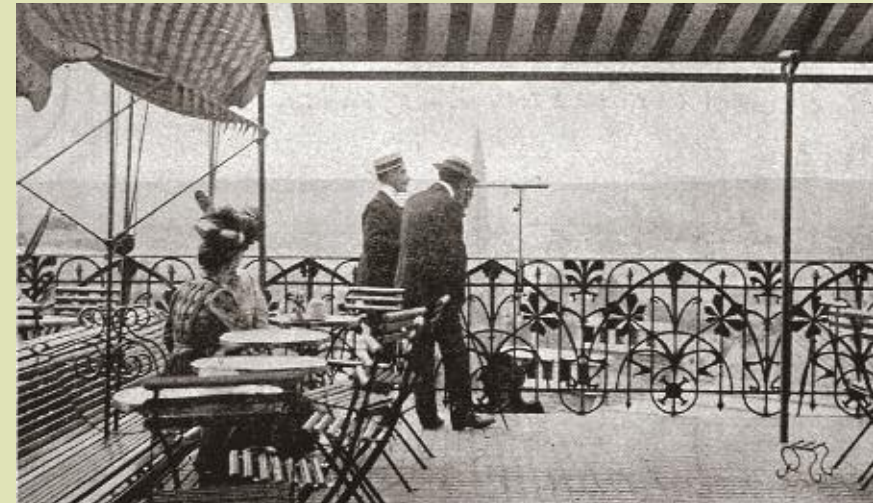
L'importation en Belgique de bières allemandes et tchèques et leur succès grandissant auprès des consommateurs incitent des industriels locaux à se lancer dans la fabrication de ce type de bières de fermentation basse. Mises au point en 1842 en Bohême, à Pilsen – d'où le nom de Pilsner ou Pils –, selon de nouvelles techniques de brassage, ces bières blondes et claires (et non plus brunes et troubles) sont produites, dès la fin des années 1880, à la Grande Brasserie de Koekelberg et à la Brasserie Wielemans-Ceuppens de Forest, une des plus modernes d'Europe.

Le développement industriel de la bière est d'autre part favorisé par les progrès scientifiques et techniques ainsi que par les découvertes de Louis Pasteur, en 1876, au sujet des levures, qui permettent une meilleure conservation et une amélioration de la qualité et du goût.

Très rapidement, le réel engouement des clients pour la pils favorise l'apparition des brasseries, une nouvelle catégorie de débits de boissons consacrés à la bière: « Les anciennes installations ne suffisent plus. On veut des établissements plus vastes, on ne se contente plus du faro ou du lambic, on demande du houblon. » (*Le Globe Illustré*, 25 juin 1886).



Café des Templiers, place de la Bourse à Bruxelles.
Le Globe illustré, vol. 2, 1886-1887.



TEA TIME AU MAGASIN OLD ENGLAND (1899)

Le grand magasin *Old England*, six niveaux de fer et de verre dessinés par l'architecte Paul Saintenoy en 1899, accueillait, au dernier étage, le Tout-Bruxelles mondain dans un élégant *tea-room* avec terrasse offrant une vue panoramique sur la ville (2 rue Montagne de la Cour à Bruxelles). Restauré récemment, le bâtiment abrite, depuis juin 2000, le Musée des Instruments de Musique et, comme autrefois, un restaurant offre une vue unique sur Bruxelles.

Terrasse du *tea-room* du magasin *Old England*, 2 rue Montagne de la Cour à Bruxelles.
Paul Saintenoy architecte, 1899.
Carte-photo, vers 1900.
Dans le fond, on devine la tour de l'hôtel de ville situé sur la Grand-Place.

Le prix modique des bières, fabriquées industriellement et en grande quantité, attire la petite bourgeoisie et contribue à l'augmentation spectaculaire du nombre de cafés-brasseries. Cette vogue croissante incitera les brasseurs à ouvrir à leur tour de grands établissements, véritables vitrines pour leurs produits. À l'exemple des brasseries Wielemans-Ceuppens qui possèdent en 1897, année de l'Exposition internationale de Bruxelles, outre le *Café Métropole*, cinq autres « maisons de dégustation »: le *Café des Templiers* (2 place de la Bourse), le *Café Teniers* (83 boulevard Anspach), l'*Hôtel-café de la Terrasse* (173 boulevard du Hainaut) et à Anvers et Charleroi, le *Café des Mille Colonnes* et le *Café Métropolitain*. Les brasseries sont claires et lumineuses, les vitrines s'élargissent, les vastes salles sont confortables et capables d'accueillir un grand nombre de consommateurs. Les terrasses, « théâtres de la rue », sont soulignées de marquises à structures métalliques. Appréciées des dames, elles rencontrent un grand succès.

RÉUNIONS POLITIQUES AU CAFÉ DE LA MAISON DU PEUPLE (1895-1899)

En 1882, dans un contexte de crise économique, se constitue à Bruxelles une société coopérative dénommée la « Boulangerie ouvrière ». La condition de la classe ouvrière belge étant particulièrement difficile, son but est d'améliorer la situation matérielle de ses membres en fournissant du pain et, grâce à une caisse de secours, des soins médicaux. En 1883, la coopérative s'affilie au parti socialiste. Les réunions associatives se déroulent d'abord au *Cygne*, Grand-Place, et, dès 1886, dans une ancienne synagogue située rue de Bavière : c'est la première Maison du Peuple, composée d'une salle de café, d'une salle de réunion, de bureaux et d'une salle des fêtes. D'autres activités s'ajoutent peu à peu à la boulangerie comme la vente de tissus et de denrées alimentaires.

En 1892, la coopérative prend le nom de « Maison du Peuple, Société coopérative ouvrière de Bruxelles ». À l'étroit dans ses locaux de la rue de Bavière, elle décide de construire un nouvel édifice dont la réalisation est confiée à l'architecte Victor Horta. Construite rue Joseph Stevens, sur des terrains acquis par la société en 1895, la nouvelle Maison du Peuple est inaugurée en 1899 par Jean Jaurès.

Elle abrite, au rez-de-chaussée, des magasins et un café, « large place au plafond élevé où s'entrecroisent d'élégantes poutrelles de fer qui concourent sobrement à la décoration générale. Dans le fond, le buffet. Une cloison mobile sépare cette salle d'un corridor latéral, cloison qui pourra facilement s'enlever les jours de grande affluence. Quatre colonnes décoratives s'élèvent là : chacune d'elles sera surmontée d'un globe électrique dont la vive clarté éclairera féeriquement la salle. » (*Le Peuple*, édition spéciale pour l'inauguration de la nouvelle Maison du Peuple, 1^{er} avril 1899). D'une superficie de plus de 300 m², le café peut accueillir huit cents consommateurs.

