



C'est en 1928 que l'enseigne "La Taverne du Passage" apparut. Dans son décor Art Déco, la "Taverne" rencontra immédiatement son public.

ET JOSEPH NIELS INVENTA LE FILET AMÉRICAIN DANS LA GALERIE DU ROI...

En 175 années d'histoire gastronomique des Galeries Saint-Hubert, deux établissements sortent du lot : "La Taverne Royale" et "La Taverne du Passage". Joseph Niels et Léon Demol en furent les personnalités marquantes.

Depuis l'inauguration des Galeries Saint-Hubert, le 20 juin 1847, d'innombrables tavernes, estaminets, bistros, brasseries, restaurants, comptoirs, buvettes, cabarets, troquets, bars, caberdouches, cafés virent le jour, changèrent de main ou de nom, firent faillite, se développèrent dans ces galeries monumentales. Impossible évidemment d'évoquer tous ces établissements qui se sont succédé dans ce passage pendant 175 ans. Néanmoins, la saga de la *Taverne Royale* mérite le détour. Ce restaurant, qui s'appelait au départ *Café des Arts*, était situé au coin de la Galerie du Roi et de la Rue d'Arenberg. Selon nos sources, c'est en 1882 que l'établissement, dirigé par Monsieur Catteau-Verrassel (qui n'était autre que le père de Robert Catteau), prit le nom de *Taverne Royale*. C'était au temps où la "Royale" était la brasserie la plus élégante de la capitale, là où il fallait être vu, comme l'écrit le journaliste Fritz Rotiers, fondateur de *L'Eventail*.

Après la Première Guerre mondiale, la *Taverne Royale* resta "the place to be". Et en 1924, un événement allait s'y dérouler, et non des moindres, puisqu'il marqua tout simplement l'histoire culinaire de Bruxelles. Il s'agit de l'invention du "filet américain". Son génial inventeur n'était autre que Joseph Niels (1890-1940), alors directeur du restaurant. Deux ans plus tard, il fonda son propre établissement au 129 du Boulevard Emile Jacqmain, le fameux *Canterbury* (qui n'existe plus aujourd'hui à cet endroit-là). Ce fut le début de la saga des Niels.

Pour *La Taverne Royale*, cela se passa moins bien puisqu'en 1957, après trois quarts de siècle d'existence, elle fut déclarée en faillite. L'établissement fut remplacé par le *Mövenpick*. Aujourd'hui, c'est le restaurant *Arcadi* qui occupe les lieux. Mais le fantôme de la "Royale" est toujours là...

L'autre Taverne

S'il est un autre monument de l'histoire gastronomique de ces Galeries Royales Saint-Hu-

bert (et de Bruxelles), c'est bien sûr *La Taverne du Passage*. Mais à la différence de la première taverne, celle-ci est toujours en activité. Au départ, au XIX^e siècle, ce célèbre estaminet de la Galerie de la Reine s'appelait le *Café de la Renaissance*. C'est en 1928 que l'enseigne *Taverne du Passage* apparut, à l'initiative de Jean Craps. Dans son décor Art Déco, dû à Léon Goovaerts et à Alexis Van Vaerenbergh, la "Taverne" rencontra immédiatement son public.

C'est en 1935 que Monsieur Demol reprit les rênes de l'établissement de Jean Craps. Et c'est après la guerre, quand son fils Léon lui succéda, que commença réellement la grande époque de la "Taverne". Selon les experts, Léon Demol (1920-1987) avait élaboré la plus belle carte de vins du Royaume. Mais il n'y avait évidemment pas que les vins pour attirer le chaland. Certains plats étaient devenus carrément "incontournables", comme la fameuse croquette de crevettes ou le célèbre filet américain que le personnel préparait devant le client. Et puis, il y avait cette atmosphère propre à la "Taverne", presque indéfinissable. De par la proximité des deux théâtres, le restaurant était régulièrement fréquenté par des célébrités comme Maurice Béjart, Raymond Devos, Guy Bedos, Charles Aznavour, Roger Hanin ou Jean-Claude Van Damme. Sur ce plan-là, *La Taverne du Passage* fut un peu l'équivalent bruxellois de la *Brasserie Lipp* à Paris.

Léon Demol, qui dirigea la "Taverne" pendant des décennies, était un personnage hors du commun. Par ailleurs trompettiste de jazz, il était devenu un pilier du mythique "Blue Note", situé dans la Galerie des Princes, non loin de son restaurant. À sa mort, en 1987, son fils Alain prit le relais. L'ambiance n'était plus la même car la conviction du patron n'était plus la même. Alan

Demol céda dès lors, en 2001, son fonds de commerce à la société Accueil & Tradition. Là aussi, la sauce (béarnaise) ne prit pas, même si le resto continuait à attirer les grands de ce monde. Tout le monde se souvient du face-à-face très médiatisé entre Charles Michel et Angela Merkel à la "Taverne". Les attentats, le piétonnier et le confinement furent fatals à l'établissement qui fut mis en faillite en mai 2021. Heureusement, la pause fut de courte durée puisqu'en octobre de la même année, Raphaël Nataf, "jeune loup aux dents longues" de la restauration bruxelloise, fut désigné pour relancer l'institution.

Aujourd'hui, une nouvelle équipe (jeune) s'est mise en place à *La Taverne du Passage* avec, comme chef en cuisine, Antoine Mariscal. Tout en respectant le décor historique, la salle a été entièrement remise à neuf sous la baguette de Géraldine Vincent. Déjà à la tête de plusieurs établissements dans le centre de Bruxelles, dont *La Chaloupe d'Or*, Raphaël Nataf pourrait être l'homme de la situation.

Devine qui vient dîner...

Joseph Niels et de Léon Demol marquèrent le passé gastronomique des Galeries Royales Saint-Hubert. Qu'en est-il à présent? Outre Raphaël Nataf, d'autres entrepreneurs entretiennent cette tradition culinaire, comme Yves Delruelle à *L'Ogenblik*.

Mais s'il fallait mettre en avant une personnalité à l'heure actuelle, ce serait peut-être Véronique Toefaert, non seulement parce qu'elle habite dans les Galeries, mais surtout parce qu'elle est une grande spécialiste et, même, plus que ça. Depuis quelques années, elle organise, dans son appartement offrant une vue unique sur la Galerie de la Reine, des repas thématiques qui rencontrent beaucoup de succès. Bref, si vous êtes invités un jour à un "Dîner du 175^e anniversaire des Galeries Royales Saint-Hubert" chez Véronique Toefaert, n'hésitez pas...

Paul Grosjean

→ La semaine prochaine: les Galeries Royales Saint-Hubert et le commerce (8/10)