

RESTAURANT IN VOORMALIGE PÂTISSERIE
RESTAURANT DANS UNE ANCIENNE PÂTISSERIE

SEPTEMBER

Minderbroedersrui 7, ANTWERPEN – ANVERS

Zaak: sinds 1845

Interieur: 1879

Eigenaars: Koen De Ceuleneer
en Ann Van der Auwera



Koen De Ceuleneer
& Ann Van der Auwera
met hun dochter - avec leur fille

Willem Petrus Van Spilbeeck, afkomstig uit Essen, was de oprichter van Patisserie Van Spilbeeck. Rond 1845 verhuisde hij van de Lange Koepoortstraat naar de Minderbroedersrui. Enkele generaties Van Spilbeeck volgden elkaar op en maakten er een vermaarde zaak van met internationale bekendheid. Het huidige interieur, dat inmiddels dienstdoet als restaurant, dateert hoogstwaarschijnlijk uit 1879. Eén van de oudste winkelinterieurs in Antwerpen dus. De laatste Van Spilbeeck nam Willem Pauli in dienst en liet in 1924 de bakkerij aan hem over. De familie Van Spilbeeck bleef echter nog lange tijd eigenaar en ook de naam bleef behouden. Er was een bijzonder hechte band tussen deze twee families. Met feestdagen kregen de kinderen van Pauli elk een mooi cadeau en tijdens de oorlog moest Willem geen huur betalen. Vandaag zijn nazaten Bo en Dirk Van Spilbeeck nog steeds de trotse eigenaars van een rijk familiearchief. We spraken enkele jaren geleden nog met Koen Pauli, de recent overleden kleinzoon van Willem Pauli. De boeiende anekdotes uit grootvaders tijd die hij toen deelde geven het interieur vandaag nog extra waarde. Pauli vertelde (in 2016): "Heel wat welgestelde Antwerpse families waren vaste klant bij Patisserie Van Spilbeeck. Vooral in de jaren 1920 werd er veel besteld door de families Havenith, Parein en Leduc; grote families met veel huwelijks- en communiefeesten. Voor de feestelijke taarten werd op voorhand een

Commerce: depuis 1845

Intérieur: depuis 1879

Propriétaires:

Koen De Ceuleneer
et Ann Van der Auwera

Le fondateur de la Patisserie Van Spilbeeck, originaire d'Essen, s'appelait Willem Petrus Van Spilbeeck. Il a déménagé de la Lange Koepoortstraat à la Minderbroedersrui aux environs de 1845. Plusieurs générations de Van Spilbeeck se sont succédé et ont fait de la pâtisserie un établissement réputé, de renommée internationale. L'intérieur, qui est aujourd'hui un restaurant, date

très probablement de 1879. C'est donc l'un des plus anciens intérieurs de magasins d'Anvers.

Le dernier des Van Spilbeeck a engagé Willem Pauli et lui a laissé la boulangerie en 1924. La famille Van Spilbeeck est toutefois restée propriétaire pendant longtemps et le nom a été conservé. Les relations entre ces deux familles étaient particulièrement étroites. Lors des fêtes, les enfants de Pauli recevaient chacun un beau cadeau et, pendant la guerre, Willem n'a pas eu à payer de loyer.

Aujourd'hui, les descendants Bo et Dirk Van Spilbeeck sont toujours les fiers propriétaires d'un riche fonds d'archives familiales. Il y a quelques années, nous nous sommes entretenus avec Koen Pauli, le petit-fils de Willem Pauli, récemment décédé. Les anecdotes fascinantes de l'époque de son grand-père, qu'il nous a racontées, ajoutent encore de la valeur à cet intérieur.

Pauli racontait (en 2016) : « La Patisserie Van Spilbeeck comptait parmi ses clients réguliers de nombreuses familles anversoises nanties. Dans les années 1920 surtout, les familles Havenith, Parein et Leduc commandaient beaucoup ; c'étaient des familles nombreuses, avec donc beaucoup de mariages



schets gemaakt, die 'pièces montées' waren dan ook echte kunstwerken. Ze werden door loopjongens aan huis geleverd in speciaal daarvoor gemaakte metalen draagdozen.

