

# Brusseleir!

## Magazine 6

April . Mei . Juni 2022

pag 4

**Brussel BOEF**  
**DE FIEST van de**  
**Brusselse Kuike**

pag 20

**Brusseleir! viert**  
**Johan Verminnen**  
**en Toots**  
**Thielemans**



## Fiesten en Boefe, Frette

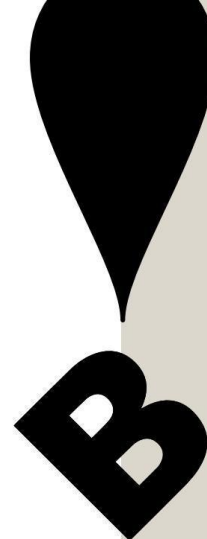


Ee si! Kontent van a vroem te zeen. Alles in de sakosj? Mè Brusseleir! in eeder geval wel. We zijn druk bezig geweest, en er staat weer veel op het programma. Zoals ge waarschijnlijk weet heeft het Brussels Volkstejoêter de corona meer dan goed overleefd. Moeste Weite Wa Da'k Paas en Oscar zijn succesproducties gebleken, waarvoor de zalen vollopen. Elke voorstelling was weer een feest.

En met dat feesten gaan we nog een tijdje voortdoen, want er zijn véél redenen om te vieren. Om te beginnen is er een groot neut project dat Brusseleir! opzet om ons culinair erfgoed in de kijker te zetten. Omdat nen Brusseleir nen bon vivant is, presenteren we van mei tot november Brussel BOEF: een fiest van de Brusselse keuken die het erfgoed van de Brussels taal met het Brussels culinair erfgoed verbindt. Samen met Horeca Brussel, met de school Coovi, met restaurant BelMundo van Atelier Groot Eiland, en met visit.brussels zorgen we ervoor dat er in restaurants gastronomische versies van Brusselse gerechten op de kaart komen, maken we een viertalig kookboek met ook recepten in het Brussels, en doen we projecten met jongeren en met nieuwe Brusselaars die de Brusselse keuken herinterpreteren. Dat wat betreft het eten. Maar daarnaast hebben we ook nog maar liefst drie Brusselse iconen te vieren. Zo vieren we op 26 juni Johan Verminnen zijn 70<sup>ste</sup> verjaardag met het slotconcert van zijn verjaardagstournee in de AB. We herdenken ook Toots Thielemans die dit jaar honderd zou zijn geworden, en we vieren in het najaar de 75<sup>ste</sup> verjaardag van Marc Sleens stripheld Nero. Nog in het najaar is Brusseleir! trotse gastheer voor de Internationale Streektaalconferentie, presenteren we weer De Weik Van't Brussels, en viert het BVT de 400<sup>ste</sup> verjaardag van toneelauteur Molière met de ensemble-productie De Zugezeide Zeeke.

Astableeft!

**Geert Dehaes**



### COLOFON

#### Redactie

Geert Dehaes, Mira Sissau, Ineke Sissau, Michaël Bellon

#### Foto's

Guido Van den Troost

#### Vormgeving

Florence Collard

#### Raad Van Bestuur be.brusseleir vzw

Johan Verminnen,  
Voorzitter / Jan Hautekiet, Ondervoorzitter / Anne-Catherine Massagé, Secretaris / Paul Merckx, Penningmeester / Caroline Pauwels, Tony Mary, Veronique De Tier, Eddy Van Gelder, Herman De Cnijf, Jan Robberechts, Luc De Smet – bestuursleden

#### Algemeen Directeur

Geert Dehaes

#### Algemeen Assistentente

Mira Sissau

#### Contact

be.brusseleir vzw,  
Vlaamsesteeweg 98,  
1000 BRUSSEL  
02/502 76 93  
info@brusseleir.eu

#### Reservaties

02/502 55 09  
tickets@brusseleir.eu  
www.brusseleir.eu

# Rendez vous



**Voorzitter en chanteur par excellence, Johan Verminnen sluit zijn verjaardagstournee af in zijn geliefde AB.**

**Gedijend op hoe haar scheefliggende trottoirs hem verhalen toezingen, weet geen ander Brussel beter te beminnen dan Johan Verminnen op 26 juni in de AB.**

## **Wat betekent de AB voor jou?**

De Ancienne Belgique is zonder twijfel een belangrijke tempel voor de Vlaamse muziek. Zowel voor rockmuziek als Nederlandstalige muziek. Als bezieler was ik erbij van in het aller-, allerbegin en er is sinds dan veel veranderd.

## **Wat mag het publiek op 26 juni in de AB verwachten?**

Het wordt een keuze uit mijn klassiekers en werk uit mijn laatste album 'En daarna ga ik vissen'. De viering van mijn zeventig jaar is al enkele keren uitgesteld geweest, maar nu is het zo ver. De verjaardagstournee wordt afgesloten in de AB. Mijn dochter Pauline staat voor de eerste keer met mij op het podium en zingt ook enkele liedjes maar doet vooral de backing vocals. Dat is wel heel ontroerend voor mij.

“  
Goesting vè  
voesj te doen.”

## **Wat inspireert jou het meest?**

Brussel. Mijn jonge leven speelde zich af in Brussel. Dat was de grote stad. Dat was waar je kon ontsnappen aan het dorp. In mijn theater-show vertel ik eigenlijk altijd over de verhalen van mensen en over mijzelf. Dagdagelijkse situaties die een volledige verbinding hebben met het lied dat ik daarna zing. Mijn inspiratie haal ik uit alles. Uit gesprekken van mensen. Ik noteer dingen. Daar haal ik eigenlijk mijn inspiratie uit. Uit observatie ook. Dat kan in Brussel zelf zijn, maar ik ben iemand die overal is. Altijd alert voor zinnen en thema's.

## **Wat is je favoriet Brussels woord of uitspraak?**

Goesting. Goesting om in de de AB te spelen. Maar ook 'voesj'. Alles gaat 'voesj': alles gaat verder.

**Johan Verminnen 70 in de AB**

**Zondag 26 juni 2022, 15u**

**Tickets via Brusselair!: 25,00 €**

**Reserveren: 02 502 55 09 – tickets@brusselair.eu**



**Dirk De Prins en Albert  
Verdeyen over de  
Brusselse keuken**

# **Koken is geven, het is convivialité**

**Bijna zo plezant als eten is praten over eten. Zeker als met tafelgasten voor wie de Brusselse keuken geen geheimen heeft. Een gesprek met twee kiekenfretters over spruiten, choesels, mosselen en stoemp!**

**Foto's** Guido Van den Troost  
**Tekst** Michaël Bellon

Dirk De Prins en Albert Verdeyen zijn zelf ondertussen uitgegroeid tot klassiekers van culinair Brussel. De Prins was als culinair journalist pionier in het maken van culinaire programma's op televisie (Mijn Restaurant) en radio (De Madammen). Hij schreef tal van kookboeken waarbij hij ook blijk geeft van historische kennis. Daarnaast was hij zelf actief in het Brusselse restaurantwezen. Verdeyen is dan weer geen journalist maar een chef-kok bij restaurants in binnen- en buitenland en voor sportploegen en bedrijven. Ook hij maakte al tal van kookprogramma's en kookboeken (Stoemp), en daarbij fungeert hij net als De Prins ook als ambassadeur van het Brussels. Zo was Verdeyen Brusselseir van 't Joêr in 2011. Opmerkelijk: als we met de heren beginnen praten over de Brusselse keuken wordt bij het aperitief al duidelijk dat zowel Albert als Dirk op zeer jonge leeftijd hun neus in de kookpotten staken. ...