Au premier étage de l'édifice, se trouvent la salle du conseil, une bibliothèque, un dispensaire et une salle de réunion ; au sommet du bâtiment, la salle des fêtes surplombée d'une terrasse.

La Maison du Peuple, une des œuvres maîtresses de Victor Horta, a été démolie en 1965 malgré de nombreuses protestations belges et étrangères.

PRENDRE UN VERRE AU PATHÉ PALACE (1913)

Architectes des lieux de loisirs, les frères Hamesse – Paul, Georges et Léon – se spécialisent dans les cinémas, à l'exemple du *Select Palace* (porte de Namur, 1911) et du *Pathé Palace* (85 boulevard Anspach, 1913), ces vastes ensembles de divertissement où la salle de cinéma est jumelée avec un salon de thé avec orchestre ou une brasserie-concert.

Chef-d'œuvre architectural Art nouveau influencé par la Sécession viennoise, le complexe du *Pathé-Palace* pouvait accueillir, dans sa grande salle de spectacle, jusque 1.600 personnes. Celles-ci avaient la possibilité, entre les projections, de déambuler dans les parterres ou le foyer agrémenté d'une fontaine, de boire un verre au « bar rouge » du premier étage ou dans les bars du sous-sol, de prendre une consommation au café du deuxième étage ou de se restaurer à la brasserie ou encore au restaurant. Le somptueux décor où se mêlent le marbre, les boiseries dorées et le fer forgé témoigne, encore aujourd'hui, de la maîtrise des architectes.

Aujourd'hui, après diverses vicissitudes, le *Pathé Palace*, devenu cinéma d'art et d'essai, a retrouvé sa vocation première.



Café de la Maison du Peuple.
Victor Horta architecte,
1895-1899.



Foyer du Pathé Palace,
85 boulevard Anspach à Bruxelles.
Paul Hamesse & Frères
architectes, 1913.

ALBAN CHAMBON

Né en 1847 à Varzy (France), le décorateur Alban Chambon s'installe à Bruxelles en 1868 comme sculpteur ornemaniste et s'impose, à partir des années 1880, comme l'un des spécialistes européens de la décoration des lieux de loisirs, théâtres, casinos, hôtels, restaurants... Son atelier, où travaillent quelque deux cents personnes, dispose de ses propres installations de moulage, sculpture, ameublement et décoration.

À Bruxelles, ses premiers grands chantiers, les théâtres de l'Éden (rue de la Croix de Fer) et de la Bourse (rue A. Orst, 1885 ; détruit par un incendie en 1890) sont suivis, en 1894, de la décoration des salons et du hall de réception du luxueux

hôtel *Métropole* pour la famille Wielemans (architectes G. Bordiau et Nyst). En 1902, il signe la décoration de l'hôtel-café-restaurant *Cecil* (angle des boulevards du Nord et du Jardin Botanique, architecte É. Elle, 1902), devenu *Le Dôme*. Il est également l'auteur de l'*Hôtel-café de Paris ou Opéra* (angle des rues des Princes et Léopold, 1902).

Virtuose, Chambon n'hésite pas à répéter les motifs ornementaux, à disposer de vastes surfaces de miroirs qui reflètent à l'infini les courbes des meubles Thonet ou le foisonnement de plantes et à mêler différents styles, créant ainsi des univers somptueux et féeriques.

Chambon est décédé à Bruxelles en 1928.

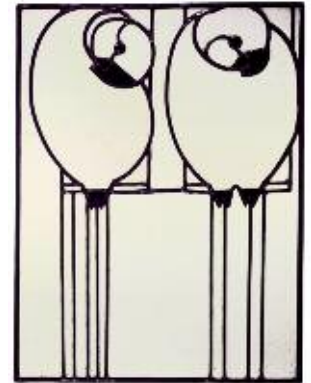


Café du Théâtre de la Bourse, rue A. Orst à Bruxelles.
Alban Chambon décorateur, 1885.

L'entre-deux-guerres

Dans les années 1920-1930, les avancées techniques et l'utilisation de nouveaux matériaux permettent aux architectes d'être plus audacieux et de traiter la façade comme une composition graphique. L'esthétique devient plus dépouillée, plus rationnelle. Les baies vitrées des devantures s'agrandissent, le métal – acier poli ou chromé, aluminium – est très présent, les lettrages, véritables appels publicitaires, deviennent des éléments décoratifs importants. À l'intérieur, l'espace est pensé autrement, l'usage du béton armé autorise les rotondes, galeries et balcons, les miroirs démultiplient l'espace tandis que les éclairages, naturels et artificiels, jouent un rôle prépondérant. Les terrasses couvertes, pratique parisienne, font leur apparition. Plusieurs architectes, à l'exemple de Alphonse Barrez, Adrien Blomme, du tandem Léon Govaerts et Alexis Van Vaerenbergh ou du Parisien Maurice Gridaine..., se font une spécialité de l'organisation et de l'aménagement des « établissements de consommation ». Ils réinventent non seulement l'espace mais, ensembles-décorateurs, imaginent également le mobilier et les éléments de décoration. Avec une réelle maîtrise des besoins et des impératifs (le nombre de places, le service, la surveillance, etc), ils conçoivent, avec talent, des ensembles décoratifs attrayants.

Alphonse Barrez, secrétaire de l'association des décorateurs et ensembles modernistes, publie en 1934 plusieurs articles dans la revue *Bâtir*, où il se penche plus particulièrement sur l'architecture des brasseries, bodegas, bars et tavernes: « La brasserie qu'il faut concevoir comme "la maison de la bière" est l'établissement populaire par excellence. Au contraire, par leurs dispositions et les prix de leurs consommations, tavernes et bodegas sont réservés aux classes bourgeoises. À clientèles différentes, décors différents. Concevoir une brasserie avec un décor d'opérette est désormais ridicule. (...) Concevons donc la brasserie comme une vaste salle aux murs clairs, haute de plafond, largement éclairée de jour par d'amples baies et de nuit par des diffuseurs à la clarté franche. Une banquette circulant le long des murs offrira aux habitués des places de choix d'où l'on peut voir toute la salle. Le centre ne sera occupé que par de petites tables et des tabourets ou chaises à petit dossier, matériel de construction obligatoirement solide bien que suffisamment léger, et surtout peu encombrant, facile à déplacer et à entretenir. (...) »



Création d'un vitrail du bodega
Le Perroquet, rue de la Reine à Bruxelles,
d'après un dessin original
de Louis Herman De Koninck.