In de gouden jaren werkte er heel wat personeel in de bakkerij. De bakkersgasten kwamen bijna allemaal uit Melsele of Beveren en reisden dagelijks over en weer met de Sint-Annekesboot. Op de gelijkvloerse verdieping was achteraan de bakkerij en via een zwarte ijzeren trap, die er nog steeds staat, kwam je in de keuken, waar de meiden regeerden. De meeste meiden woonden in het achterhuis, slapen deden ze nog een verdieping hoger. Door de financiële crisis in de jaren 1930, verminderden de bestellingen van de Antwerpse bourgeoisie. Daarbij kwam de steeds grotere concurrentie van de grootwarenhuizen: in de Grand Bazar op de Groenplaats werd chocolade een stuk goedkoper verkocht, daar kon Van Spilbeek niet tegenop.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog raakte het bakatelier zodanig zwaar beschadigd dat het niet meer terug opstartte. Confiserie werd tot eind jaren 1960 de specialiteit."

Begin jaren 1970, na het overlijden van weduwe Van Spilbeek, kocht de familie Gebruers het huis en vestigde er een elektriciteitszaak. Vanaf 1985 stond de winkel leeg, maar het meubilair van de patisserie bleef behouden.

et de communions. Pour les gâteaux de fête, on réalisait d'abord un croquis, et ces pièces montées étaient de véritables œuvres d'art. Elles étaient livrées à domicile par des garçons de courses, dans des boîtes métalliques spécialement conçues à cet effet.

Au cours ses années de gloire, la boulangerie employait un personnel nombreux. Les garçons boulangers venaient presque tous de Melsele ou de Beveren, et ils faisaient quotidiennement l'aller-retour en empruntant le ferry. Au rez-de-chaussée, à l'arrière, se trouvait l'atelier de boulangerie et, par un escalier en fer noir qui existe toujours, on accédait à la cuisine, où régnaient les serveuses. La plupart des filles vivaient dans la maison arrière et elles dormaient un étage plus haut. Avec la crise financière des années 1930, les commandes de la bourgeoisie anversoise ont diminué. À cela s'est ajoutée la concurrence croissante des grands magasins : le Grand Bazar de la Groenplaats vendait du chocolat nettement moins cher, et Van Spilbeek ne pouvait pas rivaliser.

Durant la Seconde Guerre mondiale, l'atelier de boulangerie a été si gravement endommagé qu'il n'a plus redémarré. La confiserie est alors devenue la spécialité du magasin, jusqu'à la fin des années 1960. »

Au début des années 1970, après le décès de la veuve Van Spilbeek, la famille Gebruers a acheté la maison et y a installé un commerce d'électricité. Le magasin était vide à partir de 1985 mais le mobilier de la pâtisserie a été conservé. Un promoteur a acheté le



Een makelaar kocht het pand in 2015 en nam het wijze besluit het interieur te bewaren. Toch verdwenen toen enkele authentieke elementen, zoals de arduinen kneedtafel achteraan en de oven. Vandaag doet het voormalige bakkersatelier dienst als keuken. De eetzaal in de vroegere winkelruimte heeft aan drie zijden op maat gemaakte kasten met ingewerkte spiegels. Er zijn nog gasleidingen aanwezig voor de oorspronkelijke verlichting. De kasten werden in 2015 wit geschilderd, maar oude verflagen tonen een crèmekleurige afwerkingslaag. De originele toonbanken zijn verdwenen, maar de houten ladders bleven behouden. De oorspronkelijke vloer bestond uit witmarmeren tegels. Naar verluidt zou die nog aanwezig zijn onder de huidige houten vloer.

Fotografe Ann Van der Auwera is ook chef cuisinier en foodstyliste. Haar man Koen De Ceuleneer is beeldhouwer. Samen openden ze restaurant September in 2020. Ze kozen heel bewust voor de Academiebuurt en gaven de patisserie een prachtige invulling. In hun pure gerechten vermijden ze onnodige toevoegingen, en op dit interieur pasten ze dezelfde filosofie toe. Of zoals Koen zegt: "Waar kap je als beeldhouwer een stukje weg of waar laat je de reeds aanwezige vormen, de regie bepalen?" ■