“

Veel zaken kosten nu wel meer geld,  
terwijl de Brusselse volkskeuken altijd  
een beetje een keuken des pauvres was.

ALBERT





Dirk De Prins



Albert Verdeyen

**Misschien moeten jullie als voorgerecht bij dit gesprek toch ook nog even zelf jullie culinaire carrière samenvatten.**

**Verdeyen:** Ik heb effectief een opleiding beenhouwerij gevolgd bij Ceria-Coovi. Maar in plaats van dan ook stage te doen bij een beenhouwer, zoals een normale mens, ben ik op mijn veertiende bij visrestaurant Chez François begonnen. Toen was het foutu en werd ik kok (lacht). Ik heb nog bij een stuk of vijf restau-

**Albert Verdeyen:** Ik ben geboren in Vilvoorde en opgegroeid in Sint-Pieters-Leeuw, maar mijn ouders waren van Schaarbeek. Mijn vader was coiffeur, maar elke zondag stond hij in de keuken te koken voor de familie. Hij was een heel goede hobbykok dus was het elke week feest. Ik wurmde mij dan altijd tussen zijn benen om toe te kijken. Toen mijn vader dan vroeg wat ik later wilde worden zei ik 'beenhouwer', omdat ik ook graag ne keer in een dikke Mercedes wilde rondrijden (lacht).

**Dirk De Prins:** Ook ik heb mijn belangstelling voor eten van huis uit meegekregen. Ik kookte mee met mijn moeder en vooral mijn grootmoeder, die mij in de keuken de ballekes liet rollen en van 't gekapt leet preuve. Als ze soep gekookt had, maakte ze voor mij een boterhammetje met merg. Dat leren proeven om te weten of het goed is, is heel belangrijk.

rants gewerkt voor ik in 1997 mijn eigen restaurant Bij Ons in Dilbeek begon. Daarna heb ik vijf jaar in Parijs gewerkt en begost ik televisie te doen met een kookprogramma op France 5. Via Piet Huysentruyt ben ik dan naar België teruggekomen voor De Perfecte Keuken en eigen programma's zoals Start to Cook of Koken op de markt. Nu ben ik bezig met een nieuw programma BBQ Street op RTL TVI.

**De Prins:** Ik ben opgegroeid in de theaterwereld omdat mijn vader Pieter De Prins toneelschrijver was, en ben van opleiding kunsthistoricus. Bij de krant Deze Week in Brussel die ik heb opgericht was ik ook verantwoordelijk voor tentoonstellingen, waardoor ik op vraag van Jan Hautekiet en Jan Schoukens tentoonstellingscommentaren voor Studio Brussel ging maken. Radio 1-filmcriticus Nest Mertens was dan weer een vriend met wie ik soms samen kookte, dus toen die in 1987 mee het culinaire VRT-programma Krokant opstartte, ben ik daarvoor bijdragen beginnen maken. Een legendarische aflevering van Krokant is trouwens die waarin mijn goede vriend Arno garnaalkroketten klaarmaakt nadat hij tot zes uur 's morgens was uitgegaan en maar niet uit zijn bed geraakte. Daarna volgde het radioprogramma Bistro & co en zo ging het almaar verder en volgden ook de kookboeken, waaronder het succesvolle La Cuisine des Belges.

**Dirk was een pionier van de vele culinaire programma's die we nu kennen. Daarvoor kookten mensen op grootmoeders wijze, of volgens de recepten van de 'Boerinnenbond'. Koken we vandaag beter dan vroeger?**

**Verdeyen:** Volgens mij wel. Er zijn meer en meer goede hobbykoks. Daardoor moet je als kok en media-kok ook geloofwaardig zijn met je tips, want mensen zijn kritischer en dat is ook goed. Maar het belangrijkste is dat je graag kookt.



Kookt oep aa gemak en nooit tegen aa goesting. De Brusselse keuken is convivialité: genieten, lachen, eten en drinken.

**De Prins:** Gelukkig wordt eten nog altijd gezien als een sociaal gegeven. De keuken is ook niet voor niets van één van de zijkamertjes van de woning geëvolueerd tot één van de centrale vertrekken. Toch is 'samen koken' erop achteruit gegaan. Dat heeft te maken met internet en de vercatering van de keuken. Ne mens dee op zannen allien èt, da smokt neet. Koken is een daad van altruïsme, het is 'geven'.

### **Wij willen van jullie graag weten wat 'de Brusselse keuken' is.**

**De Prins:** Om te beginnen is het belangrijk om te zeggen dat de opkomst van de steden in Brabant, Vlaanderen en Noord-Italië de keuken enorm heeft beïnvloed. De boerenkeuken in landbouwgebied is gericht op een gezin of gemeenschap hooguit vijftien mensen. Voor steden waren plots enorme hoeveelheden eten nodig. Landbouw werd er tuinbouw, en daardoor hebben wij samen met de Italianen bijna de helft van de bekende eetbare groenten ontwikkeld. Asperges, ons witloof, onze Brusselse spruiten... Ajuinen werden dikker en ook kolen waren een stedelijke specialiteit. Ook stedelijk zijn orgaanvleesgerechten. Zolang er telkens maar één koe met één lever werd verwerkt konden die zich niet ontwikkelen. Maar zodra je in steden grote hoeveelheden dieren nodig had, ontstond de Fegato alla Veneziana - lever met uit), de rognons de veau à la liégoise - met jenever, en ook onze Brusselse choesels, waar naast andere soorten van orgaanvlees ook 'les choses' van de stieren en de mannelijke kalveren in verwerkt werden, tot de os als trekdier door de opkomst van de traktor na de Eerste Wereldoorlog in onbruik raakte. Ik weet dat er discussies bestaan over het taalkundig verband tussen 'choses' en van 'choesels', maar daar veeg ik mijn kl... aan (lacht).

### **En wat is Brussels koken?**

**Verdeyen:** Een goede chef kan aan verschillende gerechten een Brusselse touch geven. Wat betekent dat? Boter is natuurlijk belangrijk, maar veel met bieren koken ook. Ik weet nog hoe toen ik klein was er zelf op school Piedboeuf op tafel kwam. Piedboeuf is niet Brussels, maar bier is wel een goede vriend van de Brusselse kok. Als je ballekes in witloof wil klaarmaken zoals in de Marollen, dan is geuze ideaal om te blussen en counter je de bitterheid van het witloof met wat cassonade. Zo zit je bij de ziel van de Brusselse keuken.