Taverne L'Espérance, 1-3 rue du Finistère à Bruxelles.
Léon Govaerts architecte, 1930.

Café Tanganyika, rue du Marché aux Herbes à Bruxelles.
Antoine Courtens et Léon Govaerts architectes, 1926.



Tavernes et bodegas seront d'importance moyenne, sinon petite. Alors que pour la brasserie, il faut chercher à faire paraître la salle aussi grande que possible, il faut, ici, chercher à la rapetisser, afin de créer une atmosphère d'intimité.»

INTIMITÉ ET ATMOSPHÈRE

Les petites tavernes et bodegas, à l'ambiance intimiste et feutrée, sont plutôt fréquentés par une clientèle aisée, à l'inverse des brasseries, plus populaires.

Le bodega *Le Perroquet* (17 rue de la Reine à Bruxelles, 1922), où étaient proposés des vins espagnols, dessiné par le jeune architecte Louis Herman De Koninck (1896-1984), confirme l'intérêt que suscitent les lieux publics auprès des modernistes. La façade de l'établissement, composée avec soin, révèle le souci de l'équilibre et du détail. Sur la porte d'entrée, un vitrail, décoré d'un perroquet, rappelle le nom de la taverne; les fenêtres sont ornées de vitraux plus abstraits, savante combinaison de formes circulaires et sinueuses, inspirées de la Sécession viennoise.

Tout aussi intimiste, la taverne *L'Espérance* (1-3 rue du Finistère), conçue

en 1930, est l'une des dernières œuvres de l'architecte Léon Govaerts (1860-1930). De style Art Déco, elle a conservé sa belle devanture en marbre rythmée par un auvent surmontant la porte d'entrée et une enseigne lumineuse verticale aux lettres très graphiques. Les vitraux des baies d'imposte, traités de manière abstraite et géométrique, accentuent le caractère Art Déco de la façade.

Depuis 2007, l'établissement est classé. Dans le même esprit, Govaerts avait réalisé en 1928, à la demande de la société des cafés bruxellois, le café *Tanganyika* (52 rue du Marché aux Poulets à Bruxelles, coll. Antoine Courtens) et, en 1929, le café *Douro* (96 rue Royale à Bruxelles), tous deux disparus.

L'ESSOR DES BRASSERIES

Simultanément, la production de la bière, artisanale ou industrielle, favorise l'apparition de nouveaux établissements.

En 1927, les brasseurs Vossen, producteurs depuis 1905 d'une gueuze très appréciée, ouvrent, à la place d'un café-restaurant aménagé en 1910 par Paul Hamesse (coll. F. Seeldrayers), la brasserie *La Mort Subite* (5-7 rue Montagne aux Herbes Potagères). Derrière une devanture Art Déco se cache un décor d'inspiration Louis XVI, probablement inchangé depuis 1910: panneaux moulurés, pilastres ornés de dorures, médaillons peints et grands miroirs.

Auparavant, les Vossen avaient ouvert, en 1911, *Le Manneken Pis*, rue Haute, et, en 1917, la *Cour Royale* (angle de la rue d'Assaut et de la rue de la Montagne), fréquentée principalement par les employés de la Banque Nationale.

Adrien Blomme (1878-1940), architecte attiré des brasseurs Wielemans-Ceuppens, conçoit, en collaboration avec son fils Yvan, la brasserie *Caulier-Express Midi* et le café-taverne *Aux Armes des Brasseurs*, plutôt destiné à une clientèle de classe moyenne.

Brasserie La Mort Subite, 5-7 rue Montagne aux Herbes Potagères à Bruxelles, 1927.



L'établissement *Aux Armes des Brasseurs* (56-58 boulevard Anspach à Bruxelles, 1939), conçu pour accueillir un grand nombre de consommateurs, se développe sur trois niveaux et propose, outre la bière produite par la brasserie Wielemans, quelques spécialités flamandes et un buffet froid. Le comptoir, en briques émaillées vert foncé, contraste avec des murs de teinte claire et un pavement en céramique rouge. Une série de panneaux décoratifs, signés par le peintre Anto Carte, s'inspirent de la vie des brasseurs : des paysannes et paysans, lourds et robustes, fauchant l'orge, cueillant le houblon ou buvant de la bière. Sur la façade, deux enseignes au néon, puissants appels publicitaires, attirent le regard du passant; une terrasse, ouverte en été et fermée l'hiver, s'étire tout le long de la taverne.

De nos jours, l'immeuble est occupé par un fast-food tandis que la brasserie *Caulier-Express Midi* (angle des boulevards Lemonnier et du Midi, 1934), reconvertie en salon de thé marocain, est devenue *L'Avenida*.

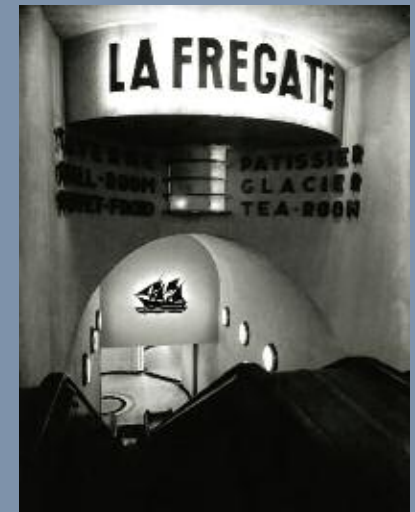
Adrien Blomme est également l'auteur de la taverne-dancing *La Frégate* (rue Neuve, 1930-1931), installée sous le cinéma Métropole, dont la décoration évoque le pont d'un paquebot et qui sera, jusque dans les années 1960, un des pôles d'animation de la rue Neuve.

Encore présente dans la mémoire de certains, l'inoubliable taverne-restaurant *Le Canterbury* (133-135 boulevard E. Jacqmain à Bruxelles, arch. M. Delcuve), fondée en 1927 par Joseph Niels – qui deviendra célèbre pour son steak haché cru ou tartare, appelé le plus souvent à Bruxelles «filet américain» – connaît, entre 1928 et 1935, plusieurs phases d'agrandissement. Elle disparaît en 1973 pour laisser place à des bureaux. *Le Canterbury* de l'avenue de l'Hippodrome, près des étangs d'Ixelles, lui succède en 1993.



Aux Armes des Brasseurs, 56-58 boulevard Anspach à Bruxelles.
Adrien et Yvan Blomme architectes, 1939.