bâtiment en 2015 et a pris la sage décision d'en préserver l'intérieur. Certains éléments authentiques ont cependant disparu, comme la table à pétrir en pierre bleue, à l'arrière, et le four. Aujourd'hui, l'ancien atelier fait office de cuisine. La salle de restaurant aménagée dans l'ancienne boutique est équipée, sur trois côtés, de placards sur mesure avec miroirs encastrés. Certaines conduites de gaz qui alimentaient l'éclairage d'origine sont encore présentes. Les armoires ont été peintes en blanc en 2015, mais d'anciennes couches de peinture laissent apparaître des finitions couleur crème. Les comptoirs d'origine ont disparu mais les échelles en bois ont été conservées. Le sol était à l'origine constitué de carreaux de marbre blanc. On dit qu'il est toujours présent sous l'actuel plancher.

La photographe Ann Van der Auwera est également cheffe et styliste culinaire. Son mari Koen De Ceuleneer est sculpteur. Ils ont ouvert le restaurant September ensemble en 2020. Ils ont choisi très consciemment le quartier de l'Académie et ont donné à la pâtisserie une belle interprétation. Ils évitent les additifs inutiles dans leurs préparations naturelles, et ont appliqué la même philosophie à cet intérieur. Ou, comme le dit Koen : « En tant que sculpteur, faut-il couper une pièce ou plutôt laisser les formes déjà présentes définir l'œuvre ? » ■



Gevel (na 1923)
Façade (après 1923)



Bakkersgasten
Patisserie Van Spilbeek (rond 1920)
Garçons boulangers
Patisserie Van Spilbeek (vers 1920)



Van Betrendonck

Diploma

MEMORANDUM
No. 12345
Dated 12/12/1950

VOORMALIGE APOTHEEK/MUSEUM – ANCIENNE PHARMACIE/MUSÉE

GASTHUISAPOTHEEK

Koning Albertstraat 12–16, DIEST

Oprichting: 1710

Interieur: 1851

Eigenaar: in erfpacht genomen door stad Diest van de Regie der Gebouwen.

Openstelling: groep vrijwilligers

Naast de kapel in de Koning Albertstraat in Diest bevindt zich een sublieme, voormalige apotheek van de gasthuiszusters. Meteen opvallend is de blauwe kleur van de kasten. Over het kleurgebruik in deze apotheek werd een lijvig rapport geschreven voor het restauratiedossier. Daaruit leren we dat het huidige hemelsblauw ooit turkoois en later lavendelblauw was. In de oudste fase werden eveneens lichtgroen, beige, donkerblauw, wit en bruin gebruikt. Om een chronologisch overzicht te krijgen van de gebruikte kleuren, werden met een scalpel de verschillende verflagen blootgelegd op een klein stukje van een kast. Muren en plafonds waren met glanzende olieverf geschilderd.

Deze apotheek is de op één na oudste van het land. Tot begin jaren 1980 konden cliënten hier terecht. De apotheek is sinds 1986 beschermd als monument. Vanaf dan werd ze door de stad Diest in erfpacht genomen van de Regie der Gebouwen. Daarbij verbond de stad zich tot het uitvoeren van de meest dringende instandhoudingswerken. In 2020 was het restauratiedossier klaar en werden er subsidies aangevraagd. Toch is de restauratie nog niet begonnen. Ondertussen houdt een groep erg gedreven vrijwilligers het monument in leven. Elke eerste zondag van de maand stellen ze de apotheek open voor het publiek en tijdens de maanden juni, juli, augustus en september elke zondag.



Vrijwilligers Gasthuisapotheek
Groupe de bénévoles

Établissement: 1710

Intérieur: 1851

Propriétaire: bail emphytéotique de la Régie des Bâtiments à la Ville de Diest

Ouverture: par un groupe de bénévoles

À côté de la chapelle de la Koning Albertstraat, à Diest, se trouve la sublime ancienne pharmacie des religieuses de l'hospice. Ce qui frappe d'emblée, c'est la couleur bleue des armoires. Un volumineux rapport sur l'utilisation des couleurs dans cette pharmacie a été rédigé pour le dossier de restauration. Nous y apprenons que le bleu ciel actuel autrefois été turquoise, puis plus tard bleu lavande. Dans la phase la plus ancienne, on a également utilisé du vert clair, du beige, du bleu foncé, du blanc et du marron. Pour obtenir un aperçu chronologique des couleurs utilisées, les différentes couches ont été mises à nu à l'aide d'un scalpel sur une petite partie d'une armoire. Les murs et les plafonds étaient peints à la peinture à l'huile brillante.