### **Is het stilaan geen probleem om nog typische Brusselse gerechten, bereidingen en ingrediënten te vinden?**

**Verdeyen:** Voor bloempansj met ajuintjes ga ik nog altijd naar de Poechenellekelder. Et c'est bon, een echte delicatessen. Ettekeis kan je nog altijd vinden in La Crèmerie de Linkebeek. Veel zaken kosten nu wel meer geld, terwijl de Brusselse volkskeuken altijd een beetje een keuken des pauvres was. Maar neem nu moules au maroilles: voor mij is dat pure gastronomie.

**De Prins:** Mosselen kan je zeker ook typisch Brussels noemen omdat Brussel lang op de grens lag tot waar je schelpdieren vers kon eten. In een goed aangespannen juten zak kon het zeewater in de schelpen blijven zodat ze bleven leven voor de duur van

het vervoer langs het kanaal. Voor zeevis was het risico al groter, vandaar ook de zware straffen in Brabantse steden, waar malafide vishandelaars

in een berg vuiligheid werden gekieperd. Gerechten die à la minute worden klaargemaakt, zoals waterzooi met vis of paling in 't groen hebben het trouwens nog altijd moeilijk tegen alles wat industrieel kan vervaardigd worden. Ook de zoetigheid van verslavende suiker doet de in wezen zuur-bittere Brusselse keuken geen goed. ...

“

Koken is een daad van altruïsme, het is geven.”



Ik denk trouwens dat er weinig talen zijn waarin zoveel synoniemen bestaan voor de graad van dronkenschap: zat, ‘scheilzat’, ‘crimineil scheilzat’, ‘strontcrimineil scheilzat’. De eigenheid van het Brussels is fantastisch.” DIRK

### **Laat ons nog een andere klassieker serveren: stoemp!**

**Verdeyen:** Wie kent dat niet, een goede stoemp? Haaf et stil, maar ik had het verleden week nog met nen Ollander over stampot. Ik heb in drie boeken in totaal al 180 recepten voor stoemp klaargemaakt, en de stoemp die ik het liefst eet, is de stoemp die ik nog moet ontwikkelen. De essentie is natuurlijk het bintje. En boter évidemment, want een stoemp zonder boter is als Brussel zonder Manneken Pis. De wielrenners van Lotto en QuickStep die ik heb begeleid zijn ook fan, omdat aardappelen vol vitaminen zitten. Cadel Evans riep me tijdens de Ronde van Frankrijk bij zich omdat hij zelf ook veertig recepten met aardappelen bij had. Al gebruikt hij eerder olijfolie (lacht). **De Prins:** Stoemp past perfect bij het spek of de saucissen die mensen zich konden permitteren, en het is dé manier om verschillende groenten te leren appreciëren.

### **Misschien nog een woordje over onze Brusselse restaurants. Hoe staan die ervoor?**

**Verdeyen:** Ik ga graag naar 't Goudblommeke in Papier, waar zelfs het personeel nog Brussels spreekt. Van haut niveau is ook l'Ogenblik, en een andere klassieker met constante kwaliteit is La Belle Maraîchère. En Lionel Rigolet van Comme Chez Soi - twee Michelinsterren - kan u als een echte Brusselaar een côte de porc Blackwell maken op tweesterrenniveau en met een Brusselse toets. Elke plat kan je op een gastronomische manier klaarmaken. Daarom eten de grote chefs ook graag 'gewoon' eten.

**De Prins:** Wel jammer is dat jonge mensen niet genoeg kansen meer krijgen. Investeerders weten dat rendementen niet altijd hoog liggen, maar huiseigenaars denken nog altijd dat restauranthouders snel rijk worden en vragen veel te hoge huurprijzen, waardoor vooral de ketens nog een kans maken. Waar ik wel nog goed gegeten heb is bij David Martin en Natalie Obbiet van La Paix: een Baskische Fransman die echt nadenkt over de Brusselse keuken. En verder is er dat internationale Brussel, met goedkope maar uitstekende Chinese of Indische restaurantjes waar ik mijn vriend Peter Goossens nog wel eens wil uitnodigen.

**Verdeyen:** Covid heeft wel hard toegeslagen. Het zal nog eventjes moeilijk blijven. Buiten Brussel gaat het al beter, maar mensen hebben moeite om terug naar Brussel te komen door het thuiswerk en de verkeerssituatie. Ook op de grote groepen toeristen is het nog even wachten.

### **Als dessert: wat zou een verband kunnen zijn tussen het Brussels dialect en de Brusselse keuken?**

**Verdeyen:** Ik was onlangs in Antwerpen en iemand zei me dat ze me direct herkende aan mijn taal. Het doet me plezier dat ze onze manier van spreike graag horen. De toute façon: ik kan ni annes spreike en ik zie nog genoeg mensen die jonger zijn dan ik die ook Brussels spreken, dus het Brussels zal nog een tijd bestaan.

**De Prins:** Ik denk trouwens dat er weinig talen zijn waarin zoveel synoniemen bestaan voor eten: fretten, bikken, bufelen,... Of voor de graad van dronkenschap: zat, 'scheilzat', 'crimineil scheilzat', 'strontcrimineil scheilzat'. De eigenheid van het Brussels is fantastisch!



# DE FIEST VAN DE BRUSSELSE KUIKE



**van mei tot en met november  
2022**

i.s.m. COOVI, Horeca Brussel, Visit.Brussels en Atelier Groot Eiland

#### TIMING BRUSSEL BOEF

Juni – augustus: oproep Hobby Koks en interacties

September – oktober: Brussel BOEF op de menukaart in restaurants in Brussel en De Rand

November: Uitgave kookboek en uitreiking 'De Passe-vit Trophy'





# Brussel Boef

**Een Brusseleir! is een Bon-Vivant, een Bourgondiër die graag eet en drinkt. “Nen Brusseleir boeft!” Niet zo mis te verstaan dat Brussel onnoemelijk veel restaurantjes herbergt waar je op menig menu de Brusselse culinaire erfgoeden kunt ontdekken en ze hierdoor niet vergeten worden. Vanuit deze stelling groeit Brussel Boef.**

Met Brussel Boef wil Brusseleir! het Brussels Taalerfgoed met het Brussels culinair erfgoed verbinden. Dit om het erfgoed levend te houden, de interesse hiervoor aan te wakkeren, alsook te zorgen voor een actualisering naar jongeren en naar de “nieuwe Brusselaar”. Er wordt ook een sociale dimensie aan te geven. De samenwerkingen met COOVI, Atelier Groot Eiland (restaurant Bel Mundo), Horeca Brussel en visit.Brussels creëren inhoud en bevorderen de verbreding en de diversiteit van de doelgroep. Mélange zit in het DNA van den Brusseleir. Ne mélange van talen en culturen, van jong en oud, van alle sociale lagen. Mélange als het samen klutsen van vanalles wat op het eerste zicht niet samen hoort, en door het samen te gooien komt er iets beter uit, dat is Brussel tout court. Zo ook in de Brusselse keuken, die door de eeuwen heen beïnvloed werd door verschillende culturen en gebruiken. Vandaar ook de passe vite als symbool van Brussel Boef, een handig toestel, Belgische uitvinding om ingrediënten snel te mengen.