« *Aux Armes des Brasseurs*.
Le plus nouveau ! Le plus beau !
On y boit la gamme des bières
Wielemans. »



Taverne-dancing *La Frégate*,
28-34 rue Neuve à Bruxelles.
Adrien Blomme architecte,
1930-1931.

Photos W. Kessels © SOFAM, 2009.





Café de l'Industrie, place de la Bourse à Bruxelles, vers 1936.

À L'AUBE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE

À l'approche de l'Exposition universelle de 1935, les grands cafés du centre ainsi que ceux de la porte de Namur, autre haut lieu du noctambulisme, sont mis au goût du jour.

Barrez signe la décoration de plusieurs tavernes: *La Coupole* (place Louise, anciennement *Café des Anglais*), *Le Café de la Paix* (Porte de Namur) et *Le Commerce Bourse*. La façade colorée de *La Coupole* (1933) est rythmée par un jeu de contrastes entre le noir, le rouge et le blanc tandis qu'à l'intérieur, au centre de la salle, un plafond surbaissé délimite un espace plus intimiste. De larges baies éclairent l'intérieur du *Café de la Paix* (1935), les côtés y sont meublés de lignes continues de banquettes murales tandis qu'au centre sont disposés des tables et des chaises. *Le Commerce Bourse* s'enorgueillit d'un superbe comptoir arrondi dont la particularité est d'être partiellement vitré afin de pouvoir surveiller le tirage des bières qui s'effectue dans la cave.

La transformation du café *Les Augustins* (2 boulevard Anspach à Bruxelles, 1921, arch. F. De Pauw) est confiée, en 1934, à l'architecte Joseph Diongre associé à l'architecte parisien Maurice Gridaine. Selon Pierre Queille, rédacteur pour la revue *Bâtir*: «La salle nouvelle (...) est l'antithèse plastique de l'ancien café. Au lieu de colonnes sculptées, de plafonds à caissons, de panneaux décoratifs aux scènes compliquées, de torchères impressionnantes, de stucs dorés et de cuivres innombrables (...), l'établissement nouveau compose un étonnant décor par le simple jeu de courbes, de miroirs et de niveaux.»

Du côté de la porte de Namur, où s'accumulent cafés, dancings, music-halls, cinémas et restaurants, le décorateur Marcel-Louis Baugniet conçoit,



La Coupole, place Louise à Bruxelles. Alphonse Barrez architecte, 1933. *Bâtir*, n° 12, novembre 1933.



Café-brasserie *Aux Augustins*, 2-4 boulevard Anspach à Bruxelles. Fernand De Pauw architecte, 1921.

Café-brasserie *Aux Augustins*, après transformation. Joseph Diongre et Maurice Gridaine architectes, 1934.

avec originalité, un bar-dancing, *L'Arche de Noë* (boulevard de Waterloo à Bruxelles, 1935), dont les murs sont envahis par une multitude d'animaux échappés, ainsi que le nom de l'endroit le suggère, de l'arche mythique. Éléphant, ours, bison, antilope, oiseaux, poissons... nés du talentueux pinceau de Baugniet, confèrent à l'endroit une atmosphère colorée et plaisante. Ce bar à la mode était composé d'un restaurant, d'un bar avec son «coin des habitués», plus intime, et d'un dancing.

Le Café de l'Horloge (porte de Namur et chaussée d'Ixelles), lieu de rendez-vous des cinéphiles, est remis au goût du jour par l'architecte ensemble René Ajoux qui agence, avec brio, la palissandre, le cuir rouge et le cuivre naturel. Ajoux est également l'auteur de la transformation du restaurant *Les deux Clefs* (porte de Namur et rue du Bastion) et du café *'t Kapiteintje* (30 rue Sainte-Catherine, 1931), intéressante devanture Art Déco dont la porte   linteau chantourné, surmont e d'un vitrail, supporte deux cornes d'abondance.



Le Café de l'Horloge, angle de la chaussée d'Ixelles (porte de Namur)   Bruxelles. René Ajoux architecte, vers 1930.



Café 't Kapiteintje, 30 rue Sainte Catherine à Bruxelles.
René Ajoux architecte, 1931.

L'Archiduc, 6 rue A. Dansaert à Bruxelles.
Franz Van Ruyskensvelde architecte, 1937.



AUJOURD'HUI...

Outre le 't Kapiteintje, quelques autres beaux témoignages des bars de l'époque subsistent encore de nos jours. Ainsi, l'architecte Clovis Beatrix, auteur de l'aménagement des cafés *Bruxelles*, *Le Paris* et *La Capitale* (1934) transforme, en 1935, dans un style moderniste teinté d'Art Déco, la *Brasserie Verschuere* à Saint-Gilles (parvis Saint-Gilles 11-13), véritable institution saint-gilloise aujourd'hui classée. Fondé en 1880 par Louis Verschuere, l'établissement accueille, comme autrefois, outre les habitués du marché, les fervents supporters de la Royale Union Saint-Gilloise. À l'intérieur, les tonalités chaleureuses du carrelage, des murs et le mobilier en bois, en font un endroit convivial et accueillant. Dans le fond de la salle sont inscrites sur un tableau les noms des différentes divisions de football. Tout aussi séduisant, le piano-bar *L'Archiduc* (6 rue Antoine Dansaert, 1937, arch. F. Van Ruyskensvelde) reçoit, dans un décor Art Déco inchangé, les amateurs de jazz. Fréquentée à l'origine par une clientèle désireuse d'y trouver une ambiance feutrée et confortable, la taverne est,

depuis 1953, dédiée à la musique jazzy. Des concerts y sont régulièrement organisés.

Simultanément, le bar automatique, un nouveau concept, plus insolite, tente une percée : « La vogue des dégustations automatiques met l'accent sur la hâte qui pousse l'homme moderne à utiliser la moindre parcelle de son temps. Maisons des dîneurs pressés, les "automatiques" sont aussi les maisons de la série, car il faut servir beaucoup pour servir à bon compte. Servir doublement. Pour faire vite et bien, il faut faire net et précis, voilà qui explique la clarté et la simplicité de ces établissements. » (*Bâtir*, mars 1933).

L'idée fit son chemin, mais il fallut cependant attendre les années 1950 pour que les snack-bars connaissent une réelle expansion.



Bar Automatique, rue Neuve à Bruxelles.
Alphonse De Vleeschouwer architecte, vers 1933.
Photo W. Kessels © SOFAM, 2009.