Cette pharmacie est la deuxième officine la plus ancienne du pays. Elle a accueilli des clients jusqu'au début des années 1980 et est protégée en tant que monument classé depuis 1986. À partir de cette date, la Ville de Diest l'a louée en bail emphytéotique à la Régie des Bâtiments. Ce faisant, la Ville s'est engagée à réaliser les travaux de conservation les plus urgents. En 2020, le dossier de restauration était prêt et la demande de subsides a été introduite. Mais la restauration n'a pas encore commencé. En attendant, un groupe de bénévoles passionnés fait vivre le monument. Ils ouvrent la pharmacie au public le premier dimanche du mois ainsi que tous les dimanches de juin, juillet, août et septembre.

Cette pharmacie fait partie de l'ancien hospice Sint-Elisabeth, un ensemble historique dont l'évolution



De apotheek behoort tot het gebouwencomplex van het voormalige Sint-Elisabethgasthuis, een historisch ontwikkeld geheel met een complexe bouwgeschiedenis. Al in 1250 was er een bescheiden gebouw. In de 17de eeuw had het al een ruimere omvang en in de 19de eeuw breidde het nog verder uit. De apotheek werd opgericht in 1710 en had meteen een semi-publiek karakter: ze kon behalve door de patiënten van het ziekenhuis ook door de inwoners van Diest worden bezocht. In 1851 en 1859 vonden grote verbouwingen plaats aan dit gedeelte van het gebouw waardoor we kunnen afleiden dat het apothekersinterieur uit die periode dateert. Er werd vanaf de oprichting van de apotheek een kelder en een opkamer voorzien voor het bewaren van kruiden en andere ingrediënten. Bovendien was elke apotheker verplicht om giftige stoffen in een aparte kast of ruimte op te slaan.

Behalve de apotheek hadden de zusters in dit complex een ziekenhuis, een brouwerij, een wasserij, een kruidentuin én een kapel, die gelegen is naast de apotheek. Verstopt achter een kast is er vanuit de apotheek een trapje dat uitkomt op het oksaal van de kapel. Daar konden de zusters tijdens de mis een belletje horen rinkelen wanneer er een cliënt de apotheek binnenkwam, en hem gauw gaan bedienen. Tot 1849 leerden de zusters de stiel van elkaar, daarna werd verplicht een gediplomeerde apotheker aangesteld om de apotheek te leiden. De eerste was Ludovicus Cornélis, een apotheker en wetenschapper die veel betekend heeft voor de farmacie. Hij werd bekend om zijn ontwerp van de zogenaamde 'droogstopflessen'. Het zijn glazen flessen met een bolle stop, gevuld met ongebluste kalk en afgesloten met een zeemvel. De grote boosdoener bij het bederven van medicatie was immers de luchtvochtigheid, en die kon op deze manier geregeld blijven.

Wanneer de gasthuiszusters in 1982 verhuizen, dreigt de waardevolle apothekerscollectie in handen te komen van antiquairs. Ze geraakte weliswaar versnipperd, maar de zusters bewaarden toen de meest waardevolle stukken zoals Delftse porseleinen potten, oude weegschaaltjes en vijzels. In mei 2023 hebben de Gasthuiszusters besloten de collectie terug te verenigen met de oude apotheek: een heel goed initiatief en meerwaarde voor het museum. Ze zijn inmiddels teruggezet.

In de 19de eeuw was er een vergrote aandacht voor het inrichten van apotheken. Daniel Mohr

de la construction est complexe. Un bâtiment modeste s'y trouvait dès 1250. Au 17e siècle, l'ensemble occupait déjà une surface plus importante et au 19e siècle, il a encore été agrandi. Fondée en 1710, la pharmacie a d'emblée eu un caractère semi-public : elle accueillait non seulement les patients de l'hospice mais aussi les habitants de Diest. D'importants travaux de rénovation de cette partie du bâtiment ont été effectués en 1851 et 1859, ce qui nous permet de déduire que l'intérieur de l'officine date de cette époque. Dès sa création, la pharmacie comptait aussi une cave et une pièce à l'étage pour conserver les herbes médicinales et autres ingrédients. En outre, chaque apothicaire était tenu de conserver les substances toxiques dans une armoire ou une pièce séparée.