## **Brussel Boef! voor opkomend talent, meesterkoks en nieuwe Brusselaars**

De actieperiode van Brussel Boef! loopt van mei tot en met november en omvat vier verschillende domeinen : **1** jong talent, **2** de nieuwe Brusselaar **3** gastronomie en **4** de Brusselse Foodies en hobbykoks.



In samenwerking met de vakschool COOVI (opleiding horeca) gaat Brussel Boef op zoek naar nieuwe jonge talenten die aan een typisch Brussels gerecht een eigen “touch” geven. Tijdens een wedstrijd “Brussel Fret” die doorging op 3 mei werd de jury verrast met originele smaakcombinaties in een mélange van oude en nieuwe Brusselse ingrediënten. Het nieuwe Brussel kunnen we proeven door een eigen interpretatie van Brusselse gerechten in restaurant Bel Mundo van Atelier Groot Eiland. In dit sociaal project wordt aan de “nieuwe” Brusselaar (immigranten, vluchtelingen, ...) een opleiding gegeven die hun toegang geeft tot een job in de Horeca. Voor Brussel Boef bereiden zij een typische Brusselse gerechten geïnspireerd op de keuken van hun eigen culturen. Zo komen we tot een “fusion” tussen het Brusselse culinaire erfgoed en hun eigen culinaire erfgoed.

Het gastronomisch luik van Brussel Boef wordt georganiseerd in samenwerking met Horeca Brussel. Door gerenommeerde chefs worden in een aantal restaurants in Brussel en De Rand enkele Brusselse plats in de kijker gezet. De menu kaart krijgt hiervoor ook een vertaling in het Brussels. Met Brussel Boef wil Brusseleir! ook de community van Foodies en hobby koks aanspreken. Aan alle Brusselaars geïnteresseerd in koken, de keuken en het bewaren van het culinaire erfgoed wordt een oproep gedaan om souvenirs, herinneringen, verhalen, foto's en recepten in te sturen die in onze social media kanalen belicht zullen worden. Dit om het erfgoed levend te houden via het creëren van een Brussel Boef community.

## De copains van Brussel Boef in de kijker

De mensen achter het fornuis worden in korte verhaaltjes door Brusseleir! extra in de kijker gezet. Hun verhalen, dromen en culinaire feeling komen aan bod in korte filmpjes, gekruid met een vleugje humor en doorspekt met typische Brusselse uitdrukkingen. Van Brussel Boef wordt ook een kookboek gerealiseerd waarin alle originele recepten en verhalen samen komen. Het boek “Kouke en frette gelak nen Brusseleir” wordt gelanceerd tijdens de Weik van't Brussels eind november 2022. Dan worden de “passe-vites” uitgereikt, een trofee voor die chefs die de ziel van de Brusselse keuken het best in hun gerechten aan bod laten komen.



## COOVI BRUSSEL FRET WEDSTRIJD OP 3 MEI

- Winnaars: Myriam HAMROUNI en Camille NGOME-MOSERMENE
- 2de plaats: Samir JBAR, Sadia HAILOUMI en Ines TAHIRI
- 3de plaats: Adam DAGGÜN SECRAN en Yousri LAMIN
- **Jury:** – voor COOVI: An Janssens, Gaston Asselman, Luc Jenet  
– voor Brusseleir!: Marc Frederix, Claude Lammens, Geert Dehaes  
– voor Visit.Brussels: Jeroen Roppe en Ben Springaël, chef van restaurant TWA&MWA Halle

## OPROEP @ FOODIES / HOBBY KOKS

Stuur jullie souvenirs, herinneringen, verhalen, foto's en recepten naar [boef@brusseleir.eu](mailto:boef@brusseleir.eu) zodat we ze in onze social media kanalen kunnen belichten.

**VOLG BRUSSEL BOEF VIA ONZE WEBSITE, FACEBOOK EN INSTAGRAM**

[brusseleir.eu](http://brusseleir.eu) - [@goestinginbrussels](https://www.facebook.com/boef@brusseleir) - [@be.brusseleir](https://www.instagram.com/boef@brusseleir)

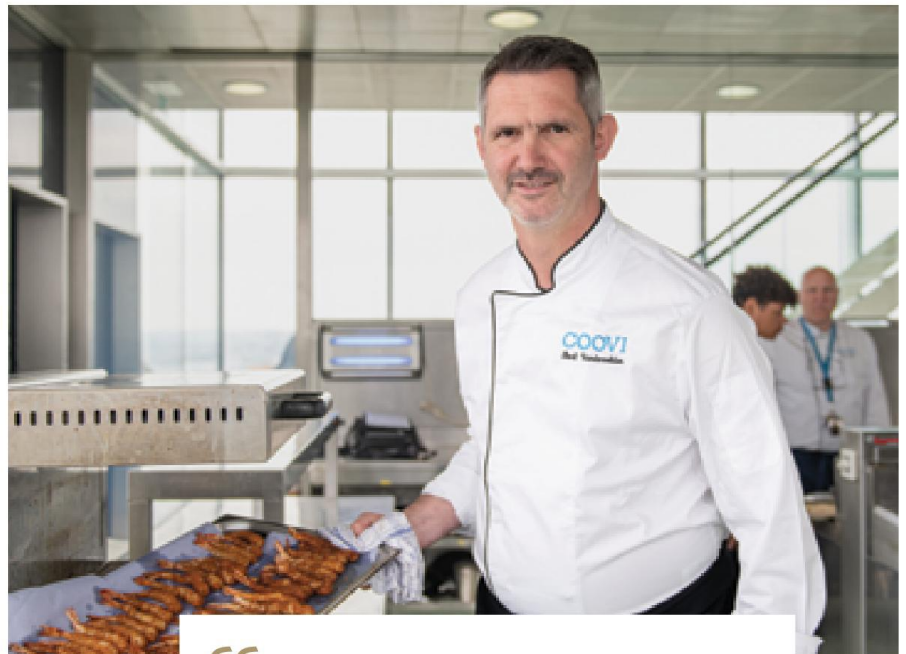


# Coovi

Bart Vandervelden

In de COOVI school in Anderlecht worden de horeca-talenten van morgen opgeleid. Bart Vandervelden maakt de leerlingen ook wegwijs in de typisch Brusselse keuken.