LÉON GOVAERTS ET ALEXIS VAN VAERENBERGH

Tous deux élèves de l'Académie des Beaux-Arts, Léon Emmanuel Govaerts (1891-?) et Alexis Van Vaerenbergh (1885-?) travaillent en association dès la fin des années 1920. Ils réaliseront ensemble quelques bâtiments qui marqueront le paysage architectural bruxellois : la maison van Buuren à Uccle (1928), aujourd'hui musée, les établissements Vanderborgh, rue de l'Écuyer à Bruxelles (1932-1935) et les bains Van Schelle à Saint-Gilles (1933, détruits) dont le bar aux boiseries claires et arrondies était très fréquenté. Ils sont les auteurs également de nombreux aménagements intérieurs de cafés et restaurants : en 1927, ils signent un projet de vitrine pour la brasserie *Concordia*, rue Henri Maus et, en 1928, la décoration de la *Taverne du Passage*, dans la galerie de la Reine, et son agrandissement en 1936, conservée dans son état d'origine. En 1935, ils aménagent la *Taverne Royale*, à l'angle des galeries Saint-Hubert et de la rue d'Arenberg. La taverne *La Rotonde* est également transformée par leurs soins.



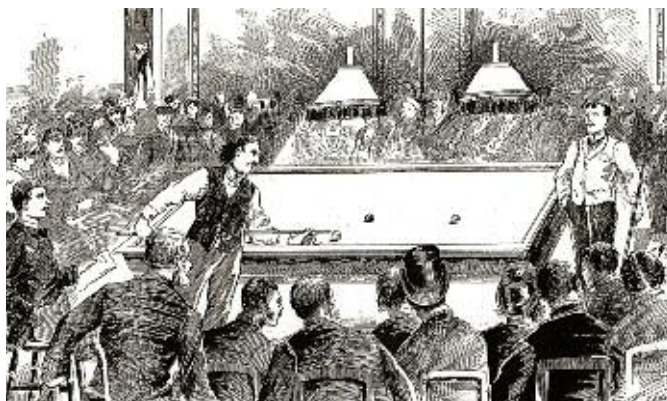
L'Oyster Bar de la Taverne Royale, angle de la galerie du Roi et de la rue d'Arenberg à Bruxelles (détruite).
Léon Govaerts et Alexis Van Vaerenbergh architectes, 1935.
Brochure publicitaire Philips, s.d.

Les cafés littéraires

Si les cafés littéraires apparaissent dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, c'est surtout la période entre la fin de la Première Guerre mondiale et les années 1960 qui constitue l'âge d'or de ces établissements, fréquentés par une bohème de poètes, d'écrivains et d'artistes.

L'un des premiers établissements que l'on pourrait qualifier de café littéraire est le café *Sesino*, boulevard Anspach (1873), dont l'histoire est intimement liée à la naissance, en 1881, de la revue littéraire et artistique *La Jeune Belgique*. Fréquenté par les poètes d'avant-garde et symbolistes Maurice Maeterlinck, Émile Verhaeren, Charles Van Lerberghe, Albert Giraud et les romanciers Georges Eekhoud et Camille Lemonnier, collaborateurs de la revue, il devint un important pôle culturel. L'endroit attira également le peintre Fernand Khnopff, chef de file du symbolisme, et son frère cadet Georges, poète, tous deux proches du mouvement littéraire.

Le café *Sesino*, réputé également pour son exotique salle mauresque et sa salle de billard, accueillait régulièrement les amateurs de ce jeu très prisé. Mais lorsqu'on pense café littéraire, ce sont surtout les noms de *À l'Image Nostre-Dame* (3 impasse des Cadeaux, dans la rue du Marché aux Herbes à Bruxelles) et de *La Fleur en Papier doré* (55 rue des Alexiens à Bruxelles) qui s'imposent à l'esprit de tous. Propriétés de l'ancien acteur, galeriste et écrivain Geert Van Bruane (1891-1964), ils furent tous deux assidûment fréquentés par de nombreuses personnalités du monde de l'art, attirées par la truculence du cabaretier, surnommé «Le Petit Gérard».



Match de billard au café *Sesino*.
Le Globe Illustré, vol. 2, 1986-1987.



L'intérieur de *La Fleur en Papier doré*,
55 rue des Alexiens à Bruxelles.

De gauche à droite : Marcel Mariën,
Camille Goemans, Gérard Van Bruane,
Irène Hamoir, Georgette Magritte,
Edouard Léon Théodore Mesens,
Louis Scutenaire, René Magritte et
Paul Colinet devant le café *La Fleur en
Papier doré*, en mars 1953.

Avant-guerre, l'estaminet *À l'Image Nostre-Dame* a les faveurs du «Groupe du Lundi», dont font partie Franz Hellens, Marie Gevers, Michel de Ghelderode, Charles Plisnier... tandis que la tribune poétique du *Journal des Poètes*, fondé en 1930 par Pierre Bourgeois, Maurice Carême, Arthur Haulot, Edmond Vandercammen... se tient, jusqu'en 1952, à *l'Estrille du Vieux Bruxelles* (7-9 rue de Rollebeek à Bruxelles).

La Fleur en Papier doré, petite maison du milieu du XVII^e siècle reconvertie en estaminet au début du XX^e siècle, s'impose rapidement comme un haut lieu du surréalisme. L'endroit accueille, dans les années 1930, René Magritte, Paul Delvaux, Louis Scutenaire, E.L.T. Mesens... et, après-guerre, les membres de l'éphémère mouvement «Cobra», Christian Dotremont et Pierre Alechinsky. Les rédacteurs de la revue *Phantomas*, créée en 1953 sous l'impulsion du groupe Cobra, en font leur quartier général et, en 1955, Hugo Claus et Elly Overzier, sa première épouse, viennent y fêter leur mariage.

Le décor, chargé d'histoire, vient d'être récemment restauré. La façade est ornée de branchages fleuris en fer forgé. À l'intérieur, les murs sont décorés de nombreux objets divers, tableaux, collages et citations, témoins du passage des surréalistes. On peut toujours y lire quelques aphorismes : «Philologue, il est permis de se taire dans toutes les langues», «Nul ne

m'est étranger comme moi-même» ou encore «Tout homme a droit à vingt-quatre heures de liberté par jour.»

Le poète proviendrait du cabaret de la rue aux Choux *Le Diable au Corps*, disparu en 1929.

Depuis 1997, l'estaminet est classé. Fermé en 2006, il connaît, depuis 2007, une seconde vie sous la houlette de l'ancien producteur de la radio télévision flamande Danny Verbiest qui y organise régulièrement des activités théâtrales et musicales ainsi que des expositions de jeunes artistes belges.