Outre la pharmacie, les sœurs disposaient d'un hôpital, d'une brasserie, d'une blanchisserie, d'un jardin d'herbes médicinales et d'une chapelle, située à côté de l'officine. Dissimulé derrière une armoire, un petit escalier mène de la pharmacie au jubé de la chapelle. Là, durant la messe, les sœurs pouvaient entendre une cloche sonner lorsqu'un client entrait dans la pharmacie, et se rendre rapidement à son service. Jusqu'en 1849, les sœurs se transmettaient entre elles les secrets du métier, puis elles ont été obligées de nommer un pharmacien diplômé pour diriger l'officine, Louis Cornélis. Ce pharmacien et scientifique a beaucoup apporté à la pharmacie. Il s'est fait connaître en inventant les 'flacons à bouchon dessiccateur'. Il s'agissait de flacons de verre munis d'un bouchon boule, remplis de chaux vive et scellés avec de la peau de chamois. Cette technique permettait de réguler l'humidité, principal responsable de l'altération des médicaments.

Lorsque les sœurs de l'hospice ont déménagé en 1982, la précieuse collection de l'officine risquait de tomber entre les mains d'antiquaires. Bien qu'elle ait été dispersée, les sœurs ont conservé les pièces les plus précieuses, telles que des pots en porcelaine de Delft, de vieilles balances et des mortiers. Protéger ces biens culturels en même temps que l'intérieur était incontestablement judicieux. En mai 2023, les sœurs de l'hospice ont décidé de réunir la collection et l'ancienne pharmacie : une très belle initiative et une valeur ajoutée pour le musée. La collection a immédiatement été remise en place.

Au 19e siècle, on commençait à accorder une plus grande attention à l'aménagement intérieur des pharmacies. Daniel Mohr a écrit un livre à ce sujet, avec des recommandations utiles. Il recommandait notamment que l'entrée ne donne pas directement sur la rue mais passe par un couloir, pour éviter que la poussière et l'humidité ne pénètrent

schreef er een boek over met nuttige aanbevelingen. Zo gaf hij mee dat de toegangsdeur best niet rechtstreeks op de straat uitkwam, maar via een gang om te vermijden dat stof en vocht zouden binnenwaaien. Ook werd aanbevolen om de kasten achteraan goed af te sluiten en de ongebruikte hoeken met stekelige jeneverstruiken te vullen, dit om te voorkomen dat muizen er hun nest zouden maken.

Bijzonder in deze Diestse apotheek zijn de 88 lades waarin kruiden en andere simplicia bewaard werden. Allen waren voorzien van een ingewerkte zinken doos met deksel, verluchttingsgaas en vastgesoldeerde capsule waarin ongebluste kalk zat om de producten droog te houden. Vandaag zijn er nog een paar exemplaren bewaard gebleven.

In principe zou het interieur nog dienst kunnen doen als apotheek, maar voor de conservatie van dit curiosum is het beter om dat niet te doen. Het beheersplan houdt rekening met de toekomstige bestemming als bezoekerscentrum en museum, de meest aangewezen functie voor dit interieur.

Ook in Aarschot werd recent een waardevolle hospitaalapotheek gerestaureerd. Ze dateert van 1767 (met een 19de-eeuws interieur) en doet dienst als balie voor het cultureel centrum waarvan ze deel uitmaakt. De oudste apotheek van ons land bevindt zich in Maaseik, ze werd opgericht in 1704 en doet vandaag eveneens dienst als museum. ■

à l'intérieur. Il conseillait également de bien fermer les armoires à l'arrière et de remplir les coins inutilisés de genévriers épineux, pour empêcher les souris d'y faire leur nid.

Dans cette pharmacie de Diest, les 88 tiroirs dans lesquels étaient conservées les herbes médicinales et autres 'simplicia' sont particulièrement remarquables. Tous étaient équipés d'une boîte en zinc encastrée, avec couvercle, gaze d'aération et capsule soudée contenant de la chaux vive pour garder les produits au sec. Quelques exemplaires sont encore préservés aujourd'hui.