De richting 'Hotel' en de richting 'Restaurant/Keuken' in **COOVI** blijven populair. "Ondanks corona blijven wij een grote belangstelling ervaren en telt onze school nog altijd heel veel leerlingen," aldus Bart Vandervelden, die er al veertien jaar aan de slag is. "Door het nieuwe treinstation aan Coovi zien we ook meer leerlingen uit de streek van Denderleeuw, Liedekerke en Ninove." Door de brede opleiding kunnen die later op uiteenlopende plekken in de voedingssector terecht. "Sommigen komen in gastronomische restaurants terecht, anderen gaan hotelmanagement studeren, nog anderen belanden in de retail zoals in de wijndelingen van de supermarkten." Natuurlijk evolueert de opleiding ook. "Toen ik hier begon was alles nog veel klassieker. Nu moet je voortdurend mee evolueren. Vroeger waren het scampi's, nu werken veel restaurants met Nobashi-garnalen. Vroeger kwam je al heel ver met Bordeaux- en Bourgogne wijnen, nu komen daar wijnen uit de hele wereld bij en ook nog eens onze bieren."



“

Jongeren zijn geboeid door Brusselse gerechten.”

Toch blijven klassiekers een rol spelen. In het kader van Brussel BOEF nemen de leerlingen op school deel aan een wedstrijd waarvoor Brusselse gerechten een nieuwe interpretatie krijgen. "Tijdens de projectweek stonden twee dagen in het teken van Brusselse gerechten zoals boestering met pellepataat, zwette pansje of mossel poulette: een waterzooi met mosselen. Voor de wedstrijd zijn we daar op aan het verder werken, en dan zie je dat de leerlingen daar echt mee bezig zijn. Zo willen ze ook de perfecte Brusselse wafel presenteren." Het Brusselse dialect komt ook om de hoek kijken. Toen we vorig jaar met het Keekebisj bier werkten hebben we in plaats van 'Coq au vin' 'Coq au Keekebisj' gemaakt. Nu willen we een Brusselse woêfel vè op de Gruute Met te kenne floreire."

[www.coovi.be](http://www.coovi.be)



# Belmundo

Fien Matthijs

**Restaurant BelMundo draait voor een groot deel op Brusselaars die een horeca-opleiding volgen en de gerechten met hun diverse achtergronden een internationaal cachet geven.**



“

Onze mensen weten perfect wat een stoemp of een waterzooi is. Maar we vragen onze medewerkers ook soms om iets klaar te maken uit hun land van oorsprong.”

**BelMundo** is gevestigd in de gerenoveerde Belle-View brouwerij. Je vindt er dagelijks een dagschotel en een vegetarische optie, verschillende salades, pastaschotels, soep, en desserts. Op donderdag- en vrijdagavond kan je er ook terecht voor een uitgebreid diner. Toch is BelMundo niet zomaar een restaurant, legt eenheidsverantwoordelijke Fien Matthijs uit. “BelMundo is één van de acht restaurants van Groot Eiland die ook als sociaal opleidingscentrum dienen om langdurig werkzoekenden, vluchtelingen of ex-gedetineerden als keuken- of zaalmedewerker aan het werk te krijgen en zo te reïntegreren in de maatschappij. Hier leren ze de basis zoals op tijd komen en functioneren in een werksituatie, maar krijgen ze ook een horeca-opleiding en leren ze Nederlands.” Daarnaast is BelMundo ook duurzaam,

bijvoorbeeld door het gebruik van seizoensgebonden ingrediënten uit de stadsmoestuinen van stadslandbouwatelier. En BelMundo is Brussels. Matthijs: “We zullen er altijd voor zorgen dat er Belgische gerechten en streekgerechten op het menu staan. Onze mensen weten perfect wat een stoemp, een waterzooi of een vol-au-vent is. Maar we vragen onze medewerkers ook soms om iets klaar te maken uit hun land van oorsprong.”

Voor Brussel BOEF bereidt BelMundo een week vol interpretaties van typische Brusselse gerechten voor. “Onze chef-kok heeft al een lijst van gerechten klaar waar dan een Syrische of een Latijns-Amerikaans twist aan gegeven zal worden. Voor ons is het fijn om met dit project extra visibiliteit en klant voor ons restaurant te krijgen.” De Brusselfactor kan daarbij een extra troef zijn. Zelf is Fien van Leuven afkomstig, maar ze heeft wel tien jaar in Brussel gewoond en werkt er nu nog elke dag. “Ik kan niet zeggen dat ik een echte Brussel ben, maar ik vind het het mooiste dialect van België.”

[belmundo.grooteiland.be](http://belmundo.grooteiland.be)

# Horeca Brussel

Fabian Hermans

Als geen ander weet Fabian Hermans, voorzitter van Horeca Brussel, dat het moeilijke tijden zijn voor de sector. Een evenement als Brussel BOEF kon dan ook op geen beter moment komen.



“

We moeten onze gastronomische instituten koesteren.”

Fabian Hermans, zelf horeca-ondernemer, begon in 2016 bij de Brusselse horecafederatie en nam daar in volle Covid-crisis de teugels over van Philippe Wiener als voorzitter. **Horeca Brussel** verzamelt, vertegenwoordigt en verdedigt zo'n 7200 ondernemers in onze stad. "Ongeveer 4000 restaurants, 1700 cafes, 300 hotels en dan nog heel wat cateraars en traiteurs. Wij verdedigen hun belangen bij de Brusselse regering, maar ook bij de federale regering, waarvoor we samenwerken met onze collega's uit Vlaanderen en Wallonië." En dossiers zijn

er genoeg. "Covid is nog niet voorbij, maar daarnaast kampt de horeca in Brussel met een personeelstekort, en dan zijn er ook nog de energiekosten." Positief nieuws is dan weer dat de bedrijvigheid in de sector toeneemt. "De klanten komen terug. De Brusselaars, maar ook de Belgen en de buitenlanders." Daarom is een evenement als Brussel BOEF ook heel welgekomen. Horeca Brussel gaat met een aantal gerenommeerde chefs en typisch Brusselse restaurants aan de slag om Brusselse gerechten op een gastronomische te bereiden en presenteren aan een breed publiek. Hermans: "Dat is echt een topidee! We moeten de typisch Brusselse gastronomie volop in de aandacht brengen want Brussel heeft op dat vlak een groot verleden, en zonder horeca is er geen leven in de stad." Dat er nu Brussels dialect op de menukaarten zal terug te vinden zijn is ook een troef. "Ik ben zelf niet geboren in Brussel, maar ik ben dertig jaar geleden Brusselaar geworden en ik heb Nederlands geleerd via het Brussels. Voor mijn collega's uit Limburg of Antwerpen ben ik dus de Brusselaar en daar hoort veel plezier bij. Of we nu een pintje gaan pakken bij Moeder Lambic of Brussels Beer Project, of we gaan iets eten bij l'Ogenblik of Aux Armes de Bruxelles: dat doet iets. Dat zijn instituten die we moeten koesteren en beschermen."