D'autres lieux étaient appréciés des surréalistes belges et des membres du groupe Cobra: ils se retrouvaient également au *Petit Rouge* (place Saint-Jean), à *l'Enfer* (10-12 rue Marché aux Peaux), *Chez Floriot* (rue des Chapeliers), au café *Saint-Jean* (7 place Saint-Jean), au *Greenwich*, rue des Chartreux, ou encore à la *Taverne du Passage*, dans les galeries Saint-Hubert. Ils ont été photographiés par Georges Thiry (1904-1994) qui, entre 1935 et 1975, a côtoyé les milieux littéraires et artistiques et fréquenté de nombreux bars et tavernes de Bruxelles. Il a laissé quelque 40.000 négatifs, conservés aux Archives et Musée de la Littérature à Bruxelles.

Les cafés littéraires ont aujourd'hui pratiquement disparu. Les lieux qui s'en rapprochent le plus sont peut-être les «cafés-philo», à l'exemple du *Cercle Sainte-Anne* (20-22 rue Sainte-Anne à Bruxelles) créé en 1997, du

Cercle Diogène (36 avenue E. Pirmez à Etterbeek), du *Verre d'eau* (5 chaussée d'Alseberg à Saint-Gilles) ou encore du café *Le Fourquet* (15 place de l'Église à Berchem-Sainte-Agathe).

Conviviaux, ils encouragent les discussions et les débats sur de nombreux thèmes liés à la spiritualité, au sens de la vie, etc.

Taverne du Passage, galerie de la Reine à Bruxelles.
Léon Govaerts et Alexis Van Vaerenbergh, 1928 et 1936.



Des années cinquante à aujourd'hui

AU TEMPS DE L'EXPO 58

Après-guerre, l'intérêt des architectes et des décorateurs pour l'aménagement des bars et cafés-restaurants se ravive. Les ambiances intérieures évoluent vers une esthétique plus joyeuse, née avec l'Expo 58. Les formes se libèrent de la tradition, les couleurs pastel sont largement utilisées, les matières synthétiques et stratifiées se multiplient, les surfaces vitrées s'agrandissent. Les matériaux industriels tels que la tôle et les tubes métalliques sont volontiers employés.

En matière de boissons, les goûts évoluent peu si ce n'est l'engouement pour les cocktails qui favorise l'apparition de bars spécialisés.

À Bruxelles, l'architecte-décorateur Christophe Gevers est, dès la fin des années 1950, l'une des figures marquantes en matière d'aménagement de bars et restaurants. En 1958, quelques mois après l'ouverture de la galerie Ravenstein, il aménage la taverne *Le Cap d'Argent* (10 rue Ravenstein à Bruxelles), un des rares exemples encore visibles de son travail des années 1950. Si l'agencement a peu évolué, le mobilier par contre a été partiellement remplacé.



Horloge d'origine de la taverne *Le Cap d'Argent*.

Taverne *Le Cap d'Argent*, rue Ravenstein à Bruxelles. Christophe Gevers, 1958.





Taverne du Palais des Beaux-Arts,
rue Baron Horta à Bruxelles.
Christophe Gevers architecte-
décorateur, 1959.
Architecture 59, Bruxelles, n° 28.

En 1959, Gevers rajoutait le décor de la *Taverne du Palais des Beaux-Arts* (rues Ravenstein et Baron Horta à Bruxelles) fréquentée par de nombreux artistes et intellectuels. Les matériaux utilisés sont inhabituels pour l'époque: murs en briques naturelles, lambris et plafond en sapin, sols en terre cuite bleu foncé, escalier en tôle noire... Gevers en dessine également le mobilier: comptoir, tables, chaises en métal chromé et cuir naturel, luminaires... La taverne est aujourd'hui fermée et en cours de rénovation.

Gevers a également conçu, pour la famille Niels, l'agencement de quatre restaurants: le *Vieux Saint-Martin* (place du Grand Sablon, 1969), *La Marie-Joseph* (quai au Bois à Brûler, 1971), *Le Duc d'Arenberg* (Petit Sablon, 1975) et *Le Canterbury* (2 avenue de l'Hippodrome à Ixelles, 1993).

Parmi les endroits célèbres mais aujourd'hui disparus, le *Martini Club*, un bar huppé installé dans les trois derniers étages du Centre international Rogier – appelé communément tour Martini – (10-15 place Rogier à Saint-Josse-ten-Noode, architecte J. Cuisinier, 1958) offrait, à travers ses larges baies vitrées, une vue imprenable sur Bruxelles. Icône de la marque italienne, cet espace luxueux, desservi par un ascenseur privatif, accueillait, durant deux décennies, le gratin du show-biz et du monde politique et culturel. Trop coûteux, le bar fut fermé en 1978 et la tour détruite en 2001.

DES ANNÉES 1980 À NOS JOURS...

Wine-bars ou bars à vins, rhumeries, *milk-bars*, bars à vodka, bars américains ou bars à bières, de nombreux types d'établissements apparaissent et se définissent par les produits qu'ils proposent à la consommation.

Certaines marques sont également désireuses d'associer leur image à un café. Parmi les bars à thème s'impose le *Café Leffe*, qui inaugure son premier établissement en France en 1985 et en Belgique en 1989. Installé au Sablon dans la « Maison de l'Aigle », un immeuble d'angle de la fin du XIX^e siècle de style néo-Renaissance flamande (46 place du Grand Sablon à Bruxelles), le *Café Leffe* de Bruxelles vient d'être rénové par l'architecte Jacques Zajtman. Il accueille, dans un cadre luxueux et chaleureux, les amateurs de bières Leffe.

Quant à la firme Jacqmotte, elle ouvre en 1995 un premier *coffee-house*, sur la Grand-Place de Bruxelles, dont l'aménagement est confié à l'architecte Elie Levy. Une grande variété de cafés y sont offerts à la dégustation, dans un cadre contemporain. Suivront rapidement d'autres *coffee-houses*, non seulement à Bruxelles mais également en Hollande, Angleterre et Koweït. Cependant, la firme a abandonné la gestion de ses établissements qui ont été franchisés.

En tant que capitale de l'Europe, Bruxelles voit également s'installer de nombreux fonctionnaires européens qui souhaitent retrouver, dans les bars qu'ils fréquentent, leurs univers propres. Ainsi, les tavernes danoises ou scandinaves, les pubs anglais et irlandais – on y parle anglais et on y célèbre les grands événements sportifs –, les bars à tapas espagnols s'implantent dans le quartier européen et au centre-ville, à proximité des lieux de travail de leur clientèle.