En principe, l'intérieur pourrait encore accueillir une pharmacie, mais pour la conservation de ce lieu exceptionnel, il est préférable de ne pas le faire. Le plan de gestion tient compte de son utilisation future comme centre d'accueil des visiteurs et musée, fonction la plus appropriée pour cet intérieur.

À Aarschot aussi, une pharmacie d'hôpital de grande valeur a été récemment restaurée. Elle date de 1767 (avec un intérieur du 19e siècle) et sert de réception au centre culturel dont elle fait partie. Quant à la plus ancienne pharmacie de notre pays, elle se trouve à Maaseik ; elle a été fondée en 1704 et est aujourd'hui un musée. ■



Collectie Delftse potten
Collection de pots de Delft



SLAGERIJ – BOUCHERIE

VANSTECKELMAN PÈRE ET FILS

Rue du Grand Central 29, CHARLEROI

Zaak en interieur: sinds 1946
Architect: François Mees
Eigenaars:
Familie Vansteckelman



Philippe Vansteckelman

Of mensen vandaag minder vlees eten? Nee, daar geloven ze bij slagerij Vansteckelman niets van. Mensen kiezen wel eerder voor kwaliteit, kijk maar naar het succes van Dierendonck. Toch sluiten heel wat traditionele slagerijen tegenwoordig de deuren omdat het bijzonder moeilijk is om geschoold personeel te vinden. Ook bij Vansteckelman in Charleroi zal de toekomst bepaald worden door het al dan niet vinden van de juiste werkrachten.

“Deze slagerij werd opgericht in 1946 door de Italiaanse familie Turcato”, vertelt Gregory Vansteckelman. “Ze hadden twee winkels, deze en enkele huizen verder, op het nummer 32, een slagerij met als specialiteit paardenvlees. 51 jaar geleden kwam mijn vader in deze slagerij werken. Toen de eigenaars eind jaren 1990 kort na elkaar overleden, hebben mijn ouders de zaak overgenomen. Mijn moeder die tot dan toe huisvrouw was, stapte noodgedwongen mee in de zaak. Nu runnen we de zaak met z'n drieën, maar mijn ouders willen het toch wat rustiger aan doen. Als ze op vakantie gaan, moeten we de slagerij tijdelijk sluiten, bij gebrek aan personeel. Alleen is het onmogelijk om de bereidingen te maken én te bedienen in de winkel.”

“De gevel van de slagerij hebben we vernieuwd, en we hadden ook plannen om het interieur van de winkel aan te pakken”, vertelt

Commerce et intérieur :
depuis 1946
Architecte : François Mees
Propriétaires :
Familie Vansteckelman

Mange-t-on moins de viande de nos jours ? Chez Vansteckelman, on n'en croit pas un mot. En revanche, les gens optent plutôt pour la qualité, le succès de Dierendonck en est la preuve. Et pourtant, de nombreuses boucheries traditionnelles ferment leurs portes parce qu'il est particulièrement difficile de trouver du personnel qualifié. Chez

Vansteckelman aussi, à Charleroi, l'avenir dépendra de l'embauche de collaborateurs adéquats.

« Cette boucherie a été fondée en 1946 par la famille italienne Turcato, » nous raconte Gregory Vansteckelman. « Ils avaient deux magasins, celui-ci et une boucherie chevaline, quelques maisons plus loin au numéro 32. Il y a 51 ans, mon père est venu travailler ici. » Et après les décès successifs des propriétaires, à la fin des années 1990, mes parents ont repris la boucherie. Ma mère, qui était alors femme au foyer, a dû s'engager dans le commerce. Aujourd'hui, nous le gérons à trois mais mes parents aimeraient travailler un peu moins. Quand ils prennent des vacances, nous sommes contraints de fermer temporairement la boucherie, faute de personnel. Car pour une personne seule, il est impossible d'assurer en même temps les préparations et la vente. »

« Nous avons fait rénover la façade et avons aussi l'intention de moderniser l'intérieur du magasin, » explique Corinne Vansteckelman. « Mais nos clients n'approuvaient pas cette idée et nous avons peur, nous aussi, d'en altérer le caractère. » L'intérieur a