---

[www.horecabruxelles.be](http://www.horecabruxelles.be)



# Visit.brussels

Jeroen Roppe

**Bij visit.brussels kennen ze het belang van de Brusselse gastronomie maar al te goed. Woordvoerder Jeroen Roppe ziet een perfecte mix van internationale en typisch Brusselse elementen.**

Visit.brussels is het communicatieagentschap van het gewest dat Brussel op verschillende manieren promoot in binnen- en buitenland. “Wij doen dat via toerisme, maar ook door cultuur, citymarketing of het organiseren van evenementen,” aldus woordvoerder Jeroen Roppe, die bevestigt dat gastronomie een belangrijke rol speelt in het geheel. “Omdat Brussel culinair-gastronomisch bijzonder veel te bieden heeft, ongelooflijk veel restaurants telt, en gastronomie binnen toerisme almaar belangrijker wordt, is het een belangrijke peiler van onze werking. Het succes van onze horeca is ook een belangrijke graadmeter voor het succes van Brussel bij de toeristen. Er is ook steeds meer puur gastronomisch toerisme, van mensen die speciaal naar Brussel afzakken om één of meerdere restaurants te bezoeken.” Daarbij spelen zowel de sterrenrestaurants, de internationale keuken, als de Brusselse specialiteiten een rol. “Brussel onderscheidt zich door het kosmopolitische karakter van de keuken. Daarnaast zijn er ook meer en meer chefs die de filosofie



“

Het belang van gastronomisch toerisme neemt toe.”

van duurzaamheid volgen en daardoor ook de regionale producten en de terroir als troef gaan gebruiken. Zo at ik vorige week toevallig nog de ‘Zennepot’ bij Les Brigittines, met allemaal lokale ingrediënten. Een ander voorbeeld van iemand die gastronomisch aan de slag gaat met de Brusselse realiteit is David Martin van La Paix in Anderlecht die op hoog niveau de typische Brussels identiteit weerspiegelt met recepten en technieken van dichtbij maar ook van de verre landen die in Brussel goed vertegenwoordigd zijn.” Visit.Brussels is dus blij met Brussel BOEF, en Roppe juicht toe dat ook het Brussels dialect een rol krijgt: “Ik zelf ben opgegroeid met algemeen Nederlands, maar ik hoor het enorm graag en ook nog verrassend vaak: of het nu op de metro of in de buvette van het voetbal is.”

[www.visit.brussels](http://www.visit.brussels)

# BRUSSELS VOLKSTEJOËTER 2022-2023

Het Brussels Volkstejoëter trakteert jullie volgend seizoen op 2 nieuwe producties

“DE ZUGEZEIDE ZEEKE” & “POEPA”

En dat in a kas!

## DE ZUGEZEIDE ZEEKE

in Zinnema Anderlecht



Met een verbrusseling van de Franse toneelklassieker Le Malade Imaginaire, viert het Brussels Volkstejoëter 400 jaar Jean-Baptiste Poquelin, beter gekend als Molière.

**verbrusseling:** Marc Bober i.s.m. Robert Delathouwer

**regie:** Jan Van den Bosch

**spel:** Guido Goovaerts, Flore Van Damme, Karlien Figeys, Niki D'Heere, Robert Delathouwer, Gertjie Bryssinck, Kurt Parewyck, Stef Van Litsenborgh, Dean Ray, Patrick Peeters, Claude Lammens, Pascal Van herck

### November 2022

za.26, zo. 27

### December 2022

za. 3, zo. 4, za. 10, zo. 11, za. 17, zo. 18

### Januari 2023

za. 14, zo. 15, za. 21, zo. 22

## POEPA

in Zinnema Anderlecht



Een verbrusseling van het bejubelde toneelstuk 'Le Père' van de Franse talentvolle schrijver Florian Zeller, ook auteur van de succesvolle BVT-productie 'Moeste Weit Wa Da'k Paas'.

**verbrusseling:** Claude Lammens

**regie:** Marc Bober

**spel:** Luc De Smet, Kathleen Seghers, Geert Dehaes, Anouk Van Doosselaer, Luc Christiaens, Annick Devisch

### Januari 2023

za. 28, zo. 29

### Februari 2023

za. 4, zo. 5

za. 11, zo. 12

### TICKETS

€ 18,00 > -18, +65, groepen vanaf 20 personen

€ 20,00 > anderen

€ 36,00 > combi beide producties

€ 30,00 > relaxarrangement i.s.m. restaurant Den Appelboom (shuttle, ticket, drankje na de voorstelling in het restaurant)

€ 55,00 > verwenarrangement i.s.m restaurant Den Appelboom) (shuttle, ticket, aperitief, plat, dessert, excl. drank)

VGC-paspartoe kan ingediend worden.

**Rekeningnummer be.brussleir vzw: BE79 7350 3377 0233**

### RESERVATIES

Vanaf dinsdag 6 september 2022

Elke di., woe. en do. van 9u tot 12u

via **02/502 55 09**

of via **tickets@brussleir.eu**

of via de website: **www.brussleir.eu**

PAKT AAVEN AZJENDA EN  
AAFT AAILE GERIED!



# En route

## Toëllesse



### **Het Goudblommeke in Papier**

Me zaain vroem beizeg mè de toëllesse! Schuun Brussels liere klappen es gemakkelaaik en plezant!



## **Volvo Sterckx - De Smet Zellik**

(21 maart 2022)

Memoraabel! Da was de Gruuten Talkshow zeikerst! Matthias Vergels aa e neut leeke mei van Lange JoJo, Guy Swinnen klapten en zoeng in zan beste Diesters en Jan Hautekiet en Paul Michiels, awel jaa, dei vonte mè uile zwans de weg no ons èt!



## **Minardschouwburg Gent**



(12 maart 2022)

Giel de ploog van "Moeste weite..." op bezoek bei Romain Deconinck in de Gentse Minard. 'N alleman eit ons doe verstoên!



## Coovi Anderlecht

(3 mei 2022)

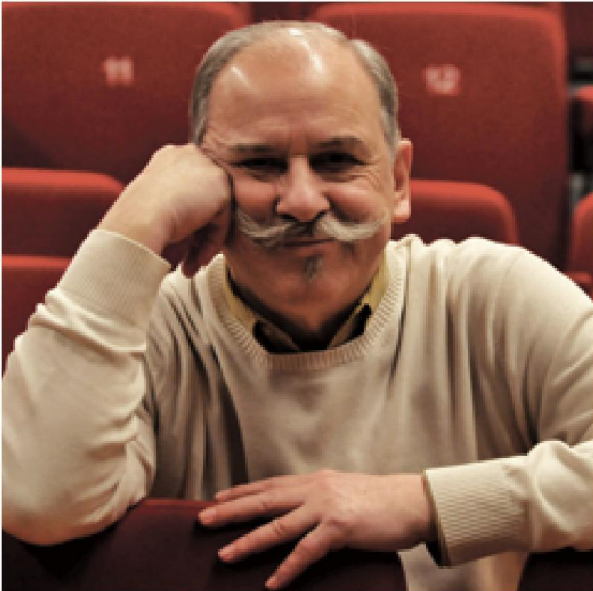
Da ge van fotos te trekke  
uuk 'n zwoêr moêgd kent  
kraaige, wiste da? In Coovi es  
"Brussel BOEF" begost mè  
ne concours van studente  
vè eet goo te kouke mè nen  
Brusselse slag oen. Awel dei  
ketsjes kennen er eet van!  
Good eite!