Milk-Bar Le Balmoral, place Brugmann
à Uccle.



Coffee-house des cafés Jacqmotte,
Grand-Place à Bruxelles.
Elie Levy architecte, 1995.

CAFÉS DES SPORTS

Lié aux passions humaines, sans distinction de classes, le sport capte, depuis toujours, l'attention de foules promptes à s'enflammer pour un événement, une équipe ou une personnalité du sport. L'engouement suscité par ces compétitions sportives majeures – matchs de football ou de tennis, courses d'athlétisme, grands prix automobiles, tours cyclistes, Jeux olympiques... – est à l'origine de la naissance d'établissements dédiés aux sports.

Choisis naturellement comme points de ralliement et lieux d'échanges, ces cafés, aisément repérables par leur intitulé, rassemblent, au fil des générations, les amateurs de sport, qu'ils soient actifs ou spectateurs. Les plus généralistes s'intitulent *Bar des Sports*, *Café des Sports*, *Les Sports*, *Aux Sports*... Ce sont des lieux populaires où se retrouve, dans l'enthousiasme, une clientèle d'habitues désireuse de participer, collectivement, à la retransmission d'une grande compétition sportive.

D'autres envahissent les abords d'installations sportives. À proximité des stades de football, sport populaire par excellence, ce sont, par exemple, les *Café de l'Union* à Saint-Gilles, le *Nouveau Daring* à Molenbeek-Saint-Jean ou encore, immortalisé au théâtre par le duo légendaire Bossemans et Coppenolle, le *Café du Stade*... S'y bousculent, avant et après les rencontres, les nombreux supporters, les buvettes des stades ne suffisant pas à contenir ces spectateurs fougueux et passionnés.

D'autres, par leur décor, affirment leur identité sportive et sont bien connus des habitués, à l'exemple de la *Brasserie Verschuieren* à Saint-Gilles, fréquentée, de tout temps, par les supporters de l'Union Saint-Gilloise.

Quant aux *club-houses*, ils demeurent plutôt privés, comme celui du cercle hippique *Le Royal Étrier* (19 champ du Vert Chasseur à Uccle, arch. Gaston Ide) fréquenté, depuis 1929, par des générations de cavaliers et leur famille.



Brasserie des Sports, 134 rue de Flandre à Bruxelles.

Aujourd'hui, la tendance serait plutôt de confier l'aménagement des cafés et restaurants à la mode à des personnalités de l'architecture et du design. Champs d'expérimentation ou lieux de création, les cafés deviennent cafés de créateurs. Philippe Starck, Hilton McCornico, Christian de Portzampac, Andrée Putman, Jacques Garcia... marquent de leur empreinte quelques cafés et bars parisiens. À Bruxelles, le nom d'Antonio Pinto est associé à l'aménagement de plusieurs établissements liés à l'horeca. En 1997, il signe la transformation du *Majestic*, resto-bar sélect et cosy (33 rue du Magistrat à Ixelles) et, en 2006, les *MuseumCafé* et *MuseumBrasserie* des Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique (3 rue de la Régence à Bruxelles) dont le cadre contemporain, très séducteur, s'harmonise avec bonheur avec le décor Art Nouveau. Pinto est l'auteur également de plusieurs restaurants dont le *Belga Queen* (32 rue du Fossé aux Loups à Bruxelles, 2002), ancienne banque du XVIII^e siècle reconverte en espace dédié à la gastronomie et composé d'un restaurant, d'un écailler, d'un bar à bières et, dans l'ancienne salle des coffres au sous-sol, d'un *lounge* ou bar à cigares.

Autre figure emblématique en matière de création et d'aménagement de bars et restaurants, Frédéric Nicolai crée, entre autres, selon des concepts chaque fois différents, le *P.P. Café* (28 rue Van Praet à Bruxelles, 1997), installé dans une partie de l'ancien complexe du *Pathé Palace*, le café *Zébra* (33-35 place Saint-Géry à Bruxelles) à la terrasse très fréquentée et dont les briques apparentes des murs créent une ambiance chaleureuse, le *Café Belga*, installé au rez-de-chaussée de l'ancienne maison de la radio, au décor empreint d'Art Déco (18 place Flagey à Ixelles, 2002) et, tout récemment, le *Bar du Matin* (172 chaussée d'Alseberg à Forest, 2008), inspiré des années 1950.

Certains établissements privilégient également le mobilier design, à l'exemple des mobiliers Starck dessinés par le designer dans les années 1980 et 1990. Ils envahissent les établissements branchés et les terrasses



MuseumCafé, 3 rue de la Régence à Bruxelles.
Antonio Pinto architecte, 2006.

LE PHÉNOMÈNE DES CYBERCAFÉS

« Café dans lequel sont mis, à la disposition de la clientèle, des ordinateurs permettant d'accéder au réseau Internet. »

Petit Larousse, 2000.

Nés dans les années 1980, les cybercafés se multiplient au fil des années 1990 et proposent à leurs clients l'utilisation d'ordinateurs et d'une connexion internet leur permettant de naviguer sur les sites web, ou « surfer », correspondre – non plus par lettre mais par courrier électronique –, bavarder avec des internautes disséminés dans le monde entier ou encore jouer en ligne avec de multiples partenaires.

Destinés à une clientèle plutôt jeune et assez hétéroclite, leur décor est souvent peu soigné et, de café, ils n'en ont que le nom, la consommation passant au second plan. La convivialité disparaît, le dialogue est virtuel et l'internaute isolé dans son univers. Ils connaissent, la plupart du temps, une existence éphémère.



Le B@cchus, cybercafé rue de l'Automne à Ixelles.

De grandes chaînes de cybercafés voient le jour, à l'exemple de *EasyEverything* qui plante, au début des années 2000, de par le monde, une trentaine d'hypermarchés de l'Internet, ouverts 24 heures sur 24 ; le plus spectaculaire étant celui de New York avec 800 ordinateurs. En 2000, la société s'installe à Bruxelles, place de Brouckère, et met à disposition des internautes bruxellois quelque 450 postes dans un environnement clinique et peu chaleureux. Son existence sera de courte durée.

Dans un esprit différent, le cinéma *Avenue*, avenue de la Toison d'Or à Ixelles (arch. Paul Hamesse, 1911), est transformé en cyberthéâtre. Le concept est nouveau, avec l'objectif de donner la possibilité au public d'aborder la création multimédia dans un environnement chaleureux composé de plusieurs bars, deux restaurants, une salle de spectacle, un studio 3D et 60 ordinateurs connectés à Internet. Sur la façade, un écran géant projette des images issues de l'intérieur. En faillite, le cyberthéâtre est fermé en 2005.