Corinne Vansteckelman. “Onze klanten vonden dat geen goed idee en we waren zelf ook bang dat de ziel eruit zou gaan. Het interieur werd ontworpen door de Brusselse architect François Mees. Diezelfde architect ontwierp eveneens de gevel van een andere slagerij in Sint-Gillis, waar nu restaurant La Buvette (p.91) gevestigd is en liet zich inspireren door de vormgeving van dat interieur.” Gelukkig, want het interieur met de gele tegels en zwarte belijning is bijzonder charmant. De toonbanken met wit marmeren blad, zijn authentiek. Groene en zwarte tegels omboorden de deur naar het achterliggende atelier. De vloer met gele en wijnrode tinten is eveneens goed bewaard. “We zijn erg afhankelijk van het FAVV, maar tot hiertoe werd ons interieur telkens weer goedgekeurd door het agentschap voor voedselveiligheid”, zegt Gregory. Ooit stelde iemand voor om de mooie tussenruimte op te kopen, maar het lijkt de familie een goed idee ze ter plaatse te bewaren. “Deze slagerij zou ook dienst kunnen doen als restaurant. De winkel vooraan zou kunnen dienen als entree, achteraan is er voldoende ruimte om een keuken en eetzaal te voorzien”, zegt Philippe Vansteckelman. Die spirit kunnen wij alleen maar toejuichen. Beter een nieuwe functie voorzien én ter plaatse bewaren, dan te proberen om het interieur elders op te bouwen. ■



été dessiné par l'architecte bruxellois François Mees. Ce même architecte a également conçu la façade d'une autre boucherie, à Saint-Gilles, qui abrite aujourd'hui le restaurant La Buvette (p.91), et il s'est inspiré de l'aménagement de cette boucherie. » Heureusement, car l'intérieur au carrelage jaune encadré de noir est particulièrement charmant. Les comptoirs et leurs tablettes de marbre blanc sont d'origine. La porte qui donne accès à l'atelier est entourée de carreaux verts et noirs. Au sol, le carrelage dans les tons jaunes et lie-de-vin est également bien conservé. « Nous sommes strictement contrôlés par l'AFSCA, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, » explique Gregory « mais jusqu'ici notre intérieur a toujours été jugé conforme. » Quelqu'un a, un jour, proposé d'acheter la belle porte communicante mais la famille a préféré la laisser en place. « Cette boucherie pourrait aussi accueillir un restaurant. Le magasin même pourrait servir d'accueil et à l'arrière, il y a suffisamment d'espace pour une salle et une cuisine, » conclut Philippe Vansteckelman. Nous ne pouvons qu'applaudir cette vision. Mieux vaut prévoir une nouvelle fonction et conserver l'intérieur en place. ■





FANTÔMISATION – Tot de jaren 1960 waren er in België nauwelijks supermarkten en deden mensen al hun boodschappen bij lokale handelaars. In sommige straten was vrijwel elk huis een winkel. Honderden buurtwinkels zijn vandaag gesloten, maar aan de typologie van het pand zien we nog goed de oorspronkelijke functie. Brede vitrines krijgen een gordijn, of erger, het rol-luik blijft eeuwig naar omlaag. In het Frans bestaat daar een term voor: *fantômisiation*. Een straat wordt een beetje een spookstraat met al die gesloten winkels. Beeld je eens in hoeveel lichter, gezelliger, geanimeerder een straat was met de aanwezigheid van die winkeltjes.

FANTÔMISATION – Jusque dans les années 1960, il n'y avait pratiquement pas de supermarchés en Belgique et les gens faisaient toutes leurs courses chez des commerçants de quartier. Dans certaines rues, la plupart des maisons étaient des magasins. Aujourd'hui, des centaines de commerces de proximité ont fermé leurs portes, mais la typologie des lieux montre encore clairement leur fonction d'origine. Les larges vitrines sont occultées par un rideau ou, pire, le volet reste baissé à jamais. Il existe un terme pour cela : la *fantômisiation*. Une rue devient un peu une rue fantôme, avec tous ces magasins fermés. Imaginez combien elle était lumineuse, accueillante et animée lorsque ces boutiques s'y trouvaient encore.