# Vocabulaire

door Robert Delathouwer, Streektaalcoördinator



De vorige keer hadden we het in een speciale hommage over Jean Jules Vanobbergen, alias Lange Jojo, die ons spijtig genoeg had verlaten. Daardoor moest onze reeks over de spelling van het Brussels even wijken. Maar dat hernemen we dus nu opnieuw. Even ter herinnering: het dialect hoef je niet neer te schrijven, dat is in essentie een spreektaal. Een **toël da**

**ge klapt, ni da ge schraaft.** Maar soms heb je die geschreven versie wel nodig. Denk maar aan de teksten die moeten dienen om theaterstukken in het Brussels voor te bereiden, of bij liedjes in het dialect, of bij poëzie. Mocht Jan De Baets zijn ‘Rue des Bouchers’ niet in het Brussels geschreven hebben, dan zou Johan Verminnen daar jaren later ook niet een hit van gemaakt hebben. We waren dus begonnen met een overzicht van plezante of bijzondere Brusselse woorden aan de hand van een alfabetische volgorde van de beginletters. Na de klinker A en de letter B komen we vandaag dus aankloppen bij C en D.

## WIE A EN B ZEGT... MOET GEEN C SCHRIJVEN

Zoals Marcel de Schrijver en Sera Devriendt in hun spelling van het Brussels dialect voor de Academie van het Brussels schreven bestaat C niet als losstaande letter in het Brussels dialect. Alleen in woorden met ‘...ch...’

Of alleen in eigennamen, of wanneer we woorden neerpennen uit een andere taal, meestal het Frans. Die vreemde woorden geven we dan ook schuin of cursief weer.

Inderdaad, in het Brussels zal je de C uit het Nederlands uitspreken als S of als K. En we zullen het dan ook op die manier neerschrijven. Een citroen wordt dan **ne sitroon**, een comité **e komitaait**, een voetbalclub ne **footbalklub**, enzovoetsj. Of **etcetera** – en daar mag die C dan wel blijven staan.



Zo kon je als kleine ket 's morgens gauw ne **couque suisse** verorberen (geef toe dat koek swis minder smakelijk oogt) vooraleer je met je **calepin** (of boekentas) naar school fietst. Waar de **concierge** je traditioneel in zijn even traditionele **cache-poussière** goedendag knikte. En 's zondags kon je met **noenkel** in de **cabine** van **zanne kamjong meiraaie**; wie het op zijn Frans uitspreekt schrijft dan gewoon **camion**. Om daarna met nichten en kozijns **cachette-cachée** te spelen (de Frans-Brusselse versie van het Frans-Franse **cache-cache**). Veel Brusselseirs zullen zich dat beter herinneren als **stoppenbol**, het kinderspel waar alle deelnemers zich verstoppen behalve één, die dan de opdracht heeft de anderen te vinden.

## DE D VAN DUI DE DUI DUI

Toen het Brussels Volkstejoêter het stuk '**Dui de dui dui**' ten tonele bracht kwamen we Franstaligen tegen die ons verbouwereerd vroegen wat dat betekende: 'doewie de doewie doewie'?... Eerst moesten we uitleggen dat het betekende 'door de deur door', en daarna dat ze de klanken uit het Brussels niet 'op zijn Frans' moesten lezen. Meteen was ook duidelijk (**doeidelaaik** oftewel **kleir**) **wovui da me gelaaik emme van onze spelling op za vloms te beizege. W'eksplikeidege dèn da dei 'ui' ni oeit et Frans komt mo oeit et Vloms, gelak as in** het Nederlands duif. Dat **es in 't Brussels uuk gin** doewief mo wel 'n **doeif**. Niet te verwarren met **une doef**. In het Frans-Brussels zal men van iemand die te diep in het glas gekeken heeft zeggen '**il a une doef**'. Let wel: **da zegge waailen ondertussen uuk. Vantaaid zëlfs ni van 'n ander mo van ons aaige...**

Meestal spreken we van **doef** als het drukkend warm is. Marcel de Schrijver vertelt dat een Brusselseir ooit tegen de koning zou gezegd hebben '**il fait doef, Sire!**' Voor de ene was dat de burgemeester van Vorst tegen Albert I bij een zondagsconcert, volgens een andere anekdote van Cypriaal Verhaevert was het ne **Voêtkapoon** (Vaartkapoen uit Molenbeek) tegen Leopold II.

Wie het ook was weten we niet, en dat gaan we wellicht niet meer te weten komen. Anders gaan we met de geschiedenis beginnen te **dasjtere**. En zo **dwês** zijn wij natuurlijk niet. En daarbij, het is al redelijk laat, tijd dus om ons **beddeke** op te zoeken. Nog even naar buiten kijken, aan de overkant zitten ook geen kinderen meer. Daar straks zaten **de ketsjes** nog zoals wij in onze jongen tijd op **den dêrpel** naast mekaar. **Alle mo te speilen op uile tokkelmasjinkes**. Ik heb van dat geschrijf precies een **druuge keil** gekregen. **Agaa nen drasj zjeneivel in e klaan druppelgeloske. Ara, da zal ma smoêke. En dèn dodookes doon. Sloppel!**

## Zin om weer wat Brussels vocabularium op te snuiven? Dat kan in

- **'t ES ON AA NAA!** Het levend Brussels Dialect - bloemlezing van merkwaardige woorden en gezegden, van Marcel de Schrijver, uitgegeven door de vzw BeBrusselseir, 2017.
  - **BRUSSELS LEXICON**, van Sera de Vriendt en Marcel de Schrijver, uitg. Academie van het Brussels vzw, 2009.
- Allebei te bestellen of af te halen bij **BRUSSELEIR!**