Café Belga, 18 place Flagey à Ixelles. Frédéric Nicolaï, 2002.

tels le « Costes », fauteuil à trois pieds, dessiné pour le café Costes à Paris ou le « Dr No », en polypropylène teinté dans la masse, très résistant et aisément empilable...

Le petit café de quartier n'est cependant pas mort. Chassé des artères les plus huppées, il s'est réfugié dans les communes périphériques. Revenu à son identité première, facteur d'intégration sociale et d'échanges, il favorise les rencontres et accueille, avec chaleur humaine, les habitués : « Heureux bistrot ! Où les hommes se retrouveraient-ils mieux que dans ces salles communes où la satisfaction de manger et de boire crée des complicités que ne permettraient la rue, le bureau et l'atelier ? (...) Heureux bistrot ! Petites églises de la fraternité populaire. » (Roger Rabiniaux, *À la chaleur des Hommes*, 1966).



Au Laboureur, 108 rue de Flandre à Bruxelles, 1927.



Schaerbeek, *Palace Josaphat*, vers 1914.

ORIENTATION BIBLIOGRAPHIQUE

PIERRE JOSEPH BRUNELLE, *Guide du voyageur*, Bruxelles, Ed. Visscher, 1819.

ROBERT DESART, *Les vieux estaminets de Bruxelles et environs*, Bruxelles, Saey, s.d.

EMMANUELLE DUBUISSON, « Modes et cafés », *Les nouvelles du patrimoine*, n° 85, 2000, pp. 16-19.

LAURE EGGERICX, « La tournée des cafés de la capitale », *Les nouvelles du patrimoine*, n° 74, 1997, pp. 28-30.

BRUNO GIRVEAU, *La belle époque des cafés et des restaurants*, Paris, Hachette/RMN, 1990.

CAMILLE LEMONNIER, *La Belgique*, Paris, Hachette, 1888.

GEORGES RENOY, *Bruxelles au temps des cha-peaux boules*, Bruxelles, Rossel, 1975.

GEORGES RENOY, *Bruxelles Sous Léopold I^{er}, 25 Ans De Cartes Porcelaine 1840-1865*, Bruxelles, Crédit Communal, 1979.

FERNAND SERVAIS, *Souvenirs de mon vieux Bruxelles*, Bruxelles, Canon, tome I, 1965; tome II, 1967.

L'Heure Bleue : la vie nocturne à Bruxelles de 1830 à 1940, Bruxelles, Crédit Communal, 1987.

Lieux de Fête, Bruxelles, Région de Bruxelles-Capitale/Mardaga, 1998.

Lieux de Plaisir. Bruxelles 1900-2000, Bruxelles, AAM, 1998.

Service compris. Hôtels Restaurants Cafés, *Les Cahiers de la Fonderie*, n° 18, 1995.

Rédaction et recherches iconographiques
Anne-Marie Pirlot

Comité d'accompagnement
Christine Rouffin, Anne-Sophie Walazyc
Cabinet du Secrétaire d'État
Ode Goossens, Dominique Pauchet
Direction des Monuments et des Sites

Coordination
Dominique Pauchet
Direction des Monuments et des Sites

Illustrations

h = haut, m = milieu, b = bas, d = droite, g = gauche

Bertille Amaudric: 41(h,b); Archives d'Architecture Moderne: 12, 20, 21(b), 22, 24, 25, 27(h,b), 28, 29, 30(b), 33(h,b), 35(b), 36(h), 37(h,b), 38, 42, 44; Archives d'Architecture Moderne, photo Philippe De Gobert: 30(h); Archives et Musée de la Littérature, photo Georges Thiry: 39(d); Archives de la Ville de Bruxelles: 11, 13(h), 17; © Bastin-Evrard: couverture, 18(b), 19(b); © Bastin-Evrard, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 23(h), 47 (h); Herman Bertiau: 36(b), 43(h); Serge Brison: 2-3, 31; © Collection de Dexia Banque, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 7(h), 8(h), 13(b), 15(b), 21(h), 35(h,g), 48; © Institut royal du Patrimoine artistique: 4; Collection Elie Levy: 43(b); © Lander Loeckx - Quasi.be, Centre de documentation de l'AATL, Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale: 39(g); © Hôtel Métropole, Bruxelles: 23(b); © Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale, Direction des Monuments et des Sites: 47(b); Musée communal d'Ixelles: 15(h); Pinto & Co: 45; Collection Anne-Marie Pirlot: 6, 8(b), 9, 32(h,b), 34(h), 35(h,d); Photos Anne-Marie Pirlot: 10(h,b), 14, 16, 18(h), 40, 46; Philippe Reculez: 1, 7(b), 19(h).

Graphisme et photogravure: La Page - Impression: Enschedé|Van Muyswinkel - Distribution: Altera Diffusion

© Éditeur responsable: Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale, Direction des Monuments et des Sites, Patrick Crahay, Directeur
CCN - rue du Progrès, 80 - 1035 Bruxelles - Tél. 0800/13680

IMPRIMÉ EN BELGIQUE

DÉPÔT LÉGAL: D/2009/6860/003 - ISBN: 978-2-930457-34-5

Collection Bruxelles, Ville d'Art et d'Histoire

Faire découvrir les multiples joyaux du patrimoine de Bruxelles, tel est l'objectif de la collection **Bruxelles, Ville d'Art et d'Histoire**. Histoire, anecdotes, documents inédits, illustrations anciennes, considérations urbanistiques, architecturales et artistiques, autant de facettes qui exciteront la curiosité du lecteur-promeneur.

Bruxelles et ses cafés

Les cafés de Bruxelles, c'est à la fois de l'histoire et du patrimoine. Anciens ou contemporains, artistiques, politiques ou populaires, ils constituent des éléments essentiels du paysage urbain. Espaces de relations sociales et d'échanges, ils contribuent à l'atmosphère de la ville.

Des estaminets d'antan aux cafés d'aujourd'hui, des cafés-brasseries des années trente aux cafés littéraires, Bruxelles possède, à l'image des grandes villes européennes, plusieurs cafés mythiques : *La Mort Subite*, *le Fallstaf*, *le Cirio*, *L'Archiduc*, *La Fleur en Papier Doré*... De véritables institutions qui sont autant de témoignages vivants de notre patrimoine culturel.