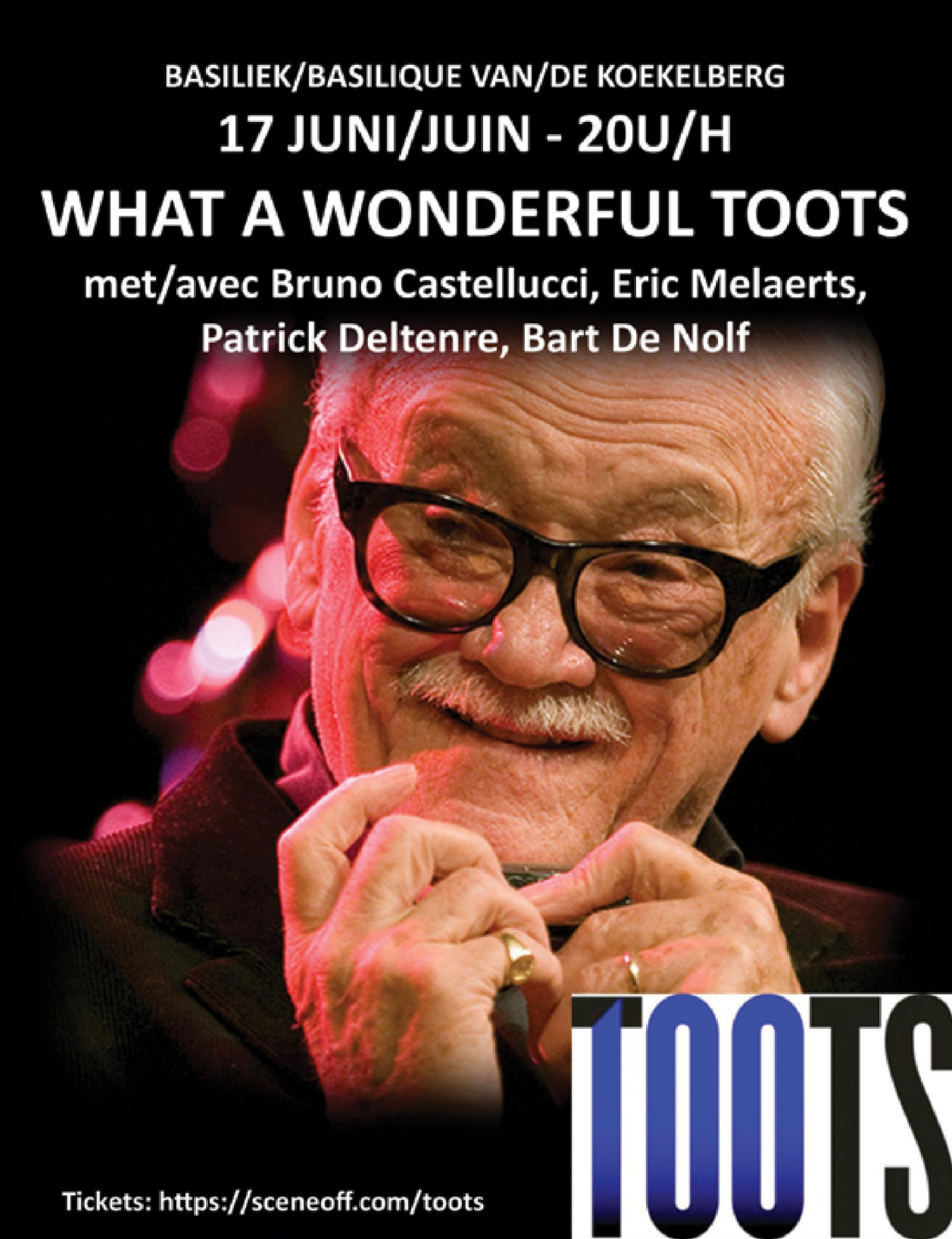
BASILIEK/BASILIQUE VAN/DE KOEKELBERG

17 JUNI/JUIN - 20U/H

# WHAT A WONDERFUL TOOTS

met/avec Bruno Castellucci, Eric Melaerts,  
Patrick Deltenre, Bart De Nolf

Tickets: <https://sceneoff.com/toots>



# TOOTS

[brusseleir.eu](https://brusseleir.eu)



## Scene Off-organisator en Brosella Bezieler Henri Vandenberghe over de honderdste verjaardag van Toots Thielemans

# Be yourself. No more, no less. Dat was Toots.

Toots' honderdste verjaardag is geslaagd wanneer de Brusselse ketsjes weten dat hij als Marollien uit de Uugstroët toch een grote vedette is geworden.



### Hoe viert Scene Off Toots' verjaardag?

Met de Fanfakids organiseren we 'In de stappen van Toots Thielemans'. Dat zijn twee wandelingen : **één, op zondag 29 mei van zijn geboorteplaats in het café 'Het Trapke af' in de Hoogstraat naar het winkeltje 'In het boerinneke' in Molenbeek** waar zijn ouders vanaf 1927 cache-poussières verkochten. Daar vertrekt **op 18 juni de tweede wandeling naar het Atheneum in Koekelberg** waar hij altijd te voet naartoe ging. Als je aan enkele van die Brusselse ketsjes kunt zeggen dat Toots een Marollien uit de Uugstroët was en toch een vedette is geworden, omdat hij zijn talent koesterde en hard werkte, dan is voor mij zijn verjaardagsfeest geslaagd.

Toots betrok altijd graag de jeugd in zijn verhaal en die filosofie willen we in leven houden. Daarom organiseren we **op 17 juni in de Basiliek van Koekelberg een** dubbelconcert met eerst

studenten aan het Koninklijke Conservatorium van Brussel: The Young Toots Collective. Aansluitend diezelfde dag is er ook het What A Wonderful Toots-concert met Bruno Castellucci, Bart De Nolf, Patrick Deltenre en Eric Melaerts. Allemaal zielsverwanten die ooit zijn pad kruisten.

### Wat voor peter was Toots voor Brosella?

Nadat hij peter werd, stuurde ik hem een nieuwjaarsbrief met 'Liefste peter, honderd frank is goed. Duizend frank is beter'. Toots antwoordde met een foto van hem, Huguette, de drie hondjes en daarnaast geschreven: 'Geif ma aave numero.' En vanaf dan stortte hij elk jaar onze nieuwjaar en stond hij elke vijf jaar op het podium van Brosella.

### Hoe zal jij je Toots herinneren?

Iemand die van de Marollen is gebleven. De dag dat hij een bronzen Zinneke kreeg, zei hij 'merci' en gaf aan Minister Guy Vanhengel en mij een beis. Daarna zongen we samen 'Vee van Bomma'. Toen Toots baron werd, belde hij mij de dag erna op. 'Rieke, ge zaait toch ni kwoêd.' – 'Vè wa moot kik na kwoêd zaain op aa?' 'Awel, oemda kik a gistere ni aa gezeid da'k baron ging wêdde mo me moeste zwaaige van de kuining. Ik speel doevui ni beiter zenne. Ma Huguetje es kontent.'



Foto: Danny Willems

# ARNO

Arno Hintjens (1949-2022) leefde in de Dansaertwijk , hij was een geliefde buur van Brusseloir!. Heel vaak hield hij halte voor onze deur.

Met zijn wat verwarde blik las hij rustig de Brusselse woudekes op onze vensters en stiekem gluurde hij naar binnen. Ook Brusseloir! zal deze kleurrijke Brusseloir godverdoemme misse.

*Brusseloir! heeft uit eerbied voor Arno en voor de buurt deze foto in het groot verankerd aan haar cultuurmuur naast Et Oeis van't Brussels.*